



INDISCHE UND AFGHANISCHE
SPEZIALITÄTEN

Herzlich Willkommen bei ORIANA Restaurant !

ORIANA – Zwei Küchen, eine besondere Gastfreundschaft
ORIANA steht symbolisch für goldenes Licht, Wärme und die Schönheit eines neuen Tages.

Diese Werte spiegeln sich auch in unserer Küche wider. Wir verbinden die milde, herzhafte und aromatische Küche Afghanistans mit der würzigen, vielfältigen und kreativen Küche Indiens.

Afghanische Gerichte stehen für feine Aromen, zartes Fleisch, aromatischen Reis und eine ausgewogene Würze. Die indische Küche begeistert mit einer außergewöhnlichen Vielfalt an Gewürzen, Kräutern, Saucen, (Currys) und vegetarischen Spezialitäten.

Dabei möchten wir nicht zwei Küchen miteinander vermischen, sondern ihre jeweiligen Besonderheiten bewahren und gemeinsam auf einer Speisekarte erlebbar machen.

So entsteht bei ORIANA eine Küche, die unterschiedliche Geschmäcker zusammenbringt – von mild und herzhaft bis würzig und intensiv.

ORIANA – die Vielfalt Afghanistans und Indiens, verbunden durch Wärme, Tradition und Gastfreundschaft.

kleiner Hinweis zur Schärfe

Unsere Gerichte sind grundsätzlich nicht scharf. Wir legen Wert darauf, dass die natürlichen Aromen und Gewürze unserer Küche zur Geltung kommen und für jeden Geschmack angenehm sind.

Wenn Sie Ihr Gericht gerne schärfer genießen möchten, geben Sie uns dies bitte bei der Bestellung bekannt. Wir bereiten es auf Wunsch gerne entsprechend für Sie zu.

VORSPEISEN

1-DAAL-SUPPE ^{4,G}

Linsensuppe mit aromatischen indischen Gewürzen, und frischen Kräutern. Für die vegane Variante sprechen Sie uns gerne an

8,50 €

2-CHATNI DIPS MIX MIT BROT ^{4,G}

Drei hausgemachte Dips: ein aromatischer Masala-Sahne-Dip, ein pikantes Tomaten-Minze-Chutney und ein erfrischender Joghurt-Dip – als Vorspeise oder perfekte Ergänzung zu unseren Gerichten.

9,00 €

3-SHORBA (LAMM SUPPE) ⁴

(Lamm Fleisch-Suppe) Eine traditionelle, langsam gegarte Suppe mit zartem Lammfleisch, verfeinert mit aromatischen Gewürzen und Kräutern

8,90 €

4-SAMOSA ^{A,4}

Vier knusprige Teigtaschen, wahlweise gefüllt mit Gemüse oder Hackfleisch, serviert mit einem hausgemachten Quark-Knoblauch-Dip. Für die vegane Variante sprechen Sie uns gerne an

9,90 €

5-BOLANI (GEBRATENE TEIGTASCHEN) ^{A,4}

Halbmondförmiges, dünnes Fladenbrot (ca. 28–30 cm), gefüllt mit würzigen Kartoffeln und aromatischen Kräutern. Knusprig gebraten und serviert mit einem cremigen Joghurt-Dip.

8,90 €

6-BLUMENKOHL PAKORAS

Knusprige Blumenkohlstücke, paniert in Kichererbsenmehl und aromatisch gewürzt
Serviert mit einem milden Dip und garniert mit frischem Salat, leicht und köstlich

10,90 €

7-REGENBOGENZAUBERSALAT

Ein erfrischender Mix aus Gurken, Möhren, eingelegtem Rotkohl, Oliven, Tomaten und aromatischen Kräutern. Dazu servieren wir einen Joghurt-Dressing, veredelt mit hausgemachtem Kräuteröl

Klein 7,90 €
Groß 9,90 €

8-HÄHNCHEN-WALNUSS-SALAT

Zarte, gegrillte Hähnchenbrust, kombiniert mit knackigen Walnüssen und frischem Salat, verfeinert mit hausgemachtem Kräuteröl

Klein 8,90 €
Groß 11,90 €

9-PYAAZ PAKORA – (KNUSPRIGE GEWÜRZZWIEBELN)

Fein geschnittene Zwiebeln, verfeinert mit traditionellen indischen Gewürzen und Kichererbsenmehl, goldbraun und knusprig frittiert.

