







amm Amms

Feinste Südindische &
Sri Lankische Küche in Berlin



Starters

- 101. Paruppu Soup** ^(F) 
Linsensuppe nach köstlich tamilischer Art
..... 4,90
- 102. Kozhi Soup**
Hühnersuppe nach köstlich tamilischer Art
..... 5,90
- 111. Bonda (2 Pieces)** ^(F) 
Gefüllte Teigtaschen aus gewürzten Kartoffeln und grünen Erbsen, serviert mit kleinem Salat & Kokosnuss Chutney
..... 5,90
- 112. Ulundu Vadai (3 Pieces)** 
Grammlinsengebäck gewürzt mit frischen Curryblättern, Zwiebeln und grünen Chilli, serviert mit kleinem Salat & Kokosnuss Chutney
..... 5,90
- 113. Sambar Paratha** ^(A,G) 
Frisches Gemüse in Linseneintopf, serviert mit 2 Blätterteig Broten
..... 5,90
- 114. Cheese Chips** ^(A,C,G) 
Hausgemachter Rahmkäse, in Kichererbsenmehl frittiert, mit südindischen Gewürzen aromatisiert, serviert mit Curryblatt-Mayonnaise.
..... 6,50
- 115. Chicken 65** ^(C)
Frittierte Hähnchenstücke, mariniert in aromatischen Gewürzen, Curryblättern, Knoblauch und Chili, serviert mit Curryblatt-Mayonnaise.
..... 6,50
- 116. Mutton Rolls (2 Pieces)** ^(A,C)
Gefüllte Teigrolle mit Lammfleisch und Kartoffeln, serviert mit Curryblatt-Mayonnaise.
..... 6,50
- 117. Veg Mix Starter Plate (for 2-3 pers.)** ^(A,C,G,H) 
Mix-Teller mit 2 Bonda, 2 Vadai und Käsechips, serviert mit Kokosnuss-Chutney und Curryblatt-Mayonnaise.
..... 10,90
- 118. Mix Starter Plate (for 2-3 pers.)** ^(A,C,G,H)
Mix-Teller mit 1 Bonda, 2 Vadai, 1 Lammrolle und Chicken 65, serviert mit Kokosnuss-Chutney und Curryblatt-Mayonnaise.
..... 12,90


Handwerkliche Spezialitäten

Dosai sind knusprige Reismehl-Pfannkuchen, gefüllt mit speziell gewürzten Kartoffeln, grünen Erbsen, Zwiebeln und Tomaten, nach südindischer Handwerkskunst zubereitet, serviert mit Sambar, Kokos- und Tomaten-Chutney.


190. Plain Dosai ^(F,H,M,N) 
ohne Füllung
..... 9,90

192. Panir Dosai ^(F,G,H,M,N) 
mit hausgemachtem
Rahmkäse
..... 13,50

191. Masala Dosai ^(F,H,M,N) 
mit frischem Gemüse
..... 12,50

193. Appam ^(H) 
3 Knusprige und innen saftige dünne Pfannkuchen aus fermentierten Reismehlteig
serviert mit süßer Kokosnuss Milch, Seeni Sambol und rotem pikanten Chutney
..... 13,90

Das Kottu aus Sri Lanka ist gehacktes Fladenbrot mit Ei, Zwiebeln und Chili, nach sri-lankischer Handwerkskunst zubereitet, serviert mit Jaffna-Curry-Sauce.

194. Vegetable Kottu ^(A,C,G,H) 
mit frischem Gemüse
..... 13,90

195. Kozhi Kottu ^(A,C,G,H)
mit Hühnerfiletstücken
..... 14,90

196. Adu Kottu ^(A,C,G,H)
mit Lammfleischstücken
..... 15,90

197. Onion Uttapam ^(F,H) 
mit Zwiebeln
..... 12,50

198. Idly ^(F,H) 
Idly sind gedämpfte, flach-runde Küchlein (nicht süß) aus Reismehl zubereitet nach
südindischer Handwerkskunst, serviert mit Sambar und Kokosnuss Chutney
..... 10,90

Erhältlich in den Schärfegraden: mittelscharf, scharf oder "Tamil Spice" (authentisch scharf).

