

JOGI

जोगी
Indische Spezialitäten



☎ Telefon (04161) 33 47

Bestellzeiten:

Dienstag – Samstag
17:00 – 22:30

Samstag, Sonn- und Feiertags
12:00 – 22:30

Fischerstraße 1
21614 Buxtehude

Fax: 04161 540910

piadalray@yahoo.de

Partyservice ab. 10 Personen

Erleben Sie bei uns ein Stück **Indien in Buxtehude** – genießen Sie die kulinarische Vielfalt der **echten indischen Küche** im Restaurant JOGI. Alle Gerichte werden aus frischen Zutaten frisch zubereitet. Sagen Sie unserem Personal, wenn bestimmte Zutaten nicht vertragen. Besonders empfehlen möchten wir Ihnen unsere Spezialitäten aus dem traditionellen indischen Tonofen – dem Tandoori. In ihm backen wir, ständig frisch, unsere beliebten Brotspezialitäten. Unsere marinierten Fleisch-, Fisch- und Rahmkäsesorten erhalten in ihm ein einzigartiges Aroma.

Unser Service für Sie: In unseren geschmackvoll gestalteten Räumlichkeiten können Sie mit bis zu 40 – 50 Personen Ihre privaten oder geschäftlichen Festlichkeiten feiern.

Vorspeisen

Alle Vorspeisen werden mit einem kleinen Salat serviert.

- | | | |
|----|--|--------|
| 1 | Gobi Pakora , Blumenkohl in einer Panade aus Kichererbsenmehl und verschiedenen Gewürzen gebacken | 4,00 € |
| 2 | Panir Pakora , Käse in einer Panade aus Kichererbsenmehl und verschiedenen Gewürzen gebacken, mit Soße | 4,50 € |
| 3 | Bengan Pakora , Aubergine in einer Panade aus Kichererbsenmehl und verschiedenen Gewürzen gebacken | 4,00 € |
| 4 | Samosa Vegetable , Teigtaschen mit Erbsen, Kartoffeln und Rosinen gefüllt, mit Soße und Salat garniert | 5,50 € |
| 5 | Palak Pakora , frischer Spinat in einer Panade aus Kichererbsenmehl und verschiedenen Gewürzen gebacken | 4,20 € |
| 6 | Chicken Pakora , Hühnerbrust in einer Panade aus Kichererbsenmehl und verschiedenen Gewürzen gebacken | 4,50 € |
| 7 | Garnelen Pakora Garnelen in einer Panade aus Kichererbsenmehl und verschiedenen Gewürzen gebacken | 6,50 € |
| 8 | Khumb Pakora , Champignons in einer Panade aus Kichererbsenmehl und verschiedenen Gewürzen gebacken | 4,00 € |
| 9 | Onion Bhaji , Zwiebelringe in einer Panade aus Kichererbsenmehl und verschiedenen Gewürzen gebacken | 4,00 € |
| | Mixed Pakaoras , Gemischter Vorspeisenteller | |
| 11 | 1 Person | 5,50 € |
| 10 | 2 Personen | 9,90 € |

Salat

- | | | |
|----|--|--------|
| 26 | Chicken-Salat , zarte Hähnchenbrustfiletstreifen mit exotischen Früchten und Gewürzen | 6,50 € |
| 27 | Indischer gemischter Salat | 3,50 € |

Suppe

- | | | |
|----|---|--------|
| 15 | Sabzi Shorba , Suppe mit Gemüse der Saison | 3,90 € |
| 16 | Madras Rasam , Suppe mit Linsen aus Rajasthan mit Kokosmilch | 3,90 € |
| 17 | Tamater Shorba , Tomatensuppe | 3,90 € |
| 18 | Chicken Shorba , Hühnersuppe | 4,20 € |
| 19 | Milch Wala Khatta Shorba , sauer-scharfe Suppe | 4,20 € |
| 20 | Garnelen und Fisch Ka Shorba , Garnelen mit Fisch Ingwer Suppe | 5,90 € |

