

च

ChaiRa

Indian Street Food

Mittagsmenü

Montag-Freitag 11-14 Uhr

9,90€

Zu allen Gerichten servieren wir Basmati-Reis und unsere Tagessuppe

1. Channa Masala^g
Kichererbsen mit frischen Tomaten und Ingwer in Currysoße
2. Veg Korma^g
Eine Mischung aus frischem Gartengemüse und Rosinen in Safransoße
3. Palak Paneer^g
Eine Spinatcreation mit hausgemachtem Käse
4. Chicken Curry^g
Zartes Hühnerfleisch in Currysoße
5. Chicken Vindaloo^g 🌶️🌶️
Hühnerfleisch mit Kartoffeln in kräftiger Vindaloosoße
6. Chicken Korma^{g,h}
Hühnerfleisch in feiner Cashew-Mandelsoße
7. Lamm Curry^g 🌶️🌶️
Zartes Lammfleisch in Currysoße
8. Bakra Jalfrezi
Zartes Lammfleisch mit Paprika und Zwiebeln
9. Chaska Ente^g
Frittiertes Entenfleisch, Zucchini, Brokkoli, Champignons, Masala-Curry-Soße



Le Chaska

Indian Street Food



www.chaska-regensburg.de

Starters

Alle Vorspeisen werden mit hausgemachten Chutneys serviert

- 1. Pappad 2,90
Pappadam ist ein dünnes, knuspriges, rundes Fladenbrot aus Linsenmehl
- 2. Samosa^{e,g} 7,10
Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen
- 3. Paneer Pakora^g 7,90
Hausgemachter Käse in gewürztem Kichererbsenteig ausgebacken
- 4. Chicken Lollipop^{a,g} 7,90
Chicken Wings mariniert in einer würzigen süß-scharfen Marinade, mit Koriander verfeinert
- 5. Mix Pakora^e 11,90
Gemischtes Gemüse in Kräutersoße mariniert, in Backteig frittiert

Street Food

- 10. Pani Puri (vegan) 6,50
Frittierte Bällchen gefüllt mit würzigen Kartoffeln, Linsen, Kichererbsen, Sprossen Keime, Koriander, serviert mit wässriger Koriander-Minz-Soße
- 11. Bhalla Chaat Papri^g 7,90
In einem süßem Joghurt getränkte Linsenknödel, Tamarinde Chutney Minz-Koriander Chutney, frischer Koriander
- 12. Bombay Bhel 7,90
Spezieller Bombay Straßensnack
- 13. Gobi Manchurian^{e,f,g} 8,90
Manchurian mit Blumenkohl ist ein Indi-Chinesisches Gericht aus gebratenen Gemüsebällchen in einer würziger Soße
- 14. Samosa Chaat^{e,g} 8,90
Teigtaschen mit Kartoffeln, Erbsen, gefüllte Samosas mit Kichererbsen Curry/Joghurt/Chutneys
- 15. Kathi Roll^g (vegetarisch mit Käse) 9,90
Gegrillter Käse oder würzige Hähnchenbrust aus dem Tandoori Ofen, Paprika, Rote Zwiebel, Minze, Masalasoße
- 16. Fruit Chaat 9,90
Apfel, frische Ananas, Weintrauben, Zitrone, mit indischen Gewürzen
- 17. Aloo Tikki Chaat^g 11,90
Kartoffelplätzchen nach würziger Nordindischer Art, mit Kichererbsen-Curry, süßem Joghurt, Granatapfelkernen, Minz-Koriander und Tamarinde-Chutney
- 18. Pav Bhaji^e 11,90
Gemüsemix aus Tomaten, Paprika, Erbsen, Karotten, Kartoffeln mit indischem Brötchen
- 19. Cheese/Chicken Chili^{e,g} 12,90
Frittierter Käse oder frittierte Hähnchenbrust mit Zwiebel, Paprika
- 20. Soya Chaap Tikka^g 13,90
Zarte Sojawurst mariniert in Masalasoße, gegrillt im Lehmofen
- 21. Chole Bhature^{e,g} 13,90
Kombination aus Chana Masala (Kichererbsen mit indischen Gewürzen, Tomaten, Ingwer, Masalasoße) und 2 Bhatura in einem frittierten Brot aus Weizenmehl

