

SPEISEKARTE

VAYRA RESTAURANT-INDISCHE SPEZIALITÄTEN



VAYRA

INDISCHE SPEZIALITÄTEN





VAYRA

INDISCHE SPEZIALITÄTEN

VAYRA RESTAURANT

Hehler 132, 41366 Schwalmtal
Tel.: 02163 / 499 40 88
www.vayra.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Mi. - So. 12:00 - 14:30 Uhr
und 17:30 - 22:00 Uhr
Feiertage 17:30 - 22:00 Uhr
Montag & Dienstag Ruhetag

.....

Geniessen Sie die indische Küche

Fleisch, Fisch, vegetarische und vegane Gerichte.

Immer wechselnde Mittagskarte

Buffetservice ausser Haus

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

.....

Unsere Angebote im Überblick

- Gesellschaften bis 120 Personen
 - wechselnde Mittagskarte
 - Sonntag Mittags-Buffet
- Fr. bis So. u. Feiertage ab 18:00 Uhr großes Abend Buffet
 - Buffet ausser Haus ab 10 Personen
- Wir organisieren indische Feiern bis max. 120 Personen

.....

*“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“ herzlichst begrüßen und Ihnen die kulinarischen Spezialitäten des indischen Subkontinents 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 Kulturregion 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

*P.S. Alle Gerichte gibt es auch zum Mitnehmen.
Bitte beachten Sie auch unseren Mittagstisch sowie die Terrassenkarte.*

VORSPEISEN | Starters

01. **Samosa** ^{a1)} 4,90 €
Gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen
Patties filled with peas and potatoes
02. **Gobhi Pakora** 4,90 €
Blumenkohl gebacken in Kichererbsenteig
Cauliflower in chick pea dough
03. **Onion Pakora** 4,90 €
Zwiebelringe in Kichererbsenteig
Onion rings in chick pea dough
04. **Bengan Pakora** 4,90 €
Auberginen in Kichererbsenteig
Aubergine in chick pea dough
05. **Paneer Pakora** ^{g)} 4,90 €
Indischer Frischkäse in Kichererbsenteig
Paneer in chick pea dough
06. **Chicken Pakora** 6,90 €
Gebackenes Hähnchenbrustfilet in Kichererbsenteig
Chicken breast filet baked in chick pea dough
07. **Rahl Pakora** ^{b)} 9,90 €
Gebackene Garnelen in Kichererbsenteig
Prawns baked in chick pea dough
08. **Bombay Thal** ^{b), g)} 8,90 €
Gemischter Vorspeisenteller, kleine Portion
Mixed starters, small portion
09. **Bombay Thal für zwei Personen** ^{b), g)} 12,90 €
Gemischter Vorspeisenteller, große Portion (für zwei Personen)
Mixed starters, large portion for two persons



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.

Because the indish 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.

SUPPEN | Soups

10. **Mulligatawny Soup** 5,50 €
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** 9,90 €
*Gemischter Salat mit feinem gebratenem
Hühnerbrustfilet, Ananas und Kreuzkümmel*
*Salat with grilled chicken breast,
pineapple and cumin*
21. **Salat Sabitha** 9,90 €
*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)}	2,00 €
<i>Hausgemachtes Brot</i> <u>Home made bread</u>	
Naan ^{a1)}	2,00 €
<i>Indisches Fladenbrot</i> <u>Indian bread</u>	
Butter Naan ^{a1), g)}	2,50 €
<i>Indisches Fladenbrot mit Butterteig</i> <u>Indian bread with butter</u>	
Garlik Naan ^{a1)}	2,50 €
<i>Indisches Fladenbrot mit Knoblauch</i> <u>Indian bread with garlic</u>	
Cheese Naan mit drei verschiedenen Dips ^{a1), g)}	4,50 €
<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>	
Raita ^{g)}	2,00 €
<i>Gemüse mit Joghurt</i> <u>Vegetables with joghurt</u>	
Gemischtes Gemüse	4,50 €
<u>Mixed vegetables</u>	
Spinat ^{g)}	4,50 €
<i>Spinat nach traditioneller indischer Art</i> <u>Spinach</u>	
Gemüsereis	4,50 €
<u>Rice with vegetables</u>	