Vegetarische Gerichte

- | | | |
|----|---|---------|
| 40 | Dal Makhni , Kidneybohnen, Linsen und Kichererbsen mit spezieller indischer Garam Masala in Butter mit Ingwer, Tomaten und Zwiebeln zubereitet | 9,50 € |
| 41 | Subzi , gemischtes Gemüse der Saison in Rahmkäse mit speziellen indischen Gewürzen und indischer Soße | 10,50 € |
| 42 | Paneer JOGI , hausgemachter, indischer Rahmkäse mit Rosinen, Mandeln, Kokosnuss und Fruchtcocktail | 11,50 € |
| 45 | Sahi Bengan , Auberginen mit Nüssen und Gemüse gefüllt und Nusssoße | 12,90 € |
| 46 | Karahi Khumb , Champignons mit Tomaten, Ingwer, Paprika und Zwiebeln zubereitet | 10,50 € |
| 47 | Saag Paneer , Indischer Rahmkäse in Spinat und Ingwer | 10,90 € |
| 48 | Malai Kofta , Gemüsebällchen in Sahnesoße mit Kokosflocken und Rosinen | 11,50 € |
| 49 | Mattar Paneer , Erbsen mit hausgemachtem indischen Rahmkäse | 11,50 € |
| 50 | Chana Masala , Kichererbsen mit Inger, Zwiebeln und Tomaten in pikanter Soße | 12,50 € |
| 51 | Subzi Keema , (vegetarisches Gehacktes) gehacktes Gemüse mit Nüssen, pikant abgeschmeckt | 11,90 € |

Grill-Spezialitäten aus dem Tandoori-Ofen

Alle Fleisch- und Fischarten wurden 24 Stunden in einer speziellen indischen Gewürzsoße mariniert.

- | | | |
|----|---|---------|
| 61 | Chicken Tandoori , in Joghurtsoße mariniertes Hähnchenbrustfilet mit Knochen mit frischen Paprika, Tomaten, Zwiebeln | 10,50 € |
| 62 | Mutton Tikka Tandoori , in Old Monk Rum mariniertes, gegrilltes Lammfiletwürfel mit frischen Paprika, Tomaten, Zwiebeln | 14,90 € |
| 63 | Chicken Tikka Tandoori , in Joghurtsoße mariniertes, gegrilltes Hühnerbrustfilet m. frischen Paprika, Tomaten, Zwiebeln | 12,50 € |
| 64 | Grillplatte Mix Tandoori , in Joghurtsoße mariniertes Chicken Tandoori, Mutton Tikka, Porkfilet Tikka mit frischen Paprika, Tomaten und Zwiebeln | 14,50 € |
| 65 | Chicken Malai Kabab , in Milch und Cashewcreme mariniertes Hühnerfleisch mit frischen Paprika, Tomaten, Zwiebeln | 12,90 € |
| 66 | Fisch Tikka Tandoori , in Joghurtsoße marinierte Fischstücken mit frischen Paprika, Tomaten und Zwiebeln | 13,90 € |
| 67 | Tandoori Jhinga , in Joghurtsoße mit marinierte Garnelen, frischen Paprika, Tomaten und Zwiebeln | 16,50 € |

- 68 **Paneer Tikka Tandoori**, mariniertes, indischer Rahmkäse mit frischen Paprika, Tomaten und Zwiebeln 13,50 €
- 70 **Porkfilet Tikka Tandoori**, in Joghurtsoße mariniertes, gegrilltes Schweinefilet mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln 14,50 €
- 71 **Grillplatte Fisch-Mix Tandoori**, in Joghurtsoße marinierte, gegrillte Fischfilets und Scampis, mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln 16,50 €

