# ORIANA

INDISCHE UND AFGHANISCHE
SPEZIALITÄTEN

Herzlich Willkommen!
Tauchen Sie ein in die vielfältige Welt der indischen und afghanischen Küche. Unsere Gerichte vereinen exotische Gewürze, milde Aromen und traditionelle Rezepte – für jeden Geschmack. Wenn Sie es gerne schärfer mögen, bereiten wir Ihre Speisen nach Wunsch feurig zu. Lassen Sie sich von den kulinarischen Köstlichkeiten verzaubern.
Guten Appetit!

Orianameppen Orianameppen 015237270621 verwaltung@oriana-meppen.de

# VORSPEISEN

**1-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 €**

**2-SHORBA** — **8,90 €**
(Fleisch-Suppe)Eine traditionelle, langsam gegarte Suppe mit zartem Lammfleisch, verfeinert mit aromatischen Gewürzen und Kräutern, serviert mit dünnem Weizenbrot

**3-DAAL-SUPPE** — **7,90 €**
Linsensuppe mit aromatischen indischen Gewürzen, serviert mit dünnem Weizenbrot und frischen Kräutern. Für die vegane Variante sprechen Sie uns gerne an

**4-BOLANI (GEBRATENE TEIGTASCHEN)** — **8,90 €**
Halbmondförmiges Fladenbrot, etwa 20 cm groß, gefüllt mit würzigen Kartoffeln und Kräutern Knusprig gebraten und serviert mit Joghurt-Dip

**5-BLUMENKOHL PAKORAS** NEW — **10,50 €**
Knusprige Blumenkohlstücke, paniert in Kichererbsenmehl und aromatisch gewürzt. Serviert mit einem milden Dip und garniert mit frischem Salat, leicht und köstlich

**6-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 **6,90 €**
Groß **9,90 €**

**7-HÄHNCHEN-WALNUSS-SALAT**
Zarte, gegrillte Hähnchenbrust, kombiniert mit knackigen Walnüssen und frischem Gemüse, verfeinert mit hausgemachtem Kräuteröl und serviert mit einem Joghurt-Dressing
Klein **7,90 €**
Groß **11,90 €**

# GRILL & CHILL

**8-TIKKA KABAB (WEIDE LAMM FILLET)** 4,G — **17,99 €**
Zwei saftige Spieße aus mariniertem Lammfleisch, auf Lavastein gegrillt. Garniert mit frischem Salat, serviert mit einem pikanten Quark-Dip und wahlweise Reis oder Brot, ein köstliches Highlight der afghanischen Küche!

**9-CHICKEN TIKKA** 4,G — **16,99 €**
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

**10-CHAPLI KABAB KÖNIGSPLATTE** 4 — **19,90 €**
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!

**11-CHOPANKABAB (WEIDELAMM)** 4,G — **21,90 €**
Vier zarte Lammkoteletts vom neuseeländischen Weidelamm, mild und besonders fein im Geschmack. Aromatisch in marinade eingelegt und auf Lavasteinen gegrillt. Serviert mit Reis oder Brot, einem köstlichen Dip und garniert mit frischem Salat

**12-KARAHI** 4,G — **17,90 €**
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!

**13-SEEKH KABAB** 4 — **17,50 €**
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.

**14-FEUER-UND AROMEN-GRILLPLATTE** 4,G — **26,90 €**
Die perfekte Auswahl unserer Grill-Spezialitäten: Ein Spieß Tikka-Kebab (Lammfilet), zarter Seekh Kebab (Rinderhack), cremiger Chicken Tikka (Hähnchenbrustfilet), rustikale Chopan Kebabs (2 Lammkoteletts) . Serviert auf einem Fladenbrot mit Ihrer Wahl an Reis oder Brot sowie einem erfrischenden Quark-Dip und Salat

**15-PANEER TIKKA (GRILL KÄSE)** 4,G — **18,90 €**
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

# HAUPTGERICHTE

**16-MANTOO** A,4,C — **17,90 €**
Acht zarte, gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit würzigem Hackfleisch, serviert mit einer frischen Tomatensauce und einem erfrischenden Joghurt-Dip

**17-KABULI PALAU** 4,5,H — **17,90 €**
Ein klassisches afghanisches Reisgericht, wahlweise mit zartem Lamm oder Hähnchen, aromatischem Reis und einer ausgewogenen Gewürzmischung, verfeinert mit Rosinen und Karotten. Serviert mit einem erfrischenden Tomaten-Minz-Chatni