Kaai Karri

"Aromatic, Mild & Less Oily"

- 140. Paruppu Karri** ^(F,H) 
Linsen in einer lecker vitalen Karrissoße nach tamilischer Art
..... 10,90
- 141. Chickpeas Masala** ^(F,H) 
Kichererbsen mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer in einer speziellen südindischen Gewürzmischung
..... 11,50
- 142. Mix Mara Karri** ^(H) 
Verschiedenes frisches Gemüse in Karrissoße nach tamilischer Art
..... 11,90
- 143. Kathirikai Masala** ^(H) 
Frische Auberginen mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika nach südindischer Art
..... 12,90
- 144. Panir Sojacreme Karri** ^(G,F,E,H) 
Hausgemachter Rahmkäse mit Sojawürfeln, Rosinen, Nüssen und geriebenen Rahmkäse in einer mild cremigen Erdnuss-Kokos-Soße
..... 12,90
- 145. Kyrei Cheese Karri** ^(G,H) 
Hausgemachter Rahmkäse mit Spinat und südindischen Gewürzen in einer köstlichen Karrissoße, auch mit Tofu erhältlich
..... 12,90

AmmAmmA's Kaai Gravy

"Rich, Spicy & Oily"

- 147. Vegetable Kurma** ^(H)  
Verschiedenes frisches Gemüse in würzig cremiger Kurma-Kokosnuss-Soße
..... 12,90
- 148. Egg Roast** ^(C,H)  
Gekochte Eier gebraten mit Curryblättern, Knoblauch und Ingwer und gekocht in würziger Ammamma Gravy nach Kerala-Art
..... 13,90
- 149. Paneer Chettinadu** ^(G,H)  
Hausgemachter Rahmkäse mit schwarzen Pfeffer, Kümmel, Nelken, Sternanis und Kokosnuss in typischer Chettinadu Karrissoße
..... 14,90
- 150. Panir Chilli** ^(G,H)  
Kichererbsen mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer in einer speziellen südindischen Gewürzmischung
..... 14,90

Jedes Gericht wird mit Reis und einer Schale Achaar serviert.

Upgrade zur Thali Erfahrung + 3,90€

Authentisch auf dem Bananenblatt serviert, inklusive Brot nach Wahl:

1 Dosai 2 Appams 2 Parathas

Günstiger als die Einzelbestellung.



Erhältlich in den Schärfegraden: mittelscharf, scharf oder "Tamil Spice" (authentisch scharf).

Kozhi Karri

"Aromatic, Mild & Less Oily"

151. Kozhi Karri ^(H)
Hühnerfiletstücke in Karrissoße nach köstlicher
tamilischer Art
..... 12,90

152. Kozhi Mara Karri ^(H)
Hühnerfiletstücke mit verschiedenem frischen
Gemüse in Karrissoße nach tamilischer Art
..... 13,50

153. Kozhi Kyrei Karri ^(H)
Hühnerfiletstücke mit Spinat, verfeinert mit
südindischen Gewürzen in einer köstlichen
Karrissoße
..... 13,90

154. Kozhi Masala Karri ^(H)
Hühnerfiletstücke mit frischen Tomaten,
Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch und
gebackenen Kartoffeln in spezieller
südindischer Gewürzmischung
..... 14,50

155. Kozhi Creme Karri ^(G,E,H)
Hühnerfiletstücke mit Rosinen, Nüssen und
geriebenen Rahmkäse in einer mild
cremigen Erdnuss-Kokos-Soße
..... 14,90

AmmAmmA's Kozhi Gravy

"Rich, Spicy & Oily"

156. Chicken Roast ^(H) 
Hühnerfiletstücke gebraten mit Curryblättern,
Knoblauch und Ingwer und gekocht in
würziger Ammamma Gravy nach Kerala Art
..... 15,90

157. Chicken Chettinadu ^(H) 
Hühnerfiletstücke mit schwarzen Pfeffer,
Kümmel, Ingwer, Nelken, Sternanis und
Kokosnuss in typischer Chettinadu Karrissoße
..... 15,90

158. Chicken Chilli ^(H) 
Hühnerfiletstücke gebraten mit Curryblättern,
Knoblauch und Ingwer und gekocht in
würziger Ammamma Gravy nach Kerala Art
..... 15,90

Jedes Gericht wird mit Reis und einer Schale Achaar serviert.

