

SPEISEKARTE

Modern Indian Fusion Cuisine



TODDY TALES

Sips & Stories

SONNTAGSTRASSE 1

10245 BERLIN

**GERMANY'S FIRST TODDY SHOP INSPIRED
COCKTAIL BAR**

PANI PURI (3 PCS)

Fire Chicken – 6,50€

Smoky tandoor chicken with spicy yogurt and fresh herbs
Tandori Hühnchen mit Joghurt (leicht scharf) und frischen Kräutern

Creamy Potato – 6,50€

Creamy potato with warm spices and herbs
Kartoffelpüree mit vielen Gewürzen und Kräutern

Smoked Beet – 6,50€

Earthy smoked beetroot with creamy yogurt
Rote Beete mit rauchigen Aroma und Joghurt

Umami Mushroom – 6,50€

Deep umami mushrooms with rich spice
Gehackte Pilze mit scharfer Marinade und Pfeffersosse

Butter Paneer – 6,50€

Soft paneer in creamy butter masala
weicher Paneer Käse in cremiger Butter Masala Soße

Pani Puri Journey – 12,50€

A full selection of flavours
Eine Auswahl jedes der oben aufgeführten Geschmäcker

NAAN TACOS (2 PCS)

Crispy Potato – 9,50€

Crunchy potatoes with gunpowder spices, yogurt and pickled onions
knusprig frittierte Kartoffeln mit einer Gunpowder Gewürzmischung, Frühlingslauch, Joghurt und eingelegten Zwiebeln

Dirty Pork – 11,50€

Juicy pork with smoky spice, black pepper sauce and coriander
Rauchig gegrillter Schweinenacken mit schwarzer Pfeffersauce und Koriander

Fire Chicken – 10,50€

Chopped tandoor chicken with yoghurt, lime and pickled chillis and onions
Gehacktes Tandoorihühnchen mit Joghurt, Limette und eingelegten chillis und Zwiebeln

Paneer Melt – 10,50€

Soft paneer with butter masala sauce, lime, coriander and cashews
Weicher Paneer Käse mit Butter Masala Soße, Limette, Koriander und Cashewnüssen

Mushroom – 10,00€

Tandoor mushrooms with spicy marination, spring onion, yoghurt and tamarind dip
Tandooripilze in scharfer Marinade, Frühlingslauch, Joghurt und Tamarinden Dip

TAPAS

Gunpowder Potatoes – 7,50€

Crispy potatoes with gunpowder spicemix, yogurt, herbs and chili oil
Gebackene Kartoffeln mit einer Gunpowder Gewürzmischung, Joghurt, frischen Kräutern und Chilli Öl

Crispy Okra – 7,50€

Ultra crunchy okra with chili spice and tamarind dip
Extrem knusprig gebackene Okraschoten in einer chilli Marinade und einem Tamarinden Dip

Glazed Carrots – 7,50€

Glazed carrots with tamarind, herb emulsion, jaggery and crunch
Glasierte Karotten mit Tamarinde, Kräuter Emulsion, Palmzucker und Crunch

Marinated Tandoor Lamb – 12,50€

Smoky lamb with spice marinade, crunchy potatoes, yoghurt and pickled chilli and onions
Rauchiges Tandoorilamm mit frittierten Kartoffeln, Joghurt und eingelegten Chilis und Zwiebeln

Kohlrabi – 7,50€

Fresh kohlrabi with mint yogurt dip and chili oil
Frischer Kohlrabi Salat in einem Minz Joghurt Dip und etwas Chilli Öl

Fried Paneer – 7,50€

Crispy paneer with chili oil
knuspriger Paneer Käse mit Chilli Öl

Beef Snack Attack – 14,00€

Tender beef cooked dry with spices curry leaves and onions
Zartes Rindfleisch trocken gekocht mit Gewürzen, Curryblättern und Zwiebeln

Black Tiger Signature Fry – 17,10€

Golden fried crispy prawns with bold house spices
Goldbraun frittierte Garnelen mit kräftigen Hausgewürzen

Chicken Coco Fry – 13,50€

Crispy chicken tossed with coconut and herbs
Knuspriges Hähnchen mit Kokosnuss und Kräutern



SALADS

Crispy Naan Vegetable Salad – 10,50€

Crunchy naan with oven roasted vegetables, spring onion, tomato and tamarind dressing

Geröstetes Naanbrot mit Ofengemüse, Frühlingszwiebeln, Tomaten und einem Tamarinden Dressing

Smoky Beetroot Salad – 10,50€

Beetroot salad with pomegranate, peanuts, coriander, lime and coconut crunch

Rote Beete Salat mit Granatapfel, Erdnüssen, Koriander, Limette und Kokosnuss Crunch

Add: Chicken +6€ / Paneer +5€ / Mushroom +5€

Zusätzlich: Hähnchen +6€ / Paneer +5€ / Pilze+5€

TANDOOR

Served with naan, yoghurt and pickles

Wird serviert mit Naanbrot, Joghurt und indischen Pickles

Chicken Boneless – 15,50€

Marinated chicken cooked over high heat

Mariniertes Hähnchen ohne Knochen über hoher Hitze gegrillt

Chicken Leg – 14,50€

Juicy leg with deep spice marinade

Saftige Hähnchenkeule mit scharfer Marinade

Spiced Paneer – 11,50€

Marinated paneer cubes, grilled for a smoky flavor

Marinierte Paneer-Würfel, gegrillt für ein rauchiges Aroma

Lamb Cubes – 16,50€

Tender lamb cubes, spiced and flame-grilled.

