



Im Herzen des Berliner Graefekiezes lädt das NAVI Restaurant & Bar seine Gäste ein, die Seele des modernen Indiens durch seine neu interpretierte Küche zu entdecken. Hier treffen traditionelle Aromen aus den 28 indischen Bundesstaaten auf kühne Innovationen und schaffen Gerichte, die das Erbe ehren und gleichzeitig die Kreativität fördern. Bei NAVI ist Essen mehr als nur Nahrung - es ist ein Fest der Liebe und Kultur, das auf jedem Teller serviert wird. Das aus dem Sanskrit stammende Wort "NAVI" bedeutet "neu" und spiegelt eine frische Interpretation der indischen Küche wider, die Tradition und Moderne miteinander verbindet.

Bei NAVI steckt in jedem Detail Liebe - von frisch gemahlene Gewürzen bis zu Aromen, die nach Zuhause schmecken

KLEINIGKEITEN

Tandoori Chilli (v, gf)

Padrón-Paprika mit Kardamom-Joghurtmousse und Pahadi-Namak-Salz
€6

Chips (ve, gf)

Hausgemachte Gemüsechips
€6

Masala Erdnüsse (ve, gf)

Würzige Erdnüsse mit Kachumbar-Salat
€6

KLEINE SPEISEN

Pongal Churmuri (v, gf)

Knuspriger Mix aus Hirse, Linsen und Mungbohnen mit Pfeffer-Cashew-Dressing, eingelegten Karotten, Schalotten und Koriander
€9

Okra Zunka (ve, gf)

Herzhafte Crème Brulée aus Kichererbsen mit knusprigen Okraschoten, Korianderöl und Reis-Papadam
€10

Malabar Pilze (ve, gf)

Variation an Pilzen mit karamellisierten Schalotten und knuspriger Kokosnuss
€12

Bhorta Tasters (ve)

Dreierlei Dip aus Aubergine, Tomate und roten Linsen, serviert mit hausgemachten Gemüse-Crackern
€10

Ragda Chaat (ve)

Weißer Erbsen mit Kreuzkümmel, Tomaten und Zwiebeln, Kachumber salat, Kräuterchutney, knusprige Papdi
€12

Duck Choriz Cutlet

Knusprige Enten-Chorizo-Kroketten mit Aioli
€15

Ellum Kappa Rindfleisch aus Kumpel & Keule.

Langsam geschmortes Rindfleisch mit Maniok, gewürztem Joghurt, knusprigen Schalotten, Curryblättern und Beef Floss
€15

GEGRILLTES

Unsere charakteristischen Grillgerichte, bei denen jahrhundertalte Tandoor- und Sigree-Techniken auf neue Aromen und saisonale Zutaten treffen.

Achari Tikka (v, gf)

Gegrillter Gemüse spieß mit glasiertem Wurzelgemüse, Kräuter-Chutney, geröstetem Sesam und Pistaziencrumble
€15

Ajwain Kohl (ve)

Verbrannter Kohl mit aufgeschlagenem Würz-Tofu, Tomaten-Masala und Thymian-Churma
€15

Tandoori Hähnchen Tikka (gf)

Gegrilltes Tandoori-Hähnchen (Hähnchen von Kumpel & Keule) mit eingelegtem Gemüse und Chili-Knoblauch-Chutney
€18

Ghee Roast Pulpo (gf)

Gegrillter Pulpo mit Koriander-Chili-Glasur und würzigem Gurkensalat
€22





HAUPTGERICHTE

Zu unseren Hauptgerichten empfehlen wir unsere hausgemachten Brote, gedämpften Reis und weiteren Beilagen.

Kofta aus Paneer & Kochbanane (v, gf)

Kochbananen-Bällchen mit Paneer in würziger Tomatensauce €15

Olan (ve, gf)

Baby-Zucchini, Romanesco und Schwarzaugen-Bohnen in cremiger Kokosmilchsauce mit Chilli- und Curryblätteröl €15

Hähnchen Rezala (gf)

Geschmorte Hähnchenkeule mit würziger Joghurtsauce und grünem Pfefferkornöl €22

Lamb Khichda

Gekochte Lammschulter, serviert auf einem Bett aus Weizenbruch und Linseneintopf, braunen Zwiebeln und Garam Masala €20

Sindhi Lammkoteletts (gf)

Geschmorte Lammkoteletts mit Tomaten-Zwiebel-Sauce und geröstetem Fenchelsalat €24

BEILAGEN

Navi Dal (gf)

Weißes Linsen Dal mit geröstetem Ingwer und Chili-Ghee €9

Aloo Ko Achar (gf, ve)

Kartoffelsalat mit Knoblauch, Chili und Zwiebelnsamen. €6

HAUSGEMACHTE BROTE

Vollkorn-Roti €3.5

Butter-Naan €3.5

Knoblauch Butter Naan €4

Geröstetes Pav €3.5

(fluffiges Milchbrötchen)

Extras

Malabar Parotta (indisches Fladenbrot) €4.5

Gedämpfter Reis €3.8

Pulav (Gedämpfter Reis mit Zwiebeln und Gewürzen) €4.5

Joghurt €3

Thecha (gf)(Hausgemachter Chili-Dip mit Erdnüssen) €2

Knoblauch-Chutney (gf) €2

Minz-Chutney (gf) €2

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Mango Kulfi Falooda Sundae (gf) €10

Frische Mango-Rabdi, Minz-Gelee, Malai-Kulfi, Basilikumsamen, Rosenblätter

Lonavala Fudge €9

Zartbitter-Fudge (70%) mit Nuss-Krokant

Mango Sago Payasam (ve, gf) €9

Frische Mango, Sago-Kokosmilchpudding, karamellisierte Pistazien

Mango Shrikhand (gf) €9

Kardamom- und Safran-Joghurt, geröstete Mandeln, frische Mango

Bitte erfragen Sie Allergene beim Servicepersonal.

V : Vegeterian Ve : Vegan GF : Gluten Frei 🍷 : Spezialitäten Gerichte

