



VAYRA

INDISCHE SPEZIALITÄTEN

SPEISEKARTE



VAYRA

INDISCHE SPEZIALITÄTEN



VAYRA RESTAURANT

Lüpertzenderstraße 150
41061 Mönchengladbach
Tel.: 02161 / 82 777 11
www.restaurant-vayra.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Di. - So. 12:00 - 14:30 Uhr
und 17:30 - 22:00 Uhr
Feiertage 17:30 - 22:00 Uhr



GENIESSEN SIE DIE INDISCHE KÜCHE

Fleisch, Fisch, vegetarische und vegane Gerichte.

IMMER WECHSELNDE MITTAGSKARTE

BUFFET SERVICE AUSSSER HAUS

ab 10 Personen liefern wir Ihnen ein Buffet
- individuell abgestimmt auf Ihre Wünsche



UNSERE ANGEBOTE IM ÜBERBLICK

- Gesellschaften bis 60 Personen
 - wechselnde Mittagskarte
 - Sonntag Mittag Buffet 12:00 - 14:30 Uhr
- Fr. bis So. u. Feiertage ab 17:30 Uhr großes Abend Buffet
 - Buffet ausser Haus ab 10 Personen
 - Catering für Ihre Feier

*“Freunde sind wie Sterne in der Nacht:
auch wenn Sie manchmal nicht zu sehen sind,
weisst Du trotzdem, dass sie da sind.”*

INDISCHES SPRICHWORT

Sehr verehrte Gäste,

wir möchten Sie in unserem Restaurant „Vayra“ herzlich begrüßen und Ihnen die kulinarischen Spezialitäten des Indischen Südkontinents vorstellen.

Die geschmackliche Vielfalt der indischen Küche ist ja geradezu legendär und hat schon immer Menschen aus aller Welt fasziniert und verzaubert. Die Kochkunst ist ein wichtiger Teil einer großen Tradition und spiegelt die Facetten einer bedeutenden Kulturregionen wieder.

Selbstverständlich können wir auch Gerichte, die nicht auf der Karte stehen, nach Ihren Wünschen zubereiten und nach Ihrem Geschmack würzen. Wir sind bestrebt, dass unsere Gäste das Restaurant als Freunde verlassen und gerne wiederkehren.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen

Thavaneshan
Familie Thavanesshan



Da die indische Küche weit aus mehr mit Gewürzen arbeitet als man es von der deutschen Küche gewöhnt ist, werden wir Sie VOR jeder Zubereitung fragen, in welchem Grad wir Ihr Gericht würzen dürfen. Unsere 5 Stufen: nicht Scharf, leicht Scharf, Mittelscharf, scharf, indisch Scharf

Because the Indian kitchen is more spicy than the usual european way of cooking we will ask you how spicy you would like your meal to be served

Our 5 levels: not spicy, slightly spicy, medium spicy, spicy, Indian spicy

P.S. Alle Gerichte gibt es auch zum Mitnehmen.

Bei Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen sprechen Sie uns gerne an – wir beraten Sie persönlich und kompetent.

If you have any questions about additives and allergens, please do not hesitate to contact us - we will provide you with personal and competent advice.

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt. und in EUR.

All prices include VAT and are in EUR.

VORSPEISEN | Starters

01. **Samosa** ^{a1), g)} 5.90 €
Gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen
Patties filled with peas and potatoes
02. **Gobhi Pakora** 5.90 €
Blumenkohl gebacken in Kichererbsenteig
Cauliflower in chickpea dough
03. **Onion Pakora** 5.90 €
Zwiebelringe in Kichererbsenteig
Onion rings in chickpea dough
04. **Bengan Pakora** 5.90 €
Auberginen in Kichererbsenteig
Eggplant in chickpea dough
05. **Paneer Pakora** ^{b), g)} 5.90 €
Indischer Frischkäse in Kichererbsenteig
Paneer in chickpea dough
06. **Chicken Pakora** 7.90 €
Gebackenes Hähnchenbrustfilet in Kichererbsenteig
Chicken breast filet baked in chickpea dough
07. **Rahl Pakora** ^{b)} 10.90 €
Gebackene Garnelen in Kichererbsenteig
Prawns baked in chickpea dough
08. **Bombay Thal** ^{b), g)} 9.90 €
Gemischter Vorspeisenteller, kleine Portion
Mixed starters, small portion
09. **Bombay Thal für zwei Personen** ^{b), g)} 14.90 €
Gemischter Vorspeisenteller, große Portion
Mixed starters, large portion for two people

