



Suppen

- | | |
|--|------|
| 01. Tomato Shorba
Indische Tomatensuppe | 2,90 |
| 02. Madras Shorba
Linsensuppe (südindische Art) | 2,90 |
| 03. Sabji Shorba
Gemüsesuppe | 2,90 |
| 04. Garam Shorba
sauerscharfe Suppe mit gegrilltem Lammfleisch | 3,50 |
| 05. Chicken Mushroom Shorba
Hühnerpilzsuppe mit indischen Gewürzen (südindische Art) | 3,50 |

Warme Vorspeisen

- | | |
|--|------|
| 06. Chicken-Roll
Hähnchen und Gemüse in Fladenbrot mit indischen Gewürzen | 3,90 |
| 07. Papadam knusprige Linsenchips | 1,00 |
| 08. Samosas
Zwei gefüllte Gemüseteigtaschen (pikant mit Rosinen und Mandeln) | 3,50 |
| 09. Paneer Pakoras *)
frischer hausgemachter Rahmkäse | 3,20 |
| 10. Chicken Pakoras *) Hähnchenfilet | 3,50 |
| 11. a.Bengan Pakoras *) Aubergine | 2,90 |
| 11. b.Onion Pakoras *) Zwiebeln | 2,90 |
| 12. Ghobi Pakoras *) Blumenkohl | 2,90 |
| 13. Gemischter Vorspeisenteller "Suriya" | 4,80 |
| 14. Fish Pakoras *) Fischfilet | 3,80 |

Beilagen

- | | |
|---|------|
| 15. Alu Paratha
Kartoffeln in Teig aus Vollkornmehl | 2,90 |
| 16. Raita
gewürzter Joghurt mit Gurken und Tomaten | 2,00 |
| 17. Paneer Kulcha
hausgemachter Rahmkäse mit Zwiebeln in Teig | 3,90 |
| 18. Roti Fladenbrot | 1,00 |
| 19. Naan
leicht knusprig gebackenes Sauerteigbrot | 1,50 |
| 20. Garlic Naan mit Knoblauch | 1,90 |
| 21. Butter Naan mit indischer Butter (Ghee) | 1,90 |
| 22. Mango Chutney
Paste aus Mango, Ingwer und Peperoni (süß, sauer, scharf) | 2,00 |

Unsere besondere Empfehlung

Gut zu wissen:

Alle Hauptgerichte werden mit bestem Basmatireis aus Nordindien gereicht.



Hühnergerichte

- | | |
|--|------|
| 23. Chicken Honey Hähnchenfleisch, Möhren, Paprika, Honigsauce (Bikaner Art) | 7,50 |
| 24. Chicken Curry
Hähnchenfleisch in indischer Currysauce | 6,90 |
| 25. Chicken Saag Hähnchenfleisch, mild gewürzter Spinat und ind. Currysahnesauce | 7,50 |
| 26. Chicken New Delhi Hähnchenfleisch, Champignons, Zucchini, Broccoli, frische Gewürze, indische Currysahnesauce | 8,50 |
| 27. Chicken Chilli Hähnchenfleisch, Zwiebeln, Paprika, indische Chillisauce | 7,80 |
| 28. Chicken Vindaloo Hähnchenfleisch, Kartoffeln, Ingwer, in Vindaloo-Sauce, scharf | 7,50 |
| 29. Chicken Butter Hähnchenfleisch, Sahne, Mandeln, indische Tomatensauce | 7,80 |
| 30. Chicken Korma Hähnchenfleisch mit Äpfeln, Mandeln, Rosinen, Sahnesauce | 7,80 |
| 31. Chicken Jhalfrezi Hähnchenfleisch mit Gemüse, scharf gewürzt mit frischem Ingwer, Knoblauch und Paprika | 8,50 |
| 32. Chicken Dahiwala Hähnchenfleisch, 12 Stunden in Ingwer-Knoblauch-Sauce eingelegt mit leckeren Gewürzen und Mandeln in Joghurtsauce mit Reis | 8,50 |
| 33. Chicken Madras sehr scharf, Hähnchenfleisch mit Kokosnuss (südindische Art) | 7,80 |
| 34. Chicken Kadai Hähnchenfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Champignons, indische Currysauce | 8,50 |
| 35. Chicken Tikka Masala Hähnchenfleisch mariniert in Joghurtsauce mit Masalasauce | 7,80 |
| 36. Chicken Hariyali Hähnchenfleisch, Ingwer, in Mintsauce (Hariyana Art) | 7,50 |
| 38. Chicken Passanda Hähnchenfleisch, Ananas, Ingwer, Mandeln, Kokosmilchsauce (südindische Art) | 8,50 |
| 39. Chicken Channa Hähnchenfleisch, Kichererbsen, Zwiebeln, Tomaten, indische Currysauce | 7,80 |

