

SPEISEN & GETRÄNKE
FOOD & BEVERAGES



ABEND-SPEISEKARTE

**GINTI ist der Treffpunkt für Menschen, die
Crossover-Küche mit asiatischem Einfluss lieben. Unsere
Philosophie ist frisch, nachhaltig und halal. Dein Indisches Restaurant
in Köln, wo Du mit Freunden und Freude eine Auszeit bei
gutem Essen und Trinken verbringen kannst.**

GINTI is the meeting place for people who love cross-over cuisine with Asian influence. Our philosophy is fresh, sustainable and halal. Your Indian restaurant in Cologne, where you can spend time out with friends and enjoy good food and drinks.



Vorspeisen / Starters

1	Samosa ^{1,2}	6,90
	Gebackene Teigtaschen mit Gemüse Fried pastry with vegetables	
2	Paneer Pakora ^{3,4}	6,90
	Indischer Weichkäse gebacken in Kichererbsenmehl Indian soft cheese fried in chickpea flour	
3	Chicken Pakora ⁴	6,90
	Hähnchenfilet-Stücke gebacken in Kichererbsenmehl Fried chicken fillet in chickpea flour	
4	Onion Rings ⁴	5,90
	Zwiebelringe in Kichererbsenmehl gebacken Onion rings fried in chickpea flour	
5	Fisch Pakora ^{4,5}	7,90
	Fischfilet in Kichererbsenmehl gebacken Fried fishfilet in chickpea flour	
6	King Prawn Pakora ^{4,6}	9,90
	Riesengarnelen in Kichererbsenmehl gebacken King Prawn fried in chickpea flour	
7	Keema Samosa ^{1,2}	8,90
	Gebackene Teigtaschen mit gewürztem Hackfleisch Fried dumplings with minced lamb	
8	Veg. Pokora ^{3,4}	6,90
	Knusprig gebackene Kartoffeln mit Zwiebeln & Blumenkohl Crispy baked potatoes with onion and cauliflower	
9	Onion Bhaji ⁴	6,90
	Marinierte Zwiebelringe in Kichererbsenmehl frittiert Marinated onion rings fried in chickpea flour	
10	Bhindi Kurkuri ⁴	7,50
	Okraschoten würzig und knusprig gebacken Spicy, tasty and crispy fried in Okra	
11	Gem. Vorspeisen vegetarisch ^{3,4}	11,90
	Panneer, Zwiebelringe, Kartoffel, Chilli, Blumenkohl, Auberginen & Veg. Pakoras Panneer, onion rings, potato, chilli, cauliflower, aubergine & vegetable pakoras	
12	Gem. Vorspeisen Non-Veg (gegrillt) ^{5,6}	15,90
	Chicken Tikka, Malai Kebab, Seekh Kebab, Fisch Tikka & Riesengarnelen im Tandoor gebraten Chicken Tikka, Malai Kebab, Seekh Kebab, Fish Tikka & King Prawns grilled in Tandoor	

* Vegetarisch – Gerichte ohne Fleisch

Vegetarian - Dishes without meat



SA LATE

SALADS

HOME
MADE

Vorspeisen | Starter

“Unsere frischen Salate werden mit einem homemade Dressing zubereitet. Du wirst es lieben.”

“Our fresh salads are served with a homemade dressing.
You'll love it.”

15 Gemischter Salat / Mixed salad

8,90

Grüner Salat, Tomate, Gurke, Zwiebel, Mais mit Vinaigrette verfeinert.
Green salad, tomatoes, cucumber, onions, corn and refined with vinaigrette.

16 Afghan Variation / Afghani Salat

8,90

Tomaten und Zwiebeln gewürfelt in Zitronensaft und mit Petersilie verfeinert.
Diced tomatoes and onions inserted in lemon juice and refined with parsley.

SUP PEN

SOUPS

13 Hähnchensuppe / Chickensoup

6,90

Würzige Hühnersuppe im indischen Stil mit zartem Huhn, frischen Kräutern und aromatischen Gewürzen.
Spicy Indian-style chicken soup with tender chicken, fresh herbs, and aromatic spices.

14 Linsensuppe / Lentilsoup ⁴

6,90

Kräftige Linsensuppe im indischen Stil mit aromatischen Gewürzen, frischen Kräutern und einem Hauch Zitrone.
Hearty Indian-style lentil soup with aromatic spices, fresh herbs, and a hint of lemon.



80	Jeera/ Roasted Papadam ⁴	Knusprig geröstete Papadam aus Linsenmehl Rispy roasted papadam from lentil flour	3,50
81	Masala Papadam ⁴	Papadam aufgepeppt mit Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen Papadam spiced up with onions, tomatoes and spices	3,50
82	Mint Sauce ³	Joghurt Dip hausgemacht mit frischer Minze Dip from yogurt with fresh mint	3,50
83	Mango Chutney	Zubereitet aus Mangopüree, frische Mangos verfeinert mit verschiedenen Gewürzen. Prepared from mango puree, fresh mangoes refined with various spices	3,50
84	Coconut Chutney ^{4,10}	Zubereitet aus frischer Kokosnuss, verfeinert mit Senfkörnern und frischen Curry Blätter Made from fresh coconut, refined with mustard seeds and fresh curry leaves	3,50
85	Imli ki Chutney	Zubereitet aus frischer Tamarinde und verschiedenen Gewürzen Prepared from fresh tamarind and various spices	3,50
86	Green chutney	Zubereitet mit frischem Koriander und Minze Prepared with fresh coriander and mint leaves	3,50
87	Scharfe Soße	Hausgemacht aus frischen roten Chillies Homemade from fresh red chillies	3,50
88	Raita ³	Joghurt mit Gurken, Tomaten, Zwiebel & Gewürzen Yogurt with cucumbers, tomatoes, onion & spices	3,90
89	Jogurt ³	Plain yogurt	3,50
90	Pickles	Würzig eingelegtes Gemüse Spicy pickled vegetables	3,50