8,90 €

GRILL & CHILL

10-TIKKA KABAB (LAMM FLEISCH)

4,G

19,90 €

Zwei saftige Spieße aus zart mariniertem Lammfleisch, auf dem Lavastein perfekt gegrillt. Dazu ein kleiner frischer Salat, ein pikanter Quark-Dip und wahlweise dünnes Fladenbrot oder Safranreis – ein köstliches Highlight der afghanischen Küche!

11-CHICKEN TIKKA

4,G

18,90 €

Zwei marinierte Hähnchenspieße, auf Lavastein gegrillt, serviert auf einem halben Fladenbrot mit frischem Salat und pikantem Quark-Dip. Als Beilage wählen Sie zwischen Reis oder Brot

12-CHAPLI KABAB KÖNIGSPLATTE

4

21,00 €

Eine üppige Platte mit drei saftigen würzig gebratenen Chapli Kabab-Patties (Rind) begleitet von gebratenen Tomaten, frischem Salat, Joghurt-Dip und wahlweise Reis oder Brot. Perfekt für Liebhaber der orientalischen Küche!

13-CHICKEN TANDORI

4,G



19,90 €

Zartes, Hähnchenfleisch, traditionell mit aromatischen Gewürzen und Joghurt mariniert und im Tandoor perfekt gegrillt. Serviert heiß in der Eisenpfanne mit Zwiebeln, dazu eingelegte Oliven, frischer Rotkohl und ein milder Joghurt-Dip – saftig, würzig und mit einer feinen Grillnote

14-SEEKH KABAB

4,G,1

20,80 €

Zwei saftige Rinderhackspieße, aromatisch mit indischen Gewürzen mariniert und perfekt gegrillt. Serviert mit cremigem Quark-Dip, garniert mit frischem Salat und wahlweise Reis oder Brot.

15-FEUER-UND AROMEN-GRILLPLATTE

27,50 €

Die perfekte Auswahl unserer Grill-Spezialitäten: Ein Spieß Tikka-Kebab (Lammfleisch), zarter Seekh Kebab (Rinderhack), cremiger Chicken Tikka (Hähnchenbrustfilet), rustikale Chopan Kebabs (Lammkotelett). Serviert auf einem Fladenbrot mit Ihrer Wahl an Reis oder Brot sowie einem erfrischenden Quark-Dip und beilage Salat

16-PANEER TIKKA (GRILL KÄSE)

4,G

19,50 €

Zwei gegrillte hausgemachte Käsewürfel-Spieße, mariniert in aromatischen Gewürzen und Joghurt. Serviert mit Salat, einem cremigen Dip und Ihrer Wahl aus Reis oder Brot, ein vegetarisches Highlight voller Geschmack

17-KABULI PALAU (CLASSIC)

4,5

19,90 €

Aromatischer Reis mit Rosinen und Karotten, verfeinert mit einer ausgewogenen Gewürzmischung. Wahlweise mit zartem Lamm oder Chicken Tandoori. Serviert mit erfrischendem Tomaten-Minz-Chatni.

HAUPTGERICHTE

^{A,4} 18-MANTOO

Acht zarte, gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit würzigem Hackfleisch, serviert mit einer frischen Tomatensauce und einem erfrischenden Joghurt-Dip

18,50 €

^{4,5} 19-KABULI PALAU SPEZIAL (TIKKA KABAB)

Ein klassisches afghanisches Reisgericht mit aromatischem Reis, Rosinen und Karotten, verfeinert mit einer ausgewogenen Mischung traditioneller Gewürze. Dazu servieren wir einen zart marinierten und gegrillten Lamm-Tikka-Kebab-Spieß. Abgerundet wird das Gericht mit einem erfrischenden Tomaten-Minz-Chatni.

