

SPICY ZAIKA

Authentic Indian Culinary Experience

MENU

Traditional flavours, prepared with care

* *Spicy Zaika — Authentic Culinary Experience* *

SALADS & SOUPS

SALATE & SUPPEN

Mango Papaya Salad **CHF 11.90**

EN Fresh salad with mango, papaya, mixed vegetables, and a light dressing.

DE Frischer Salat mit Mango, Papaya, gemischtem Gemüse und einem leichten Dressing.

Avocado Mango Salad **CHF 11.90**

EN Fresh salad with avocado, mango and mixed vegetables.

DE Frischer Salat mit Avocado, Mango und gemischtem Gemüse.

Cucumber Salad **CHF 8.90**

EN Fresh cucumber salad and herbs.

DE Frischer Gurkensalat und Kräutern.

Green Salad **CHF 6.90**

EN Mixed green salad with fresh vegetables and light dressing.

DE Gemischter grüner Salat mit frischem Gemüse und einem leichten Dressing.

Murgh Tikka Salad **CHF 13.90**

EN Fresh salad with grilled chicken tikka, mixed vegetables, and a light dressing.

DE Frischer Salat mit gegrilltem Chicken Tikka, gemischtem Gemüse und einem leichten Dressing.

Daal Soup **CHF 8.90**

EN Traditional Indian lentil soup with aromatic spices.

DE Traditionelle indische Linsensuppe mit aromatischen Gewürzen.

Tomato Soup **CHF 8.90**

EN Creamy tomato soup with herbs and spices.

DE Cremige Tomatensuppe mit Kräutern und Gewürzen.

Murg Shorba **CHF 9.90**

EN Traditional Indian chicken soup with herbs and aromatic spices.

DE Traditionelle indische Hühnersuppe mit Kräutern und aromatischen Gewürzen.

APPETIZERS

VORSPEISEN

Samosa (2 Stück) CHF 9.90

EN Crispy pastry filled with spiced potatoes, green peas, cumin, coriander, ginger, and traditional Indian spices. Served with tamarind and mint chutneys.

DE Knusprige Teigtasche, gefüllt mit würzigen Kartoffeln, grünen Erbsen, Kreuzkümmel, Koriander, Ingwer und traditionellen indischen Gewürzen. Serviert mit Tamarinden- und Minz-Chutney.

Pakora CHF 8.90

EN Fresh vegetables coated in chickpea flour batter, seasoned with Indian spices, and deep-fried until crispy.

DE Frisches Gemüse in einem gewürzten Kichererbsenmehl-Teig, knusprig frittiert und mit indischen Gewürzen verfeinert.

Bread Pakora CHF 8.90

EN Bread stuffed with spiced potato filling, coated in chickpea flour batter, and deep-fried until golden brown.

DE Brot gefüllt mit würziger Kartoffelmasse, in Kichererbsenmehl-Teig getaucht und goldbraun frittiert.

Spring Rolls (3 Stück) CHF 9.90

EN Crispy spring rolls filled with fresh vegetables, served with sweet chili sauce.

DE Knusprige Frühlingsrollen, gefüllt mit frischem Gemüse, serviert mit süßer Chilisauce.

Spicy Zaika Mix Platter CHF 21.90

EN Samosa, Pakora, Paneer Pakora, Chicken Tikka and Fish Pakora.

DE Samosa, Pakora, Paneer Pakora, Chicken Tikka und Fish Pakora.

Seekh Kebab CHF 12.50

EN Minced lamb mixed with aromatic herbs and traditional Indian spices, grilled in the tandoor.

DE Gehacktes Lammfleisch mit aromatischen Kräutern und traditionellen indischen Gewürzen, im Tandoor gegrillt.

Chicken Kebab CHF 11.50

EN Grilled marinated chicken seasoned with traditional Indian spices.

DE Gegrilltes, mariniertes Hähnchen mit traditionellen indischen Gewürzen.

* Spicy Zaika — Authentic Culinary Experience *

VEGETARIAN & VEGAN

VEGETARISCH & VEGAN

All dishes are served with rice / Alle Gerichte werden mit Reis serviert

Paneer Butter Masala **CHF 26.90**

EN Indian cottage cheese cooked in a rich, creamy tomato and butter sauce with aromatic spices.

DE Indischer Frischkäse in einer cremigen Tomaten-Butter-Sauce mit aromatischen Gewürzen.

Dal Makhni **CHF 23.90**

EN Slow-cooked black lentils and kidney beans in a creamy butter and tomato sauce.

