



Im Herzen des Berliner Graefekiezes lädt das NAVI Restaurant & Bar seine Gäste ein, die Seele des modernen Indiens durch seine neu interpretierte Küche zu entdecken. Hier treffen traditionelle Aromen aus den 28 indischen Bundesstaaten auf kühne Innovationen und schaffen Gerichte, die das Erbe ehren und gleichzeitig die Kreativität fördern. Bei NAVI ist Essen mehr als nur Nahrung - es ist ein Fest der Liebe und Kultur, das auf jedem Teller serviert wird. Das aus dem Sanskrit stammende Wort "NAVI" bedeutet "neu" und spiegelt eine frische Interpretation der indischen Küche wider, die Tradition und Moderne miteinander verbindet.

Bei NAVI steckt in jedem Detail Liebe - von frisch gemahlene Gewürzen bis zu Aromen, die nach Zuhause schmecken

KLEINE SPEISEN

Pongal Churmuri (v, gf, Nüsse enthalten)

Knuspriger Mix aus Hirse, Linsen und Mungbohnen mit Pfeffer-Cashew-Dressing, eingelegten Karotten, Schalotten und Koriander
€9

Okra Zunka (ve, gf)

Herzhafte Crème Brulée aus Kichererbsen mit knusprigen Okraschoten, Korianderöl und Reis-Papadam
€10

Aloo Chana Chaat (ve)

Tamarinden-Dressing, getrocknetes Mangopulver, Kichererbsen und Kartoffeln, frische Kräuter
€7

Tomato and yogurt Papdi chaat (v)

Mit Chili mazerierte Beefsteak-Tomaten, Joghurt und mit Ingwer geröstete Kirschtomaten.
€8

Summer pakoda (gf, ve)

In der Pfanne gebratenes Sommergemüse, Kräuterchutney
€7 - **Tipp - Am besten in Kombination mit Bier oder Chai**

Thecha prawns (gf, contains nut)

Gebratene Garnelen, grüne Chilis und Knoblauchsauce
€14

Ghee Roast Chicken (gf)

Badige Chili und Curryblatt-Masala, Gurkensalat
€14

Ellum Kappa Rindfleisch von Kumpel & Keule.

langsam geschmortes Rindfleisch, Tapioka, gebratene Schalotten und Curryblätter, gewürzter Joghurt, Rinderseide
€15

GEGRILLTES

Tandoori Chicken Tikka (gf)

Gegrilltes Tandoori-Hähnchen (Hähnchen von Kumpel & Keule) mit eingelegtem Gemüse und Chili-Knoblauch-Chutney
€18

Paneer Lasooni Tikka (gf, v)

Schwarze Knoblauchmarinade, Chutney-Zwiebeln
€14

Cabbage Malai Tikka

(gf, v, vegan optional)
Chili- und Tofu-Marinade mit Kraut
€13



HAUPTGERICHTE

(Die Hauptgerichte werden wahlweise mit Reis, Naan oder Malabar Parotta serviert.)

Malabar mushroom (gf, ve)

Schwarzer Pfeffer, Schalotten und Tomaten, Kokosnuss-Curry
€17

Malvani chicken (gf)

Gebratene hausgemischte Hähnchenkeule
Zwiebel-Kokosnuss-Sauce, langsam gegarte Gewürze, €18

Navi Stew(gf)

Gekochte Möhren, Erbsen und Bohnen in einem gewürzten Tomatencurry
€16

Sindhi Lamb Chops(gf)

Geschmorte Koteletts, Marinade aus Schalotten und frischem Koriander
€24

SIDES

Navi Dal(gf)

Weißer Urad Dal trocken gebraten mit Ingwer, Chili und Ghee
€9

Vollkorn Roti(v, vegan optional) €3.5

Butter Naan(v) €3.5

Garlic Naan(V) € 4

Malabar Parotta(ve) €4.5

Gedämpfter Reis(gf, ve) €3.8

Add Ons

Yogurt €3

Thecha (Spicy) (gf contain nuts). €2

Knoblauch chutney (gf) €2

Minze chutney (gf) €2

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Lonavala Fudge €9

Zartbitter-Fudge (70%) mit Nuss-Krokant

Sabudana Payasam Früchte der Saison (ve, gf) €9

Frisches Obst, Sago-Kokosmilchpudding, karamellisierte Pistazien

Bitte zögern Sie nicht, unser Personal nach Allergenen zu fragen.

V : Vegeterisch Ve : Vegan GF : Gluten Frei 🍷 Signature Gerichte