Lammgerichte

- | | |
|---|------|
| 40. Lamb Curry Lammfleisch in indischer Currysauce | 7,90 |
| 41. Lamb Dahiwala Lammfleisch, 12 Stunden in einer Ingwer-Knoblauch-Sauce eingelegt, mit leckeren Gewürzen und Mandeln in Joghurtsauce | 9,50 |
| 42. Lamb Korma Lammfleisch mit Äpfeln, Mandeln und Rosinen in Joghurtsauce | 8,90 |

Unser Tipp:

Entscheiden Sie selbst, wie scharf Ihr Gericht serviert wird. Ein typischerweise sehr scharfes "Chicken Madras" zum Beispiel schmeckt auch mild gewürzt ganz köstlich.



- | | |
|---|------|
| 43. Lamb Vindaloo Lammfleisch, Kartoffeln, Ingwer, in Vindaloo-Sauce, scharf | 8,50 |
| 44. Lamb Madras sehr scharf, Lammfleisch mit Kokosnuss (südindische Art) | 8,90 |
| 45. Lamb Kadai Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Champignons, ind. Currysauce | 9,50 |
| 46. Lamb Tikka Masala Lammfleisch mariniert in Joghurtsauce mit Masalasauce | 8,90 |
| 47. Lamb Bangalori Lammfleisch mit Ananas, Paprika, frischem Ingwer und Knoblauch | 9,50 |
| 48. Lamb Badami Lammfleisch mit Mandeln in Sahnesauce (Panjabi Art) | 8,90 |
| 49. Lamb Mirch Masala Lammfleisch, Paprika, indische Gewürze, Currysauce (Panjabi Art) | 8,90 |
| 50. Lamb Sabji Lammfleisch mit verschiedenen Gemüsen in Currysahnesauce | 9,20 |
| 51. Lamb Saag Lammfleisch mit Spinat in Currysahnesauce | 8,50 |

Vegetarische Gerichte

- | | |
|---|------|
| 52. Mater Paneer frischer indischer Käse mit Erbsen in Currysauce | 6,90 |
| 53. Alu Broccoli
Kartoffeln, Broccoli mit Currysauce | 6,50 |
| 54. Palak Paneer Rahmspinat mit indischem Käse, Knoblauch, frischem Ingwer | 6,90 |
| 55. Taj Mahal Kofte Röllchen aus Kartoffeln mit Erbsen, Rahmkäse und verschiedenen Gemüsen in Sahnesauce gekocht | 7,50 |
| 56. Daal Makhni Linsen mit Currysahnesauce | 6,50 |
| 57. Paneer Jhalfreize Rahmkäse gekocht mit Paprika, Zwiebeln in Currysahnesauce | 7,50 |
| 58. Channa Masala
Kichererbsen mit Curry-Masalasauce | 6,50 |
| 59. Alu Saag Kartoffeln und Spinat mit Zwiebel und Ingwer, gebraten | 6,50 |
| 60. Alu Ghobi Masala Kartoffeln und Blumenkohl in verschiedenen Gewürzen gebraten | 6,50 |
| 61. Bengan Curry Aubergine, Erbsen und Käse in Currysahnesauce | 7,30 |
| 62. Mushroom Curry frische Champignons, Erbsen, und Käse in Currysahnesauce | 6,90 |
| 74. Shahi Mirch Gemüse, Kartoffeln, Rosinen, Cashews, Mandeln und Käse, gefüllte Paprikaschote in Sahnesauce | 7,80 |

*) Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet, frittiert und mit drei schmackhaften Saucen (Tamarinde, Chili, Minze) serviert.

1) Formfleisch Vorderschinken 2) Säuerungsmittel 3) Antioxidationsmittel 4) mit Zucker



Weitere vegetarische Gerichte

75. **Shahi Paneer** hausgemachter ind. Rahmkäse mit Mandeln, Cashews und Rosinen in Sahnesauce **8,20**
77. **Sabji Korma** verschiedene Gemüse, Äpfel, Ananas, Rosinen und Mandeln in Sahnesauce **7,50**
78. **Moghul Curry** mit Paprika, Zucchini, Champignons, Rosinen, Mandeln, Käse in Moghul-Curry-Sauce **7,80**
79. **Kadai Paneer** Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Käse in indischer Currysauce **7,50**
80. **Daal Tadka** Linsen, Knoblauch, Zwiebeln, Ingwer **6,90**

Biryani (indisches Reisgericht)

81. **Sabji (Gemüse) Biryani** verschiedene Gemüse in indischer Currysauce **6,90**
82. **Chicken Biryani** Hähnchenfleischstücke in Currysauce (nordindische Art) **7,80**
83. **Lamb Biryani** Lammfleischstücke in Currysauce (nordindische Art) **8,80**
84. **Suriya Biryani Special** Stücke von Lamm und Huhn, Fisch und Garnelen mit Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten in Currysauce **9,90**