INDISCHE BROTE



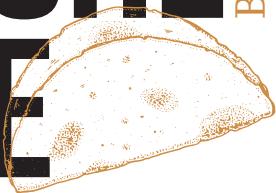
BREAD

Indische Brote

60	Naan <small>1, 2, 3</small>	Indisches Brot aus Weizenmehl Indian bread made with wheat flour	4,90
61	Butter Naan <small>1, 2, 3</small>	Indisches Brot aus Weizenmehl mit Butter verfeinert Indian bread made with wheat flour and butter	4,90
62	Naan Garlic <small>1, 2, 3</small>	Indisches Brot aus Weizenmehl mit Knoblauch verfeinert Indian bread made with wheat flour with garlic	4,90
63	Naan Keema <small>1, 2, 3</small>	Gefüllt mit gewürzten Lamm-Hackfleisch Stuffed with spiced minced lamb	7,50
64	Peshwari Nan <small>1, 2, 3, 7</small>	Mit getrocknete Früchte und Nüsse With dried fruits and nuts	6,50
65	Bullet Naan <small>1, 2, 3</small>	Indisches Brot aus Weizenmehl mit grünen Chillies und Knoblauch verfeinert Indian bread made with wheat flour with green chilies and garlic	4,90
66	Cheese Naan <small>1, 2, 3</small>	Fladenbrot gefüllt mit hausgemachtem Weichkäse Flat bread filled with homemade soft cheese	6,90
67	Chapati <small>2</small>	Brot aus Vollkornmehl Bread made of wholemeal flour	4,90
68	Tandoori Roti <small>1, 2</small>	Indisches Brot aus Vollkornmehl gebacken in Tandoor Ofen Indian wholewheat bread from Tandoor oven	5,90
69	Tandoori Parantha <small>1, 2</small>	Indisches Fladenbrot gebacken im Tandoor Ofen Indian flatbread baked in Tandoor oven	5,90
70	Parantha <small>1, 2</small>	Indisches Fladenbrot gebacken in der Pfanne Indian flatbread baked in pan	5,90

INDISCHE BROTE

BREAD



Indische Brote

“Die Suppe duftet fantastisch, probiere mal eine. Oder doch lieber ein Brot mit frischen Dips?”

“The soup smells fantastic, try one. Or would you prefer bread with fresh dips?”

71	Lacha Parantha <small>1, 2</small>	Indisches Fladenbrot knusprig gebacken Indian flat bread baked crispy	6,50
72	Methi Parantha <small>1, 2</small>	Indisches Fladenbrot mit Bockshornklee verfeinert Indian bread topped with fenugreek	6,50
73	Paneer Parantha <small>1, 2, 3</small>	Fladenbrot gefüllt mit Indischem Weichkäse Flat bread filled with Indian soft cheese	6,50
74	Allu Paratha <small>1, 2</small>	Fladenbrot mit einer leckeren Kartoffelfüllung Indian flat bread with potato filling	6,50
75	Masala Kulcha <small>1, 2, 3</small>	Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln, Zwiebeln und frischem Koriander Flat bread filled with potatos, onion and fresh coriander	6,50
76	Onion Kulcha <small>1, 2, 3</small>	Fladenbrot gefüllt mit Zwiebeln und frischem Koriander Flat bread filled with onions and fresh coriander	6,50
77	Puri <small>1, 2</small>	Gebackenes indisches Brot aus Vollkornweizenmehl Baked bread from whole wheat flour	6,90
78	Bhattura <small>1, 2</small>	Indisches Ballonbrot Indian balloon bread	6,50





STREET FOOD



**“Was sagt Dein Bauch, worauf hast Du Lust?”
“What does your stomach say, what do you fancy?”**

Chatpata / Snack's

170	Gol Gappa/Pani Puri (10 Stück) ² Brotbällchen mit gewürztem Wasser und Kartoffelfüllung Baked Breadballs with spiced water and potatoes filling	13,90
171	Papri Chaat ^{2,3} Knusprige Brotstücke mit Joghurt, würzigen Kichererbsen mit verschieden Chutneys serviert Crispy bread pieces with yogurt, spiced chickpeas with different chutneys served	14,90
172	Samosa Chaat ^{1,2,3,4} Samosas verfeinert mit Joghurt, würzigen Kichererbsen und verschiedenen Chutneys Samosas refi ned with yogurt, spicy chickpeas and different chutneys	14,90
173	Chicken Lollypops (6 Stück) ^{1,11} Köstlich zubereitete Hähnchenschenkel in einer leicht süß, scharfen und säuerlichen Manchurian Soße Delicious fried chicken in slightly sweet, hot and sour Manchurian sauce	14,90
174	Chole Bhatura ^{1,2,4} Indisches Ballonbrot mit Weizenmehl serviert mit würzig gekochten Kichererbsen Spiced chickpea served with baked ballon bread	16,90
175	Pommes Potato Fries serviert mit Ketchup French fries served with ketchup.	6,50
176	Chicken-Nuggets ^{2,3} Chicken Nuggets serviert mit Ketchup Chicken nuggets served with ketchup.	7,90