Upgrade zur Thali Erfahrung + 3,90€

Authentisch auf dem Bananenblatt serviert, inklusive
Brot nach Wahl:

1 Dosai 2 Appams 2 Parathas

Günstiger als die Einzelbestellung.



Erhältlich in den Schärfegraden: mittelscharf, scharf oder "Tamil Spice" (authentisch scharf).

Adu Karri

"Aromatic, Mild & Less Oily"

- 161. Adu Karri** ^(H)
Lammfleischstücke in Karrissoße nach köstlicher tamilischer Art
..... 14,90
- 162. Adu Mara Karri** ^(H)
Lammfleischstücke mit verschiedenem frischen Gemüse in Karrissoße nach tamilischer Art
..... 15,50
- 163. Adu Masala Karri** ^(H)
Lammfleischstücke mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch und gebackenen Kartoffeln in spezieller südindischer Gewürzmischung
..... 16,50
- 164. Adu Creme Karri** ^(G,E,H)
Lammfleischstücke mit Rosinen, Nüssen und geriebenen Rahmkäse in einer mild cremigen Erdnuss-Kokos-Soße
..... 16,90

AmmAmmA's Adu Gravy

"Rich, Spicy & Oily"

- 165. Mutton Roast** ^(H) 
Lammfleischstücke gebraten mit Curryblättern, Knoblauch und Ingwer und gekocht in würziger Ammamma Gravy nach Kerala-Art
..... 17,90
- 166. Mutton Fry (Dry)** ^(J,H) 
In verschiedenen Gewürzen marinierte Lammfleischstücke sautiert mit Zwiebeln, Senfkörner und Curryblättern nach Tamil Nadu Art
..... 17,90
- 167. Mutton Chettinadu** ^(H) 
Lammfleischstücke mit schwarzen Pfeffer, Kümmel, Ingwer, Nelken, Sternanis und Kokosnuss in typischer Chettinadu Karrissoße, serviert mit Reis und Salat
..... 17,90
- 168. Mutton Chilli** ^(H) 
In verschiedenen Gewürzen marinierte Lammfleischstücke sautiert mit Zwiebeln, Senfkörner und Curryblättern nach Tamil Nadu Art
..... 17,90

Jedes Gericht wird mit Reis und einer Schale Achaar serviert.

Upgrade zur Thali Erfahrung + 3,90€

Authentisch auf dem Bananenblatt serviert, inklusive Brot nach Wahl:

1 Dosai 2 Appams 2 Parathas

Günstiger als die Einzelbestellung.



Available spice levels: medium spicy, spicy or "Tamil Spice" (authentically spicy).

Meen & Raal Karri

"Aromatic, Mild & Less Oily."

- 171. Meen Karri** ^(D,H)
Tender fish fillet in spiced karri-sauce in tamil style **14.90**
- 172. Raal Karri** ^(B,H)
King prawns in Karri-sauce in tamil style **15.90**
- 172. Raal Masala Karri** ^(B,H)
King prawns with fresh tomatoes, onions, pepper, ginger, garlic and baked potatoes in a special south indian spice mixture **15.90**

Ammamma's Meen & Raal Gravy

"Rich, Spicy & Oily."

- 181. Fish Chettinadu** ^(D,H) 
Tender fish fillet pieces with black pepper, cumin, ginger, cloves, staranis and coconut in typical chettinadu Karri-sauce, served with rice and salad **16.90**
- 182. Scampi Roast Karri** ^(B) 
King prawns sauted with curry leaves, garlic and ginger and cooked in spicy Kerala-style Ammamma Gravy **17.90**
- 183. Scampi Chilli Karri** ^(B) 
King prawns cooked in a delicious chilli sauce together with fresh pepper, onions, tomatoes and ginger **17.90**

Each dish is served with rice and a bowl of achar.

Upgrade to the Thali Experience +3.90€

Authentically served on a banana leaf, with your choice of bread:

1 Dosai 2 Appams 2 Parathas

Better value than ordering separately.