Südindisch

Serviert mit Sambhar, Kokosnuss-Chutney und Tomaten-Knoblauch-Soße

- 30. Masala Dosaⁱ (vegan) 9,90
Crepes aus Reis und Linsenmehl, gefüllt mit Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln, Senfkörner, Curryblättern, fein gewürzt
- 31. Chicken Dosaⁱ 11,90
Crepes aus Reis und Linsenmehl, gefüllt mit zartem Hühnerfleisch, Senfkörnern, Curryblättern, fein gewürzt
- 32. Lamm Keema Dosaⁱ 12,90
Crepes aus Reis und Linsenmehl, gefüllt mit Lamm Keema, Senfkörnern, Curryblättern, fein gewürzt
- 33. Chaska Le Dosa^{g,h,j} 13,90
Crepes aus Reis und Linsenmehl, gefüllt mit hausgemachtem Käse, Kartoffeln, Zwiebeln, Senfkörnern, Curryblättern, Rosinen, Mandeln, Cashew, fein gewürzt

Thalis

- 40. Vegetarisches Thali^{e,g} (1 Person) 17,90
3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat, Naan und Basmatireis
- 41. Chaska Thali^{e,g} (1 Person) 19,90
2 verschiedene Fleischgerichte, Gemüsegericht, Raita, Salat, Naan und Basmatireis

Suppen

- 50. Daal Soup^g 4,90
Indische Linsensuppe
- 51. Garlic Soup^g 4,90
Indische Knoblauchsuppe
- 52. Chicken Soup^g 5,90
Indische Hühnersuppe nach Art des Hauses

Salate

- 60. Mixed Salad (vegetarisch) 6,50
Gemischter Salat
- 61. Avocado Salad^g (vegetarisch) 10,90
Gemischter Salat mit Avocado, Ananas, Rote Beete, Kirschtomaten, Granatapfelkerne, Mais, Hausdressing
- 62. Le Chaska Salad^g 13,90
Gegrilltes Hähnchenfleisch nach indischer Art, Paprika, Brokkoli, Kirschtomaten, Mango, Kürbiskerne, geröstete Nüsse mit Mango-Chili Dressing

Beilagen

- 70. Boondi Raita^g 3,90
Joghurt mit Kichererbsenbällchen
- 71. Basmatireis 4,90
- 72. Chaska Raita^g 5,90
Joghurt mit Kartoffeln, Zwiebeln, Rote Zwiebel, Gurken, Tomaten
- 73. Chaska Fries 5,90
Kartoffeln mit indischen Gewürzen verfeinert

Reisspezialitäten

Biryani ist ein gemischtes Reisgericht mit seinen Ursprüngen unter den Mugahls Indiens. Es kann mit dem Mirschen eines Currys verglichen werden, das später separat mit halbgekochten Reis kombiniert wird. Serviert mit traditionellen Gurkennjoghurt

- 80. Veg Biryani^g 12,90
Reis mit frischem Gemüse, serviert mit Masalasoße
- 81. Hyderabad Chicken Dum Biryani^h 14,90
Hühnchen, Ingwer, Knoblauch, Mandeln, Rosinen, Minze, Koriander, serviert mit Reis
- 82. Chaska Biryani^k 16,90
Lamm mit Brühe und Gewürzen zubereitet, mit Reis, Ei, Mandeln und Rosinen überzogen

Naan Brot

Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Lehmofen

- 90. Roti^e 2,70
Fladenbrot aus Vollkornmehl
- 91. Bhatura Brot^e 2,90
Frittiertes Brot aus Weizenmehl
- 92. Butter Naan / Plan Naan^{e,g} 3,60
Weizenmehl-Fladenbrot mit Butter
- 93. Lachha Paratha / Mint Paratha^{e,g} 3,90
Weizenmehlbrot mit Butter / Minze
- 94. Chili Naan / Lahasun Naan^e 3,90
Weizenmehl-Fladenbrot gefüllt mit Chili / Knoblauch
- 95. Paneer Naan^{e,g} 5,90
Weizenmehl-Fladenbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse und indischen Gewürzen
- 96. Peshawari Naan^{e,h} 5,90
Hefeteigbrot gefüllt mit Rosinen, Kokosnuss, Cashew und Honig

Chef Ki Curry

Alle Currygerichte werden mit Basmatireis serviert

- 100. Butter Chicken^{g,h} 14,90
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Cashewnüssen in Butter-Tomatensoße mit Honig
- 101. Mango Chicken^{g,h} 14,90
Hähnchenbrust mit Mango-Mandel-Sahnesoße
- 102. Lemon Chicken^g 14,90
Im Tonofen gegrillte Hähnchenbruststücke mit Masalasoße und Zitrone
- 103. Chicken Korma^{g,h} 14,90
Zartes Hühnerfleisch in Nusssoße mit Kokosflocken und gemahlener Mandeln
- 104. Chicken Tikka Masala^g 14,90
Im Tonofen gegrillte Hähnchenbruststücke in spezieller Masalasoße
- 105. Chaska Chicken^g 16,90
Hühnerfleisch mit Knochen, gekocht mit hausgemachtem Curry und indischen Gewürzen

