

Charity in a Bottle!
LEMONAID+ChariTea
aus fairem Handel

www.bashi.de

Indisch Ayurvedische Küche

Heissgetränke

€

Indischer Chai (schwarzer Tee mit indischen Gewürzen in Milch gekocht, süß)

2,00

Yogitee

2,00

Ayurvedischer Tee

2,00

Kaltgetränke

Lassi (0,3l)

2,50

(Mango-Lassi, Rosen-Lassi)

Wasser

mit oder ohne Kohlensäure (0,25l)

1,80

ChariTea (0,33l)

2,80

("red" Rooibos Tee mit Passionsfrucht,
"green" Grüner Tee mit Ingwer+Honig)

Lemonaid (0,33l)

2,80

(Limette, Maracuja, Blutorange)

Bionade (0,33l)

2,80

(Holunder, Kräuter, Ingwer-Orange)

Fruchtsäfte (0,2l)

2,00

(Apfel, Orange, Mango, Guave)

Softies (0,2l)

2,00

(Coca-Cola, Afri-Cola)

BASHIS DELIGHT

Elfbuchenstr. 18 (Ecke Dörnbergstr)

34119 Kassel

Tel. 0561 - 739 76 67

post@bashi.de

www.bashi.de

Unsere Öffnungszeiten

Montag - Samstag 11.00 - 20.30 Uhr

An Sonn- u. Feiertagen geschlossen

Freitags & Samstags ab 15.00 Uhr

gibt es südindische Spezialitäten!

DOSA - Crêpe aus Linsen- u. Reismehl
mit pikant gewürzter Füllung aus Kartoffeln
oder Tofu, dazu Kichererbsen oder Linsen
und Kokosmilch-Chutney & 1 weitere Sauce

ENLIGHTENMENT
BASHIS  **DELIGHT**
AND FOOD

Indisch vegetarische Gerichte
Snacks, Getränke & Musik
Cateringservice

Wir unterstützen Fair Trade Projekte.
www.lemonaid.de & www.charitea.com

ENLIGHTENMENT
BASHIS  **DELIGHT**
AND FOOD

Kassel · Elfbuchenstr. 18 · Tel. 0561 - 739 76 67

Bashis Delight
seit 19 JAHREN im
Vorderen Westen

Bashis Delight
Mo. - Sa. bis
20.30 h geöffnet!

Südindische Spezialitäten
DOSA mit pikanten Chutneys
Freitags+Samstags ab 15.00 h

Hauptgerichte

€

Thali Menü Special 1

(Thali + Chai + Nachtisch)

11,00

Thali Menü Special 2

(Thali + 0,2l Getränk Saft|Cola|Wasser)

8,50

Thali

(Basmatireis, Hülsenfrüchte, Gemüse, Papadam, dazu 2 Saucen oder Chutneys)

7,00

Suppe

Täglich wechselnd
 mit Naan oder Puri

4,50

5,50

Samosas

(2 Teigtaschen, gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen u. Nüssen, dazu 2 Saucen oder Chutneys)

5,50

Pakorás

(versch. Gemüse in Kichererbsenmehlteig gebacken, dazu 2 Saucen oder Chutneys)

5,50

Pulau

(Reisgericht mit Gemüse, Nüssen, Rosinen, dazu 2 Saucen oder Chutneys)

6,50

Hauptgerichte

€

Puri-Chana

(2 Fladenbrote aus Weizenmehl mit Kichererbsen oder Linsen, dazu 2 Saucen oder Chutneys)

6,00

Nudelsalat

(pikanter Nudelsalat mit frischem Koriander, Cashewkernen, Chili und Sojasauce)

4,50

Dosa

(Crêpe aus Linsen- u. Reismehl mit pikant gewürzter Füllung aus Kartoffeln oder Tofu, dazu Kichererbsen oder Linsen und Kokosmilch-Chutney & 1 weitere Sauce)
Jeden Freitag + Samstag ab 15.00 Uhr

7,00

Unsere Saucen + Chutneys

Koriander-Minze (pikant mit frischem Koriander)

Joghurt-Spinat (pikant)

Joghurt-Kichererbsen (pikant)

Joghurt-Cashew (mild-würzig)

Joghurt-Obst (mild)

Joghurt-Banane (mild mit frischem Koriander)

Mango-Chutney (süß)

Pflaumen-Chutney (süß-pikant)

Tamarind-Chutney (süß-sauer-würzig)

Chili-Paprika-Knoblauch (pikant)

Beilagen extra

€

Basmatireis (indischer Langkornreis) 2,50

Naan (Brot aus Weizen- u. Vollkornmehl) 1,50

Papadam (knuspriges Brot aus Linsenmehl) 0,80

Puri (fluffiger Fladen aus Weizenmehl) 1,50

Gemüse (täglich wechselnd) 3,50

Mixed Pickles (sauer-pikant eingelegte verschiedene Gemüse in Senföl) 1,00

Dal/Linsen (Hülsenfrüchte indisch gewürzt) 2,00

Sauce/Chutney (mit/ohne Joghurt) 1,00

Nachtisch

Ayurvedisches Dessert

3,00

(Sie wählen bis zu 3 verschiedene Süßspeisen: Mangocreme, Tapioka-Pudding und diverse typisch indische Süßigkeiten)