

SPEISEN & GETRÄNKE
FOOD & BEVERAGES



Indisches Restaurant

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

* Vegetarisch – Gerichte ohne Fleisch
Vegetarian - Dishes without meat





SALADS SALATE



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.

SUPPENS 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.



EXTRAS

DIPS



Vorspeisen | Starter

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





INDISCHE BROTE



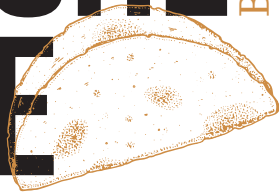
Indische Brote

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



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





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}
Krusprige Brotstücke mit Joghurt, würzigen Kichererbsen mit verschiedene 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 refined 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 balloon 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 frittierte 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?”



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

VEGETARISCH

NUR DAS BESTE
MIT VIEL GEMÜSE

VEGETARIAN



Hauptgerichte | Main course

* Vegetarisch – Gerichte ohne Fleisch
Vegetarian - Dishes without meat

Vegetarische Spezialitäten / Vegetarian Selection

- | | | |
|----|--|-------|
| 48 | Dal Makhni ⁴
Indische schwarze Linsen gekocht mit frischen Tomaten und Zwiebeln in Currysoße
Indian black lentils cooked with fresh tomatoes and onion in curry sauce | 16,90 |
| 49 | Malai Kofta ^{3, 4, 8, 9}
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 | 16,90 |
| 50 | Shabji Garlic Chilli ¹¹
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 | 16,90 |
| 51 | Vegetable Masala ³
Verschiedene Gemüsesorten in würziger Kokosnuss-Sahnesoße
Assorted fresh vegetables delicately blended in an elusive tangy coconut cream sauce | 16,90 |
| 52 | Palak Paneer ³
Pikant zubereiteter Spinat mit Ingwer, Knoblauch & indischem Weichkäse
Piquant spinach with ginger, garlic & Indian soft cheese | 16,90 |
| 53 | Sabji Korma ^{3, 8}
Frisches Gemüse mit Ingwer, Mandeln, Kokosnuss in Sahne-Currysoße
Fresh vegetables with ginger, almonds, coconut in cream curry sauce | 16,90 |
| 54 | Matter Paneer ^{3, 4}
Frischer Hausgemachter Weichkäse mit grünen Erbsen in Currysoße
Fresh homemade cheese with green peas in curry sauce | 16,90 |
| 55 | Shahi Paneer ^{3, 4}
Hausgemachter Weichkäse in Tomaten Sahnesoße, verfeinert mit Schwarzem Kreuzkümmel
Homemade soft cheese in a tomato cream sauce, refined with black cumin | 16,90 |
| 56 | Chilli Paneer ^{3, 1}
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 | 16,90 |
| 57 | Butter Gobi ^{3, 8}
Frischer Blumenkohl zubereitet in einer Buttersoße verfeinert mit Sahne
Fresh cauliflower prepared in butter sauce refined with cream | 16,90 |
| 58 | Kadai Paneer ³
Indischer Weichkäse zubereitet in einer speziellen würzigen Soße
Indian soft cheese prepared in a special spicy gravy | 16,90 |
| 59 | Dum Aloo Kashmiri ^{3, 8}
Geb. Kartoffeln mit Kräutern, Ananas, Mandeln verfeinert in einer Buttersoße mit Sahne
Fried potatoes with herbs, pineapple, almonds in butter sauce refined with cream | 16,90 |



VIP MENU MENU

VIP Menü | VIP Menu



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

GINTI VIP Menu

(auf Anfrage vegan möglich)

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

SPEZIALI TAETEN DES HAUSES

HOUSE
SPECIALITIES

Spezialitäten | Specialties



Spezialitäten des Hauses / Specialities

- | | | |
|-----|--|-------|
| 91 | Chicken Tikka Masala ^{3, 8, 9}
Gegrillte Hähnchenfilets, in feiner Joghurt-Kokosnuss-Soße verfeinert mit frischer Minze
Grilled chickenbreast in a delicious yoghurt coconutsauce refined with fresh mint | 21,90 |
| 92 | Butter Chicken ^{3, 8, 9}
Gegrilltes Hühnerbrust mit Zwiebeln, Tomaten und Mandeln in einer köstlichen mit Buttersoße verfeinerten in Sahne
Grilled chicken breast with onions, tomatoes and almonds in a delicious butter sauce topped with whipped cream | 21,90 |
| 93 | Tandoori Murgh Masala ^{3, 8, 9}
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 | 21,90 |
| 94 | Butter King Prawns ^{3, 6, 8, 9}
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 | 24,90 |
| 95 | Lamm Tikka Masala ^{3, 8, 9}
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 | 22,90 |
| 96 | Mango Chicken
Gegrilltes Hähnchenfilet in einer Currysoße verfeinert mit Mangogesmack
Chicken grilled in curry-sauce refined with mango flavor | 21,90 |
| 97 | Chicken Kadai
Hähnchen in einer speziell gewürzten Soße
Chicken in an special spiced sauce | 21,90 |
| 98 | Tandoori King Prawn Masala ^{6, 8, 9}
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 | 24,90 |
| 99 | Tandoori Chilli Chicken ¹¹
Hähnchenschenkel aus dem Tandoor in einer scharfen Chillisoße
Chicken legs from Tandoor in a hot chilli sauce | 21,90 |
| 100 | Thali veg. ^{1, 2, 3}
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) | 24,90 |
| 101 | Thali nonveg. ^{1, 2, 3}
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) | 27,90 |



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 chilli

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
SPECIALITIES



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 | Ginti 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	Navratan 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 & SOSSSEN



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



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



GETRÄNKE

DRINKS



Biere

...vom Fass

	0,2l	0,3l
Gaffel Kölsch	3,30	3,90
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

	0,33l
Beck's	4,50
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

	0,5l
Weizen Hell	6,90
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
Ramazotti	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
Cappucino	3,90

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



KOCH KURS

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 Geschäftsessen 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 NTI 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
@gintirestaurant**

GINTI Indisches Restaurant
Händlerstraße 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 Acesulfam, **h** mit Phosphat **j** chininhaltig, **k** koffeinhaltig, **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 Fischerzeugnisse, **6** Krebstier und Krebstiererzeugnisse, **7** Schalenfrüchte (Baumnüsse), **8** Mandeln, **9** Cashewnüsse, **10** Senf, **11** Soja, **12** Säuerungsmittel