



# BREITENGRAD



TASTE OF SRI LANKA

SPEISENKARTE







## APERITIF



### Aperol Spritz 7<sup>60</sup>

Prosecco, Aperol, Orange, Soda

### Sri Lankan Gin Tonic 8<sup>50</sup>

Colombo No.7 Gin, Tonic Water, Zitrone

### Flavours of Ceylon 8<sup>90</sup>

Arrack, Ginger Beer, Zimt, Limette, Schwarzer Tee

## UNSERE EMPFEHLUNG

### Gemischte Vorspeisenplatte 8<sup>50</sup> p.P.

(ab 2 Personen) Variation von unseren beliebtesten Vorspeisen

### Vegetarische Vorspeisenplatte 8<sup>00</sup> p.P.

(ab 2 Personen) Vegetarische Variation von unseren beliebtesten Vorspeisen, auf Anfrage auch Vegan möglich

### Auberginen Sticks 6<sup>80</sup>

Knusprig panierte Auberginen-Sticks, wird mit Chili Dip serviert

### Veganes Curry 16<sup>80</sup>

3 Gemüsecurrys des Tages mit gelben Reis, wird mit Sambal serviert

### Garnelen Breitengrad Style 23<sup>40</sup>

Garnelen in einer fruchtig pikanten Currysauce mit Gemüse, serviert mit gebratenen Gemüsenudeln

### Lamb Shank Curry 24<sup>00</sup>

Langsam geschmorte Lamm Haxe im Curry Sud mit gelbem Reis, wird mit Roti und Tomatenchutney serviert

 vegan  vegetarisch

 DAZU EMPFEHLEN WIR:  
**Jose de Zarzas Valdepeñas**  
Rotwein, trocken  
0,2l 5<sup>30</sup>





# FAMILIE SILVA'S LIEBLINGSGERICHTE

## Mixed Seafood Curry 19<sup>00</sup>

Königsmakrele, Garnelen und Calamari in einer leichten Curry Sauce

## Hähnchen Curry aus der Keule 17<sup>40</sup>

Besonders zart am Knochen gegart und serviert, dazu reichen wir aromatischen gelben Reis

**DAZU EMPFEHLEN WIR:**  
Dhal 4<sup>00</sup>  
Rote Beete Curry 4<sup>50</sup>

## VORSPEISEN FLEISCH

**1 Original Sri Lanka Mutton Rolls 7<sup>80</sup>**  
panierte Frühlingsrollen gefüllt mit Lammfleisch  
und Gemüse, dazu roter Chili Dip

**3 Beef Godamba Roti 8<sup>50</sup>**  
Mit Rindfleisch gefüllte Roti Brote serviert mit  
Dattel Chutney und roter Chili Sauce

**2 Exotisch marinierte  
Hähnchenspieße 8<sup>20</sup>**  
mit Cashew- und Joghurt Dip

**4 Chili Beef 9<sup>60</sup>**  
Würzige Rindfleischstreifen mit Cashewnüssen  
und Frühlingszwiebeln angebraten

## FISCH

**5 Panierte Fisch Cutlets 6<sup>30</sup>**  
Knusprig panierte Fischbällchen  
mit grüner Chili Sauce

**7 Hausgemachte Fish Patties 8<sup>40</sup>**  
Herzhaft würzige Fischfüllung im Knuspersteig,  
serviert mit Joghurt und grünem Chili Dip

**6 Hot Butter Cuttlefish 8<sup>90</sup>**  
Gebratene Calamaris mit Butter, Chili  
und Gemüse zubereitet

## VEGETARISCH & VEGAN

**11 Pol Roti 6<sup>90</sup>**  
Ceylonesisches Kokos Weizen Brot mit  
scharfen Sambals

**9 Gemüse Pakoras 6<sup>80</sup>**  
Mit Joghurtsauce und Tomaten Chutney

**8 Ulundhu Vadai 6<sup>80</sup>**  
Frittierte Reismehl Ringe mit Koriander  
und Tomaten Chutney

**10 Knoblauchbrot 6<sup>80</sup>**  
mit Käse überbacken, dazu Knoblauch Dip





## SUPPEN

12 **Curry Hühnersuppe** 7<sup>00</sup>  
mit Currygewürz und Koriander

13 **Dhalsuppe** 5<sup>80</sup>  
ürzige Rote-Linsensuppe mit Spinat

14 **Kichererbsensuppe** 6<sup>00</sup>  
scharf

## SALATE

15 **Gemischter Salat** 7<sup>10</sup>  
mit Kräuterdressing

16 **Sri Lanka Salat** 9<sup>50</sup>  
mit Rote Beete, Mango und Avocado

Zu allen Suppen und Salaten, reichen wir Brot

## HAUPTGERICHTE

### ORIGINAL SRI LANKA KOTHU ROTI

Typisches Sri Lanka Streetfood  
Gehackte Fladenstreifen mit Fleisch / Fisch, Ei, Gemüse und Gewürzen angebraten,  
serviert mit Curry-Gravy.

