

APPETIZERS

Samosa Vegetarian (2 Stück)

Teigtasche mit Kartoffeln und Erbsen

8.90 CHF

Samosa Keema (2 Stück)

Teigtasche mit gehacktem Lamm

9.90 CHF

Onion Pakora (vegetarisch)

in Mehlteig getauchte und frittierte Zwiebeln mit Kümmel

6.50 CHF

Jhinga Pakora

gekochte Riesengarnelenstücke mit Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Gewürzen

15.90 CHF

Chicken Pakora

frittiertes Huhn

14.90 CHF

Paneer Manchurian

26.00 CHF

Gobi Manchurian

19.50 CHF



Suppen



Tomatensuppe

indische Tomatensuppe mit frischen Tomatenstückchen und Sahne

7.90 CHF

Linsensuppe

mit roten und gelben Linsen nach indischer Art

7.00 CHF

Hühnersuppe

cremige Hühnersuppe mit indischen Kräutern nach indischer Art

9.00 CHF

Salate

Green Salate

Teigtasche mit Kartoffeln und Erbsen

7.00 CHF

Special Salate

7.90 CHF



Tandoori Gerichte

Paneer Tikka Shashlik

Paneer-Frischkäse mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten

22 CHF

Murgh Tandoori

in Joghurt und Ingwer mariniertes zartes Hühnerfleisch

27 CHF

Hariyali Chicken Tikka

Hühnerfilet mit frischer Minze, grünem Chili und frischem Koriander

27 CHF

Murgh Malai Tikka

in Joghurt, Rahm, Kardamom, indischem Käse und gemahlenen Cashewkernen mariniertes Hühnchenfilet

27 CHF

Lamb Boti Kebab

in Joghurt und Papaya mariniertes Lammfleisch mit Spinat

30 CHF

Tandoori Seekh Kabab

gehacktes Lammfleisch mit Kräutern und indischen Gewürzen

25.50 CHF

Tandoori Jhinga

Riesencrevetten mit Dill-Joghurt und indischen Gewürzen

30.90 CHF



Vegetarische Gerichte

Dal Makhani Lentils

22.50 CHF

mit Urdlinsen, Kidneybohnen, Butter, Rahm und Gewürzen

Malai Kofta

23.50 CHF

mit Kartoffeln, Paneerknödeln, Tomaten, Zwiebeln, Cashews, Gewürzen und Kurkuma

Palak Paneer

23.50 CHF

hausgemachter indischer Frischkäse mit Spinat und Tomaten

Matter Paneer

24.00 CHF

Frischkäse mit Erbsen, Knoblauch, Ingwer und traditioneller Currysauce

Aloo Gobhi

22.90 CHF

mit Blumenkohl, Kartoffeln, Knoblauch und Kurkuma

Baingan Ka Bharta

23.50 CHF

geröstete, zerstossene Auberginen mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Garam

Mixed Vegetable

23.50 CHF

Gemüsecurry

Channa Masala

21.90 CHF

getrocknete Kichererbsen mit indischen Gewürzen

Tardka Dal

22.00 CHF

gekochte gelbe Linsen mit karamellisierten Zwiebeln, Tomaten, Koriander und Ingwer

Bhindi

22.50 CHF

Gebratene Okras mit Zwiebeln Und Gewurzen

Jack Fruit Masala

23.00 CHF

An exotic fleshy fruit-Jack Fruit is diced and cooked with brown onions, tomatoes and spices-beautiful!

Best enjoyed with a Plain Naan and Biryani Rice

Paneer Chilli

25.50 CHF



MAINS/HAUPTGERICHT CHICKEN/HUHN

Chicken Kali Mirch

Chicken marinated with cheese and cashews cooked with tomatoes in a creamy sauce with a tinge of black pepper.

25.50 CHF

Butter Chicken

An elegant dish of chicken cooked with tomatoes, cream, butter and cashews.

26.00 CHF

Saag Murgh

Chicken Cooked with Fresh Spinach, Ginger, Garlic, Tomatoes, Rahm,

25.50 CHF

Chicken Karai

rich, spicy, tomato-based "dry curry"

25.50 CHF

Chicken Chilli

28.50 CHF

Chicken Jalfrezi

29.50 CHF



LAMB/LAMM

Rogan Josh

Lamb pieces cooked with ground Onions, Ginger, Garlic, Tomatoes and Spices.

27.00 CHF

Lamm Madras

Succulent lamb cooked with fragrant spices, curry leaves and mustard seeds. "

26.50 CHF

mit Urdlinsen, Kidneybohnen, Butter, Rahm und Gewürzen

Lamm Jalfrezi

Lamb grilled in Tandoori then cooked with Onions, Ginger, Garlic, Tomatoes and Spicy Pepper.