STREET FOOD



Chatpata / Snack's

Manchurian

177 **Gobi** 11

Köstlich frittierter Blumenkohl in einer leicht süß, scharfen und säuerlichen Manchurian Soße **13,90**
Fresh cauliflower cooked in a piquant curry sauce

178 **Chicken** 11

Köstlich frittiertes Hähnchen in einer leicht süß, scharfen und säuerlichen Manchurian Soße **14,90**
Chicken cooked in a piquant curry sauce

“ Was sagt Dein Bauch, worauf hast Du Lust?”
“ What does your stomach say, what do you fancy? ”



Hauptgerichte | Main course

** Vegan – Gerichte

*ohne tierische Produkte, wie Fleisch, Milch, Eier und Honig.
Dishes without animal products such as meat, milk, eggs and honey.*

Vegane Spezialitäten / Vegan Selection

30	Vegetable Curry	16,90
	Frisches gemischtes Gemüse in pikant gewürzter Currysoße Fresh mixed Vegetables in piquant curry sauce	
31	Tarka Dall ⁴	16,90
	Kleine indische Linsen mit Ingwer, Knoblauch & Gewürzen Small Indian lentils cooked with ginger, garlic & spices	
32	Bombay Potatoes	16,90
	Pikant zubereitete Kartoffeln mit Ingwer, Zwiebeln, Tomaten, Paprika & Kräutern Potatoes cooked with ginger, onions, tomatoes, peppers and herbs	
33	Saag Bhaji	16,90
	Spinat zubereitet in pikant gewürzter Currysoße Spinach cooked in a piquant curry sauce	
34	Chana Masala ⁴	16,90
	Kichererbsen mit Zwiebeln, Tomaten in würziger Currysoße Chickpeas with onions, tomatoes in a piquant curry sauce	
35	Mushroom Bhaji	16,90
	Champignons zubereitet in pikant gewürzter Currysoße Mushroom cooked in a piquant curry sauce	
36	Allu Saag	16,90
	Kartoffeln & Spinat pikant zubereitet in einer würzigen Currysoße Potatoes and spinach fried piquant prepared in a spicy curry sauce	
37	Gobi Bhaji	16,90
	Blumenkohl zubereitet in pikant gewürzter Currysoße Cauliflower cooked in a piquant curry sauce	
38	Allu Gobi	16,90
	Frischer Blumenkohl mit Gemüse & Kartoffeln pikant gebraten Fresh Cauliflower with Vegetables and potatoes fried in piquant seasonings	
39	Gobi Palak	16,90
	Blumenkohl mit pikant zubereitetem Spinat Cauliflower with piquant cooked spinach	
40	Bhindi Masala	16,90
	Frische Okraschoten mit Ingwer, Knoblauch, Tomaten & Zwiebeln gebraten Fresh okra prepared fried with ginger, garlic, tomatoes and onions	
41	Sabji Dansak ⁴	16,90
	Gemischtes Gemüse mit einer gelben Linsensoße (süß-sauer & leicht würzig) Vegetables with an lentil sauce (sweet-sour & light spicy)	
42	Saag Dansak ⁴	16,90
	Spinat mit einer indischen gelben Linsensoße (süß-sauer & leicht würzig) Spinach with an indian yellow lentil sauce (sweet-sour & light spicy)	
43	Bengen Curry	16,90
	Frische Auberginen in Currysoße Fresh eggplants in curry sauce	
44	Allu Mater ⁴	16,90
	Kartoffeln mit Erbsen pikant zubereitet Potatoes with peas piquant cooked	
45	Matter Mushroom Curry	16,90
	Frische Champignons & Erbsen in einer pikant gewürzter Currysoße Fresh mushrooms & peas cooked in a piquant curry sauce	



VEGETARIAN

Hauptgerichte | Main course

* Vegetarisch – Gerichte ohne Fleisch
Vegetarian - Dishes without meat

Vegetarische Spezialitäten / Vegetarian Selection

48	Dal Makhni ⁴	16,90
	Indische schwarze Linsen gekocht mit frischen Tomaten und Zwiebeln in Currysoße Indian black lentils cooked with fresh tomatoes and onion in curry sauce	
49	Malai Kofta ^{3, 4, 8, 9}	16,90
	Frische Gemüsebällchen mit Ingwer, Knoblauch, Mandeln & Kokosnuss in milder Curry-Sahne-soße Fresh vegetable balls with ginger, garlic, almonds and coconut in a mild curry cream sauce	
50	Shabji Garlic Chilli ¹¹	16,90
	Ein sehr scharfes Gericht aus ausgewähltem frischem Gemüse intensiv mit frischem Knoblauch und Chillischoten in einer anhaltenden pikanten Soße zubereitet A very hot dish of assorted fresh vegetables extensively prepared with fresh garlic and chillies in a lingering piquant sauce	
51	Vegetable Masala ³	16,90
	Verschiedene Gemüsesorten in würziger Kokosnuss-Sahnesoße Assorted fresh vegetables delicately blended in an elusive tangy coconut cream sauce	
52	Palak Paneer ³	16,90
	Pikant zubereiteter Spinat mit Ingwer, Knoblauch & indischem Weichkäse Piquant spinach with ginger, garlic & Indian soft cheese	
53	Sabji Korma ^{3, 8}	16,90
	Frisches Gemüse mit Ingwer, Mandeln, Kokosnuss in Sahne-Currysoße Fresh vegetables with ginger, almonds, coconut in cream curry sauce	
54	Matter Paneer ^{3, 4}	16,90
	Frischer Hausgemachter Weichkäse mit grünen Erbsen in Currysoße Fresh homemade cheese with green peas in curry sauce	
55	Shahi Paneer ^{3, 4}	16,90
	Hausgemachter Weichkäse in Tomaten Sahnesoße, verfeinert mit Schwarzem Kreuzkümmel Homemade soft cheese in a tomato cream sauce, refined with black cumin	
56	Chilli Paneer ^{3, 1}	16,90
	Hausgemachter Weichkäse mit grünem Chili, Paprika, Zwiebeln, Tomaten & Koriander in einer scharfen Soße Homemade cheese with green chillies, peppers, onion, tomato, coriander in spicy sauce	
57	Butter Gobi ^{3, 8}	16,90
	Frischer Blumenkohl zubereitet in einer Buttersoße verfeinert mit Sahne Fresh cauliflower prepared in butter sauce refined with cream	
58	Kadai Paneer ³	16,90
	Indischer Weichkäse zubereitet in einer speziellen würzigen Soße Indian soft cheese prepared in a special spicy gravy	
59	Dum Aloo Kashmiri ^{3, 8}	16,90
	Geb. Kartoffeln mit Kräutern, Ananas, Mandeln verfeinert in einer Buttersoße mit Sahne Fried potatoes with herbs, pineapple, almonds in butter sauce refined with cream	