17 **Chicken Kothu** 14<sup>50</sup>

18 **Fisch Kothu** 14<sup>20</sup>

19 **Lamm Kothu** 17<sup>10</sup>

20 **Beef Kothu** 16<sup>00</sup>

 vegan  vegetarisch





## CURRY GERICHTE

Zu allen Currygerichten reichen wir duftenden Basmati Reis und Pappadams. Zusätzlich können Sie durch das süßliche Mango Chutney oder das herb-scharfe Mixed Pickle das Gericht Ihrer Wahl verfeinern. Jedes Gericht wird einzeln zubereitet und kann daher in den meisten Fällen mild, mittelscharf oder scharf bestellt werden.

**21 Hähnchencurry (mild) 17<sup>80</sup>**  
Mit Gemüse und Kokosmilch zubereitet

**26 Aromatisches Lamm Curry 20<sup>50</sup>**  
Mit Kartoffel und Auberginen Einlage

**22 Traditionelles Hähnchencurry 16<sup>80</sup>**  
kräftig gewürzt, scharf

**27 Lamm Vinha de Alhos 20<sup>10</sup>**  
Lammfleisch mit Tomate, Ingwer, Chili und Tamarinde zubereitet

**23 Hähnchen Vinha de Alhos 16<sup>70</sup>**  
Hähnchenbrust mit Tomate, Ingwer, Chili und Tamarind zubereitet.

**28 Kingfish Curry 16<sup>10</sup>**  
Mildes, bekömmliches Fischcurry mit einem Schuss Kokosmilch

**24 Entenbrust Curry 22<sup>80</sup>**  
Französische Barbarie Entenbruststreifen in einer aromatischen Currysauce mit Gemüse zubereitet

**29 Prawn Curry 22<sup>10</sup>**  
in Kokos-Curry-Sauce

**25 Black Beef Curry 17<sup>10</sup>**  
Rindfleisch in einer kräftigen, stark einreduzierten Currysauce mit unserem hauseigenem gerösteten Curry Pulver

**DAZU EMPFEHLEN WIR:**  
Pol Sambol  
Seeni Sambol  
Petersilien Sambol  
je 3<sup>00</sup>

## BIRIYANI GERICHTE

Traditionelles Reisgericht mit unserer hauseigenen Gewürzmischung, Gemüse, Rosinen und Cashewnüssen zubereitet. Serviert mit Joghurt Dip und Hartgekochtem Ei

**30 Chicken Biryani 17<sup>80</sup>**

**31 Lamm Biryani 20<sup>80</sup>**

**32 Prawn Biryani 22<sup>30</sup>**

## DEVILLED GERICHTE

Pikant-Süßliches Pfannengericht mit Gemüse

**33 Devilled Chicken 16<sup>80</sup>**

**36 Devilled Fisch 16<sup>40</sup>**

**34 Devilled Beef 17<sup>00</sup>**

**37 Devilled Prawns 22<sup>00</sup>**


**35 Devilled Lamm 20<sup>20</sup>**

**DAZU EMPFEHLEN WIR:**  
Devilled Potatoes 4<sup>30</sup>  
würzig gebratene Kartoffeln mit Zwiebeln, Chili und Gewürzen








## VEGETARISCH / VEGAN

 **38 Devilled Tofu** 13<sup>60</sup>  
Tofu und Gemüse in einer pikanten süßlichen  
Marinade zubereitet

 **39 Vegetable Kothu Roti** 12<sup>50</sup>  
Gehackte Weizenfladen Streifen mit Gemüse,  
Ei und Gewürzen angebraten

 **40 Mixed Vegetable Curry** 14<sup>50</sup>  
Gemischtes Gemüse in einer bekömmlichen  
Currysauce zubereitet

 **41 Vegetable Vinha de Alhos** 14<sup>80</sup>  
Verschiedenes Gemüse mit Tomate, Ingwer, Chili  
und Tamarinde zubereitet

 **42 Vegetable Biriyani** 14<sup>30</sup>  
Aromatisches Reisgericht mit unserer Hauseigenen  
Gewürzmischung, Gemüse, Cashewnüssen und  
Rosinen zubereitet