22,50 €

⁴ 20-LAMM DOPIAZA

Zartes Weidelammfleisch, langsam gegart in einer Sauce mit Kardamom und schwarzem Pfeffer, serviert mit Reis oder frischem Brot. Mit in Zitronenwasser eingelegten Zwiebeln garniert für den authentischen Geschmack

20,90 €

⁴ 21-BEEF CURRY

Zartes Rindfleisch, geschmort in Gewürzmischung mit Zwiebeln, Tomaten und Kirchererbsen würzig, reich an Geschmack. Serviert mit Safranreis oder dünnem Fladenbrot

19,80 €

^{4,G} 22-BUTTER CHICKEN

Zartes Hühnerfleisch in cremiger Gewürzsauce, verfeinert mit Butter, serviert mit Reis oder Brot

18,90 €

^{4,G} 23- CHICKEN BIRYANI

Aromatischer Biryani-Reis, pikant und würzig verfeinert, mit zartem, saftigem Hähnchen mariniert mit ausgewählten Gewürzen und Kräutern. Intensiv im Geschmack mit einer feinen Grillnote

20,30 €

24-KARAH

Ein traditionelles Gericht aus Zentralasien mit zarten Hähnchenbrustfilets, die in einer aromatischen Tomatensauce mit frischen Paprika und Tomaten gebraten werden. Serviert in einer Eisenpfanne mit Dips und Ihrer Wahl an Brot oder Reis. Ein wahres Geschmackserlebnis!

19,50 €

25-KABULI PULAU (VEGAN)

Ein klassisches afghanisches Reisgericht mit duftendem Basmatireis, einer ausgewogenen Mischung aus aromatischen Gewürzen, verfeinert mit süßen Rosinen und zarten Karotten. Serviert mit einem erfrischenden Tomaten-Minz-Chatni.

15,50 €

26-BIRYANI (VEGETARISCH)

Aromatischer Basmatireis, pikant und würzig mit einer feinen Mischung aus traditionellen Gewürzen und frischen Kräutern verfeinert. Vegetarisch zubereitet und voller intensiver Aromen. Für die vegane Variante sprechen Sie uns gerne an

14,50 €

HAUPTGERICHTE

27-BANJAN BOORANI

4-5 Zart gebratene Auberginenscheiben in Tomatensauce, begleitet von Joghurtsauce mit Knoblauch und Minze, serviert mit Reis oder Brot. Auf Wunsch auch in einer veganen Variante erhältlich!

16,90 €

28-ASCHAK

Acht zarte gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit frischem Gemüse serviert mit Tomatensauce und einem Joghurt-Dip. Auf Wunsch auch als vegane Variante erhältlich

17,90 €

29-PALAK PANEER

Spinatsoße mit Hirtenkäse-Stücken und aromatischen Gewürzen, serviert mit Reis oder Brot
Auf Wunsch auch in einer veganen Variante erhältlich!

17,20 €

30-DAAL TADKA

Zarte Linsen, gebraten mit einer aromatischen Mischung aus Knoblauch und Gewürzen für ein authentisches indisches Geschmackserlebnis, serviert mit Reis oder Brot

17,10 €

31-CHANNA MASALA

Kichererbsen in einer würzigen Tomatensauce mit feinen Gewürzen, abgerundet mit frischen Kräutern. Serviert mit Reis oder Brot Auf Wunsch auch in einer veganen Variante erhältlich!

16,80 €

32-KOKOSNUSS FISH CURRY

^{4,D}
Zarter Seelachs mit Brokkoli, und Knoblauch, aromatisch gebraten und mit einer leichten, cremigen Kokos-Sauce nach indischer Art verfeinert. Serviert in der heißen Eisenpfanne auf einem Holzbrett, dazu ein hausgemachter Dip, eingelegter Rotkohl und Oliven.
Wahlweise mit Safranreis oder Brot.

19,90 €

33-MASALA SHRIMP

^{4,B}
Zarte White Tiger Garnelen in einer cremigen Butter-Masala-Sauce, verfeinert mit Knoblauch und aromatischen indischen Gewürzen. Serviert in der heißen Eisenpfanne auf einem Holzbrett, dazu ein hausgemachter Dip, eingelegter Rotkohl und Oliven.
Wahlweise mit Safranreis oder Brot.