28.50 CHF

Chicken marinated with cheese and cashews cooked with tomatoes in a creamy sauce with a tinge of black pepper.

Lamm Karahi

tomato-based gravy with ginger, garlic, green chillies, and a special blend of spices

25.50 CHF

Lamm Handi

narrow-mouthed clay or metal pot (Handi) with a blend of yogurt, onions, tomatoes, ginger-garlic paste, and whole spices like cardamom, cloves, and cinnamon,

25.50 CHF

Lamm Keema

26.50 CHF

Prawn Jalfrezi

33.50 CHF

BIRYANI

Chicken Biryani

Hähnchen gekocht mit Basmati
Reis, Safran und milden Gewürzen

27.50 CHF

Lamb Biryani

Lammstückchen gekocht in Basmatireis
mit Safran und milden Gewürzen

28.50 CHF

Jhinga Biryani

Crevetten gekocht in Basmatireis mit
Safran und milden Gewürzen

29.50 CHF

BREADS

Plain Naan

4.00 CHF

Garlic Naan

Sprinkled with fresh garlic.

5.50 CHF

Butter Naan

4.50 CHF

Onion Kulcha

Crispy onion filled bread.

5.50 CHF

Keema Naan

6.50 CHF

Paneer Kulcha

Homemade cheese stuffed bread.

5.50 CHF

Tandoori Roti

Wholemeal bread

4.00 CHF

Rice

Basmati Rice

Plain Steamed Rice

4.00 CHF

Lemon Rice

Basmati rice cooked with mustard seeds,
curry leaves and lemon juice.

5.50 CHF

Jeera Rice

Basmati rice flavoured with aromatic cumin.

5.50 CHF

Sweets

Gajjar Halwa	6.80 CHF
Kheir	6.80 CHF
Gol Gappe / Pani Puri	6.80 CHF
Halwa	6.80 CHF

Kaffee/Tee

Masala Chai (Tee)	CHF 4.20
Div. Tee	CHF 4.20
Café Crème	CHF 4.20
Espresso	CHF 4.20
Double Espresso	CHF 5.50
Cappuccino	CHF 4.60
Milch-warm/kalt	CHF 4.60

Getränke/kalt

Mango Lassi	CHF 5.50
Rose Lassi	CHF 5.50
Sweet Lassi	CHF 5.00
Salt Lassi	CHF 5.00
Buttermilk	CHF 5.00
Fresh Lemon Soda	CHF 4.00
Fresh Lemon Juice	CHF 4.00

Getrinks

wasser mit 3dl	3.80 CHF
Wasser ohne 3dl	3.80 CHF
Colo Cola 3dl	3.80 CHF
Sprite 3dl	3.80 CHF
ravila 3dl	3.80 CHF
Fanta 3dl	3.80 CHF
Nestee 3dl	3.80 CHF
Feldschluss 3dl	3.80 CHF
FeldSchlus Alkehnd Free 3dl	3.80 CHF
Tiger 3dl	3.80 CHF
King fishor 3dl	3.80 CHF
Schieder 3dl	3.80 CHF

Maulbeerstrasse 106
CH-4058, Basel
Tel: +41616912578



GREEN APPLE INDIAN RESTAURANTS

Lieber gast,
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne



GREEN APPLE INDIAN RESTAURANT



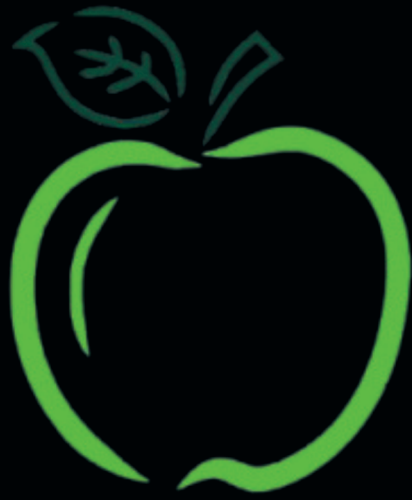
Working hours: Monday 10:30 to 14:30 17:00 to 22:30

zeiten: Tuesday closed Wednesday-Thursday: 10:30 to 14:30 17:00 to 22:30

Friday to Sunday 12:00 22:00

Images are only for reference / Die Bilder dienen nur als Referenz

**Poulet aus Brasilien und Schweiz, Lamm aus Neuseeland und



GREEN APPLE
INDIAN RESTAURANT