Bakre Ka Zaika

Zu allen Gerichten servieren wir Basmatireis

110.	Laal Maas ^g	15,50
	Lammcurry aus der Region Rajasthan	
111.	Bhuna Gosht ^g	16,90
	Gebratenes Lammfleisch in Tomaten und Röstzwiebeln mit kräftiger Soße	
112.	Rara Gosht ^g	16,90
	Lamm Keema, Lammstücke, Zwiebel, Knoblauch, Ingwer, mit indischen Gewürzen	
113.	Palak Gosht ^g	16,90
	Lamm in Spinatsoße nach berühmter Nordindischer Art	
114.	Chaska Wala Bakra ^g	17,30
	Lammkeule mit Knochen, gekocht mit Gewürzen der Kashmiri-Küche, Spezialität des Küchenchefs	

Vegetarisch

120.	Dal Makhani ^g	12,90
	Indische Schwarze Linsen mit Gewürzen, Butter und Ingwer	
121.	Palak Paneer ^g	12,90
	Spinat mit hausgemachtem Käse und Ingwer	
122.	Chaska Dal Tadka (vegan)	12,90
	Gebratene Gelbe Linsen mit Tomaten und Zwiebeln	
123.	Malai Kofta ^{g,h}	13,50
	Hausgemachte Käsebällchen mit Kartoffeln, Cashewkernen in Sahne-Curry-Soße	
124.	Alu Ghobi	13,50
	Blumenkohl mit Kartoffeln nach indischer Art	
125.	Chana Masala (vegan)	13,50
	Kichererbsencurry mit Kartoffeln, Tomaten und Ingwer	
126.	Bengan Ka Bharta (vegan)	13,50
	Auberginen gegrillt und gehackt mit Ingwer, Tomaten, Zwiebeln und Koriander	
127.	Karahi Paneer ^g	13,90
	Hausgemachter Käse mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer, im Karahi zubereitet	
128.	Soya Chaap Masala ^g (vegan)	14,50
	Im Tonofen gegrilltes Soja in spezieller Masalasoße	
129.	Matar Malai Methi ^h	14,50
	grüne Erbsen, mit indischen Kräutern, aus Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen, sehr mild zubereitet	
130.	Butter Paneer ^{g,h}	14,90
	Indischer Käse mit Cashewnüssen in Butter-Tomatensoße mit Honig	

Tandoori Jalwa

Genießen Sie die klassischen Köstlichkeiten aus dem Tandoor, dem traditionellen Lehmofen aus Indien. Fleischstücke, Fisch und Gemüse werden ca. 12 Stunden lang in einer Marinade aus Joghurt und indischen Gewürzen eingelegt und am Spieß gegrillt.

140.	Murge Ki Tangdi ^g	13,90
	Zwei gegrillte Hähnchenschenkel, mariniert in würziger Joghurtsoße	
141.	Shikanji Paneer Tikka ^g	14,50
	Hausgemachter mariniertes indischer Frischkäse, Paprika, rote Zwiebeln, im Lehmofen gebacken, mit Minz-Koriander-Chutney serviert	
142.	Murg Bano Tikka ^g	14,90
	Zarte marinierte Hühnerfleischstücke, Ingwer, Joghurt, Koriander, Indische Art, gegrillt im Lehmofen	
143.	Pahadi Murg Tikka ^g	14,90
	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet in Spinat-, Minz- und Koriandersoße	
144.	Shudh Veg Platter (vegan)	14,90
	Frische Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Kartoffeln, Brokkoli, Blumenkohl, mariniert mit Mandel Cream & Tandoori Gewürzen, mit Schaschliksoße	
145.	Mutten Seekh Kebab ^g	15,90
	Frisch gehacktes Lammfleisch, Knoblauch, Ingwer, Minze, Koriander, in Kräuter und Gewürze eingelegt, im Lehmofen gegrillt	
146.	Chaska Mix Grill ^g	18,90
	Eine Zusammenstellung aller Tandoori-Spezialitäten	