23,00 €

FÜR UNSERE KLEINE GÄSTE



KIDDI TELLER-1(CHICKEN TIKKA)

Ein Spieß Chicken Tikka (Grill Hähnchen) mit salat . Dazu wahlweise Reis, Brot oder Pommes

11,30 €

KIDDI TELLER-2 (MOZARELLA STICKS)

6 Knusprige Hähnchennuggets, kleine mit salat . Dazu wahlweise Reis, Brot oder Pommes

10,20 €

KIDDI TELLER-3 (HÄHNCHENNUGGETS)

6 Knusprige Hähnchennuggets, mit salat . Dazu wahlweise Reis, Brot oder Pommes

11,30 €

EXTRAS

34-POMMES FRITES 5,50 €

35-SÜSSKARTOFFEL POMMES 6,50 €

36-BROT 3,00 €

37-DIPS 3,00 €

^{12CGJ} ^L Mayonnaise, Ketchup, Chatni extra, Quark-Dip extra

38- MANGO ACHAR ^{9J} (EINGELEGT MANGO) 3,50 €

Nach traditioneller indischer Art eingelegte Möhren, Mango und Zitrone mit Senfkörnern in kaltgepresstem Rapsöl

39-SAFRANREIS  4,50 €

Aromatischer Basmati-Reis, ^{4,6} verfeinert mit Kardamom und Safran

40-CHATNI DIPS MIX MIT ^{9J} 7,00 €

Drei hausgemachte Dips: ein aromatischer Masala-Sahne-Dip, ein pikantes Tomaten-Minze-Chutney und ein erfrischender Joghurt-Dip perfekte Ergänzung zu unseren Gerichten.

Hinweis : Alle Saucen, Grillgerichte und Hauptgerichte werden mit einer Beilage serviert. Zur Auswahl stehen Reis oder Brot . Für viele Gerichte empfehlen wir Reis oder Brot anstelle von Pommes. Unser Personal steht Ihnen gerne für Empfehlungen zur Verfügung. Bei Allergien oder Unverträglichkeiten zögern Sie nicht, uns anzusprechen. Unser oberstes Ziel ist es, Ihnen ein erfreuliches Geschmackserlebnis zu bieten.

Inhaltstoffe:

1. mit Farbstoff(en)
2. mit Konservierungsmittel(n)
3. mit Antioxidationsmittel(n)
4. mit Geschmacksverstärker(n)
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. gewachst
8. mit Phosphat
9. mit Süßstoff(en)

- A=Glutenhaltig
B=Krebstiere
C=Eier
D=Fische
E=Erdnüsse
F=Sojabohnen
G=Milch,einschließlich Sulfide
H=Schalenfrüchte
I= Sellerie

- J=Senf
K=Sesamsamen
L=Schwefeloxide und Sulfide
M= Lupinen
N= Weichtiere
 Vegetarisch
 Vegan
 Glutenfrei

DESSERTS

G,A

41 - SHAHI JAMUN

7,50 €

3 warm und Weiche Käseballchen, getränkt in Honig und wird mit Pistazien und Mandeln garniert, ein köstliches, traditionelles Dessert

G,A,H

42 - FERNI

7,90 €

Ferni ist ein traditionelles Dessert mit einer cremigen Konsistenz und einem köstlichen, leicht würzigen Aroma. Dieses Dessert wird oft mit Nüssen oder Safran garniert und ist ein beliebter Abschluss für orientalische Mahlzeiten

G,A,H

43 - SHEER BERENJ

7,50 €

Sheer Berenj ist ein köstliches afghanisches Dessert aus Reis, Milch, Kardamom. Dieses Gericht zeichnet sich durch seine cremige Konsistenz und den delikaten Geschmack aus. es wird mit Pistazien und Mandeln garniert und ist in der afghanischen Küche äußerst beliebt

G,A,H

44 - KULFI

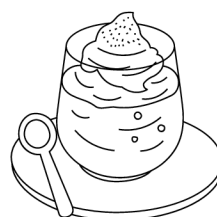
7,50 €

Himmlische Eiscreme, serviert mit feiner Kardamomsoße. Wählen Sie zwischen den Sorten Mango oder Karamell