Geflügel-Spezialitäten

- 75 **Chicken Curry**, Hähnchenbrustfilet in Currysoße 9,50 €
- 76 **Chicken Spezial**, Hähnchenbrustfilet mit pikantem Gemüse und Nuss-Currysoße 11,90 €
- 77 **Chicken Makhani**, sahniges Hähnchenbrustfilet in pikanter Buttersoße 11,90 €
- 78 **Chicken Saag**, Hähnchenbrustfilet mit Spinat und Ingwer 11,50 €
- 79 **Chicken Korma**, Hähnchenbrustfilet in Spezialsahnesoße mit Mandeln, Käse, Kokosflocken und Rosinen 11,90 €
- 80 **Chicken Jalfrezi**, Hähnchenbrustfilet mit frischem Gemüse in milder indischer Currysoße 11,50 €
- 81 **Karahi Chicken**, Hähnchen mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Ingwer im traditionellen Gusseisentopf zubereitet 12,50 €
- 82 **Chicken Champignon**, Hähnchen mit Champignons, Curry- und Sahnesoße 11,50 €
- 83 **Chicken Vindaloo**, Hähnchenfilet in roter Curry-Kokosnuss-Soße, scharf mit Kartoffeln 12,00 €
- 84 **Chicken Mango Curry**, Hähnchenfilet mit Currysoße und Mangofrüchten 11,50 €
- 85 **Chicken Banana Curry**, Hähnchenfilet mit Currysoße und Bananenstückchen 11,50 €

Lamm-Spezialitäten

- 90 **Mutton Curry**, Lammfleisch in pikanter Currysoße 11,50 €
- 91 **Rogan Josh**, Lammfleisch in Paprika-Zwiebelsoße u. Currysoße 12,50 €
- 92 **Mutton Keema**, Hackfleisch vom Lamm mit Erbsen und indischer Soße 13,50 €
- 93 **Mutton Juckni**, pikantes Lammfleisch m. hausgemachtem Safranjoghurt 14,50 €
- 94 **Mutton Sahi Korma**, Lammfleisch mit Sahnesoße, Käse, Mandeln, Rosinen und Kokosflocken 13,90 €
- 95 **Mutton Khumb**, Lammfleisch mit Champignons in Curry-Sahnesoße 12,50 €
- 96 **Karahi Mutton**, Lammfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Paprika im traditionellen Gusseisentopf zubereitet 13,50 €

- 97 **Mutton Jalfrezi**, Lammfleisch mit frischem Gemüse der Saison in milder Currysoße 13,00 €
- 98 **Mutton Saag**, Lammfleisch mit Spinat und Ingwer 12,50 €
- 99 **Mutton Vindaloo**, Lammfleisch in roter Curry-Kokosnuss-Soße, scharf mit Kartoffeln 13,50 €

Lamm- & Schweinefilet

- 100 **Lamm Moghulai**, Lammfiletwürfel in Currysoße mit Rosinen, Käse und Nüssen 14,90 €
- 101 **Lamm Bhuna**, in Chili, Knoblauch und Ingwer gebratene Lammfiletwürfel mit Paprika, Zwiebeln, roter Currysoße und frischem Koriander, scharf 14,90 €
- 102 **Porkfilet Bhuna**, in Chili, Knoblauch und Ingwer gebratene Schweinefiletwürfel mit Paprika, Zwiebeln, roter Currysoße und frischem Koriander, scharf 13,90 €

Beilagen

- 115 **Tandoori Roti**, Vollkornbrot im Ofen gebacken 1,50 €
- 116 **Nan**, gegrilltes Brot 1,80 €
- 117 **Brtura**, frittiertes Fladenbrot 2,00 €
- 118 **Raita**, Joghurtsoße 2,00 €
- 119 **Stuffed Nan**, vegetarisch gefüllt und im Ofen gebacken 2,50 €
- 120 **Garlic Nan**, Vollkornbrot mit Knoblauch gebacken 2,00 €
- 121 **Ginger Nan**, Vollkornbrot mit Ingwer gebacken 2,00 €
- 122 **Gemüsepickels**, sauer & scharf 2,00 €
- 123 **Papadam**, 2 Stück 2,00 €