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*
Chick peas with fresh tomatoes and onions
in a traditional north Indian style
32. **Bengan Aloo**^{g)} 9,90 €
Auberginen mit Kartoffeln in einer Gewürz-Sauce
Aubergines with potatoes in a delicious spices-sauce
33. **Aloo Gobhi**^{g)} 9,90 €
Kartoffeln mit Blumenkohl in einer indischen Curry-Sauce
Potatoes with cauliflower in an Indian curry sauce
34. **Subji** 10,90 €
Verschiedene Gemüse in einer Kokos-Curry-Sauce
Mixed vegetables in a coconut curry sauce
35. **Palak Panir**^{g)} 11,90 €
Hausgemachter Käse mit Spinat in einer Safran Gewürz-Sauce
Home made cheese with spinach in a safran spices sauce
36. **Kartoffel Korma**^{n), 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. **Addasi**^{g)} 10,90 €
Verschiedene Linsen mit Spinat in einer Safran Gewürz-Sauce
Diffrent Lentils with spinach in a safran spices sauce
38. **Aloo Beans** 9,90 €
Kartoffeln mit Bohnen in einer Garam Masala-Sauce
Potatoes with beans in a Garam Masala sauce
39. **Vegetable Thali** 14,90 €
Zwei verschiedene Gemüsegerichte Ihrer Wahl
Two different vegetable dishes of your choice

Alle Gerichte servieren wir mit Reis oder Batura^{a)} (indisches Brot)

Served with rice or batura^{a)} (Indian bread)

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.



a) Veg. Thali

Dal Makhani^{g)} - Verschiedene Linsen in einer Gewürz-Sauce

Channa Masala^{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

Vegetarisch 21,90 €

Vegan 21,90 €

b) Non Veg. 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 bread, 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** 14,90 €
*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)} 14,90 €
*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)} 14,90 €
*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)} 12,90 €
*Hähnchenbrustfilet mit frischem Spinat
in Safran-Gewürz-Sauce*
Chicken breast filet with fresh spinach in a safran spice sauce
46. **Chicken Subji** 15,90 €
*Hähnchenbrustfilet mit frischem Gemüse
in Kokos-Gewürz-Sauce*
Chicken breast filet with fresh vegetables
in a spicy coconut sauce
47. **Chicken Korma**^{h), 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)} (indisches Brot)

Served with rice or batura (Indian bread)

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 chick peas, 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** ^{h)} 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)} (indisches Brot)

Served with rice or batura (Indian bread)

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)} (indisches Brot)
Served with rice or batura (Indian bread)

REISGERICHTE | Rice Specials

70. **Vegetable Biryani**^{h)} 14,90 €
Basmati-Reis mit Gemüse, Rosinen und Cashewnüssen
Basmati rice with vegetables, cashewnuts and raisins
71. **Chicken Biryani**^{h)} 16,90 €
*Basmati-Reis mit Hähnchenbrustfilet,
Gemüse, Rosinen und Cashewnüssen*
*Basmati rice with chicken breast filet, vegetables,
cashewnuts and raisins*
72. **Mutton Biryani**^{h)} 18,90 €
*Basmati-Reis mit Lammfleisch, Gemüse,
Rosinen und Cashewnüssen*
*Basmati rice with lamb, vegetables,
raisins and cashewnuts*
73. **Prawn Biryani**^{b), h)} 18,90 €
*Basmati-Reis mit Riesengarnelen,
Gemüse, Rosinen und Cashewnüssen*
*Basmati rice with king prawns,
vegetables, cashewnuts and raisins*

DESSERT | Dessert

80. **Keserie**^{h)} 6,50 €
Griß mit Kardamom, Cashewnüssen und Rosinen
81. **Mango Malai**^{g)} 6,50 €
Joghurt mit frischem Mango-Fruchtfleisch
82. **Kheer**^{1), 7), g), h)} 6,50 €
*Sago (Getreide) mit Rosinen, Cashewnüssen
und Kardamom in Milch gekocht*
83. **Kulfi**^{g), h)} 7,50 €
*Indisches Eis mit Mandeln, Pistazien
und Kardamom*
84. **Gemischte Dessertplatte**^{1), 7), g), h)} (für 2 Personen) 12,90 €

INDISCHE GETRÄNKE

Indian beverages

Joghurt Getränke^{g)} - Joghurt drinks

Mango Lassi	0,3 l	3,50 €
Kokos Lassi	0,3 l	3,50 €
Salz Lassi	0,3 l	3,00 €
Sweet Lassi	0,3 l	3,00 €

Fruchtsaftgetränke - Juices

Mango	0,3 l	3,10 €
Guave	0,3 l	3,10 €
Ananas-Kokusnuss	0,3 l	3,10 €
Granatapfel	0,3 l	3,10 €

Biere^{a3)} - Beer

Kingfisher	Fl. 0,33 l	3,20 €
Namaste	Fl. 0,33 l	3,20 €
Cobra	Fl. 0,33 l	3,20 €

Weinⁿ⁾ - Wine

Sula rot / red

Volle Frucht mit lebhafter Note macht Ihnen unverwechselbar mild, mit einer Nuance von Buchenholz, hat eine wunderbare Balance mit einem mundigen Abgang.