SUPPEN | Soups

10. **Mulligatawny Soup** 6.50 €
Indische Hühnersuppe
Chicken soup Indian style
11. **Madras Dal Rasam** 5.50 €
Rote Linsensuppe Süd-indischer Art
Red lentils soup south Indian style
12. **Subji Shorba** 5.50 €
Gemüsesuppe
Vegetable soup

SALATE | Salads

20. **Salat Vayra** 10.90 €
*Gemischter Salat mit feinem gebratenem
Hühnerbrustfilet, Ananas und Kreuzkümmel*
*Salat with grilled chicken breast,
pineapple and cumin*
21. **Salat Sabitha** 10.90 €
*Gemischter Salat mit feinem gebratenem Hühnerbrustfilet
und Champignons in einem Chilli-Dressing*
*Mixed salad with grilled chicken breast filet
and mushrooms, with chilli dressing*
22. **Salat Jathursa^{d)}** 12.90 €
*Gemischter Salat mit gebratenem Lachsfilet
und einem Safran-Honig-Dressing*
*Mixed salad with grilled alaska pollock
and a safran honey dressing*
23. **Salat Sumeera^{b)}** 14.50 €
*Gemischter Salat mit Riesengarnelen
und Mangostücken*
*Mixed salad with king prawns
and mango pieces*

EXTRA BEILAGEN | extra side dishes

Batura ^{a1)}	2.50 €
<i>Hausgemachtes Brot</i> <u>Home made bread</u>	
Naan ^{a1)}	2.50 €
<i>Indisches Fladenbrot</i> <u>Indian bread</u>	
Butter Naan ^{a1), g)}	2.90 €
<i>Indisches Fladenbrot mit Buttermilch</i> <u>Indian bread with butter</u>	
Garlik Naan ^{a1)}	2.90 €
<i>Indisches Fladenbrot mit Knoblauch</i> <u>Indian bread with garlic</u>	
Cheese Naan mit drei verschiedenen Dips ^{a1), g)}	4.90 €
<i>Cheese Naan bread with three different dips</i>	
Naan-Brot mit Koriander und Knoblauch ^{a1)}	4.90 €
<i>Indisches Fladenbrot mit Koriander und Knoblauch, dazu drei verschiedene Dips</i> <u>Naan bread with coriander, garlic and three different dips</u>	
Mango Chutney ⁿ⁾	2.50 €
Mixed Pickle nach indischer Art	2.50 €
<i>Scharfe Limeten- und Mangostücke pikant gewürzt</i> <u>spicy lime and mango pieces</u>	
Raita ^{g)}	2.50 €
<i>Gemüse mit Joghurt</i> <u>Vegetables with yoghurt</u>	
Gemischtes Gemüse	4.90 €
<i>Mixed vegetables</i>	
Spinat ^{g)}	4.90 €
<i>Spinat nach traditioneller indischer Art</i> <u>Spinach</u>	
Gemüsereis	4,90 €
<i>Rice with vegetables</i>	



