

Montag

Monday

vedi's
www.vedis.berlin

Die Mittagsgerichte werden serviert mit: einer Tagessuppe, frischem Basmatireis, hausgemachtem Naan-Brot aus unserem Lehmofen sowie gemischtem Salat

Every lunch dish is served with: a soup of the day, fresh basmati rice, homemade naan bread from our clay oven and mixed salad

601. Mushroom Mattar (vegan)

Gemüse-Mix aus Erbsen, Champignons, frischen Tomaten und Zwiebeln in einer würzigen Currysoße

Veggie mix of peas, mushrooms, fresh tomatoes and onions in a flavorful curry sauce

7,90€

602. Malai Kofte ^{G,H} (veg)

Gemüsebällchen in einer cremigen Cashew-Sahnesoße, verfeinert mit Mandelblättern

Veggie balls in a creamy cashew sauce, topped with almond flakes

8,50€

603. Murgh Minti

Zartes Hähnchenfilet in einer cremigen Joghurt-Minz-Soße, garniert mit frischem Koriander

Tender chicken fillet in a creamy yogurt-mint sauce, garnished with fresh cilantro

8,90€

604. Chicken Curry

Zartes Hähnchenfleisch in einer traditionellen würzigen Tomaten-Currysoße

Tender chicken in a traditional flavorful tomato curry sauce

8,50€

605. Mutton Saag ^G

Lammfleisch mit gebratenen Zwiebeln, Ingwer und frischem Knoblauch in einem würzig-cremigen Spinat

Lamb with pan-fried onions, ginger and fresh garlic in seasoned creamy spinach

8,90€

606. Fish Korma ^D

Geriebener indischer Rahmkäse mit saftigem Rotbarsch in einer cremigen Cashewsoße, garniert mit Mandelblättern

Shredded Indian cheese with redfish in a creamy cashew sauce, garnished with almond flakes

8,50€

Chefkoch-Empfehlung / Chef recommendation

607. Lamb Tikka ^G

Gegrilltes würziges Lammfleisch mit frischer Paprika, Ingwer, Tomaten und Zwiebeln, serviert auf einer heißen Platte

Grilled flavorful lamb with fresh paprika, ginger, tomatoes and onions, served on a hot plate

11,90€

Unsere erfrischenden Getränke zur Entspannung in der Mittagspause

Our refreshing drinks for relaxation during the lunch break

Iced Coffee 0,2l

3,40€

:

Iced Mint Tea 0,2l

3,20€

:

Ginger Orange Tea Tasse 3,20€

Vedi's Vita-Mix 0,2l

3,20€

:

Strawberry-Lassi 0,2l

3,40€

:

Mo. - Fr.

12:00 - 17:00 Uhr

Happy Hour

€ 6,50

COCKTAILS

Dienstag

Tuesday

vedi's
www.vedis.berlin

Die Mittagsgerichte werden serviert mit: einer Tagessuppe, frischem Basmatireis, hausgemachtem Naan-Brot aus unserem Lehmofen sowie gemischtem Salat

Every lunch dish is served with: a soup of the day, fresh basmati rice, homemade naan bread from our clay oven and mixed salad

608. Chana Masala (vegan)

Würzige Kichererbsen mit frischen Tomaten und Ingwer in einer leicht würzigen Currysoße

Seasoned chickpeas with fresh tomatoes and ginger in a slightly flavoured curry sauce

7,90€

609. Dal Makhani ^G (veg)

Würzige Linsen mit Kidneybohnen, Zwiebeln und frischem Ingwer in cremiger Soße

Flavorful lentils with kidney beans, onions and fresh ginger in a creamy sauce

7,90€

610. Butter Chicken ^{G,H}

Zartes Hähnchenfleisch aus dem Lehmofen in einer cremig-sahnigen Tomaten-Currysoße, garniert mit Mandelblättern

Tender chicken from our clay oven in a creamy tomato curry sauce, garnished with almond flakes

8,50€

611. Chicken Saag ^G

Gebratenes Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Ingwer und frischem Knoblauch in einem würzig-cremigen Spinat

Pan-fried chicken with onions, ginger and fresh garlic in flavorful creamy spinach

8,50€

612. Mutton Madras

Lammfleisch in einer leicht pikanten Kokos-Currysoße, zubereitet nach südindischer Art und mit Kokosraspeln garniert

Lamb in a slightly spicy coconut curry sauce, cooked South Indian style and garnished with shredded coconut

9,50€

613. Machli Dopiazza ^{D,G}

Zartes Rotbarschfilet mit Erbsen, frischen Tomaten, Zwiebeln und Ingwer in einer würzigen Soße

Tender redfish fillet with peas, fresh tomatoes, onions and ginger in a flavoured sauce

8,50€

Chefkoch-Empfehlung / Chef recommendation

614. Paneer Tikka ^G

Würzig eingelegter indischer Rahmkäse aus dem Lehmofen mit Paprika, frischen Tomaten, Ingwer und gebratenen Zwiebeln, serviert auf einer heißen Platte

Flavorful marinated Indian cheese from our clay oven, served with paprika, fresh tomatoes, ginger and grilled onions on a hot plate

10,90€

Unsere erfrischenden Getränke zur Entspannung in der Mittagspause

Our refreshing drinks for relaxation during the lunch break

Iced Coffee 0,2l

3,40€

Mint Iced Tea 0,2l

3,20€

Ginger Orange Tea Tasse 3,20€

Vedi's Vita-Mix 0,2l

3,20€

Strawberry-Lassi 0,2l

3,40€

Mo. - Fr.

