

# A P P E T I Z E R

CRISPY FRIED PAKORA BABY SPINACH WITH TAMARIND & RAITA | 13.90

Kross gebackener Baby-Spinat mit Tamarindsauce, Raita & Granatapfelkernen

TANDOORI LAMB CHOPS WITH MINT DIP | 17.90

Butterzarte Lammkoteletts aus dem traditionellen Tandoori Lehmofen mit Minzsauce

TUNA TARTAR WITH RAITA-EGG | 18.90

Indisch inspiriertes Thunfisch-Tatar auf Raita-Ei-Crème

PERFECT PANI PURI | 13.90

Pikante Kichererbsen, Kartoffeln und Granatapfelkerne im knusprigen Puri-körbchen mit Tamarind und Raita-Sauce

THE DIRTY DOZEN - CALCUTTA STYLE ACHAT ESCARGOTS | 14.90

Achat-Schnecken gratiniert mit einer absolut köstlichen Curry-Gewürz-Royale

MULLIGATAWNY SOUP WITH CRUNCHY PAKORA CHICKEN | 12.90

Samtiges Daal-Süppchen mit knusprigem Pakora-Hähnchenfilet

SPICY PAKORA PRAWNS | 18.90

Knusprig gebackene Garnelen „Pakora Style“

DIVER SCALLOPS WITH SPICY CAULIFLOWER MASH, MANGO PULP & PURPLE CURRY | 18.90

Gegrillte Jacobsmuscheln auf pikantem Blumenkohlpüree, Mangomus und lila Curry

CRUNCHY TANDOORI CHICKEN SAMOSA ROLL WITH X-OTIC DIPS | 13.90

Knusprige Tandoori Hähnchen-Samosa-Rolle mit exotischen Dips

THE IVORY CLUB STEAK TARTAR AMUSE BOUCHE TOWER WITH ONIONSALAD | 18.90 | 29.90

Cremig angemachtes reines Filet-Tatar „Ivory Club Style“ Zwiebelsalat und Tandoori-Crème (Vorspeise | Hauptgang)

GARLIC NAAN OR PAPPADAM | RAITA, MANGO AND MINT DIP | 9.90

Saftiges Knoblauch-Naan ODER Knuspriges Linsenbrot | Drei exotische Saucen

THE OVERWHELMING PAKORA CAULIFLOWER | 12.90

Knusprig gebackener Pakora Blumenkohl mit Raita und Minzdip

## S A L A D S

IVORY CAPRESE – PAPAYA, MOZZARELLA & PESTO | 16.90

Ivory Style Caprese: Burrata Mozzarella, saftige Papaya & Koriander-Pesto

THE WEDGE – ICEBERG SALAD, TANDOORI CHICKEN, BACON & BLUE CHEESE DRESSING | 16.90

The Wedge: Eisbergsalat, Tandoori-Hähnchen, Bacon und Gorgonzola-Dressing

TNT - TOSSED AND TUMBLING BABY GREENS | 9.90

Gemischter Vorspeisen-Salat

CHERRY TOMATOES & SPRINGONIONS SALAD | 9.90

Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln

## V E G E T A R I A N

THE PERFECT PALAK PANEER | 22.90

Hausgemachter indischer Käse mit Spinat und Reis

THE GORGEOUS GOBI – TANDOORI CAULIFLOWER, 3 CURRYS & RICE | 19.90

Tandoori-Blumenkohl mit Reis und 3 Currys

VIJAYS VICTORIOUS VEGGIES | 19.90

Vegetarisches Masala Curry-Gemüse mit Basmatireis

TAJ MAHAL TARKA DAL | 19.90

Gelbe Linsen mit Basmatireis

## T H E B I R D S

THE SIZZLING T-BIRD - TANDOORI CHICKEN WITH 3 CURRYS AND BASMATI RICE | 29.90

Tandoori-Hähnchenbrust auf der brutzelnden Gusseisenplatte - mit Reis und 3 verschiedenen Currys

THE RED HOT FIREBIRD - CHICKEN TIKKA WITH BASMATI RICE | 26.90

Marinierte Hähnchenbrust im klassischen, leicht scharfem Tikka-Curry mit Reis

BOOOMBASTIC BOMBAY BLAST - CHICKEN WITH GINGER AND BASMATI RICE | 26.90

Würzige, aber nicht scharfe Hähnchenbrust in einer cremig-pikanten Tomaten-Ingwer-Curry-Sauce und Reis

PROPA-GHANDI - TANDOORI CHICKEN SALAD | 26.90

Großer Salat mit Tandoori-Hähnchen

CHEF'S CHICKEN COMBO – PAKORA CHICKEN, CHICKEN TIKKA & TANDOORI CHICKEN | 27.90

Hähnchen Kombination bestehend aus knusprigem Pakora-Hähnchen & Tandoori-Hähnchen und Hähnchen-Tikka

THE MAGNIFICENT MANGO MADNESS - CHICKEN WITH MANGO CURRY AND BASMATI RICE | 26.90

Hähnchenbrust in fruchtig-mildem Mango-Curry mit Basmati-Reis