Unsere besondere Empfehlung

Fisch & Meeresfrüchte

85. **Fish Curry** Fischfilet in indischer Currysauce **8,50**
86. **Fish Madras (scharf)** Fischfilet mit Kokosnuss in Madrassauce **8,90**
87. **Fish Masala** Fischfilet in ind. Masalasaucen, mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, frischem Ingwer und Knoblauch **9,90**
88. **Prawn Curry** Garnelen in indischer Currysauce **9,50**
89. **Prawn Masala** Garnelen in ind. Sauce, mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, frischem Ingwer und Knoblauch **9,80**
90. **Prawn Chili** Garnelen mit Paprika, Zwiebeln, Champignons, Tomaten in Chillisauce **10,80**
91. **Fish "Suriya"** Fischfilet und Garnelen mit ind. Gewürzen, Kokosmilch, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch **11,00**
92. **Fish Vindaloo** Fischfilet, Kartoffeln, Ingwer, Vindaloo-Sauce **9,80**



Salate

mit Dressing nach Wunsch: Essig & Öl oder Joghurt

135. **Gemischter Salat** grüner Salat, Tomaten, Gurken, Paprika **4,80**
136. **Bauernsalat "Suriya"** grüner Salat, Tomaten, Gurken, Feta, Zwiebeln, Oliven und Peperoni **5,30**
137. **Hähnchensalat** grüner Salat, Tomaten, Gurken, Käse, Ei, Hähnchenbrust **5,50**
139. **Salat Fürstenwall** grüner Salat, Tomaten, Gurken, Hähnchen Tikka, Oliven, Ei **5,90**
140. **Maharaja Cocktail** grüner Salat, Krabben, Paprika, Tomaten, Gurken **6,30**

Spezialitäten (Tandoori)

37. **Chicken Tikka** Hühnerbrustfilet, 24 Stunden in gewürzter Joghurtsauce mariniert **8,50**
102. **Paneer Tikka** gegrillter indischer Käse mit Zwiebeln und Paprika **7,80**
103. **Tandoori Chicken** Hähnchenschenkel mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten in gewürzter Joghurtsauce mariniert **10,50**

Desserts & Joghurtgetränke

65. **Gulab Jamun** indische Milchkugel in Sirup **2,50**
66. **Kheer** indischer Milchreis **2,50**
67. **Gajrella** Möhren in Milch gekocht mit Früchten **2,50**
68. **Lassi** salziges oder süßes Joghurtgetränk **1,50**
69. **Lassi Mango** Joghurtgetränk mit Mango **2,00**
72. **Milchshake** Mango, Banane, Schoko **2,00**
73. **Gulab Jamun** ind. Milchkugeln in Sirup & Vanilleeis **3,50**

Getränke (zum Mitnehmen)

siehe separate Getränkekarte im Restaurant

- Biere (Diebels, Alt, Warsteiner, Becks)** 0,50 l 1,70
- Mineralwasser** 0,70 l 1,50
- Orangensaft, Apfelsaft** 0,33 l 1,00
- Cola^{2,3,4}/Cola Light^{2,3,4}**
- Fanta^{2,4}/Sprite/ Mezzo Mix** 1,00 l 2,20
- Frascati (weiß), Chianti (rot)** 0,70 l 5,90
- Indisches Bier** 0,33 l 2,20



Feine indische Spezialitäten

Fürstenwall 200 • 40215 Düsseldorf

www.suriya-restaurant.de

Telefon: 3 88 56 - 81/82

Fax: 3 88 56 - 79

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag 11.00 - 15.00 Uhr & 17.00 - 23.00 Uhr
Samstag und Sonntag 15.00 - 23.00 Uhr

Mittagstisch

nur im Restaurant 11.30 - 14.30 Uhr

Traditionelle indische Gerichte gemäß Tageskarte

ab 5,50 Euro

Indisches 3-Gänge-Menü

Suppe oder kleiner gemischter Salat
Hauptgericht (Hähnchenggericht oder Vegetarisches)
Indisches Dessert

7,80 Euro



Lieferservice frei Haus in folgende Stadtteile:
ab einem Mindestbestellwert von 9,50 Euro (ohne Getränke & Dessert)

Altstadt, Bilk, Derendorf, Düsseldorf, Flehe, Flingern,
Friedrichstadt, Hafen, Hamm, Karlstadt, Niederkassel,
Oberbilk, Oberkassel, Pempelfort, Stadtmitte,
Unterbilk, Volmerswerth
(bis 3 km frei, Annahmeschluss 22.30 Uhr)