DE Langsam gekochte schwarze Linsen und Kidneybohnen in einer cremigen Butter-Tomaten-Sauce.

Palak Paneer **CHF 24.90**

EN Indian cottage cheese cooked in a smooth spinach sauce with garlic and traditional spices.

DE Indischer Frischkäse in einer cremigen Spinatsauce mit Knoblauch und traditionellen Gewürzen.

Kadai Paneer **CHF 25.90**

EN Indian cottage cheese cooked with onions, bell peppers, tomatoes, and freshly ground Indian spices.

DE Indischer Frischkäse mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten und frisch gemahlenen indischen Gewürzen.

Vegetable Curry **CHF 24.90**

EN Seasonal vegetables cooked in a traditional Indian curry sauce with aromatic spices.

DE Saisonales Gemüse in einer traditionellen indischen Currysauce mit aromatischen Gewürzen.

Aloo Matar **CHF 23.90**

EN Traditional Indian curry with potatoes and green peas cooked in a rich tomato and onion sauce with aromatic spices, served with rice.

DE Traditionelles indisches Curry mit Kartoffeln und grünen Erbsen in einer würzigen Tomaten-Zwiebel-Sauce mit aromatischen Gewürzen, serviert mit Reis.

Dal Tadka **CHF 23.90**

EN Yellow lentils tempered with garlic, cumin, onions, tomatoes, and fresh coriander.

DE Gelbe Linsen mit Knoblauch, Kreuzkümmel, Zwiebeln, Tomaten und frischem Koriander verfeinert.

Bhindi Do Pyaza **CHF 23.90**

EN Fresh okra sautéed with onions, tomatoes, and aromatic Indian spices.

DE Frische Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten und aromatischen indischen Gewürzen gebraten.

** Spicy Zaika — Authentic Culinary Experience **

CHICKEN DISHES

HÄHNCHENGERICHTE

All dishes are served with rice / Alle Gerichte werden mit Reis serviert

Butter Chicken **CHF 28.90**

EN Tender chicken cooked in a creamy tomato and butter sauce with aromatic spices.

DE Zartes Hähnchen in einer cremigen Tomaten-Butter-Sauce mit aromatischen Gewürzen.

Chicken Korma **CHF 28.90**

EN Chicken cooked in a creamy cashew and coconut sauce with mild Indian spices.

DE Hähnchen in einer cremigen Cashew-Kokos-Sauce mit milden indischen Gewürzen.

Ginger Chicken **CHF 28.90**

EN Chicken cooked with fresh ginger, garlic, onions, and aromatic Indian spices.

DE Hähnchen mit frischem Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und aromatischen indischen Gewürzen.

Chicken Tikka Masala **CHF 28.90**

EN Grilled chicken tikka served in a rich and creamy tomato curry sauce.

DE Gegrilltes Chicken Tikka in einer reichhaltigen und cremigen Tomaten-Currysauce.

Chicken Jalfrezi **CHF 28.90**

EN Chicken stir-fried with onions, bell peppers, tomatoes, and spicy Indian herbs.

DE Hähnchen mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten und würzigen indischen Kräutern gebraten.

Kadai Chicken **CHF 28.90**

EN Chicken cooked with onions, bell peppers, tomatoes, and freshly ground Indian spices.

DE Hähnchen mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten und frisch gemahlenen indischen Gewürzen.

Chicken Madras **CHF 28.90**

EN Chicken cooked in a spicy South Indian Madras curry sauce.

DE Hähnchen in einer würzigen südindischen Madras-Currysauce.

Chicken Vindaloo **CHF 28.90**

EN Chicken cooked in a hot and tangy curry with vinegar, garlic, and traditional Goan spices.

DE Hähnchen in einem scharfen, würzigen Curry mit Essig, Knoblauch und traditionellen Gewürzen aus Goa.

** Spicy Zaika — Authentic Culinary Experience **

LAMB & SEAFOOD

LAMM & MEERESFRÜCHTE

All dishes are served with rice / Alle Gerichte werden mit Reis serviert

Lamb Curry **CHF 29.90**

EN Tender lamb cooked in a traditional Indian curry sauce with aromatic spices.

DE Zartes Lamm in einer traditionellen indischen Currysauce mit aromatischen Gewürzen.

Lamb Rogan Josh **CHF 30.90**

EN Kashmiri-style lamb cooked in a rich tomato and yogurt sauce with aromatic spices.