VIP MENU

VIP MENU



GINTI VIP Menu

(auf Anfrage vegan möglich)



Vorspeise & Hauptspeise werden als „Thali“
(kleine Schale) serviert.

Menü à la Chef 49.00

Preis pro Person | Price per Person

Aperitif: Mango Lassi.

Aperitif: Mango Lassi.

Vorspeise: Mixed Dips | Mixed Naan | Papri Chaat | Gobi | Chicken Lollipop | Pani Puri.

Appetizer: Mixed Dips | Mixed Naan | Papri Chaat | Gobi | Chicken Lollipop | Pani Puri.

Hauptspeise: Lamm Rogan Josh | Butter Chicken | Tarka Dal | Reis | Naan | Raita Yogurt | Pickles.

Main course: Lamm Rogan Josh | Butter Chicken | Tarka Dal | Reis | Naan | Raita Yogurt | Pickles.

Nachspeise: Gulab Jamun mit Eis | Jelabi | Espresso

Dessert: Gulab Jamun mit Eis | Jelabi | Espresso



„Als ich hiermit angefangen habe, wollte ich mehr:

mehr Indisch, mehr Auswahl, mehr Leute, mehr Platz, ein besseres Essen, mehr für meine Mitarbeiter. Mehr für meine Familie und vor allem mehr für meine Gäste. Mein persönliches Motto lautet: mein Herz auf den Tisch und auf den Teller zu legen, um Ihr Herz zu gewinnen.“

„When I started this, I wanted more: more Indian, more choice, more people, more space, better food, more for my staff. More for my family and, above all, more for my guests. My personal motto is to put my heart on the table and on the plate to win your heart.“

Ajay Gawdi

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

HOUSE SPECIALTIES

Spezialitäten | Specialties



Spezialitäten des Hauses / Specialities

91	Chicken Tikka Masala 3, 8, 9	21,90
	Gegrillte Hähnchenfilets, in feiner Joghurt-Kokosnuss-Soße verfeinert mit frischer Minze Grilled chickenbreast in a delicious yoghurt coconutsauce refined with fresh mint	
92	Butter Chicken 3, 8, 9	21,90
	Gegrilltes Hühnerbrust mit Zwiebeln, Tomaten und Mandeln in einer köstlichen mit Butter-Soße verfeinerten in Sahne Grilled chicken breast with onions, tomatoes and almonds in a delicious butter sauce topped with whipped cream	
93	Tandoori Murgh Masala 3, 8, 9	21,90
	Marinierte gegrillte Hähnchenschenkel aus dem Tandoor mit Tomaten, Cashewkernen & Rosinen in einer köstlichen Joghurt-Kokosnuss-Soße verfeinert mit frische Minze Marinated grilled chicken in Tandoor with tomatoes, cashew nuts, raisins in a delicious yoghurt coconutsauce refined with fresh mint	
94	Butter King Prawns 3, 6, 8, 9	24,90
	Gegrillte Hummerkrabben mit Zwiebeln, Tomaten, Mandeln verfeinert in einer köstlichen Butter-soße mit Sahne Grilled king prawns with onions, tomatoes, almonds in a delicious butter sauce topped with whipped cream	
95	Lamm Tikka Masala 3, 8, 9	22,90
	Gegrilltes Lammfilet mit Cashewnüsse, Rosinen & Mandeln in Jogurt-Kokosnuss Soße verfeinert mit Minze Grilled lamb fillet with cashew nuts, raisins & almonds in a yogurt coconut sauce, refined with mint	
96	Mango Chicken	21,90
	Gegrilltes Hähnchenfilet in einer Currysoße verfeinert mit Mangogeschmack Chicken grilled in curry-sauce refined with mango flavor	
97	Chicken Kadai	21,90
	Hähnchen in einer speziell gewürzten Soße Chicken in an special spiced sauce	
98	Tandoori King Prawn Masala 6, 8, 9	24,90
	Marinierte Riesengarnelen aus dem Tandoor mit Tomaten, Cashewkernen & Rosinen in einer köstlichen Soße Marinated king prawns from the Tandoor with tomatoes, cashew, raisins in a delicious gravy	
99	Tandoori Chilli Chicken 11	21,90
	Hähnchenschenkel aus dem Tandoor in einer scharfen ChilliSoße Chicken legs from Tandoor in a hot chilli sauce	
100	Thali veg. 1, 2, 3	24,90
	Daal, zwei verschiedene vegetarische Gerichte (täglich wechselnd) Reis, Raita, Pickels, Naan, Gulab Jamun (Nachtisch) Daal, 2x different vegetarian dishes (changes daily) rice, Raita, pickels, Naan, Gulab Jamun (Dessert)	
101	Thali nonveg. 1, 2, 3	27,90
	Daal, ein Hähnchengericht, ein Lammgericht (täglich wechselnd) Reis, Raita, Pickels, Naan, Gulab Jamun (Nachtisch) Daal, 1x chicken dish, 1x lamb dish (changes daily) rice, Raita, pickels, Naan, Gulab Jamun (Dessert)	



