



VORSPEISEN



Hari's Mango-Avocado Tartare ★

mit gegrillten Garnelen | Koriander | Papad
(G, M) 14,90

Panko Fried Shrimps

Knusprige Garnelen | Minze-Avocado | Tamarinde
(A, B, C, G) 11,90

Grilled Chicken Tikka

Joghurt | Gewürze | Minze
(G, M) 9,90

Golden Mini Samosa

Kartoffel | Erbsen | Tamarinde | Minze
(A, M, vegan) 8,50

Aloo Tikki Tokri Chaat

Kartoffel-Kräuter-Tikkis | Kartoffelkorb | Minze |
Knoblauch & Tamarindenchutney
(A, G, M) 11,90

Papadam mit Mango-Chutney

Knuspriges Linsenbrot | fruchtiges Mango-Chutney
3,90

Gedeck pro Person 2,00



VORSPEISEN PLATTEN



HARI1090 SHARE PLATTERS

Eine Auswahl unserer beliebtesten Vorspeisen – modern interpretiert und perfekt zum Teilen. Bestehend aus Mango-Avocado Tartare, Mini Samosa, Aloo Tikki, Chicken Tikka & Papadam (A, G, M)

Small – Tasting Selection

Je 1 Stück pro Vorspeise – ideal zum Entdecken
Für 1 Person
14,90

Medium – Duo Selection

Je 2 Stück pro Vorspeise – perfekt zum gemeinsamen Genießen
Für 1–2 Personen
23,90

Large – Trio Selection

Je 3 Stück pro Vorspeise – unsere komplette Sharing Experience
Für 2–3 Personen
34,90

Unsere Empfehlung zu den Vorspeisen:
Genießen Sie dazu eines unserer frisch gebackenen Naan-Fladenbrote. Bitte geben Sie bei der Bestellung bekannt, ob Sie diese als Vorspeise oder gemeinsam mit Ihrer Hauptspeise serviert haben möchten.



SALATE



Blattsalat mit Mango Dressing
Granatapfel | Nüsse | (G, M, N) 10,90

Hari's Melon Salat ★
Wassermelone | Feta | Beeren |
Kräuter | Honig | Olivenöl | Walnüsse
(G, M, N) 13,90

Spicy, tangy Indian salad ★
Gurken | Tomaten | Zwiebeln |
Granatapfel | Chili | Limetten-
Dressing. (vegan)
9,90

OUR HOMEMADE DIPS

(G,M)

Garlic Dip	1,20
Mayo	1,00

(vegan)

Minze Dip	1,20
Tamarinde Dip	1,20
Mango Dip	1,20
Hot Chili Dip	1,00
Ketchup	0,70



**INDISCHE HAUPTSPEISEN
"SPEZIALITÄT DES HAUSES"**



SIGNATURE DISHES

Hari's Ananas-Chicken mit Basmatireis ★
Mariniertes Hühnerfleisch | gewürzte Ananas
(G, M) 22,9

Gegrillter Lachs in Kokos-Curry mit Basmatireis ★
Gegrillter Lachs | Kokos | Limette
(D, G) 25,90

Tandoori-Garnelen in Currysauce mit Basmatireis
Gegrillte Garnelen | Currysauce |
Tandoori-Gewürze
(B, G, M) 27,90

Lamm Curry mit Basmatireis
Geschmortes Lammfleisch | aromatische Gewürze |
Karotten | Kartoffel
(M) 27,90

Tandoori Shrimps vom Grill mit Basmatireis
Tandoori-Garnelen | Paprika | Minze-Chutney
(B, G, M) 26,90



INDISCHE HAUPTSPEISEN
“UNSERE BELIEBTEN BIRYANIS”



KUMAR’S ROYAL BIRYANI ★

Inspiriert von den königlichen Rezepturen
Hyderabads & Lucknows, veredelt von Chef Vijay
Kumar.

