

The background image shows a restaurant interior. In the foreground, there are tables with red upholstered chairs. A table is set with a lit candle in a brass holder, a vase of red tulips, and a small green bottle. In the background, there is a bar with various bottles and a chandelier hanging from the ceiling. The entire scene is framed by a decorative purple border with floral motifs.

Doon

Indische Spezialitäten

**Weerthstr. 10
12489 Berlin/
Adlershof**

**Öffnungszeiten:
Täglich von
12:00 - 23:00 Uhr**

Catering

ab 20 Personen

zzgl. einer Lieferpauschale von 25,- EUR

Lieferung in Chafing Dishes

unter: Tel: 030/ 339 31 855

www.restaurant-doon.de

reservierung@restaurant-doon.de

Catering

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.
All dishes are served with basmatirice.

Menü 1 13,90 €/ Person

Hauptspeise:

Dal Makhani ^G

Verschiedene Linsen mit Butter,
Ingwer und Knoblauch
Different lentils cooked with garlic, ginger
and butter

Paneer Makhani ^{G,H}

Rahmkäse mit Nüssen in Tomaten-
Sahnesoße
Homemade cream cheese pieces with nuts
in tomato cream sauce

Subji ^G

Verschiedene Gemüsesorten, Rahmkäse
und Masala-Currysoße
Different vegetables, cream cheese, cooked in
Masala curry sauce

Menü 2 15,90 €/ Person

Hauptspeise:

Navratan Korma ^{G,H}

Frisches Gemüse mit verschiedenen
Früchten, Rahmkäse und Nüssen
in Cashew-Sahnesoße
Fresh vegetables with dry fruits, homemade
cream cheese and cooked in cashew nut
cream sauce

Butter Chicken ^G

Gegrilltes Hühnerfilet mit leckeren
Gewürzen in einer sahnigen Tomaten-
Buttersoße
Grilled chicken fillet with delicious spices
in a creamy tomato butter sauce

Lamm Jhalfrezi ^G

(scharf)

Lammfleisch in scharf gewürzter Soße
mit Blumenkohl, Zwiebeln, Knoblauch
und Paprika

Lamb meat cooked in hot and spicy sauce with
cauliflower, onions, capsicum and garlic



Catering

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.
All dishes are served with basmatirice.

Menü 3 17,90 €/ Person

Vorspeise:

Hühnersuppe ^o

Typisch indische Hühnersuppe
Typical Indian chicken soup

Hauptspeise:

Sabnam Curry ^G

Frische Champignon mit
grünen Erbsen und Rahmkäse
in Curry-Sahnesoße
Fresh mushrooms with green peas and
homemade cream cheese in curry cream
sauce

Chicken Tikka Masala ^G

Gegrilltes Hühnerfilet mit Zwiebeln,
Tomaten, Ingwer und Knoblauch
in Masala-Currysoße
Grilled chicken fillet with onions, tomatoes,
garlic, ginger and Masala curry sauce

Lamm Korma ^{G,H}

Lammfleisch mit Rahmkäse
und Nüssen in milder
Kardamom-Cashew-Sahnesoße
Lamb with cream cheese and nuts in
mild cardamom cashew cream sauce

Dessert:

Shrikand ^G

Frisches Obst eingelegt in
Joghurt und Honig
Fresh fruit pickled in Yogurt and honey



Menü 4 (vegan) 15,90 €/ Person

Vorspeise:

Linsensuppe ^o

Rote Linsen mit Kokosnuss
nach südindischer Art
Red lentil (Masoor Dal) soup with coconut
in South-Indian style

Hauptspeise:

Sabji Kochi (scharf)

Frisches Gemüse mit Kokosnussmilch,
ayurvedische Gewürze, Ingwer,
Knoblauch
Fresh vegetables with coconut milk,
Ayurvedic spices, Ginger, garlic

Tofu Masala Curry

Tofu mit grünen Erbsen
in würziger Currysoße.
Tofu with green peas in a spicy curry sauce



Sabji Jhalfrezi (scharf)

Frisches Gemüse mit Paprika,
Zwiebeln und gewürzter
scharfer Sauce
Fresh vegetables with peppers, onions
and spiced hot sauce