Traditionelle Favoriten / Traditional Favourites

	Hähnchen/ Chicken	Chicken Tikka	Lamm/ Lamb	Krabben/ King Prawns	Fisch/ Fish
140 Korma	21,90	22,90	22,90	24,90	22,90
141 Madras	21,90	22,90	22,90	24,90	22,90
142 Bhuna	21,90	22,90	22,90	24,90	22,90
143 Saag	21,90	22,90	22,90	24,90	22,90
144 Dhansak	21,90	22,90	22,90	24,90	22,90
145 Vindaloo	21,90	22,90	22,90	24,90	22,90
146 Kashmiri	21,90	22,90	22,90	24,90	22,90
147 Jalfrezi	21,90	22,90	22,90	24,90	22,90
148 Garlic Chilli	21,90	22,90	22,90	24,90	22,90
149 Curry	21,90	22,90	22,90	24,90	22,90

Korma 3,8,9

Kokonuss-Mandeln in Sahnesoße
Coconut - Almond cream sauce

Madras

Ingwer & Chili in einer scharfen Soße
Fairly hot curry sauce with a note of ginger and chillies

Bhuna

Röstzwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch, mit indischen Gewürzen
Roasted onions, tomatoes, ginger, garlic, with Indian spices

Saag

Spinat, Ingwer, Knoblauch, pikant gebraten
Spinach, ginger, garlic, piquant fried

Dhansak 4

In einer indischen Linsensoße, süß-sauer & leicht scharf abgeschmeckt
In an Indian spiced lentil sauce, sweet and sour and slightly spicy

Vindaloo

Mit Kartoffeln in einer sehr scharfen Soße
With potatoes in a very spicy sauce

Kashmiri

Fruchtig zubereitet mit Ananas, Cashewkernen & Rosinen in einer Curry-Sahne Soße
Prepared fruity (pineapple, cashew nuts, raisins) Cream-Curry wipped with cream

Jalfrezi

Mit frischen Tomaten, Paprika, Zwiebeln, grünem Chili, Ingwer & Knoblauch gebraten
Fried with fresh tomatoes, peppers, onions, ginger & garlic with fresh green chili

Garlic Chilli 1,11

Mit frische Knoblauch und Chillies in einer scharfen Soße
With fresh garlic and chillies in a hot sauce

Curry

Mild zubereitet mit Frischem Ingwer, Zwiebeln, Tomaten und Gewürze
Mild prepared with fresh ginger, onions, tomatoes and spices

“Entdecke etwas Neues aus unseren köstlichen Spezialitäten.”

“Discover something new among our delicious specialities.”

TANDOORI SPEZIALI TAETEN

TANDOORI
SPECIALTIES



Tandoori Spezialitäten | Tandoori Specialties

Tandoori Spezialitäten / Tandoori Specialities

(Alle Hauptspeisen mit Salat und Basmatireis serviert)

110	Tandoori Chicken 3, 8, 9	21,90
	Das weltberühmte Gericht aus zarten Hähnchenschenkel in frisch gemahlenen Gewürzen und Jogurt mariniert, gegrillt im Tandoor The world famous dish of delicate chicken legs in freshly ground spices and yogurt marinated, grilled in Tandoor	
111	Chicken Tikka	19,90
	Hähnchenbrust mariniert in einer speziellen 'Tikka' Marinade, gegrillt im Tandoor Supreme breast of chicken infused with a special 'tikka' marinade, grilled in Tandoor	
112	Lamm Tikka	21,90
	Lamm Filet mariniert in einer speziellen 'Tikka' Marinade, gegrillt im Tandoor Lamb filet infused with a special 'tikka' marinade, grilled in Tandoor	
113	Fish Tikka 5	21,90
	Fischfilet mariniert in einer speziellen 'Tikka' Marinade, gegrillt im Tandoor Fish filet infused with a special 'tikka' marinade, grilled in Tandoor	
114	Golden Prawn's/ Don Prawn's 6	24,90
	Mediterrane Riesengarnelen vom Spieß, fein gewürzt und gegrillt Large Mediterranean Prawn on skewer finely seasoned and barbecued	
115	Seekh Kebab	22,90
	Gegrillte Lamm-Hackspieße scharf gewürzt Spicy lamb minced meat grilled on skewer	
116	Malai Kebab 3,9	21,90
	Hähnchenfilet mariniert in einer Kräuter-Joghurtsoße mit Cashewkernen Chicken breast marinated in herbs yogurt sauce with cashew nuts	
117	Paneer Tikka 3	19,90
	Indischer Weichkäse in einer speziellen 'Tikka' Marinade, gegrillt im Tandoor Indian soft cheese infused with a special 'tikka' marinade, grilled in Tandoor	
118	Cinti Grillplate 3, 5, 6, 9	26,90
	Verschiedene Fisch- und Fleischsorten bestehend aus Nr. 111, 112, 113, 114 und 116 Various fish and meat sorts composed of Nr. 111, 112, 113, 114, 116	

Beilagen Soßen / Side dish Sauce

Jede Soße kostet 6,90 €
Each sauce costs €6.90.