DE Lamm nach kaschmirischer Art in einer würzigen Tomaten-Joghurt-Sauce mit aromatischen Gewürzen.

Lamb Vindaloo **CHF 30.90**

EN Lamb cooked in a spicy and tangy curry with vinegar, garlic, and Goan spices.

DE Lamm in einem scharfen Curry mit Essig, Knoblauch und traditionellen Gewürzen aus Goa.

Fish Curry **CHF 29.90**

EN Fresh fish cooked in a fragrant Indian curry sauce with tomatoes, garlic, ginger, and spices.

DE Frischer Fisch in einer aromatischen indischen Currysauce mit Tomaten, Knoblauch, Ingwer und Gewürzen.

Prawn Curry **CHF 31.90**

EN King prawns cooked in a rich curry sauce with garlic, ginger, tomatoes, and traditional Indian spices.

DE Riesengarnelen in einer würzigen Currysauce mit Knoblauch, Ingwer, Tomaten und traditionellen indischen Gewürzen.

Prawn Jalfrezi **CHF 32.90**

EN King prawns stir-fried with onions, bell peppers, tomatoes, and aromatic Indian spices.

DE Riesengarnelen mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten und aromatischen indischen Gewürzen gebraten.

Prawn Chili Garlic Masala **CHF 32.90**

EN King prawns cooked with fresh garlic, chili, onions, tomatoes, and a rich masala sauce.

DE Riesengarnelen mit frischem Knoblauch, Chili, Zwiebeln, Tomaten und einer würzigen Masala-Sauce.

Salmon Curry **CHF 33.90**

EN Tender salmon cooked in a rich, aromatic curry sauce with coconut milk and traditional spices.

DE Zarter Lachs in einer aromatischen Currysauce mit Kokosmilch und traditionellen Gewürzen.

** Spicy Zaika — Authentic Culinary Experience **

TANDOORI SPECIALS

INDISCHE TANDOORI-SPEZIALITÄTEN

All Tandoori dishes are served with Naan / Alle Tandoori-Gerichte werden mit Naan serviert

Tandoori Paneer Tikka **CHF 28.90**

EN Marinated paneer grilled in the tandoor with aromatic Indian spices, served with salad.

DE Mariniertes Paneer, im Tandoor mit aromatischen indischen Gewürzen gegrillt, serviert mit Salat.

Murg Tikka **CHF 29.90**

EN Boneless chicken marinated in yogurt and traditional Indian spices, grilled in the tandoor.

DE Hähnchenfilet, mariniert in Joghurt und traditionellen indischen Gewürzen, im Tandoor gegrillt.

Tandoori Chicken **CHF 29.90**

EN Chicken on the bone marinated with yogurt, garlic, ginger, and aromatic spices, grilled in the tandoor.

DE Hähnchen mit Knochen, mariniert in Joghurt, Knoblauch, Ingwer und aromatischen Gewürzen, im Tandoor gegrillt.

Lamb Tikka **CHF 31.90**

EN Tender lamb marinated with yogurt and Indian spices, grilled in the tandoor.

DE Zartes Lamm, mariniert in Joghurt und indischen Gewürzen, im Tandoor gegrillt.

Malai Tikka **CHF 29.90**

EN Chicken marinated in cream, yogurt, cheese, and mild spices, grilled until tender.

DE Hähnchen, mariniert in Sahne, Joghurt, Käse und milden Gewürzen, zart gegrillt.

Tandoori Jhinga **CHF 31.90**

EN King prawns marinated in yogurt, garlic, ginger, and Indian spices, grilled in the tandoor.

DE Riesengarnelen, mariniert in Joghurt, Knoblauch, Ingwer und indischen Gewürzen, im Tandoor gegrillt.

Tandoori Mix Grill **CHF 34.90**

EN Prepared with a mixed selection of chicken, lamb, and prawns from the tandoor.

DE Zubereitet mit einer gemischten Auswahl an Hähnchen, Lamm und Garnelen aus dem Tandoor.

