

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.

NAVI ist der Qualität verpflichtet und bezieht sein Hühner- und Rindfleisch von der renommierten Berliner Fleischerei Kumpel & Keule.

KLEINIGKEITEN

Tandoori Chilli (v, gf)

Padrón-Paprika mit Kardamom-Joghurtmousse und Pahadi-Namak-Salz
€6

Chips (ve, gf)

Hausgemachte Gemüsechips
€6

Masala Erdnüsse (ve, gf)

Würzige Erdnüsse mit Kachumbar-Salat
€6

KLEINE SPEISEN

Pongal Churmuri (v, gf)

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

Malabar Pilze (ve, gf)

Variation an Pilzen mit karamellisierten Schalotten und knuspriger Kokosnuss
€12

Bhorta Tasters (ve)

Dreierlei Dip aus Aubergine, Tomate und roten Linsen, serviert mit hausgemachten Gemüse-Crackern
€10

Garnelen Malaikari

Garnelen-Ceviche mit Kokos-Gelee, eingelegtem Kurkuma, geräuchertem Senföl, Schalotten-Kokosmilch und gepufftem schwarzen Reis
€15

Til Manxho Hähnchen aus Kumpel & Keule.

In schwarzem Sesam-Masala marinierte Chicken Wings mit geröstetem Schalotten-Chili-Sesam Topping
€12

Rasam Garnelen

Gebratene Tigergarnelen mit würziger Rasam-Butter
€15 l + Pav (fluffiges indisches Brötchen) €3.5

Duck Choriz Cutlet

Knusprige Enten-Chorizo-Kroketten mit Aioli
€15

Ellum Kappa Rindfleisch aus Kumpel & Keule.

Langsam geschmortes Rindfleisch mit Maniok, gewürztem Joghurt, knusprigen Schalotten, Curryblättern und Beef Floss
€15

GEGRILLTES

Unsere charakteristischen Grillgerichte, bei denen jahrhundertealte Tandoor- und Sigree-Techniken auf neue Aromen und saisonale Zutaten treffen.

Gegrillter Ananas-Süßkartoffel-Salat (ve)

Geröstete Süßkartoffel und Ananas aus dem Tandoor mit Chutney-Vinaigrette, Erdnüssen und Kräutern
€15

Ajwain Kohl (ve)

Verbrannter Kohl mit aufgeschlagenem Würz-Tofu, Tomaten-Masala und Thymian-Churma
€15

Achari Tikka (v)

Gegrillter Kebabspieß mit glasiertem Wurzelgemüse, Kräuter-Chutney, geröstetem Sesam und Pistaziencrumble
€15

Tandoori Hähnchen Tikka

Gegrilltes Tandoori-Hähnchen (Hähnchen von Kumpel & Keule) mit eingelegtem Gemüse und Chili-Knoblauch-Chutney [DA2]
€18

Boti Chokha[DA3]

Gegrilltes Lamm-Kebab mit Minz-Koriander-Chutney und Karotten-Kohlrabi-Salat
€19

Ghee Roast Pulpo

Gegrillter Pulpo mit Koriander-Chili-Glasur und würzigem Gurkensalat
€21

GROBE SPEISEN

Zu unseren Hauptgerichten empfehlen wir unsere hausgemachten Brote, gedämpften Reis und weiteren Beilagen.

Gefüllte Kofta (v)

Gefüllte Kochbananen-Bällchen in würziger Tomatensauce
€15

Olan (ve)

Baby-Zucchini, Romanesco und Schwarzaugen-Bohnen in cremiger Kokosmilchsauce mit Chilli- und Curryblätteröl
€15

Hähnchen Rezala

Geschmorte Hähnchenkeule mit würziger Joghurtsauce und grünem Pfefferkornöl
€22

Sindhi Lammkoteletts

Geschmorte Lammkoteletts mit Tomaten-Zwiebel-Sauce und geröstetem Fenchelsalat
€23

Patra Pura Machli

Im Bananenblatt gedämpfter Fisch mit Schalotten, Tomaten und Koriander
€24

BEILAGEN

Haak

Gebratenes Kashmiri Blattgemüse
€6

Navi Dal

Weißes Linsen Dal mit geröstetem Ingwer und Chili-Ghee
€8

Aloo Ko Achar

Kartoffelsalat mit Knoblauch, Chili und Zwiebelnsamen.
€6

HAUSGEMACHTE BROTE

Vollkorn-Roti
Butter-Naan
Geröstetes Pav (fluffiges Milchbrötchen)
€3.5

Add Ons

Malabar Parotta (indisches Fladenbrot) €4.5
Gedämpfter Reis €3.8
Pulav (Gedämpfter Reis mit Zwiebeln und Gewürzen) €4.5
Joghurt €3
Thecha (Hausgemachter Chili-Dip mit Erdnüssen) €2
Knoblauch-Chutney €2
Minz-Chutney €2

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Bhapa Doi & Chire

Joghurtcreme mit Reis-Granola und gegrillter Pflaume
€8

Lonavala Fudge

Zartbitter-Fudge (70%) mit Nuss-Krokant
€8

Paruppu Payesam (ve)

Linsen-Kokosnuss-Pudding mit karamellisierten Bananen, Papadam
€8

Bitte erfragen Sie Allergene beim Servicepersonal.

V : Vegetarian Ve : Vegan GF : Gluten Frei