180	Korma 3, 8, 9 Kokosnuss-Mandeln in Sahnesoße Coconut - Almond cream sauce	185	Vindaloo Mit Kartoffeln in einer sehr scharfen Soße With potatoes in a very spicy sauce
181	Madras Ingwer & Chili in einer scharfen Soße Fairly hot curry sauce with a note of ginger and chillies	186	Kashmiri 3, 8, 9 Fruchtig zubereitet mit Ananas, Cashewkernen & Rosinen in einer Curry-Sahne Soße Prepared fruity (pineapple, cashew nuts, raisins) Cream-Curry whipped with cream
182	Butter 3, 8, 9 Tomaten-Sahne-Soße verfeinert mit Butter Tomato-Cream sauce topped with butter	187	Jalfrezi Mit frischen Tomaten, Paprika, Zwiebeln, grünem Chili, Ingwer & Knoblauch gebraten fried with fresh tomatoes, peppers, onions, ginger & garlic with fresh green chilli
183	Saag Spinat mit Ingwer und Knoblauch pikant gebraten Spinach with ginger and garlic piquant cooked	188	Garlic Chilli 1, 11 Frischer Knoblauch und Chillies in einer scharfen Soße Fresh garlic and chillies in a hot sauce
184	Dhansak 4 Gelbe Linsensoße, süß-sauer & leicht scharf abgeschmeckt Yellow lentil sauce, sweet and sour and slightly spicy	189	Curry Mild zubereitet mit Frischem Ingwer, Zwiebeln, Tomaten und Gewürze Mild prepared with fresh ginger, onions, tomatoes and spices



Biryani

Traditionelle indische Biryani, langsam gegart mit Basmati-Reis, zartem Fleisch und einer Mischung aus aromatischen Gewürzen, serviert mit Raita.

Traditional Indian biryani, slow-cooked with basmati rice, tender meat, and a blend of aromatic spices, served with raita.

121	Hähnchen Chicken	21,90
122	Chicken Tikka Grilled Chicken	22,90
123	Lamm Lamb	22,90
124	Riesen Garnelen ⁶ King Prawn	24,90
125	Gemüse Vegetable	19,90

Reis Auswahl / Rice Selection

130	Basmatireis Basmati Rice	6,50
131	Navraton pilau Reis ^{3,9} Gebraten mit gemischten Früchten Stir-fried with mixed fruits	11,90
132	Vegetable pilau Reis Gebraten mit verschiedenem frischem Gemüse Stir-fried with fresh vegetables	11,90
133	Jeera Reis Gebraten mit einem Hauch von Kreuzkümmel Fried with a touch of cumin	7,90
134	Saffron Rice Vegetable fried yellow rice	11,90
135	Biryani Rice Fried rice with spices, yogurt & onions	12,90
136	Vegetable fried Rice Vegetable fried rice	12,90
137	Chicken fried Rice Chicken fried rice	13,90

BEILAGEN & SOSSEN



SIDE DISH
& SAUCE

Beilagen & Soßen | Side Dishes & Sauces

Jede Soße kostet 6,50 €
Each sauce costs € 6.50

- 180 **Korma** 3, 8, 9
Kokosnuss-Mandeln in Sahnesoße
Coconut - Almond cream sauce
- 181 **Madras**
Ingwer & Chili in einer scharfen Soße
Fairly hot curry sauce with a note of ginger and chillies
- 182 **Butter** 3, 8, 9
Tomaten-Sahne-Soße verfeinert mit Butter
Tomato-Cream sauce topped with butter
- 183 **Saag**
Spinat mit Ingwer und Knoblauch pikant gebraten
Spinach with ginger and garlic piquant cooked
- 184 **Dhansak** 4
Gelbe Linsensoße, süß-sauer & leicht scharf abgeschmeckt
Yellow lentil sauce, sweet and sour and slightly spicy
- 185 **Vindaloo**
Mit Kartoffeln in einer sehr scharfen Soße
With potatoes in a very spicy sauce
- 186 **Kashmiri** 3, 8, 9
Fruchtig zubereitet mit Ananas, Cashewkernen & Rosinen in einer Curry-Sahne Soße
Prepared fruity (pineapple, cashew nuts, raisins) Cream-Curry whipped with cream
- 187 **Jalfrezi**
Mit frischen Tomaten, Paprika, Zwiebeln, grünem Chili, Ingwer & Knoblauch gebraten
fried with fresh tomatoes, peppers, onions, ginger & garlic with fresh green chilli
- 188 **Garlic Chilli** 1, 11
Frischer Knoblauch und Chillies in einer scharfen Soße
Fresh garlic and chillies in a hot sauce
- 189 **Curry**
Mild zubereitet mit Frischem Ingwer, Zwiebeln, Tomaten und Gewürze
Mild prepared with fresh ginger, onions, tomatoes and spices

* Vegetarisch – Gerichte ohne Fleisch

Vegetarian - Dishes without meat

** Vegan – Gerichte ohne tierische Produkte, wie

Traditionelle Favoriten. Auf Anfrage vegan möglich.
Traditionelle Favoriten. Vegan option available by request.