Nashik / Indien

.....	0,2 l	5,70 €
.....	Fl. 0,75 l	21,10 €

Sula weiss / white

Ein sehr netter, trockener Weißwein. Er passt sehr gut zu Fisch und Geflügel, man kann ihn natürlich auch als Aperitif nehmen.

Nashik / Indien

.....	0,2 l	5,70 €
.....	Fl. 0,75 l	21,90 €

Sula rosé / rose

Der populäre ind. Roséwein schmeckt weich u. fruchtig, hervorragend zu exotischen ind. Küche. Mit reichlichen Aroma der Heckenkirsche u. frischen Erdbeeren. Vielseitig verwendbar zu allen Jahreszeiten u. Anlässen.

Nashik / Indien

.....	0,2 l	5,70 €
.....	Fl. 0,75 l	21,90 €

OFFENE WEINE

Wine

Weißⁿ⁾ - White

Pinot Grigio	0,2 l	3,90 €
	0,5 l	7,90 €
Chardonnay	0,2 l	3,90 €
	0,5 l	7,90 €

Hauswein lieblich	0,2 l	3,90 €
	0,5 l	7,90 €

Roséⁿ⁾ - Rose

Rosé	0,2 l	3,90 €
	0,5 l	7,90 €

Rotⁿ⁾ - Red

Merlot	0,2 l	3,90 €
	0,5 l	7,90 €

Sektⁿ⁾ - Prosecco

Prosecco	0,2 l	3,90 €
	0,7 l	14,30 €

Aperitive - Aperitives

Campari orange ^{1), n)}	4 cl	4,50 €
Aperol Spritz ^{1), 9), n)}	0,2 l	5,00 €
Hugo ⁿ⁾	0,2 l	5,00 €
Prosecco ⁿ⁾	0,1 l	3,90 €

Indische Liköre - indian Liquer

Mango Likör ¹⁾	2 cl	3,10 €
Gulaven Likör ¹⁾	2 cl	3,10 €

Spirituosen - Spirituous beverages

ind. Mango Spirituose ¹⁾	2 cl	3,10 €
ind. Mendis Special	2 cl	3,10 €
Grappa di Prosecco ⁿ⁾	2 cl	3,10 €
Ramazotti	2 cl	2,60 €
Fernet Branca	2 cl	2,60 €

Bier ^{a3)} - Beer

Bolten Alt	0,2 l	2,20 €
	0,4 l	3,90 €
Bitburger	0,2 l	2,20 €
	0,4 l	3,90 €
Franzisk. Hefeweizen	Fl. 0,5 l	3,90 €
Warsteiner Radler	0,4 l	3,90 €
Warsteiner alkoholfrei	Fl. 0,33 l	2,20 €

Alkoholfreie Getränke - Soft drinks

Apollinaris Selection	Fl. 0,25 l	2,20 €
	Fl. 0,75 l	5,20 €
Apollinaris Silence (still)	Fl. 0,25 l	2,20 €
	Fl. 0,75 l	5,20 €
Coca Cola ^{1), 8)}	0,3 l	2,30 €
	0,5 l	3,90 €
Coca Cola light ^{1), 8), 7), 10)}	0,3 l	2,30 €
	0,5 l	3,90 €
Fanta ^{1), 3)}	0,3 l	2,30 €
	0,5 l	3,90 €
Sprite	0,3 l	2,30 €
	0,5 l	3,90 €
Apfelschorle	0,3 l	2,30 €
	0,5 l	3,90 €
Bionade	0,33 l	2,50 €
<i>Naturtrübe Orange, Holunder</i>		
Bitter Lemon	0,2 l	2,50 €
Ginger Ale	0,2 l	2,50 €
Gingerbier Fl.	0,2 l	2,50 €
Malzbier Fl.	0,33 l	2,50 €

Kaffee & Co - Coffee

Kaffee	2,10 €
Kaffee mit Kardamom	2,50 €
Espresso	2,10 €
Espresso mit Kardamom	2,50 €

Latte Macchiato ^{g)}	2,50 €
Cappuccino ^{g)}	2,30 €
Cappuccino mit Kardamom ^{g)}	2,50 €