**18-LAMM DOPIAZA** 4 — **17,90 €**
Zartes Weidelammfleisch, langsam gegart in einer Sauce mit Kardamom und schwarzem Pfeffer, serviert mit Reis oder frischem Brot. Mit in Zitronen wasser eingelegten Zwiebeln garniert für den authentischen Geschmack

**19-CHICKEN CURRY** G 4 — **16,80 €**
Zartes Hähnchenschenkel in einer aromatischen, würzigen Currysauce, serviert in einer Eisenpfanne mit Reis oder Brot, dazu Oliven, Rotkohl und Quark-Dip

**20-KARAHI KOFTA** — **16,50 €**
Fünf saftige Hackfleischbällchen, gegart in Tomatensauce. mit leicht angebratene Paprika, Tomaten und Zwiebeln. Serviert mit Safranreis oder dünnem Fladenbrot

**21-BEEF CURRY** — **17,50 €**
Zartes Rindfleisch, geschmort in  Gewürzmischung mit Zwiebeln, Tomaten und Kirchererbsen würzig, reich an Geschmack Serviert mit Safranreis oder dünnem Fladenbrot

**22-BUTTER CHICKEN** — **17,90 €**
Zartes Hühnerfleisch in cremiger Gewürzsauce, verfeinert mit Butter, serviert mit Reis oder Brot

# HAUPTGERICHTE

**23-BANJAN BOORANI** — **15,90 €**
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!

**24-ASCHAK** — **16,90 €**
Acht zarte gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit frischem Gemüse serviert mit Tomatensauce und einem Joghurt-Dip. Auf Wunsch auch als vegane Variante erhältlich

**25-PALAK PANEER** — **15,80 €**
Spinatsoße mit Hirtenkäse-Stücken und aromatischen Gewürzen, serviert mit Reis oder Brot
Auf Wunsch auch in einer veganen Variante erhältlich!

**26-DAAL TADKA** — **13,90 €**
Zarte Linsen, gebraten mit einer aromatischen Mischung aus Knoblauch und Gewürzen für ein authentisches indisches Geschmackserlebnis, serviert mit Reis oder Brot

**27-CHANNA MASALA** — **14,50 €**
Kichererbsen in einer würzigen Tomaten-Zwiebelsauce mit feinen Gewürzen, abgerundet mit frischen Kräutern. Serviert mit Reis oder Brot – ein veganes Gericht voller Geschmack

**28-KIDDI TELLER-1(CHICKEN TIKKA)** — **11,90 €**
Ein Spieß Chicken Tikka (Grill Hähnchen) mit salat . Dazu wahlweise Reis, Brot oder Pommes

**29-KIDDI TELLER-2 (MOZARELLA STICKS)** — **7,90 €**
6 Knusprig panierter, Mozzarella mit einem Dip nach wahl serviert mit Pommes oder Reis

**30-KIDDI TELLER-3(HÄHNCHENNUGGETS)** — **8,90 €**
6 Knusprige Hähnchennuggets, serviert mit Pommes oder Reis

# EXTRAS

| | |
|---|---|
| **31-POMMES FRITES** | **5,50 €** |
| **32-SÜSSKARTOFFEL POMMES** | **6,50€** |
| **33-BROT** | **3,00 €** |
| **34-DIPS** | **2,50 €** |

Mayonnaise, Ketchup[12CGJ], BBQ[L], Chatni extra, Quark-Dip extra

**35-CHUTNEY DIPS MIX**[9J] **4,90 €**

3 Dips für den perfekten Geschmackskick

**36-SAFRANREIS**[4,G] **4,50 €**

Aromatischer Basmati-Reis,
verfeinert mit Kardamom und Safran

Hinweis : Alle Saucen, Grillgerichte und Hauptgerichte werden mit einer Beilage serviert. Zur Auswahl stehen Reis, Brot oder Pommes. 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

Orianameppen Orianameppen 015237270621 verwaltung@oriana-meppen.de

# DESSERTS

**37- SHAHI JAMUN** G,A — **7,50 €**

3 warm und Weiche Käsebällchen, getränkt in Honig mit einer feinen Note von Kardamom, ein köstliches, traditionelles Dessert

**38 - FERNI** G,A,H — **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

**39 - SHEER BERENJ** G,A,H — **7,50 €**

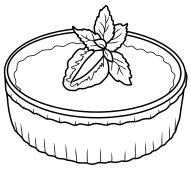
Sheer Berenj ist ein köstliches afghanisches Dessert aus Reis, Milch, Kardamom  Dieses Gericht zeichnet sich durch seine cremige Konsistenz und den delikaten Geschmack aus. es wird mit Pistazien und Mandeln garniert und ist in der afghanischen Küche äußerst beliebt