NACH TISCH

DESSERTS



Nachspeisen | Desserts

Nachtische / Desserts

161	Kulfi 3,7,8		7,50
Indisches Eis in den Geschmacksrichtungen: Mango, Pistazie, Mandel Indian ice in with mango, pistachio, almond flavour			
162	Firni 3,8		6,90
Indischer Reispudding verfeinert mit Rosenwasser und Mandeln Indian rice pudding with rose water and almond			
163	Gulab Jamun 3		6,90
Frittierte Milchbällchen eingelegt in Sirup Fried milkballs in syrup			
164	Ras Malai 3,8		6,90
Zubereitet aus indischem Weichkäse, eingelegt in Safran Milch mit Mandeln Prepared from indian cream cheese, laid in saffron milk with pistachios and almonds			



Getränke | Drinks

Softdrinks

		0,3l
Mineralwasser		3,00
Wasser Still		3,00
Coca Cola b, k		4,90
Coca Cola zero b, e, f, g, h		4,90
Sprite		4,90
Fanta b		4,90
Spezi b, h, k		4,90
Bitter Lemon c, j		4,90
Ginger Ale a, j		4,90
Tonic Water c, j		4,90
Mangosoft (auch als Schorle erhältlich)		4,90
Apfelsaft (auch als Schorle erhältlich)		4,90
Orangensaft (auch als Schorle erhältlich)		4,90
Maracujasaft (auch als Schorle erhältlich)		4,90
Lycheesaft (auch als Schorle erhältlich)		4,90
Rhabarbersaft (auch als Schorle erhältlich)		4,90
Eistee Pfirsich c		4,90
Eistee Zitrone c		4,90
Fresh Lemon Soda	0,5 l	6,90
Flasche Wasser	0,7 l	7,90
Flasche Wasser Still	0,7 l	7,90

Erfrischungsgetränke aus Joghurt Hausgemacht

	0,3l	0,5l
Lassi - salzig ³		4,90
Joghurtgetränk mit Gewürzen		6,50
Lassi - süß ³		5,90
Joghurtgetränk mit Rohrzucker		6,50
Mango - Lassi ³		5,90
Joghurtgetränk mit Mangomark und frische Mango		7,50
Mango - Shake ³		5,90
Mango Lassi mit Vanilleeis		7,50
Masala Chaas ³		5,90
Joghurt mit Koriander, Minze, Gewürze und ein Hauch frischer Chilli		7,50

GETRÄNKE



DRINKS



Biere

...vom Fass

Gaffel Kölsch	0,2l	0,3l
Radler (Bier mit Sprite)	3,30	3,90
Alster (Bier mit Fanta)	3,30	3,90
Schuss (Bier mit Vita Malz)	3,30	3,90
Cola Bier (Bier mit Cola)	3,30	3,90
Radler (Alkoholfrei)	3,30	3,90

...aus der Flasche

Beck's	0,33l
Beck's Gold	4,50
Beck's Lemon	4,50
Beck's Alkoholfrei	4,50
Gaffel Fassbrause Orangen (Alkoholfrei)	4,50
Gaffel Fassbrause Zitrone (Alkoholfrei)	4,50
Vita-Malz (Alkoholfrei)	4,00
Kingfisher Bier (Indisches Bier)	4,90
Cobra Bier (Indisches Bier)	4,90
Budweiser	4,50

Weizen

Weizen Hell	0,5l
Weizen Dunkel	6,90
Weizen Alkoholfrei	6,90



Offene Weine

(auf Anfrage separate Weinkarte)

Weißwein	0,2l
Riesling "Tag für Tag"	7,90
Chardonnay	7,90
Pinot Grigio	7,90
Weißweinschorle	7,90
Roséwein	
Rosé	7,90
Rotwein	
Merlot	7,90
Primotivo	7,90

Entdecken Sie unsere erlesene Auswahl an Premiumweinen, die sorgfältig zusammengestellt wurde, um Ihr kulinarisches Erlebnis zu vollenden. Unsere separate Weinkarte stellen wir Ihnen auf Wunsch gerne zur Verfügung.

We invite you to explore our curated collection of premium wines, thoughtfully selected to complement your dining experience. Our dedicated wine card is available upon request.

GETRÄNKE



DRINKS

Getränke | Drinks



Aperitif - 4cl

Martini-Bianco	3,90
Bailey's	3,90
Sherry medium	3,90
Grappa	3,90
Ramazotti	3,90
Fernet Branca	3,90

Whiskey - 4cl

Ballantines	6,90
Johnnie Walker Red Label	6,90
Johnnie Walker Black Label	7,90
Jack Daniel's	7,90
Chivas Regal	7,90
Glenfiddich	8,90

Cognac, Rum & Co. - 4cl

Hennessy	5,90
Remy Martin	5,90
Indischer Rum	5,90

GETRÄNKE



DRINKS

Getränke | Drinks



Have a shot... - 2cl

Sambuca	3,90
Tequila	3,90
Ramazzotti	3,90
Jagermeister	3,90
Mango Schnaps	3,90
Kokos Schnaps	3,90

Long Drinks & Spritzig - 4cl

Wodka Red Bull	7,90
Wodka Lemon	7,90
Gin Tonic	7,90
Campari Orange	7,90
Campari Soda	7,90
Aperol Spritz	7,90
Hugo	7,90
Prosecco	7,90
Mango Sekt	7,90

GETRÄNKE



DRINKS

Getränke | Drinks



Warme Getränke *Warm drinks*

Tee

Indischer Tee Indian Chai Tea/Masala Chai	3,90
Jasmin Tee	3,90
Schwarzer Tee	3,90
Grüner Tee	3,90
Frischer Pfefferminz Tee	3,90
Frischer Ingwer-Tee	3,90
Ingwer-Lemon Tee	3,90

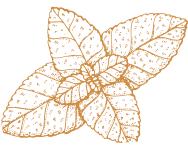
Kaffee

Kaffee	3,90
Espresso	3,20
Doppelter Espresso	3,90
Cappuccino	3,90

“Eine Erfrischung, oder etwas Warmes?”
“A refreshment, or something warm?”