Aromatischer Basmatireis, feine Gewürze, Mandeln
& Nüsse (B, G, M, N)

Empfehlung mit **Raita**.
3,00

Vegetarisches Biryani

Gegrilltes, saisonales Gemüse (vegan)
21,90

Chicken Biryani ★

Mariniertes, gegrilltes Hühnerfleisch
22,90

Lamm Biryani ★

Geschmortes Lammfleisch
28,50

Tandoori Garnelen Biryani

Knusprig gegrillte Garnelen
28,90



**INDISCHE HAUPTSPEISEN
DIE KLASSIKER**



Chicken Tikka Masala mit Basmatireis ★
Gegrilltes Hühnerfleisch | cremiges Masala-Curry
(G, M) 22,90

Butter Chicken mit Basmatireis ★
Mariniertes Tandoori-Huhn | Tomaten-Butter-Curry
& Basmatireis (G, M) 21,90



“FOR VEGETARIANS”



Kumar's Vegan Fusion mit Basmatireis ★
Saisonales Gemüse | Kokos-Curry
(vegan) 19,90

Shahi Paneer mit Basmatireis
Indischer Frischkäse | cremige Curry-Sauce |
milde Gewürze
(G, M, vegetarisch) 20,50

Dal Makhani mit Basmatireis ★
geschmorte schwarze Linsen |
Butter | feine Gewürze
(G, M, vegetarisch) 18,90

Palak Paneer mit Basmatireis
Indischer Frischkäse | Spinatcreme
(G, M, vegetarisch) 20,50



BROT & BEILAGEN



Basmatireis

Locker gedämpfter Langkornreis 3,50

Raita

Joghurt, Kräuter & Gewürze
(A, G) 3,00

Naan Plain

Weiches Fladenbrot
(A, G) 3,90

Knoblauch Naan

Fladenbrot mit frischem Knoblauch
(A, G) 4,00

Trüffelbutter Naan ★

Fladenbrot mit Trüffelbutter
(A, G) 6,50

Paratha

Buttrig-blättriges Fladenbrot
(A, G) 3,70

Roti

Vollkorn-Fladenbrot
(A, G) 2,70

DESSERT

Pistazien Tiramisu ★

Unser Signature Dessert | himmlisch zart &
unwiderstehlich (A, C, G, H) 9,50

Indischer Safran Milchreis (Kheer)

Safran | Kardamom | cremiger Milchreis (G) 8,90

Gajar ka Halwa

Karotte | Vanilleeis | Rosensirup (G, H, C) 8,50

Gulab Jamun ★

Pistazien-Creme | belgische Schokolade | Kardamom-
Sirup | Biscuit Streusel | Pistazien
(A, G, H, C) 9,90

Affogato

Vanilleeis | heißer Espresso
(G) 7,90



ZU UNSEREN FEINEN DESSERTS EMPFEHLEN WIR IHNEN
UNSEREN PREMIUM-BARISTA-KAFFEE – PERFEKT
ABGESTIMMT FÜR DEN VOLLENDETEN GENUSS.



**FRISCHE UND QUALITÄT AUS
DER REGION**



Bei Hari1090 legen wir Wert auf frische Zutaten,
ausgewählte regionale Produkte und sorgfältige
Zubereitung.

Unsere Speisen werden frisch für Sie zubereitet und der
Schärfegrad individuell angepasst – von mild bis indisch
scharf.

Traditionelle Aromen treffen auf moderne Präsentation für
ein besonderes kulinarisches Erlebnis.

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive gesetzlicher
Mehrwertsteuer.

Wir erlauben uns, pro Person ein Gedeck von 2 zu
verrechnen.

Vielen Dank für Ihren Besuch und Ihre Unterstützung
regionaler Produzenten.

Allergene:

A – Glutenhaltiges Getreide
B – Krebstiere
C – Eier
D – Fisch
E – Erdnüsse
F – Sojabohnen
G – Milch & Milcherzeugnisse

H – Schalenfrüchte
L – Sellerie
M – Senf
N – Sesam
O – Schwefeldioxid & Sulfite
P – Lupinen
R – Weichtiere