AmmAmma`s Biriyani

- 501. Mara Karri Biriyani** ^(H)
Gedämpfter Basmati Reis mit frischen Gemüse, Nüssen und Mandeln in einer speziellen Biriyani-Gewürzmischung **13,50**
- 502. Kozhi Biriyani** ^(H)
Gedämpfter Basmati Reis mit zarten Hühnerfiletstücken, Zwiebeln, Paprika, Nüssen und Mandeln in einer speziellen Biriyani-Gewürzmischung **14,50**
- 503. Adu Biriyani** ^(H)
Gedämpfter Basmatireis mit zarten Lammfleischstücken, Zwiebeln, Paprika, Nüssen und Mandeln in einer speziellen Biriyani-Gewürzmischung **15,50**

Flammen

Bei Flammen werden die Zutaten in Gewürzen und Joghurt mariniert, mit Tomaten und Zwiebeln gekocht und gegrillt serviert – serviert mit Reis, einer Schale Achaar und einem Batura.

- 601. Flammen Paneer** ^(A,C,G)
mit hausgemachten Rahmkäse **15,90**
- 602. Flammen Chicken** ^(A,C,G)
mit Hühnerfiletstücken **15,90**
- 603. Flammen Mutton** ^(A,C,G)
mit Lammstücken **17,90**
- 604. Flammen Mix** ^(A,B,C,G)
mit Huhn, Lamm & Scampi **18,90**

Kids Dish

- 701. Kids Karri Dish**
Kinderportion eines Gerichtes nach Wahl von 140 bis 155 **7,90**
- 702. Chicken Nuggets** ^(A, C, G)
Chicken Nuggets serviert mit Pommes und Saucen **6,90**

Nachtisch

- 201. Kesari** ^(A,G,H)
Südindisches Dessert aus Grieß, Zucker und Ghee, serviert in Kuchenform mit Mangosoße und Nüssen
..... 5,90
- 202. Gulab Jamun** ^(A,G)
Zarte, goldbraune Bällchen aus Milch und Mehl, eingelegt in süß aromatischen Sirup über Stunden
..... 5,90
- 203. Flammen Brownie** ^(A,C,G)
Schokoladen Brownie mit Vanilleeis, serviert auf einer heißen Platte, übergossen mit Kardamom-Schokoladen Soße
..... 6,90
- 204. Sarbath on Ice** ^(A,C,G)
Getränk Dessert aus Rosensirup, Milch, Basilikumsamen und Vanilleeis
..... 6,90
- 205. Paal Appam** ^(H)
Knuspriger, saftiger Reisfladen mit warmer Kokosmilch und Palmzucker – ein klassisches Dessert aus Nord-Sri Lank
..... 4,90

Beilagen

- 211. Basmati Rice**
..... 2,90
- 212. Papadam**
Knusprige Beilage aus Bohnen und Linsenmehl
..... 1,00
- 213. Tair** ^(G)
Gewürzter Joghurt
..... 2,90
- 214. Mango Chutney**
Würzig süß-saure Soße mit Mangostücken
..... 2,50
- 215. Kokosnuss Chutney** ^(H)
Kokosnusssoße nach tamilischer Art
..... 2,50
- 216. Paratha** ^(A,G)
Blätterteigbrot nach tamilischer Art
..... 2,90
- 217. Batura** ^(A,G)
Frittiertes Fladenbrot
..... 3,90
- 218. Pickles**
Scharf eingelegtes Gemüse
..... 2,50
- 219. Idly**
Gedämpfter Reismehlkuchen [nicht süß]
..... 2,90
- 220. Dosai**
Knusprige Reismehlfladen
..... 4,50
- 221. Sambar** ^(F,J)
Gemüse in Linsensoße
..... 3,50
- 222. Appam** ^(H)
Knusprige, saftige Reispfannkuchen
..... 3,90

Tee

Masala Tee ^(G)

Indischer Gewürztee nach Hausrezept — mit Ingwer, Kardamom und Zimt, verfeinert mit Milch.