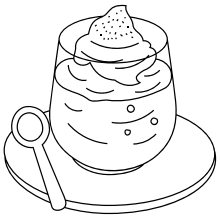
**40 - KULFI** G,A,H — **7,50 €**

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

**41 - VEGANE SHEER BERENJ** — **7,90 €**

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





# GETRÄNKE

## SOFTDRINKS

| | 0,3 l | 0,5 l |
|---|---|---|
| COCA COLA[1,2,3,9] ORIGINAL , ZERO | 3,80 € | 5,50 € |
| FANTA[1,3] | 3,40 € | 5,50 € |
| SPRITE[1,3] | 3,40 € | 5,50 € |
| MEZZO MIX[1,3] | 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 € |

| | | | |
|---|---|---|---|
| SCHWEPPES[1,2,3] | GINGER ALE, BITTER LEMON, RUSSIAN WILDBERRY | 0,2 l | 3,60€ |
| EISTEE | RICHARDS.S SUN PEACH/LEMON | 0,33 l | 3,90 € |
| EMSLAND QUELLE *Medium, Still* | | 0,25 l | 3,10€ |
| | | 0,75 l | 6,80 € |

## ORIANA SPEZIAL

**PISTAGULAB** 5,50 €
*Unser hausgemachtes Milchgetränk mit Pistazien, Rosenwasser, Safran und Kardamom*

**LASSI MANGO** 5,90 €
*Joghurtgetränk mit frische Mangos*

**DOGH** 5,80 €
*Afghanisches Joghurtgetränk mit Gurke Minze und Zitrone*

**MINTYBLISS** 6,90 €
*Eine vitalisierende Kombination aus Orangen und Ananassaft mit einem Hauch von Minze*

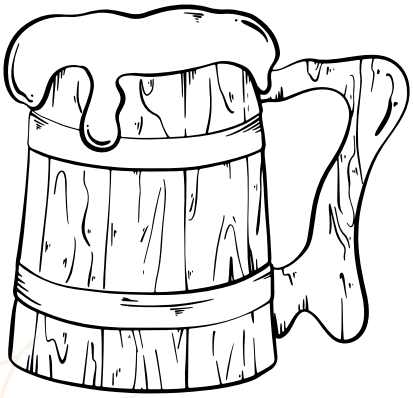
**MELONADE** 6,70 €
*Erfrischender Mix aus Wassermelone, und Limette*

**MINTY SPRITE** 6,80 €
*Eine Traumkombination aus Limette, Minze und Sprite mit Rohrzucker*

**LIMONEN-SPRUDEL** 5,80 €
*Eine erfrischende Mischung aus frisch gepresstem Zitronensaft, sprudelndem Mineralwasser und Zitronensirup*

# GETRÄNKE

## BIER VOM FASS



| | | |
|---|---|---|
| BECK'S PILS [A] | *0,3 l* | 3,90 € |
| | *0,5 l* | 5,70 € |
| SAN MIGUEL [A] | *0,3 l* | 3,90 € |
| | *0,5 l* | 5,50 € |

## FLASCHENBIERE

| | | |
|---|---|---|
| FRANZISKANER KELLERBIER [A] | *0,5 l* | 4,90 € |
| FRANZISKANER HEFE WEIZEN [A]<br>*Hell/Dunkel* | *0,5 l* | 4,90 € |

## ALKOHOLFREI

| | | |
|---|---|---|
| BECK'S BLUE | *0,33 l* | 3,80 € |
| BECK'S BLUE LEMON | *0,33 l* | 3,90 € |
| FRANZISKANER HEFE WEIZEN | *0,5 l* | 5,50 € |

# GETRÄNKE

## KAFFEE

| | |
|---|---|
| CAFÉ CREMA | 3,50 € |
| ESPRESSO | 2,90 € |
| LATTE MACCIATO [G] | 4,10 € |
| CAPPUCCHINO [G] | 3,90 € |
| MILCHKAFEE [1,2,3,9 G] | 4,30 € |

## MILCHTEE 4,90 €

INDISCHE CHAI

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

## TEE

| | |
|---|---|
| AFGHANI SAFRAN GRÜNTEE | 3,70 € |
| FRISCHER INGWER TEE | 3,20 € |
| FRISCHER MINZ TEE | 2,80 € |
| FRISCHER ZITRONEN KARDAMOM TEE | 3,70 € |

