

MEALS

Mini Meals*/**

(Mo.-Fr.) 14,20

Small portions of Sambar Rice, Curd Rice and variety rice of the day with a side dish, pickle, papad and a dessert
Kleine Portionen Sambar-Reis, Joghurt Reis und Reissorte des Tages mit Beilage, Pickle, Papad und ein Nachtisch



Thali Meals*/**/**

(Sundays/Sonntags) 21,90

A sumptuous „all-you-can-eat“ Menu served with 2 Pooris, Rice, Sambar, Rasam, Curd, 2xCurries, Kootu, Pacchadi, Paruppupodi, Papad, Pickle and dessert of the day
Ein üppiges „all-you-can-eat“, Menü serviert mit 2 Pooris, Rice, Sambar, Rasam, Joghurt, 2xGemüse-Beilage, Kootu, Paruppupodi, Pacchadi, Papad, Pickle und Dessert des Tages

DESSERTS*/***

Carrot Halwa

Carrots cooked in milk, sugar, ghee and garnished with Cashewnuts

Karotten gekochte in Milch, Zucker und Ghee garniert mit Cashewkerne

Paalkova

Solidified sweet made from milk
Süßigkeit aus gefestigter Milch

Kesari

Cooked Semolina, sweetened and garnished with Cashewnuts

Gekochter und gesüßter Grieß, garniert mit Cashewkerne

* Butter, Milk and/or lactose byproducts / Butter, Milch bzw. weitere Milcherzeugnisse

** Nuts / Nüsse

BEVERAGES

Filter Coffee*

3,30

Traditional south Indian Coffee served with milk
Traditioneller Kaffee serviert nach südindischer Art

Mango Lassi*

3,50

Rose Milk*

3,50

Sweet, rose flavoured Milk
Milch mit Rosengeschmack - Süß

Panneer Soda

3,90

Well known Rose flavoured refreshing drink
Ein berühmtes Erfrischungsgetränk mit Rosengeschmack

Neermor*

2,60

Salty spiced yogurt drink
Salziges jogurt-basierter Durstlöcher

Nannari Sharbat

3,10

Sarsaparilla root based refreshing drink with healthy benefits
Sarasaparila Wurzel-basiertes Erfrischungsgetränk mit gesunderen Auswirkungen



Timings:

Mo-Sa: 11:00 - 15:00 & 17:00 - 21:00

Sun/So: 11:30 - 15:00 & 17:00 - 21:00

LAST ORDER: 14:30 & 20:30

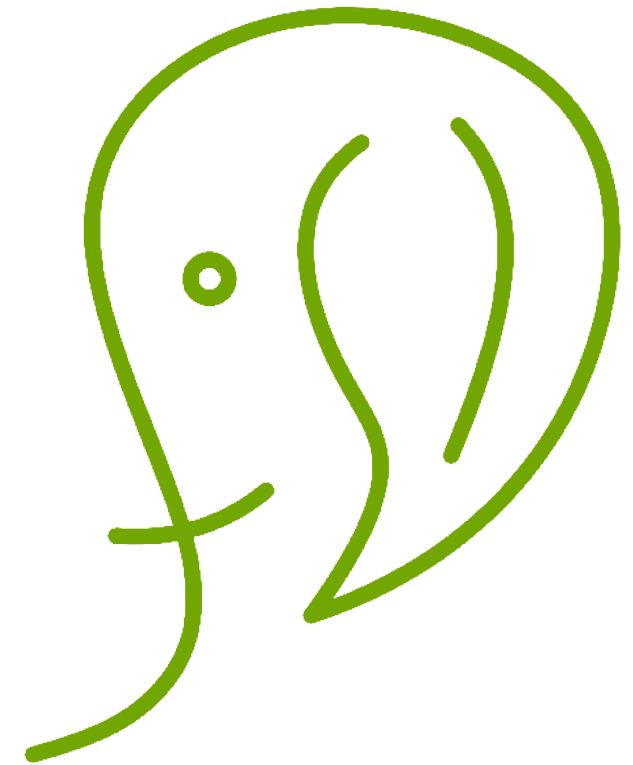
Tue/Di: closed/Ruhetag

Reservations:

www.bhojans.com/reservations

Location:

Gruenerstraße 38
40239 Düsseldorf
www.bhojans.com
info@bhojans.de
+49 211 96616585



bhojans®

SINCE 2020

- AUTHENTIC • SOUTH INDIAN •
- 100% VEGETARIAN •

PONGAL*/**

Cooked Rice & lentils, garnished with pepper, jeera, ghee, Cashew and ginger

Reis und Linsen gekocht, mit Pfeffer Kreuzkümmel verfeinert mit Cashewkerne Ingwer und Ghee

Pongal 9,80

Pongal Vadai Combo 10,80

VADAI

Small, hand formed deep fried salty donuts made of lentil batter

Kleine, handgeformte und frittierte salzige Donuts aus

Linsenteig

Vadai (4) 9,20

Sambar(3) 9,80

Rasa/Curd Vadai (3)* 10,10

DOSAI

Dosais are thin pancakes and one of the most popular South Indian tiffin. Out of the vast varieties and variations, Bhojans offers the following only