..... 3,50

Schwarzer Tee

Klassischer schwarzer Tee (PG Tips)

..... 3,20

Grüner Tee

..... 3,20

Frischer Minztee

Frischer Minztee mit Honig

..... 4,20

Frischer Ingwertee

Frischer Ingwertee mit Honig

..... 4,20

Kaffee

Chennai Coffee ^(G)

Südindischer Filterkaffee nach Hausart — kräftig, cremig und fein aufgeschäumt, mit heisser Vollmilch aufgegossen

..... 3,70

Kaffee

Kaffee aus indischen Arabica-Bohnen (Giuseppetti)

..... 3,20

Espresso

Kräftiger Espresso aus indischen Arabica-Bohnen

..... 3,20

Cappuccino ^(G)

Espresso mit aufgeschäumter Milch

..... 3,90

Heisse Schokolade ^(G)

Cremige heisse Schokolade

..... 3,50

Softdrinks

Cola 0,2 / 0,4

..... 3,40 / 4,80

Fanta 0,2 / 0,4

..... 3,40 / 4,80

Sprite 0,2 / 0,4

..... 3,40 / 4,80

Mineralwasser 0,25 / 0,4

..... 3,40 / 4,80

Stilles Wasser 0,25 / 0,4

..... 3,40 / 4,80

Mineralwasser 0,7

..... 6,50

Stilles Wasser 0,7

..... 6,50

Bionade Holunder / Ingwer-Orange 0,33

..... 3,50

Bitter Lemon 0,2

..... 3,50

Ginger Beer 0,2

..... 3,50

Ginger Ale 0,2

..... 3,50

Tonic Water 0,2

..... 3,50

Lassi & Shake

Salziger Lassi 0,2 / 0,4 ^(G)

Indisches Joghurtgetränk mit einer Prise Salz und Kreuzkümmel

..... 3,80 / 5,20

Mango Lassi 0,2 / 0,4 ^(G)

Cremiges indisches Joghurtgetränk mit Mango

..... 3,80 / 5,20

Mango Coconut Shake 0,2 / 0,4 ^(V+)

Veganer Shake aus Mango und Kokosmilch

..... 4,80 / 6,20

Säfte

Apfelsaft 0,2 / 0,4	3,40 / 4,80
Orangensaft 0,2 / 0,4	3,40 / 4,80
Mangosaft 0,2 / 0,4	3,40 / 4,80
Lycheesaft 0,2 / 0,4	3,40 / 4,80
Maracuja 0,2 / 0,4	3,40 / 4,80
Ananas Kokos 0,2 / 0,4	3,40 / 4,80

Hausgemachte Limonade

Inji Crush Limonade aus Ingwer, Minze, Sprudelwasser und braunen Zucker	5,90
Mango Crush Limonade aus Minze, Mangosirup, Sprudelwasser und braunen Zucker	5,90
Matulai Crush Limonade au, Minze, Granatapfelsirup, Sprudelwasser und braunen Zucker	5,90
Uppu Crush Limonade aus Minze, Salz, Sprudelwasser und braunen Zucker	5,90

Bier

Bitburger 0,3 / 0,5 ^(A) Deutsches Pils vom Fass	3,90 / 5,50
Alster 0,3 / 0,5 ^(A) Radler aus Bier und Zitronenlimonade	3,90 / 5,50
Lion Strong 0,33 ^(A) Sri Lankas bernsteingoldenes Lager mit 8.8% mit einer feurigen, hopfenbetonten Note	3,90
Lion Stout 0,33 ^(A) Sri Lankas kräftiges dunkles Stout mit 8.8% und Schokolade, Kaffee und Toffee Aromen	3,90
Kingfisher 0,33 ^(A) Indiens meistgekauftes Lager Bier	3,90
Augustiner 0,33 ^(A) Bayrisches Helles aus München	4,50
Erdinger Kristall 0,5 ^(A) Gefiltertes bayrisches Weissbier	4,70
Benediktiner Hefe 0,5 ^(A) Naturtrübes bayrisches Weissbier	4,70
Benediktiner Hefe Alkoholfrei 0,5 ^(A) Alkoholfreies bayrisches Weissbier	4,70
Benediktiner Dunkel 0,5 ^(A) Dunkles bayrisches Weissbier mit Röstaromen	4,70
Jever Fun 0,33 (alkoholfrei) ^(A) Herbes alkoholfreies Pilsner	3,70