Zarte Lammwürfel, gewürzt und über offener Flamme gegrillt.

CLASSIC CURRIES

Whole Fish – 17,00€

Butterflied fish in rich spicy curry with rice

Butterfly Fisch in einem reichhaltigen scharfen Curry mit Reis

Beef – 14,50€

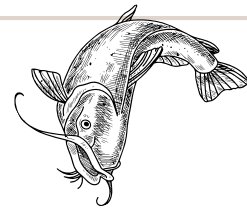
Slow cooked beef in deep curry with rice, fried chilis and crunch

Langsam geschmortes Rindfleisch in Curry mit Reis, frittierten Chillis und Crunch

Bombay Barrel – 13,50€

Tender chicken in a rich, creamy tomato butter sauce

Zartes Hähnchen in einer reichhaltigen, cremigen Tomaten-Buttersoße



Old Harbour Fish Curry – 15,50€

Fresh seasonal fish in traditional spices with coconut notes, served with tapioca.

Frischer saisonaler Fisch in traditionellen Gewürzen mit feinen Kokosnoten, serviert mit Tapioka.

Fried Chicken Biryani – 14,50€

Fragrant basmati rice with spiced fried chicken and herbs

Duftender Basmatireis mit gewürztem, frittiertem Hähnchen und Kräutern

BAR SNACKS

Spiced Nuts – 4,50€

Roasted nuts with curry leaf and indian spice

Geröstete Nüsse mit Curryblatt und indischen Gewürzen

Olives – 5,50€

Olives in chili oil

Oliven in Chilli Knoblauch Öl

Indian Fire Chicken – 9,50€

Crispy chicken with glaze with onion, paprika and chili

Crispy frittiert und glasiertes Hähnchen mit Zwiebeln, Paprika und Chilli

Chicken 65 – 10,50€

Deep fried chicken tossed with chili spices and curry leaves

Knusprig frittiertes Hähnchen, geschwenkt mit Chili-Gewürzen und Curryblättern

Cheese Plate Bio Käserei Backenscholz – 10,50€

3 cheeses (60g) with bread and fig mustard

Käseplatte mit 3 Sorten Käse (60g) mit Brot und Feigensenf

Green Pepper Beef – 9,50€

Fried Beef in green pepper batter with pickles, chillis and lime

Frittiertes Rindfleisch in einem grünen Pfeffer Teig mit Pickles und Limette

Channa Crunch Cup – 4,50€

Soft channa tossed with onions, herbs and tangy spiced dressing

Zarte Kichererbsen, geschwenkt mit Zwiebeln, Kräutern und würzig-säuerlichem Dressing





EGG CORNER

Fluffy eggs cooked with mild spices and herbs
Lockere Eier, zubereitet mit milden Gewürzen und Kräutern

- Plain Omelet** – 5,50€
- Masala Omelet** – 5,50€
- Paneer Omelet** – 6,00€
- Chicken Omelet** – 5,50€
- Mumbai Street Omelet** – 5,50€

NAAN & PAPADAM

Fresh naan with house dips
Frisches Naanbrot mit hausgemachten Dips

- Naan 1 pcs + 2 Dips** – 5,50€
- Butter Naan** – 6,00€
- Garlic Naan** – 6,50€
- Papadam 3 pcs + 3 Dips** – 4,50€
- Crispy papadam with dips
- Knusprige Papadams mit Dips

JUICES

0,4l

- Apple / Apfel 3,50
- Orange / Orange 3,50
- Passion fruit / Passionsfrucht 3,50
- Rhubarb / Rhabarber 3,50
- Pineapple / Ananas 3,50
- Fresh lime & mint / 3,50
- Frische Limette & Minze
- Cranberry juice / Cranberrysaft 3,50

SOFT DRINKS

0,4l

- Pepsi cola 3,90
- Pepsi zero 3,90
- 7up 3,90
- Ginger ale 3,90
- Wild berry 3,90
- Marinada 3,90

WATER

0,75l

- Vöslauer prickelnd 6,50
- Vöslauer ohne Co2 6,50

HOMEMADE DIPS - 3,00€

Curry Leaf Mayo – Curryblatt Mayonnaise

Smoked Beetroot – Rauchige Rote beete

Burnt Eggplant – Geröstete Aubergine

Green Herb (Spice) – Grüne Kräuter

Chili Ferment – Fermentierte Chilli

Cashew Lime – Cashew Limette

Tamarind Jaggery – Tamarinde Palmzucker

Tomato Fennel – Tomate Fenchel

Peanut Crunch – Erdnuss Crunch

Yogurt – Joghurt

DESSERTS

Fried Plantain – 7,50€

Sweet crispy plantain with jaggery, coconut crunch and yogurt
Süße knusprige Kochbananen mit Jaggery, kokosnuss crunch und Joghurt

Coconut Ice – 7,50€

Coconut ice with mango and lime
Kokos-Eis mit Mango und Limette

Sweet Pani Puri – 6,50€

Crispy shells with cream and syrup
Knusprige Teigschalen mit Sahne und Sirup