12:00 - 17:00 Uhr

Happy Hour

€ 6,50

COCKTAILS

Mittwoch

Wednesday

vedi's
www.vedis.berlin

Die Mittagsgerichte werden serviert mit: einer Tagessuppe, frischem Basmatireis, hausgemachtem Naan-Brot aus unserem Lehmofen sowie gemischtem Salat

Every lunch dish is served with: a soup of the day, fresh basmati rice, homemade naan bread from our clay oven and mixed salad

615. Aloo Palak (vegan or veg)

Gebratene Kartoffeln mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Ingwer in würzig-cremigen Spinat
Pan-fried potatoes with fresh tomatoes, onions and ginger in creamy flavorful spinach

7,90€

616. Paneer Methi Malai ^G (veg)

Indischer Rahmkäse zubereitet in einer cremigen Soße und feinen getrockneten Gewürzen, darunter Blättchen des Bockshornklees

Indian cheese in a creamy sauce and fine dried spices, including leaves of fenugreek

8,90€

617. Chicken Spezial ^{G,H}

Zartes Hähnchenfleisch mit indischem Rahmkäse, Paprika, Tomaten und Ingwer in einer würzigen Soße, verfeinert mit einem Nussmix

Tender chicken with Indian cheese, paprika, tomatoes and ginger in a flavoured sauce, finished with a mix of nuts

8,90€

618. Mutton Dahiwalā ^{G,H}

Zartes Lammfleisch zubereitet in einer würzigen Joghurt-Curry-Soße

Tender lamb cooked in a flavorful yogurt-curry sauce

9,50€

619. Mutton Vindaloo

Zartes Lammfleisch mit gebackenen Kartoffeln, zubereitet in einer würzig-pikanten Soße nach südindischer Art und mit Kokosraspeln garniert

Tender lamb with baked potatoes, cooked in a South Indian style spicy sauce and garnished with shredded coconut

9,50€

620. Machli Masala ^{D,G}

Zarter Rotbarsch mit Paprika, Zwiebeln, fruchtigen Tomaten und Ingwer in einer leicht würzigen Masala-Soße

Tender redfish with paprika, onions, juicy tomatoes and ginger in a slightly flavoured masala sauce

8,50€

Chefkoch-Empfehlung / Chef recommendation

621. Chicken Tikka ^G

Knuspriges in würzigem Joghurt mariniertes Hähnchenfilet aus dem Lehmofen, dazu Paprika, frische Tomaten und Zwiebeln, serviert auf einer heißen Platte

Crispy clay pot chicken fillet marinated in flavorful yogurt, served on a hot plate along with paprika, fresh tomatoes and onions

10,90€

Unsere erfrischenden Getränke zur Entspannung in der Mittagspause

Our refreshing drinks for relaxation during the lunch break

Iced Coffee 0,2l

3,40€

Iced Mint Tea 0,2l

3,20€

Ginger Orange Tea Tasse 3,20€

Vedi's Vita-Mix 0,2l

3,20€

Strawberry-Lassi 0,2l

3,40€

Mo. - Fr.

12:00 - 17:00 Uhr

Happy Hour

€ 6,50

COCKTAILS

Donnerstag

Thursday

vedi's
www.vedis.berlin

Die Mittagsgerichte werden serviert mit: einer Tagessuppe, frischem Basmatireis, hausgemachtem Naan-Brot aus unserem Lehmofen sowie gemischtem Salat

Every lunch dish is served with: a soup of the day, fresh basmati rice, homemade naan bread from our clay oven and mixed salad

622. Baingan Bengali (veg)

Gebratene Auberginen mit fruchtigen Tomaten, Zwiebeln und frischem Ingwer in einer Kokos-Currysoße

Roasted eggplant with fresh tomatoes, onions and ginger in a coconut curry sauce

7,90€

623. Mili Juli Sabzi (veg or vegan)

FrISChe Zucchini mit Champignons, Blumenkohl, Paprika und Karotten in einem würzigen Curry

Fresh zucchini with mushrooms, cauliflower, paprika and carrots in a flavorful curry

8,90€

624. Murgh Lababdar

In einer würzigen Soße gegrillte Hähnchenstücke aus dem Lehmofen mit angebratenen Zwiebeln, Tomaten und frischem Koriander