45 - VEGANE SHEER BERENJ

7,90 €

Cremiger Milchreis mit Kokosmilch, verfeinert mit , Mandeln und Pistazien und einer feinen Note Kardamom ;ein süßes, rein pflanzliches Dessert voller Aroma



Orianameppen



Orianameppen



015237270621



verwaltung@oriana-meppen.de

GETRÄNKE

SOFTDRINKS

	0,3l	0,5l
^{1,2,3,9} COCA COLA ORIGINAL , ZERO	3,80 €	5,50 €
^{1,3} FANTA	3,40 €	5,50 €
^{1,3} SPRITE	3,40 €	5,50 €
^{1,3} MEZZO MIX	3,60 €	5,50 €
SAFTSCHORLEN	3,30 €	4,80 €
ORANGENSAFT	3,70 €	5,80 €
APFELSAFT	3,50 €	5,40 €
KIRSCHSAFT	3,80 €	5,40 €
MARACUJASAFT	3,50 €	5,40 €
CRANBERRYSAFT	3,70 €	5,40 €
^{1,2,3} SCHWEPPE'S GINGER ALE, BITTER LEMON, RUSSIAN WILDBERRY	0,2l	3,60 €
EISTEE RICHARDS.S SUN PEACH/LEMON	0,33l	3,90 €
EMSLAND QUELLE Medium, Still	0,25l	3,10 €
	0,75l	6,80 €

ORIANA SPEZIAL

PISTAGULAB	5,50 €
<i>Unser hausgemachtes Milchgetränk mit Pistazien, Rosenwasser, Safran und Kardamom</i>	
LASSI MANGO	5,90 €
<i>Joghurtgetränk mit frische Mangos</i>	
DOGH	5,80 €
<i>Afghanisches Joghurtgetränk mit Gurke Minze und Zitrone</i>	
MINTYBLISS	6,90 €
<i>Eine vitalisierende Kombination aus Orangen und Ananassaft mit einem Hauch von Minze</i>	
MELONADE	6,70 €
<i>Erfrischender Mix aus Wassermelone, und Limette</i>	
MINTY SPRITE	6,80 €
<i>Eine Traumkombination aus Limette, Minze und Sprite mit Rohrzucker</i>	
LIMONEN-SPRUDEL	5,80 €
<i>Eine erfrischende Mischung aus frisch gepresstem Zitronensaft, sprudelndem Mineralwasser und Zitronensirup</i>	



GETRÄNKE

BIER VOM FASS

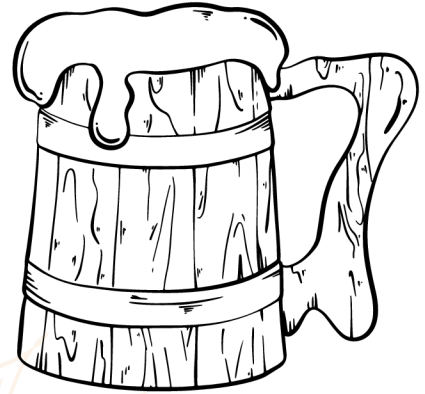
BECK'S PILS ^A	0,3l	3,90 €
	0,5l	5,90 €
SAN MIGUEL ^A	0,3l	3,90 €
	0,5l	5,80 €

FLASCHENBIERE

GREVENSTEINER KELLERBIER ^A	0,5l	5,80 €
FRANZISKANER HEFE WEIZEN ^A <i>Hell/Dunkel</i>	0,5l	5,80 €

ALKOHOLFREI

BECK'S BLUE	0,33l	3,80 €
VITA MALZ	0,33l	3,90 €
FRANZISKANER HEFE WEIZEN	0,5l	5,50 €



GETRÄNKE

KAFFEE

CAFÉ CREMA	3,90 €
ESPRESSO	3,30 €
^G LATTE MACCIATO	4,20 €
^G CAPPUCCHINO	3,90 €
^{1,2,3,9 G} MILCHKAFEE	4,50 €

MILCHTEE

4,90 €

INDISCHE CHAI

Ein indischer Gewürztee, der mit Milch und Gewürzen wie Ingwer, Zimt und Kardamom zubereitet wird