VEGETARISCHE / VEGANE SPEZIALITÄTEN

| Vegetarian / Vegan Specials

30. **Dal Makhani**^{g)} 9.90 €
Verschiedene Linsen in einer indischen Gewürz-Sauce
Lentils with Indian spices sauce
31. **Channa Masala**^{g)} 9.90 €
*Kichererbsen mit frischen Tomaten und Zwiebeln
nach traditioneller nordindischer Art*
Chickpeas with fresh tomatoes and onions
in a traditional North Indian style
32. **Bengan Aloo**^{g)} 10.90 €
Auberginen mit Kartoffeln in einer Gewürz-Sauce
Eggplant with potatoes in a delicious spices-sauce
33. **Aloo Gobhi**^{g)} 10.90 €
Kartoffeln mit Blumenkohl in einer indischen Curry-Sauce
Potatoes with cauliflower in an Indian curry sauce
34. **Subji** 11.90 €
Verschiedene Gemüse in einer Kokos-Curry-Sauce
Mixed vegetables in a coconut curry sauce
35. **Palak Panir**^{g)} 12.90 €
Hausgemachter Käse mit Spinat in einer Safran Gewürz-Sauce
Home made cheese with spinach in a safran spices sauce
36. **Kartoffel Korma**^{h4), g)} 12.90 €
*Kartoffeln mit Cashewkernen, Erbsen
und Champignons in einer Kokos-Curry-Sauce*
Potatoes with cashew nuts, peas
and mushrooms in a coconut curry sauce
37. **Adasi**^{g)} 11.90 €
Verschiedene Linsen mit Spinat in einer Safran Gewürz-Sauce
Diffrent Lentils with spinach in a safran spices sauce
38. **Aloo Beans** 10.90 €
Kartoffeln mit Bohnen in einer Garam Masala-Sauce
Potatoes with beans in a Garam Masala sauce
39. **Vegetable Thali** 15.90 €
Zwei verschiedene Gemüsegerichte Ihrer Wahl
Two different vegetable dishes of your choice

Alle Gerichte servieren wir mit Reis oder Batura^{a)}
Served with rice or batura.^{a)}

THALI | Thali

- Thali bedeutet Platte oder Teller -
In Indien ist Thali die traditionelle Hauptmahlzeit schlechthin. Ein Thali vereint ein komplettes, ausgewogenes Menü aus 5 Menü-Elementen, die variieren.

Zu den Buffet Zeiten nicht möglich!
Not possible during the buffet times!

a) Vegeterian Thali

Dal Makhani ^{g)}

Verschiedene Linsen in einer Gewürz-Sauce

Channa Masala ^{h4), g)}

Kartoffeln mit Cashew, Erbsen und Champignons in einer Kokos-Curry-Sauce

Kartoffel Korma ^{n), g)}

Kichererbsen mit frischen Tomaten und Zwiebeln nach trad. Art

Palak Panir ^{g)}

Hausgemachter Käse mit Spinat in einer Safran Gewürz-Sauce

Mango Malai ^{g)}

Joghurt mit Mango

Wahlweise als - optional as



Vegeterian

Vegan



..... 21.90 €

..... 21.90 €

b) Non Vegeterian Thali

Chicken Mango ^{g)}

Hähnchenbrustfilet mit feinen Mangostücken in einer Indischen Curry-Sauce

Mutton Saag ^{g)}

Lammfleisch mit Spinat in einer Safran-Gewürz-Sauce

Rahl ^{b)}

Gegrillte Garnelen mit indischen Gewürzen

Dal Makhani ^{g)}

Verschiedene Linsen in einer indischen Gewürz-Sauce

Mango Malai ^{g)}

Joghurt mit Mango

..... 23,90 €

Alle Thali servieren wir mit Brot^{a)}, Reis und Salat
Served with bred, rice and salad