** Spicy Zaika — Authentic Culinary Experience **

RICE & BIRYANI

REIS & BIRYANI

Plain Rice	CHF 4.90
<i>EN Steamed basmati rice.</i>	
<i>DE Gedämpfter Basmatireis.</i>	
Saffron Pilau Rice	CHF 9.90
<i>EN Basmati rice cooked with saffron and aromatic whole spices.</i>	
<i>DE Basmatireis mit Safran und aromatischen Gewürzen.</i>	
Jeera Rice	CHF 9.90
<i>EN Basmati rice flavored with roasted cumin seeds.</i>	
<i>DE Basmatireis mit geröstetem Kreuzkümmel.</i>	
Lemon Rice	CHF 9.90
<i>EN Basmati rice flavored with fresh lemon, curry leaves, and mild spices.</i>	
<i>DE Basmatireis mit frischer Zitrone, Curryblättern und milden Gewürzen.</i>	
Vegetable Biryani	CHF 24.90
<i>EN Basmati rice cooked with mixed vegetables, herbs, and aromatic Indian spices.</i>	
<i>DE Basmatireis mit gemischtem Gemüse, Kräutern und aromatischen indischen Gewürzen.</i>	
Chicken Biryani	CHF 28.90
<i>EN Basmati rice cooked with tender chicken, herbs, and traditional Indian spices.</i>	
<i>DE Basmatireis mit zartem Hähnchen, Kräutern und traditionellen indischen Gewürzen.</i>	
Mutton Biryani	CHF 31.90
<i>EN Basmati rice cooked with tender lamb and aromatic Indian spices.</i>	
<i>DE Basmatireis mit zartem Lamm und aromatischen indischen Gewürzen.</i>	
Prawn Biryani	CHF 31.90
<i>EN Basmati rice cooked with king prawns, herbs, and fragrant Indian spices.</i>	
<i>DE Basmatireis mit Riesengarnelen, Kräutern und aromatischen indischen Gewürzen.</i>	

INDIAN BREAD

INDISCHES BROT

Plain Naan CHF 4.90

EN Soft traditional Indian bread baked in the tandoor.
DE Weiches traditionelles indisches Brot aus dem Tandoor.

Butter Naan CHF 5.50

EN Traditional naan brushed with melted butter.
DE Traditionelles Naan mit geschmolzener Butter.

Garlic Naan CHF 5.90

EN Naan topped with fresh garlic and coriander.
DE Naan mit frischem Knoblauch und Koriander.

Cheese Naan CHF 6.90

EN Soft traditional Indian bread stuffed with melted cheese, baked in the tandoor.
DE Weiches traditionelles indisches Brot, gefüllt mit geschmolzenem Käse, im Tandoor gebacken.

Cheese Garlic Naan CHF 7.90

EN Soft traditional Indian bread stuffed with melted cheese and topped with garlic, baked in the tandoor.
DE Weiches traditionelles indisches Brot, gefüllt mit geschmolzenem Käse und mit Knoblauch verfeinert, im Tandoor gebacken.

Cheema Naan CHF 7.50

EN Soft Indian naan bread stuffed with minced meat and spices.
DE Weiches indisches Naan-Brot, gefüllt mit Hackfleisch und Gewürzen.

Paneer Naan CHF 6.50

EN Naan stuffed with seasoned Indian cottage cheese.
DE Naan gefüllt mit gewürztem indischem Frischkäse.

Kashmiri Naan CHF 6.50

EN Sweet naan stuffed with dried fruits and nuts.
DE Süßes Naan, gefüllt mit Trockenfrüchten und Nüssen.

Plain Roti CHF 4.90

EN Traditional whole wheat flatbread baked in the tandoor.
DE Traditionelles Vollkornfladenbrot aus dem Tandoor.

SIDES & COLD DRINKS

BEILAGEN & ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Nature Yogurt	CHF 3.90
Raita	CHF 4.90
<i>EN Refreshing yogurt with cucumber, herbs, and mild spices.</i> <i>DE Erfrischender Joghurt mit Gurken, Kräutern und milden Gewürzen.</i>	
Papad	CHF 4.50
<i>EN Thin and crispy lentil wafer.</i> <i>DE Dünner und knuspriger Linsenfladen.</i>	
Sweet Lassi	CHF 5.90
<i>EN Refreshing sweet yogurt drink.</i> <i>DE Erfrischendes süßes Joghurtgetränk.</i>	
Mango Lassi	CHF 5.90
<i>EN Traditional yogurt drink blended with sweet mango.</i> <i>DE Traditionelles Joghurtgetränk mit süßer Mango.</i>	
Salty Lassi	CHF 5.90
<i>EN Traditional salted yogurt drink.</i> <i>DE Traditionelles gesalzenes Joghurtgetränk.</i>	
Rose Lassi	CHF 5.90
<i>EN Refreshing yogurt drink flavored with rose syrup.</i> <i>DE Erfrischendes Joghurtgetränk mit Rosensirup.</i>	