TEE

AFGHANI SAFRAN GRÜNTee	4,00 €
FRISCHER INGWER TEE	3,50 €
FRISCHER MINZ TEE	3,00 €
FRISCHER ZITRONEN TEE	3,50 €



Life
is
SHORT-
ENJOY YOUR
Coffee

GETRÄNKE

APEROL SPRITZ ^{1,2}

Leicht bitter-fruchtiger Aperitif aus Aperol, Prosecco, Soda und Orange

6,90 €

CHIVAS REGAL 12

12-jähriger Scotch Whisky mit reichem Geschmack. 2cl

5,80 €

GIN TONIC ^{1,2}

Bombay Sapphire Gin (3cl) mit Tonic Wasser und einer Limettenscheibe

6,70 €

ABSOLUT VODKA

2cl

3,20 €

WILD BERRY LILLET ^{1,2,3}

Leicht, fruchtig und eisgekühlt, der perfekte Start in einen genussvollen Abend

6,50 €

OUZO

2cl

3,10 €

WHISKY COLA ^{1,2,3,9}

Jack Daniels Whiskey (2cl) mit Cola

6,50 €

JÄGERMEISTER

2cl

2,80 €

HUGO

^{1,2,3}

Spritziger Aperitif mit Holunderblüte, Prosecco und Minze

5,50 €

KÜMMERLING

2cl

2,90 €

HENNESSY

2cl

4,90 €



WEINE

WEISSWEIN

GRAUER BURGUNDER

*trocken / schmelzig / elegant / D.Q.
Heinrich Gies / Pfalz / Deutschland ^M*

5,90 €

23,50€

EDITION HUNEFELD

*trocken / Stachelbeerbukett / rassig /
anregend / D.Q.
Pfaffenweiler Weinhaus /
BadenDeutschland ^M*

5,90 €

23,00€

CA´DEL PRADO LUGANA

*trocken / frisch / ausgewogen / saftig / D.O.C
Ciesseci / Venetien / Italien ^M*

6,90 €

26,00€

TRADITION RIESLING

*feinherb / delikat / würzig / mineralisch / D.Q.
Markus Molitor / Mosel / Deutschland ^M*

6,90 €

26,00€

SCHEUREBE

*feinfruchtig / sortentypisch / duftig /
anregend / Kabinett
Schaales / Rheinhessen / Deutschland ^M*

5,90 €

24,00€

ROTWEIN

LAMADORO

*trocken / fruchtig / samtig / I.G.P
Cantine San Marzano / Apulien / Italien ^M*

5,90 €

24,00€

GA CARBNET SAUVIGNON

*trocken / aromatisch / fruchtig / I.G.P
Alma Cersius / Languedoc / Frankreich ^M*

5,90 €

23,00€

PASSIVEITE GRANDE RESERVE

*halbtrocken / samtig / intensive / lang Großes
Holzfass / saftig / D.O.C
Ciesseci / Venetien / Italien ^M*

6,70 €

25,00€

ROSÉ

MERLOT ROSÉ

*feinherb / fruchtig / süffig / D.Q.
Weingut David Spies / Rheinhessen
Deutschland ^M*

5,90 €

24,00€



COCKTAILS

PINK FLAMINGO

Eisgekühlter Himbeer-Minze-Cocktail mit Vodka

8,70 €

MOCHITO

Erfrischender Cocktail mit Minze, Limette, Rum, Rohrzucker und Soda

8,90 €

PINEAPPLE VODKA

Erfrischender Cocktail aus Ananas und Vodka, aufgefüllt mit spritzigem Ginger Ale fruchtig, tropisch und perfekt für jede Gelegenheit.

8,90 €

ORIANA TEQUILA SUNRISE

farbenfroher Cocktail mit 3cl Tequila 2cl Tequila Mango Chili und Orangensaft, ein visueller Genuss

9,30 €

ORIANA SPECIAL WHITE ROSE

Exotischer Cocktail aus 3cl Vodka, Pistazie und Rosenwasser ,sanft, cremig und verführerisch im Geschmack.

9,80 €

WATERMELON MOCHITO

Frische Wassermelone, Minze, brauner Zucker

8,90 €