Latte mit Zimt ^{g)}	2,60 €
Heißer Kakao ^{g)}	2,30 €

Tee - Tea

Chai Original ^{g)}	3,30 €
-----------------------------	--------

*Schwarzer Tee mit Gewürzen
und Milch aufgekocht*

Black tea made with spices and milk

Kurkuma Chai Latte ^{g)}	3,60 €
----------------------------------	--------

*Ayurvedische Gewürzteesmischung
mit Kurkuma, Zimt, Ingwer*

*Ayurvedic herbal tea made with spices,
curcuma and milk*

Pfefferminz (frisch) Tee	2,90 €
Ingwer (frisch) Tee	2,90 €
Grüner Tee	2,90 €
Schwarzer Tee	2,90 €

COCKTAILS | Cocktails

Alkohohaltig - with alcohol

Caipirinha 0,4 l . . 6,90 €

Limette, Cachaca, Rohrzucker, Limejuice

Bali Dreams 0,4 l . . 6,90 €

*Weißer Rum, Pisang Ambon (Bananenlikör),
Ananas-Kokossaft*

Mojito 0,4 l . . 6,90 €

Havana Club Rum, frische Minze, Rohrzucker, Limette und Soda

Indian Mojito 0,4 l . . 7,90 €

*Bombay Gin, frischer Granatapfel,
frische Minze, Limettensaft und Soda*

Indian Sunset 0,4 l . . 6,90 €

Gin, Mangolikör, Guavenlikör, Maracujanektar und Grenadine

Sex on the Beach 0,4 l . . 6,90 €

Wodka, Apricot Brandy, Orangensaft, Kirschsafte und Grenadine

Vayra Special 0,4 l . . 7,90 €

*eine Orange, Rohrzucker, Rum, Guavenlikör,
Zitronensaft, Limejuice und Ginger Ale*

Pina Colada^{g)} 0,4 l . . 6,90 €

Weißer Rum, Wodka, Sahne, Ananas-Kokossaft, Kokosmilch

Swimmingpool^{g)} 0,4 l . . 6,90 €

Weißer Rum, Wodka, Blue Curacao, Sahne, Kokos und Ananas

Coco Loco^{g)} 0,4 l . . 6,90 €

Milch, Sahne, Vanille, Kokos und Schokolade mit Baileys

Spain 0,4 l . . 6,90 €

Sahne, Grenadinesirup, Maracujanektar, Licor 43, Wodka

Long Island Iced Tea 0,4 l . . 7,90 €

*Wodka, Tequila, Rum, Gin, Triple sec, O-Saft,
Coke, Lime Juice, Limette, Zucker*

SOFTCOCKTAILS | Softcocktails

Alkoholfrei - non-alcohol

Ipanema 0,4 l . . 5,90 €

Rohrzucker, Limette, Ginger Ale und auf Wunsch mit frischer Minze

Bombay Dreams 0,4 l . . 5,90 €

Maracujanektar, Guavensaft, Mangosaft, Zitronensaft

Coconut Kiss^{g)} 0,4 l . . 5,90 €

Ananas-Kokossaft, Orangensaft, Zitronensaft, Sahne, Grenadine

Fes 0,4 l . . 5,90 €

Granatapfel, Orangensaft, Ginger Ale

Coco Loco^{g)} 0,4 l . . 5,90 €

Milch, Sahne, Vanille, Kokos und Schokolade



HAPPY HOUR:

Fr. - Sa. ab 21:00 Uhr
So. - Do. ab 20:30 Uhr

Alle Cocktails 4,50€

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, i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen, l) Lupine, m) Weichtiere, n) Schwefeldioxid und Sulfid

Hat es Ihnen geschmeckt und Sie wollen immer am Laufenden
bleiben über die neuesten Speisen und Angebote von
Vayra Restaurant?



Folgen Sie uns auf Facebook!
Facebook: [vayra.de](https://www.facebook.com/vayra.de)



Folgen Sie uns auf Insta!
Instagram: [@restaurant_vayra](https://www.instagram.com/restaurant_vayra)



Bewerten Sie uns auf Yelp.de!
Yelp: [Vayra](https://www.yelp.com/biz/vayra)



Gerne können Sie auch Bilder oder Kommentare von unserem
Restaurant mit Ihren Freunden teilen.



VAYRA RESTAURANT
Hehler 132, 41366 Schwalmtal
Tel.: 02163 / 499 40 88
www.vayra.de





VAYRA

INDISCHE SPEZIALITÄTEN