KOCHKURS

INDISCHES



KOCHKURS

Kochkurse für die indische Küche.

Die Begeisterung an der indischen Küche geben wir auch gern durch unsere Kochkurse weiter. Lassen Sie sich auf eine Geschmackvolle Reise in die Welt der Gewürze, Kräuter und frischer Zutaten mitnehmen, um auch gewohnten Rezepten in Zukunft eine exotische Komponente beifügen zu können.
Unsere indischen Kochkurse öffnen Ihnen das Tor zu vielseitigen Gaumenfreuden um indische Gerichte nicht nur im Ginti Restaurant in Köln zu genießen, sondern auch bei Ihnen zu Hause.

Nach unserem Motto "gemeinsam kochen und gemeinsam genießen" können Sie im Anschluss das gekochte im angenehmen Ambiente genießen.

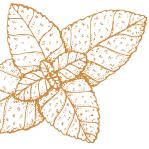


Teilnehmerzahl: 5 bis 10 Personen - ab 100 € pro Person.

Lassen Sie sich unverbindlich beraten und kontaktieren Sie uns telefonisch unter
0221 99029466 , 0151 7288 6066 oder per
www.ginti.de / info@ginti.de

CATERING

INDISCHES



CATERING SERVICE

Benötigen Sie ein Catering für einen speziellen Anlass?
Sprechen Sie uns an.

Egal ob Geburtstage, Firmenveranstaltungen oder Weihnachtsfeiern, wir erstellen Ihnen ein unverbindliches Angebot für das Catering.

Für Ihre besonderen Veranstaltungen
bieten wir einen besonderen Service!

Planen Sie ein Familienfest, einen besonderen Abend mit Freunden, ein Geschäftessen oder einen Messeauftritt?
Nutzen Sie unseren Catering-Service von **10 bis 500 Personen** und kommen Sie in den Genuss unserer indischen Köstlichkeiten.
Gerne beraten und informieren wir Sie über unser reichhaltiges Angebot und helfen Ihnen, die für Ihren Anlass beste Variation unserer Speisen zusammenzustellen.





Unsere allgemeinen Hinweise:

1. Rauchen im Restaurant-Bereich, einschließlich Toiletten ist strengstens verboten.
2. Da die Gerichte bei uns immer frisch zubereitet werden, haben Sie die Möglichkeit, den Schärfegrad eines Gerichtes nach Ihrem Geschmack zu bestellen. Die meisten Gerichte sind pikant zubereitet.
3. Alle Hauptgerichte werden mit Basmati-Langkornreis als Beilage serviert. Das Ersetzen von Reis durch andere Beilagen ist nicht möglich, aber gerne können Sie Naan oder Roti (frisch gebackene Brote) dazu bestellen.
Wir empfehlen Ihnen ein Blick auf unsere Brotkarte zu werfen.
4. Irrtümer und Änderungen auf der Speisekarte behalten wir uns vor.

Alle Preise sind in Euro inklusive MwSt.

Our general terms and conditions:

1. Smoking in restaurant area including toilets is strictly prohibited.
2. All main dishes are medium spiced. According to your wish they can be prepared hot (spicy) or very hot (very spicy).
3. All main dishes are served with long grain Basmati rice. We do not offer bread or any side dish instead of rice.
4. We reserve the right to make changes to the menu, which may contain errors or omissions.

All prices are in Euro. VAT included.





GINTI

KÖLN

Indisches Restaurant

- Home Delivery
- Catering
- Events
- Kochkurse
- Gutscheine



**20% Rabatt auf Online Bestellungen
mit dem Code **Ginti2026****

**Folgen Sie uns auf Instagram
Follow us on Instagram
@gintiresortant**

GINTI Indisches Restaurant
Händelstraße 33
50674 Köln

+49 221 99 02 94 66
info@ginti.de
www.ginti.de

Zugelassene Zusatzstoffe für Lebensmittel:

a mit Konservierungsstoff, b mit Farbstoff, c mit Antioxidationsmittel, e mit Süßungsmittel Cyclamat, f mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle, g mit Süßungsmittel Acetsulfam, h mit Phosphat, j Chininhaltig, k Coffeinhaltig, l mit Geschmacksverstärker mit Süßstoff

Hinweis für Allergiker. Deklarationspflichtige Allergene:
1 Weizen, 2 Glutenhaltiges Getreide/-Erzeugnisse, 3 Milch und Milcherzeugnisse, 4 Hülsenfrüchte,
5 Fisch und Fischherzeugnisse, 6 Krebstier und Krebstiererzeugnisse, 7 Schalenfrüchte (Bautnnüsse),
8 Mandeln, 9 Cashewnüsse, 10 Soja, 11 Senf, 12 Säuerungsmittel