# GETRÄNKE

**APEROL SPRITZ** [1,2] — 6,90 €
*RLeicht bitter-fruchtiger Aperitif aus Aperol, Prosecco, Soda und Orange*

**GIN TONIC** [1,2] — 6,70 €
*Bombay Saphire Gin (3cl) mit Tonic Wasser und einer Limettenscheibe*

**WILD BERRY LILLET** [1,2,3] — 6,50 €
*Leicht, fruchtig und eisgekühlt, der perfekte Start in einen genussvollen Abend*

**WHISKY COLA** [1,2,3,9] — 6,50 €
*Jack Daniels Whiskey (2cl) mit Cola*

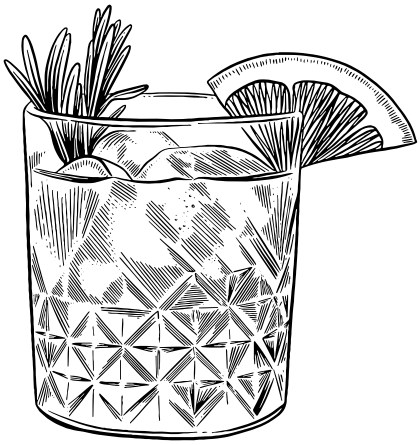
**HUGO** [1,2,3] — 5,50 €
*Spritziger Aperitif mit Holunderblüte, Prosecco und Minze*

**RUM COLA** [1,2,3,9] — 5,80 €
*Dunkler Rum (3cl) mit Cola und einer Limettenscheibe*

**CHIVAS REGAL 12** — 5,80 €
*12-jähriger Scotch Whisky mit reichem Geschmack. 2cl*

**GLENFIDDICH 12 YEAR OLD** — 5,60 €
*Sanften und fruchtigen Single Malt. 2cl*

| | | |
|---|---|---|
| ABSOULT VODKA | 2cl | 3,20 € |
| OUZO | 2cl | 2,90 € |
| JÄGERMEISTER | 2cl | 2,80 € |
| KÜMMERLING | 2cl | 2,90 € |
| HENNESSY | 2cl | 4,50 € |



# WEINE

## WEISSWEIN

**GRAUER BURGUNDER** — 5,90 € / 22,50€
*trocken / schmelzig / elegant / D.Q*
*Heinrich Gies / Pfalz / Deutschland* 1M

**EDITION HUNEFELD** — 5,90 € / 22,00€
*trocken / Stachelbeerbukett /rassig / anregend / D.Q*
*Pfaffenweiler Weinhaus / BadenDeutschland* M

**CA´DEL PRADO LUGANA** — 6,90 € / 25,00€
*trocken / frisch / ausgewogen/ saftig / D.O.C*
*Ciesseci / Venetien / Italien* M

**TRADITION RIESLING** — 6,90 € / 25,00€
*feinherb / delikat / würzig / mineralisch / D.Q*
*Markus Molitor / Mosel / Deutschland* M

**SCHEUREBE** — 5,90 € / 23,00€
*feinfruchtig / sortentypisch / duftig / anregend / Kabinett*
*Schales/ Rheinhessen / Deutschland* M

## ROTWEIN

**LAMADORO** — 5,90 € / 23,00€
*trocken / fruchtig/ samtig / I.G.P*
*Cantine San Marzano/ Apulien / Italien* M

**GA CARBNET SAUVIGNON** — 5,90 € / 22,00€
*trocken / aromatisch /fruchtig / I.G.P*
Alma Cersius / Languedoc / Frankreich M

**PASSIVEITE GRANDE RESERVE** — 6,70 € / 24,00€
*halbtrocken / samtig / intensive / lang Großes Holzfass/ saftig / D.O.C*
*Ciesseci / Venetien / Italien* M

## ROSÉ

**MERLOT ROSÉ** — 5,90 € / 23,00€
*feinherb / fruchtig / süffig / D.Q*
*Weingut David Spies/ Rheinhessen Deutschland*
M

# 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 €**

### TEQUILA SUNRISE
*farbenfroher Cocktail mit 3clTequila 2cl Tequila Mango Chili und Orangensaft, ein visueller Genuss*

**8,50 €**

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

**8,50 €**

### WATERMELON MOCHITO
*Frische Wassermelone, Limette, Minze, brauner Zucker*

**8,90 €**

Orianameppen Orianameppen 015237270621 verwaltung@oriana-meppen.de