

VEGAN – VEGETARISCH - GEFLÜGEL



Hasina Eatery

BANGLA HOME FOOD AND MORE

Follow us on social media - www.facebook.com/HasinaEATERY - www.instagram.com/hasina.eatery

BANGLA HOME FOOD

- 05) 2 Stk Daler Bora mit Minzsoße** ^{2,4,3} (vegan)
Frittierte Zwiebeln mit Linsenpüree 2,90€
- 06) Murgh Boti Kabab mit Krautsalat und Minzsoße** ³ gebratene Hähnchenstücke mariniert mit Joghurt und Gewürzen 4,90€

ALLE HAUPTGERICHTE WERDEN MIT CURRY REIS UND KRAUTSALAT SERVIERT

- 25) Beef Kalia Aloo** ² Rindfleischstücke in Zwiebel basierter Tomaten-Ingwer Knoblauchsauce mit Kartoffeln 8,90€
- 26) Jesmins Beef Kalmi Kabab** ^{2,3} Rindfleischstücke angeschwenkt mit Zwiebeln und Paprika 10,50€
- 27) Murgh Bhuna** ² Hühnerfiletstücke in Zwiebel basierter Tomaten-Ingwer-Knoblauchsauce 7,90€
- 28) Daal Bhaat** (vegan) ⁴ Zweierlei Linsen mit Knoblauch und Zwiebel 5,30€
- 29) Aloo Kapi Torkari** (vegan) Blumenkohl, Kartoffeln und Erbsen in Zwiebel basierter Tomaten-Ingwer- Knoblauchsauce 6,50€

SALATE

- 01) Krautsalat** (vegan) Weißkohl und Karotten 1,10€
- 02) Kleiner gemischter Salat** (vegan) Grüner Salat, Gurken, Tomatenscheiben und Dressing 2,50€

SUPPEN

- 10) Linsensuppe** ^{2,4} (vegan) Zweierlei Linsen und Knoblauch 3,10€
- 12) Tomatensuppe** ^{2,3} Tomatensuppe mit Sahne verfeinert 3,50€
- 15) Hühnersuppe** ^{2,3} Hühnerfleisch mit Currysoße und Reis 3,90€

VORSPEISEN

- 20) Samosa mit Krautsalat** ^{2,3} (vegan) eine Hausgemachte Gemüse Teigtasche 1,50€
- 21) 6 Minifrühlingsrollen** ^{1,5,7} (vegan) (Fertigprodukt) 1,80€
- 23) Tofu Pakora mit Krautsalat** ^{1,5} (vegan) Tofu im Teigmantel, frittiert (6Stk.) 3,20€

- 24) Paneer Pakora mit Krautsalat** ^{1,3,5} Indischer Rahmkäse im Teigmantel, frittiert (6 Stk.) 3,50€

- 32) Chicken Pakora mit Krautsalat** ^{1,3,5} Hühnerfiletstücke im Teigmantel, frittiert (6 Stk.) 3,50€

BEILAGEN

- 35) Bhatara** ¹ (vegan) frittiertes Hefeteigbrot 1,50€
- 36) Naan** ¹ (vegan) Indisches Fladenbrot 1,80€
- 37) Naan mit Knoblauch** ¹ (vegan) Indisches Fladenbrot mit Knoblauch 2,10€
- 38) Reis** (vegan) eine Portion Curry Reis 1,60€

VEGANE GERICHTE MIT REIS

- 45) Aloo Palak** Spinat mit Kartoffelstk. in Currysoße 6,50€
- 46) Gemüse Tikka** ⁴ angeschwankte Paprika, Zwiebel und Gemüse in kräftiger Sauce 7,50€
- 47) Chana Aloo** ⁴ Kichererbsen mit Kartoffelstücken in Currysoße 6,50€

VEGANE TOFU-VARIATIONEN MIT REIS

DIE FOLGENDEN GERICHTE SIND IN ZWEI VERSCHIEDENEN SOßEN WÄHLBAR

- IN CURRYSOßE 6,60€
IN ERDNUSSSOßE 7,10€

- 50) Tofu Gemüse** verschiedene Gemüsesorten mit Tofu Stücken
- 51) Tofu Champignons** ⁵ Tofu Stücke mit Champignons
- 52) Tofu Brokkoli** ⁵ Tofu Stücke mit Brokkoli
- 55) Tofu Saag** ⁵ Tofu mit Spinat

- 56.) Tofu Tikka** ^{2,5} angeschwankte Paprika, Zwiebel und Tofu in kräftiger Sauce 7,80€

PANEER GERICHTE MIT REIS

DIE FOLGENDEN GERICHTE SIND IN ZWEI VERSCHIEDENEN SOßEN WÄHLBAR

IN CURRYSOßE	6,60€
IN ERDNUSSSOßE	7,30€

60.) Paneer Aloo & Matar ³
Ind. Rahmkäse mit Kartoffel und Erbsen

61) Paneer Champignon ³
Ind. Rahmkäse mit Champignon

62) Paneer Brokkoli ³
Ind. Rahmkäse mit Brokkoli

65) Palak Paneer ³
Ind. Rahmkäse mit Spinat

64) Paneer Korma mit Aloo ^{3,4}
Kochkäse in Joghurtrahmsoße und Kartoffelstücke 7,80€

66) Paneer Tikka ³
angeschwankte Paprika, Zwiebel und Kochkäse in kräftiger Sauce 7,60€