Dosais sind dünne Pfannkuchen und eine der beliebtesten Südindisches Tiffins. Von den großen Sorten und Variationen bietet Bhojans nur die folgenden an

Plain Dosai 8,90

Masal Dosai 11,20

Podi Dosai 11,20

Onion Dosai 10,50

Podi Onion Dosai 11,70

*Ghee Dosai** 10,90

*Ghee Podi Dosai** 11,50

Masal Dosai (Ghee/ Podi /Mysore)* 12,30

Ghee Podi Masal Dosai* 12,90

OOTHAPPAM

Oothappams are a softer and thicker variation of Dosais. They are mostly made with fresh vegetables or onions

Oothappam sind weicher Dosais. Sie werden meist mit frischem Gemüse oder Zwiebeln gemacht

Vegetable Oothappam 10,90

Onion Oothappam 10,80

Tomato Onion Oothappam 11,70

Onion Podi Oothappam 12,30

Set Dosai assorted (Podi, Veg, plain) 10,50

IDLI

Idlis are steam-cooked, soft and fluffy cakes, very popular in South Indian homes. Mini Idlis are especially popular with children but adults enjoy them too soaked in Sambar or Rasam

Idlis sind dampfgekochte, weiche und fluffige Kuchen, die in südindischen Häusern sehr beliebt sind. Mini Idlis sind besonders bei Kindern beliebt aber Erwachsene genießen es auch in Sambar oder Rasam eingeweicht

Idli (4) / Mini Idli (10) 8,10

Podi Idli 9,10

Sambar/Rasam Idli 9,50

Idli(4) Vadai(2) Combo 11,50

Idli(2) Vadai(1) Combo (halbes/half) 6,10

Kuzhipaniyaram 9,10

12 Fried balls of batter garnished with shredded vegetables

12 Frittierte Teigbällchen, garniert mit zerkleinertem Gemüse (Fridays/Freitags)

Poori Masal 10,20

Pooris are fried** flat breads, served with a special potato curry

Pooris sind kleine, frittierte** Fladenbrote und serviert mit einem speziellen Kartoffelcurry

(Saturdays/Samstags)

Tiffin Combo/*** 14,80

A combination of Idli (1), Vadai(1) smaller Dosai, Pongal & Kesari

Ein Kombination aus Idli(1), Vadai(1), kleine Dosai, Pongal & Kesari

Limited Thali/*** 15,00

Sambar, Rasam, Curd, Side dish, Pickle Papad and dessert served with Rice

Sambar, Rasam, Yogurt, Beilage, Pickle, Papad und Dessert serviert mit Reis

SNACKS 17:00 - 19:00

Masal Vadai (Wednesdays/Mittwochs) 9,20

Fried coarse ground lentil paste with anis, curry leaves

Frittierter Linsengroßteig mit Anis, grünem Chili, Curryblättern

Bajji (Thursdays/Donnerstags) 9,20

„Seasonal vegetables“ soaked in gram flour batter and fried

„Gemüse der Saison“ in ein Teigmantel aus Kichererbsenmehl und frittiert

*Potato Bonda*** (Fridays/Freitags) 9,20

Fried potato curry balls soaked in gram flour

Frittierte Kartoffelcurry-Bällchen im Linsenteigmantel

Mysore Bonda (Saturdays/Samstags) 8,70

Fried balls (4) of wheat batter spiced with chillies, curry leaves, pepper etc. Frittierte Bällchen aus Weizenmehlteig gewürzt mit Chili, Koriander, Curryblättern, Pfeffer etc.

*Onion Pakoda*** (Sundays/Sonntags) 9,20

Sliced onions in spicy gram flour batter and deep fried

Zwiebeln in würziges Kichererbsenmehlteig und frittiert



VARIETY RICE

Lemon Rice 10,50

Lemon rice spiced with green chillies, crunchy lentils, curry leaves and peanuts

Zitronenreis gewürzt mit knusprigen Linsen, grünem Chili, Curryblättern und Erdnüssen

Tomato Rice 10,50

Spicy rice with tomatoes and coriander

Würziger Reis mit Tomaten und Koriander

Coconut Rice 10,50

Mildly spiced rice with sauteed, grated coconut, with green chillies, Cashewnuts and curry leaves

Mild gewürzter Reis mit Kokosraspeln, grünem Chili, Cashewkerne und Curryblättern

*Curd Rice** 10,50

Salted curd rice with ginger, coriander and mustard

Salziger Joghurt-Reis mit Senfkörnern, Ingwer und Koriander

Sambar Rice 10,50

Rice with Sambar, peas, ghee*, peanuts** and spicy powder

Reis mit Sambar, Erbsen, Ghee*, Erdnüssen** und Gewürzpulver

Puliyodharai Rice 10,50

Spicy rice with tamarind, peanuts** and curry leaves fried

Scharfer Reis gebraten mit Tamarinde, Erdnüssen** und Curryblätter

Most dishes with Sambar & Chutneys / Meistgerichte mit Sambar & Chutneys
Waiting time - around 15 to 20 minutes / Wartezeit ca. 15 bis 20 Minuten