Wein / Sekt / Prosecco

- Pinot Grigio 0.2 / 0.5 / 0.75** (L,P)
Leichter italienischer Weisswein
..... 4,70 / 9,70/ 17,70
- Chardonnay 0.2 / 0.5 / 0.75** (L,P)
Fruchtiger Weisswein aus dem Burgund
..... 4,70 / 9,70/ 17,70
- Indischer Weisswein 0.2 / 0.5 / 0.75** (L,P)
Indischer Weisswein mit floralem Aroma
..... 4,90 / 9,90 / 18,90
- Chianti 0.2 / 0.5 / 0.75** (L,P)
Kräftiger toskanischer Rotwein
..... 4,70 / 9,70/ 17,70
- Merlot 0.2 / 0.5 / 0.75** (L,P)
Weicher Rotwein mit Beerenaromen
..... 4,70 / 9,70/ 17,70
- Indischer Rotwein 0.2 / 0.5 / 0.75** (L,P)
Indischer Rotwein mit würzigen Noten
..... 4,90 / 9,90 / 18,90
- Sekt 0,1 / 0,7** (L,P)
Prickelnder deutscher Sekt
..... 4,50 / 18,00
- Prosecco 0,1 / 0,7** (L,P)
Prickelnder italienischer Prosecco
..... 4,50 / 18,00

Spirituosen

- Mango Schnapps 2cl**
Fruchtig-süsser Schnaps mit intensivem
Mangoaroma – pur oder auf Eis serviert
..... 3,50
- Ceylon Arrack 4cl**
Traditioneller sri-lankischer Kokosblüten-Schnaps –
sanft und aromatisch, mit Noten von Kokosnuss
und Zimt
..... 7,00
- Amrut Single Malt 4cl** (A)
Indiens erster Single Malt Whisky, gebrannt in
Bangalore aus himalayischem Gerste. Sanft und
komplex, mit Noten von Honig, Aprikose und einem
Hauch Gewürz
..... 8,00
- Old Monk Rum 4cl**
Indiens Kult-Rum – dunkel, samtig und in
Eichenfässern gereift. Mit Noten von Karamell und
Vanille, serviert auf Flamme
..... 6,00

Longdrinks

- Vodka Lemon**
Vodka mit Zitronensaft und Sprite
..... 6,90
- Gin Tonic**
Gin mit Tonic Water und Limette
..... 6,90
- Whiskey Cola**
Whiskey mit Cola
..... 6,90

Cocktails

Mojito

Weisser Rum, Minze, Limette, Rohrzucker, Soda

6,90

Caipirinha

Cachaça, Limette, Rohrzucker

6,90

Gin Fizz

Gin, Zitronen- und Limettensaft, Rohrzucker, Soda

6,90

Piña Colada ^(G)

Rum, Malibu, Ananassaft, Sahne, Kokossirup

7,90

Mango Daiquiri

Weisser Rum, Limettensaft, Mangopüree, Mangosirup

7,90

Mai Tai ^(H)

Rum, Aprikosenbrandy, Cointreau, Zitrus säfte, Mandelsirup

8,90

Long Island Ice Tea

Rum, Vodka, Tequila, Gin, Triple Sec, Limettensaft, Cola

8,90

Moscow Mule

Vodka, Limettensaft, Ginger Beer, Gurke

8,90

Espresso Martini

Vodka, Espresso, Kaffeelikör, Zuckersirup

8,90

ammAmma's Monk

Old Monk Rum, weisser & brauner Rum, Aprikose, Zitronen- und Ananassaft, Mangosirup

9,50

Bombay Mule

Bombay Sapphire Gin, Limettensaft, Gurke, Ginger Beer

9,90

Amrut Sour ^(C)

Amrut Single Malt, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiß

9,90

Ceylon Sling

Ceylon Arrack, Limettensaft, Ingwersirup, Soda

9,90

ammAmmas

 +49 30 74073516

 ammamma.de

 Urbanstraße 28A, 10967 Berlin, Germany