107) Sabzi Paneer Biryani ^{3,4} Gemüsesorten mit Reis in der Pfanne angeschwenkt, Paneer, verfeinert mit Joghurtsoße dazu Nüsse 7,90€

HÜHNERFLEISCHGERICHTE MIT REIS

DIE FOLGENDEN GERICHTE SIND IN ZWEI VERSCHIEDENEN SOßEN WÄHLBAR

IN CURRYSOßE	6,90€
IN ERDNUSSSOßE	7,50€

80.) Chicken Curry o. Erdnuss
Hühnerfiletstücke in Soße

81) Chicken Champignon
Hühnerfiletstücke mit Champignon

82) Chicken Brokkoli
Hühnerfiletstücke mit Champignons

83) Chicken mit Paneer ³
Hühnerfiletstücke & Paneer

85) Chicken Saag ^{2,3}
Hühnerfiletstücke mit Spinat

84) Chicken Korma mit Aloo ^{2,3,4}
Hühnerfiletstücke in Joghurtrahmsoße und Kartoffelstücke 7,80€

86) Chicken Tikka ^{2,3}
angeschwankte Paprika, Zwiebel und Hühnerfiletstücke in kräftiger Sauce 8,90€

110) Chicken Biryani ^{2,3} Hühnerfleischstücke mit Reis und versch. Gemüsesorten in der Pfanne angeschwenkt, verfeinert mit Joghurtsoße dazu Nüsse 8,30€

Kennzeichnung für Allergiker

- 1 Getreideprodukte (glutenhaltig)
- 2 Sellerie
- 3 Milch und Laktose
- 4 Nüsse / Hülsenfrüchte
- 5 Soja
- 6 Erdnüsse

- A** mit Farbstoff
B koffeinhaltig
C mit Konservierungsstoffen, Benzoesäure

Unsere Soßen

Currysoße ^{2,3}
(basierend auf Zwiebeln, Curry und Tomatensoße mit Sahne verfeinert)

Erdnusssoße ^{2,3,6}
(Tomatensoße mit Erdnussbutter, Erdnüssen und Sahne verfeinert)

Kormasoße ^{2,3,4}
(Joghurtrahmsoße mit Mandeln und Cashewkernen, enthält Tomatenpüree)

Unsere veganen Soßen:

Currysoße ²
(basierend auf Zwiebeln, Curry und Tomatensoße)

Erdnusssoße ^{2,6}
(Tomatensoße mit Erdnussbutter und Erdnüssen verfeinert)

Unsere Gerichte können Sie in 3 Schärfegraden wählen.

1 = normal 2 = europäisch 3 = sehr scharf

GETRÄNKE		
Lassi - Milch & Joghurtgetränke		
Lassi Salzig ³	0,3 l	2,30
Lassi Süß ³	0,3 l	2,30
Mango Lassi ³	0,3 l	2,80
Warme Getränke		
Gewürztee/Yogitee Schwarztee mit Milch und indischen Gewürzen	0,2 l	2,20
Diverse Teesorten (Schwarztee, Grüner Tee, ...)	0,2 l	2,10
Frische Tees Frischer Pfefferminztee Ingwer-Zitronentee Zimtee	0,2 l	2,50
Hasinatee (frische Pfefferminze, Zitrone & Zimt)	0,2 l	2,80
Tasse Kaffee Kapsel	0,2 l	1,80
Erfrischungsgetränke		
Mineralwasser (Still/Sprudel)	0,25 l	1,70
Mineralwasser (Still/Sprudel)	0,7 l	3,80
Club Mate	0,3 l	2,80
Cola/Cola Light/Fanta A/B/C	0,33 l	2,50
Alkoholfreies Bier Hefeweißes o. Pils	0,5 l	3,20
Bionade (Holunder)	0,3 l	2,50
Fritz Cola / Melone	0,3 l	2,50
Apfelsaft/ - schorle	0,3 l	2,50

Mangonektar/- schorle	0,3 l	2,50
------------------------------	-------	------

DESSERTS		
Grieß Halwa Grieß mit Kokos		1,50
Golab Jamun Quarkbällchen (aus Mehlpulver, Weißmehl, Grieß und Milch)		1,80
Mango Brunnen Vanille Eis mit Mango Lassi & Preiselbeeren		3,50

ÜBER UNS

Wir sind ein Familienbetrieb mit Wurzeln in Bangladesh und bringen die heimische Küche nach Berlin. "Bhalo" bedeutet übersetzt "gut" und wir stehen für gute Hausmannskost.

Bangladesch ist ein Staat in Südasien. Er grenzt im Süden an den Golf von Bengalen, im Südosten an Myanmar und wird im Übrigen von Indien umringt.

Wir wollen Ihnen authentische bengalische Küche nahebringen. Typisch sind stark gewürzte Gerichte, die mit z.B. Knoblauch, Ingwer, Koriander und Kreuzkümmel in einer Zwiebelsauce aufbereitet werden. Als Beilage genießt man Reis oder Brot.

ÜBER UNSERE GERICHTE

Wir selbst verwenden keine Zusätze von Geschmacksverstärkern oder Konservierungsmitteln. Unsere Gerichte werden bis auf Rahm- bzw. Erdnussbuttersoßen und frittierten Speisen low-fett zubereitet.

Allgemeine enthaltenden Zutaten von unseren Soßen: Zwiebeln, geschälte Tomaten, pflanzliches Öl, pflanzliche Brühe, Essig, Jodsatz, H Schlagsahne und Erdnussbutter.