Chaska Spezial

150.	Jal Ki Rani ^{g,l}	17,90
	Pompret Fisch, Kirschtomaten, Rote Zwiebeln, Weißkraut, Karotten, gem. Paprika, Masala Soße, Grüne Bohnen, Basmati-Reis	
151.	Lamm Chomp ^g	19,90
	Lamm Rippen, Kirschtomaten, Rote Zwiebeln, Weißkraut, Karotten, gem. Paprika, Masala Soße, Grüne Bohnen, Basmati-Reis	
152.	King Prawns ^{g,l}	24,90
	Schwarze Garnelen, Kirschtomaten, Rote Zwiebeln, Weißkraut, Karotten, gem. Paprika, Masala Soße, Grüne Bohnen, Basmati-Reis	

Kuch Meetha Ho Jaye

Nachspeise

160.	Gemischtes Eis ^g	3,90
161.	Gulab Jamun ^{e,g}	4,90
	Indische frittierte Milchteigbällchen in Zuckersirup, serviert mit Eis	
162.	Mangocreme mit Vanilleeis ^g	4,90
163.	Halwai Ka Halwa ^{g,h}	5,90
	Gemahlene Moong Dhal mit Honigmilch, Butter, Kardamom, geriebene Mandeln, Rosinen	

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola ^{a,c}	0,4l	3,90
Coca-Cola Light ^{a,c}	0,4l	3,90
Fanta ^a	0,4l	3,90
Sprite ^a	0,4l	3,90
Spezi ^{a,c}	0,4l	3,90
Red Bull ^c	0,25l	4,70
Wasser still/spritzig	0,25l	2,50
	0,5l	3,50
	0,7l	4,80

Whiskey

	2cl	4cl
Jim Beam (12yrs)	3,80	6,00
Chivas Regal (10yrs)	4,30	7,50
Jack Daniels (10yrs)	3,80	6,90
Johnny Walker Red Label	3,80	6,90
Johnny Walker Black Label	3,80	6,90
Johnny Walker Blue Label	5,90	9,50
Ballantines (12yrs)	4,30	7,50
Indri Single Malt 46% (Indisch)	6,30	8,90
Amrut Single Malt 46% (Indisch)	6,30	8,90

Shots

Ind. Mangoschnaps	2cl	3,20
Vodka Lime	2cl	3,90
Williams Birne	2cl	3,50
Williams Himbeer	2cl	3,50
Williams Erdbeer	2cl	3,50
Williams Haselnuss	2cl	3,50
Jägermeister	2cl	3,50
Obstler	2cl	3,20
Ouzo	2cl	3,50
Ramazotti	2cl	3,50
Baileys	2cl	3,50

Saft | Schorle

Apfelsaft	0,5l	4,50
Mangosaft	0,5l	4,50
Lycheesaft	0,5l	4,50
Guavensaft	0,5l	4,50
Maracujanektar	0,5l	4,50
Rhabarbernektar	0,5l	4,50

Bier

Helles ^e (vom Fass)	0,5l	4,70
Helles ^e	0,5l	4,70
Bier-Tower ^e (Helles)	3,0l	24,00
Pils ^e	0,33l	4,20
Weizen ^e	0,5l	4,70
Weizen ^e (Dunkel)	0,5l	4,70
Radler ^e	0,5l	4,50
Cola-Weizen ^{e,c}	0,5l	4,50
Indisches Bier ^e	0,33l	4,70

Wein

Indischer Weißwein	0,25l	6,50
Indischer Rotwein	0,25l	6,50
Grüner Veltliner	0,25l	6,90
Cabernet Sauvignon	0,25l	6,90
Pinot Noir	0,25l	6,90
Riesling (halbtrocken)	0,25l	6,90
Chardonnay	0,25l	6,90

Chai Tee

Asam Tasse Masala Chai ^g	3,00
Schwarzer Tee mit Milch und Zucker	
Himalaye Tasse Ginger Chai ^g	3,00
Schwarzer Tee mit Ingwer, Milch und Zucker	

Rum

Port	2cl	3,90
Old Monk (Indisch)	2cl	4,30
Remy Martin	2cl	4,30

Drinks

Gin Tonic	7,50
Aperol Spritz ^a	7,90
Lillet Wild Berry ^a	7,90
Hugo	8,90

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Inhaltsstoffe und Allergene: a=Farbstoff, b=Antioxidationsmittel, c=koffeinhaltig, d=Süßungsmittel, e=Gluten, f=Sesam, g=Laktose, h=Schalenfrüchte, i=Sulfit, j=Senf, k=Ei, l=Fisch