HUHN SPEZIALITÄTEN | Chicken Specials

40. **Chicken Tandoori** ^{1), g)} 14.90 €
*Hähnchenkeule, Hähnchenbrustfilet, in Joghurt
und Gewürzen mariniert und gegrillt*
Grilled chicken leg and chicken breast filet,
marinated and grilled in a yoghurt spice marinade
41. **Chicken Tikka oder Tikka Masala** 15.90 €
*Mariniertes, gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Paprika
und Zwiebeln oder in einer Tikka Masala-Sauce*
Marinated and grilled chicken breast
filet with capsicum and onion
42. **Chicken Vindaloo** ^{g)} 15.90 €
*Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln
in einer scharfen Vindaloo Curry-Sauce (Südindisch)*
Chicken breast filet in a vindaloo curry sauce (south indian style)
43. **Chicken Mushroom** ^{g)} 15.90 €
Hähnchenbrustfilet mit Champignons in einer Masala-Sauce
Chicken breast filet with mushrooms in a masala sauce
44. **Chicken Mango oder Ananas** ^{g)} 15.90 €
*Hähnchenbrustfilet mit feinen Mangostücken
oder Ananasstücken in einer indischen Curry-Sauce*
Chicken breast filet with mango pieces in an Indian curry sauce
45. **Chicken Saag** ^{g)} 15.90 €
*Hähnchenbrustfilet mit frischem Spinat in Safran-Gewürz
Sauce*
Chicken breast filet with fresh spinach in a spice sauce
46. **Chicken Subji** 15.90 €
*Hähnchenbrustfilet mit frischem Gemüse
in einer Kokos-Gewürz Sauce*
Chicken breast filet with fresh vegetables
in a spicy coconut sauce
47. **Chicken Korma** ^{h1), g)} 16.90 €
*Hähnchenbrustfilet mit Cashewkernen, Erbsen
und Champignons in einer Kokos-Curry Sauce*
Chicken breast filet with cashew nuts,
peas and mushrooms in a coconut curry sauce

Alle Gerichte servieren wir mit Reis oder Batura ^{a)}
Served with rice or batura

Lamm SPEZIALITÄTEN | Mutton Specials

50. **Mutton Vindaloo**^{g)} 16.90 €
*Lammfleisch mit Kartoffeln in einer scharfen
Vindaloo Curry-Sauce (südindisch)*
Mutton with potatoes in
a Vindaloo curry sauce (south Indian style)
51. **Mutton Mushroom**^{g)} 16.90 €
Lammfleisch mit Champignons in Masala Sauce
Mutton with mushrooms in a masala sauce
52. **Mutton Saag**^{g)} 16.90 €
Lammfleisch mit Spinat in einer Safran-Gewürz-Sauce
Mutton with spinach in a safran spice sauce
53. **Mutton Subji** 16.90 €
Lammfleisch mit Gemüse in einer Kokos-Gewürz-Sauce
Mutton with vegetables in a spicy coconut sauce
54. **Mutton Channa**^{g)} 16.90 €
*Lammfleisch mit Kichererbsen, frischen Tomaten
und Zwiebeln, nach traditionell nordindischer Art*
Mutton with chickpeas, fresh tomatoes and onions
in a traditional North Indian style
55. **Bindi Gosht**^{g)} 16.90 €
*Lammfleisch mit Okraschoten in einer
scharfen Madras-Curry-Sauce*
Mutton with okra pods
in a spicy madras curry sauce
56. **Mutton Korma**^{h4)} 18.90 €
*Lamm mit Cashewkernen, Erbsen und Champignons
in einer Kokos-Curry-Sauce*
Mutton with cashew nuts, peas and mushrooms
in a coconut curry sauce

Alle Gerichte servieren wir mit Reis oder Batura^{a)}
Served with rice or batura

FISCH SPEZIALITÄTEN | Fish Specials

60. **Victoriabarschfilet** ^{d)}
Victoriabarschfilet mit folgender Auswahl
Fillet of Victoria perch with the following selection
- Wahlweise als - optional as*
- Subji** ^{d)} 17.90 €
mit Gemüse in einer Kokos-Curry-Sauce
Mixed vegetables in a coconut curry sauce
- Madras** ^{d), g)} 17.90 €
in einer scharfen Madras-Curry-Sauce
in a spicy madras curry sauce
- Malbar** ^{d), g)} 17.90 €
in einer Masala-Curry-Sauce
in a Masala curry sauce
61. **Fisch Saag** ^{d), g)} 18.90 €
Lachsfilet mit Spinat in einer Safran-Gewürz-Sauce
Salmon filet with spinach in a safran spices sauce
62. **Rahl Madras** ^{b), g)} 19.90 €
Garnelen in einer scharfen Madras-Curry-Sauce
King prawns in a spicy madras sauce
63. **Rahl Saag** ^{b), g)} 19.90 €
Garnelen mit Spinat in einer Safran-Gewürz-Sauce
King prawns with spinach in a safran spices sauce
64. **Rahl** ^{b)} 19.90 €
Gegrillte Riesengarnelen mit indischen Gewürzen
Grilled king prawns with Indian spices