## EUROPÄISCHE GERICHTE

**43 Schweineschnitzel** 12<sup>90</sup>  
Mit Pommes, Salat und Paprikasauce

**44 Gebratene Hähnchenbrust** 13<sup>80</sup>  
mit Bratkartoffeln und Brokkoli in Sahnesauce

**45 Garnelen** 20<sup>60</sup>  
in Sahnesauce, mit Salat, Reis und Brot serviert

**46 Schollenfilet** 14<sup>10</sup>  
Paniert, mit Salzkartoffeln und frittiertem  
Blumenkohl


## EXTRAS


 **String Hoppers (2 stck)** 3<sup>60</sup>

 **Portion Pappadams** 3<sup>20</sup>

 **Dhal** 4<sup>00</sup>  
Rote Linsen Curry

 **Devilled Potatoes** 4<sup>30</sup>  
würzig gebratene Kartoffeln mit Zwiebeln,  
Chili und Gewürzen

 **Seeni Sambal** 3<sup>00</sup>  
Karamellisierte Zwiebeln mit Zimt, Nelken,  
Chili und Kardamon gewürzt

 **Petersilien Sambol** 3<sup>00</sup>  
gehackte Petersilie mit Kokosraspeln, Chili  
und Zitronensaft

 **Polsambol** 3<sup>00</sup>  
traditionell marinierte Kokosraspeln

 **Kleiner Beilagensalat** 3<sup>00</sup>

 **hausgemachte Joghurtsauce** 1<sup>30</sup>

 **Mango Chutney** 2<sup>30</sup>

 **Mixed Pickle** 2<sup>00</sup>





## DESSERTS

✔ 47 **Gemischtes Eis** 4<sup>50</sup>

mit Schokoladeneis, Vanilleeis, Erdbeereis und Sahne

✔ 48 **Frischer Obstsalat** 6<sup>50</sup>

mit Vanilleeis

✔ 49 **Bananendessert** 7<sup>50</sup>

Frische Bananenscheiben mit Bananeneis, gerösteten Cashew Splittern und Kokosraspeln, überzogen mit Original Sri Lanka Palmenblüten Sirup

✔ 50 **Watlapan** 8<sup>50</sup>

Gewürz-Karamell Pudding, mit Mangoscheiben

✔ 51 **Strawberry Faluda** 6<sup>20</sup>

Milchgetränkdessert, kalt serviert, mit Obsteinlage, Götterspeise, Eis und Rosensirup

✔ 52 **Curds and Honey** 5<sup>90</sup>

Naturjoghurt mit Original Sri Lanka Palmenblüten Sirup

**DAZU EMPFEHLEN WIR:**  
**Golden Milk** 3<sup>70</sup>

warme Milch mit frischem Kurkuma und Zimt aromatisiert, wird mit Honig serviert



# UNSERE GESCHICHTE

Wir, Familie Silva heißen Sie  
AYUBOWAN, VANNAKAM  
und  
HERZLICH WILLKOMMEN!

In unserer kleinen Oase mit dem Ambiente der tropischen Insel in Indischen Ozean, ehemals Ceylon, in Hamburg Altona-Nord, freuen wir uns seit 1996 unseren Gästen mit köstlichen Sri Lankischen Speisen und freundlichem Service, auch gern im grünen Sommergarten, zu dienen.

Nachbarn, Theater Besucher und Sri Lanka Liebhaber erfreuen sich über erinnerungswürdige Stunden und Momente bei Uns. Unsere Küche verbindet regionale Produkte mit den exotischen Gewürzen, Hausgemachten Pasten und Kräutern aus Sri Lanka. Ob handgemachtes Fingerfood, feurige Curries, aromatische Reisgerichte, Vegane und Vegetarische Gerichte, freuen wir uns, Sie zu begeistern!

## VERANSTALTUNGEN

Sprechen Sie frühzeitig mit uns über die Planung Ihrer bevorstehenden Hochzeit, Familienfeier, Firmenevent oder anderen gesellschaftlichen Anlässe!

Egal, ob Sie sich für ein Restaurant oder unseren benachbarten BIB Saal entscheiden, wir gestalten Ihre Festlichkeit individuell nach Ihren Wünschen. Wir stehen Ihnen gerne unverbindlich zur Verfügung, um Sie über exotische, asiatische Speisen, Buffets, traditionelle Tafeln (warm oder kalt) sowie Lieferoptionen zu informieren.

Ob Betriebsfeste, Weihnachtsfeiern, Meetings oder andere Anlässe – wir kümmern uns um alles. Ab einer Gästezahl von 50 Personen können Sie exklusiv unseren Sommergarten nutzen!



Bei Unverträglichkeiten und Allergien fragen Sie bitte Unser Servicepersonal nach der Allergiker Karte.

**Restaurant Breitengrad**

Gefionstraße 3

22769 Hamburg

Tel: +49 40 43189999

[kontakt@breitengrad-hh.de](mailto:kontakt@breitengrad-hh.de)