Chicken slices from our clay oven, served in a spicy sauce, along with sautéed onions, tomatoes and fresh cilantro

8,90€

625. Chicken Curry

Zartes Hähnchenfleisch in einer traditionellen würzigen Tomaten-Currysoße

Tender chicken in a traditional flavorful tomato curry sauce

8,50€

626. Machli Vindaloo ^D 🌶️🌶️

Zarter Rotbarsch mit gebackenen Kartoffeln, zubereitet in einer würzig-pikanten Soße nach südindischer Art und mit Kokosraspeln garniert

Tender redfish with baked potatoes, cooked in a South Indian style spicy sauce and garnished with shredded coconut

8,90€

627. Mutton Patiala ^G

Lammfleisch mit Erbsen, frischen Tomaten, Zwiebeln und Ingwer in einer würzigen Currysoße

Lamb with peas, fresh tomatoes, onions and ginger in a flavorful curry sauce

9,50€

Chefkoch-Empfehlung / Chef recommendation

628. Tandoori Chicken ^G

In Joghurt marinierte Hähnchenkeulen aus dem Lehmofen mit Paprika, frischen Tomaten, Zwiebeln und Ingwer, serviert auf einer heißen Platte

Chicken drumsticks marinated in yogurt from our clay oven with paprika, fresh tomatoes, onions and ginger, served on a hot plate

11,90€

Unsere erfrischenden Getränke zur Entspannung in der Mittagspause

Our refreshing drinks for relaxation during the lunch break

Iced Coffee 0,2l

3,40€

:

Iced Mint Tea 0,2l

3,20€

:

Ginger Orange Tea Tasse 3,20€

Vedi's Vita-Mix 0,2l

3,20€

:

Strawberry-Lassi 0,2l

3,40€

:

Mo. - Fr.

12:00 - 17:00 Uhr

Happy Hour

€ 6,50

COCKTAILS

Freitag

Friday

vedi's
www.vedis.berlin

Die Mittagsgerichte werden serviert mit: einer Tagessuppe, frischem Basmatireis, hausgemachtem Naan-Brot aus unserem Lehmofen sowie gemischtem Salat

Every lunch dish is served with: a soup of the day, fresh basmati rice, homemade naan bread from our clay oven and mixed salad

629. Aloo Gobi (veg or vegan)

7,90€

Angebratene Kartoffeln mit frischem Blumenkohl, Zwiebeln und Ingwer in einer würzigen Soße, garniert mit Koriander

Sauteed potatoes with fresh cauliflower, onions and ginger in a flavorful sauce, garnished with cilantro

630. Vedi's Veg Korma ^G (veg)

8,50€

Gemüsebällchen in einer sahnigen Cashewsoße, verfeinert mit Mandelblättern

Veggie balls in a creamy cashew sauce, topped with almond flakes

631. Lamb Tikka Masala ^G

9,90€

Zartes Lammfleisch aus unserem Lehmofen mit frischer Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Ingwer in einer würzigen Masala-Soße, garniert mit Koriander

Tender lamb from our clay oven with fresh paprika, tomatoes, onions and ginger in a flavorful masala sauce, garnished with cilantro

632. Chicken Mango ^G

8,90€

Zart gebratenes Hähnchenfleisch in einer cremig milden Mangosoße, garniert mit Mandelblättern

Tender pan-fried chicken in a creamy mango sauce, garnished with almond flakes

633. Mutton Curry ^{G,H}

9,90€

Zartes Lammfleisch in einer traditionellen würzigen Tomaten-Currysoße, nach nordindischer Art zubereitet

Tender lamb in a traditional flavorful tomato curry sauce, cooked North Indian style

634. Machli Sabzi ^D

8,50€

Gebratener Rotbarsch mit einem Gemüse-Mix aus Blumenkohl, Karotten und Zucchini in einer tomatigen Currysoße

Redfish with a veggie mix including cauliflower, carrots and zucchini in a tomato curry sauce

Chefkoch-Empfehlung / Chef recommendation

635. Machli Tikka ^{G,H,D}

11,90€

Knusprig-zartes Fischfilet mariniert in Joghurt mit Paprika, frischen Tomaten, Ingwer und gebratenen Zwiebeln, serviert auf einer heißen Platte

Crispy tender fish fillet marinated in yogurt, served with paprika, fresh tomatoes, ginger and grilled onions on a hot plate

Unsere erfrischenden Getränke zur Entspannung in der Mittagspause

Our refreshing drinks for relaxation during the lunch break

Iced Coffee 0,2l

3,40€

Iced Mint Tea 0,2l

3,20€

Ginger Orange Tea Tasse 3,20€

Vedi's Vita-Mix 0,2l

3,20€

Strawberry-Lassi 0,2l

3,40€

Mo. - Fr.

12:00 - 17:00 Uhr

Happy Hour

€ 6,50

COCKTAILS