Alle Gerichte servieren wir mit Reis oder Batura ^{a)}
Served with rice or batura

REISGERICHTE | Rice Specials

70. **Vegetable Biryani** ^{h4)} 13.90 €
Basmati-Reis mit Gemüse, Rosinen und Cashewnüssen
Basmati rice with vegetables, cashewnuts and raisins
71. **Chicken Biryani** ^{h4)} 17.90 €
*Basmati-Reis mit Hähnchenbrustfilet,
 Gemüse, Rosinen und Cashewnüssen*
*Basmati rice with chicken breast filet, vegetables,
 cashewnuts and raisins*
72. **Mutton Biryani** ^{h4)} 18.90 €
*Basmati-Reis mit Lammfleisch, Gemüse,
 Rosinen und Cashewnüssen*
*Basmati rice with lamb, vegetables, .
 raisins and cashewnuts*
73. **Prawn Biryani** ^{b), h4)} 18.90 €
*Basmati-Reis mit Riesengarnelen,
 Gemüse, Rosinen und Cashewnüssen*
*Basmati rice with king prawns, .
 vegetables, raisins and cashewnuts*

DESSERT | Dessert



80. **Keserie** ^{h4)} 6.50 €
Grieß mit Kardamom, Cashewnüssen und Rosinen
Semolina with cardamom, cashewnuts and raisins
81. **Mango Malai** ^{g)} 6.50 €
Joghurt mit frischem Mango-Fruchtfleisch
Yoghurt with fresh mango pulp
82. **Kheer** ^{1), 7), g), h4)} 6.50 €
*Sago (Getreide) mit Rosinen, Cashewnüssen
 und Kardamom in Milch gekocht*
Sago cooked in milk with raisins, cashew nuts and cardamom
83. **Kulfi** ^{g), h4)} 7.50 €
Indisches Eis
Indian ice
84. **Gemischte Dessertplatte** ^{1), 7), g), h4)} (für 2 Personen) 12,90 €
for 2 people

Zusatzstoffe

1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) Phosphate 6) Milcheiweiß, 7) Süßungsmittel, 8) koffeinhaltig, 9) chininhaltig, 10) enthält Penylalaninquelle, 11) geschwefelt, 12) geschwärzt, 13) mit Stärke, 14) Formfleischvorderschinken, 15) mit gefärbtem Surimi (Fischimitat), 16) Kräutercreme (50% Butter, 50% Margarine), 17) Mayonnaise 50%, 18) Käseimitat, Erzeugnis aus entrahmter Milch u. Palmöl 40% Fett i. Tr.

Allergene

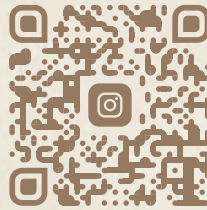
a) Glutenhaltiges Getreide (1. Enthält Weizen, 2. Enthält Roggen, 3. Enthält Gerste, 4. Enthält Hafer), b) Krebstiere, c) Eier, d) Fisch, e) Erdnüsse, f) Soja, g) Milch, h) Schalenfrüchte (4. Cashewnüsse), i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen, l) Lupine, m) Weichtiere, n) Schwefeldioxid und Sulfit

SHARING IS CARING!

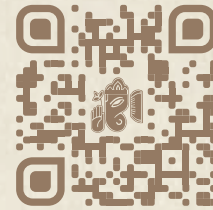
Hat es Ihnen geschmeckt und Sie wollen immer am Laufenden bleiben über die neuesten Speisen und Angebote von Vayra Restaurant? Dann folgen und bewerten sie uns auf unseren Social Media Kanälen.



Facebook



Instagram



restaurant-vayra.de



VAYRA RESTAURANT

Lüpertzenderstraße 150
41061 Mönchengladbach

Tel.: 02161 / 8277711
www.restaurant-vayra.de