Reis-Spezialitäten

- 31 **Mutton Biryani**, Reis mit Lammfleisch, Gemüse der Saison, Nüssen, Rosinen und speziellen indischen Gewürzen 13,50 €
- 32 **Chicken Biryani**, Reis mit Hähnchenbrustfilet, Gemüse der Saison, Nüssen, Rosinen und speziellen indischen Gewürzen 11,90 €
- 33 **JOGI Biryani**, Reis mit Lammfleisch, Hähnchenbrustfilet, Zwiebeln, Rosinen, Nüssen, sowie verschiedenem Gemüse, Gewürzen wie Ingwer, Kardamon, Nelken 13,50 €
- 34 **Vegetarische Biryani**, Reis mit Gemüse der Saison, Nüssen, Rosinen, Gewürze wie Ingwer, Kardamon und Nelken und indischer Soße 11,90 €
- 36 **Garnelen Biryani**, Reis mit Garnelen, Gemüse der Saison, Nüssen, Rosinen und speziellen indischen Gewürzen 16,00 €

Fisch-Spezialitäten

- 106 **Fisch Curry**, Fischwürfel in pikanter Knoblauchsoße 11,50 €
- 107 **Jhinga Karahi**, Scampis mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Paprika im traditionellen Gusseisentopf zubereitet 16,50 €
- 108 **Jhinga Curry**, Scampis in indischer Currysoße 14,50 €
- 109 **Fisch Bhuna**, Fisch mariniert, gegrillt und mit Paprika, Tomaten, Ingwer und Zwiebeln zubereitet 13,90 €
- 110 **Fisch Madras**, Fisch in scharfer Curry-Kokosnuss-Soße 13,50 €

Nudel-Spezialitäten

- 125 **Subzi Nudeln**, Nudeln mit gemischtem Gemüse 5,50 €
- 126 **Chicken Nudeln**, Nudeln mit Hühnerfleisch 6,50 €
- 127 **Chicken Curry** mit Pommes und Ries (kinder Teller) 6,90 €
- 129 **JOGI Nudeln**, Nudeln mit gemischtem Gemüse und verschiedene Fleischsorten 7,50 €
- 130 **Teller Pommes Oder Bratkartoffel** 3,50 €

Dessert

- 134 **Indisches Eis** 5,50 €
- 135 **Mango Creme** 4,90 €
- 137 **Suji Ka Halwa** Grieß braun angebraten mit Safran Nüssen, Rosinen und mit 1 Kugel Eis. 6,50 €

Getränke

Indische Joghurt Drinks auch lecker als Dessert

- 165 **Lassi (salzig)** 3,00 €
- 166 **Lassi (süß)** 3,00 €
- 167 **Mango Lassi** 3,20 €
- 167 **Rofoja**, Rosenhonig mit Milch 3,20 €
- Cola, Fanta, Sprite, Mango-, Apfelsaft** (1 l Flasche) 2,00 €

Menüs (für mehr personen)

Panjabi Menü Platte Raita Papadam Soßen Chicken Tikka, Mutton Curry, Saag Paneer, Reis, Brot und Dessert 140 für 2 Personen

141 für 4 Personen

Madras Menü Platte Raita Papadam Soßen Chicken Korma, Fisch Madras, Mutton Tikka, Reis Brot, und Dessert 142 für 2 Personen

143 für 4 Personen

Vaishno Menü Platte

Suppe Madras Rasam und Papadam Raita, Soßen

Paneer Tikka, Dal Makhani, Subzi Keema, Reis, Brot und Dessert 144 für 2 Personen

145 für 4 Personen

Jogi Menü Platte

Fisch Suppe und Raita Papadam Soßen Mutton Khumb, Chicken Tikka, Subzi Keema Reis, Brot, Raita, Papadam, Soßen und Dessert

146 für 2 Personen 147 für 4 Personen

Delhi Menü Platte

Mixed Pakaoras und Raita Papadam Soßen Jhinga Karahi, Chicken Korma, Grillplatte Mix Reis Brot Raita und Dessert 148 für 2 Personen

149 für 4 Personen

Wir servieren alle Hauptgerichte mit Reis und frischem indischen Brot aus dem Tandoori-Ofen.

Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Alle Preise inkl. Gesetzlicher Mehrwertsteuer.