

URBAN *Spice*

Chaats

PAANI PURI

Enjoy six puris filled with potatoes and mung beans, served with spicy mint and sweet tamarind water for a flavorful experience! Served Cold. (6 pieces)

16 chf

PAPRI CHAAT

Crunchy puff pastry discs topped with spiced potatoes & onions - drizzled with a mint & tamarind sauce. Served cold (5 pieces) (Can be veganized)

15 chf

SAMOSA CHAAT

Smashed punjabi samosas topped with onions, chickpeas, yogurt, house chutneys, pomegranate kernels and fresh coriander. (Can be veganized)

15 chf

DAHI VADA

Lentil fritters soaked in creamy yogurt, garnished with tamarind sauce, mint chutney, and fresh coriander.

15 chf

Small Plates

PANEER BHURJI TOAST

Crumbled Indian cheese sautéed with onions, tomatoes and aromatic herbs, served on toasted bread.

15 chf

VEG. MANCHURIAN

Crispy vegetable fritters tossed in a classic Indo-Chinese sauce, garnished with fresh spring onions.

15 chf

MINI BOMBAY VADAS

Savor spiced potato fritters served with mint and garlic chutneys, a Bombay favorite. (3 pieces)

15 chf

CHICKEN LOLLIPOPS

Tasty chicken wings, coated in spiced batter, fried to perfection, and served with a house special garlic sauce. (5 pieces)

16 chf

AMRITSARI MACHI

Indulge in our crispy, deep-fried fish enveloped in a mildly spiced batter, and served with our house chutney.

16 chf

Kathi Rolls

Your choice of protein wrapped in an Indian flatbread, filled with fresh salad and drizzled with makhani sauce.

Paneer Tikka - 18 chf

Chicken Tikka - 20 chf

Curry Bowls

CHOLE MASALA

A hearty chickpea stew with fresh basmati rice and a side of onions (swap rice with puris for an extra 4 chf).

22 chf

PALAK PANEER

Cubes of Indian cottage cheese cooked in a creamy spinach sauce topped with ginger. Served with Basmati Rice.

23 chf

DAL MAKHANI

Slow cooked creamy lentil curry simmered with herbs & spices. Served with Basmati Rice.

20 chf

CHICKEN TIKKA MASALA

Grilled chicken cubes cooked in a mildly spiced tangy tomato sauce with fresh bell-peppers and onions. Served with Basmati Rice.

25 chf

LAMB CURRY

Marinated lamb cubes cooked in a spicy onion gravy with fresh ginger & garlic. Served with Basmati Rice.

26 chf

EXTRA BREAD

puri (2 pcs) | tawa paratha (1 pc) | tandoori naan (1 pc)

7 chf

Something Sweet

MANGO CRÉMÉ

11 chf

Delicious Mango puree topped with vanilla ice cream and pistachios

HOMEMADE GULAB JAMUN

11 chf

Golden-fried milk dumplings soaked in a rose infused sugar syrup. Served warm

MANGO KULFI

11 chf

A delightful homemade Indian ice cream crafted from fresh mango pulp.

 CHEFS SPECIAL  SPICY  VEGETARIAN  VEGAN

All prices in CHF & incl. VAT.

All our items are prepared fresh and can be modified to accommodate your dietary requirements.

Please inform the server if you have any allergies or preferences & we will try our best to meet your needs.

URBAN *Spice*

UNLIMITED THALI

A thali is a traditional Indian meal served on a platter, featuring a balanced variety of dishes that allows one person to experience the diverse flavors of Indian cuisine, similar to a tasting menu.

VEG THALI

Papadums
Cucumber Raita
Onion Salad
—◆—
Dahi Vada
Paneer Tikka
—◆—
Veg. Korma
Aloo Gobi
Dal Makhani
—◆—
Basmati Rice
Puri
—◆—
Aam Ras
—◆—
28 CHF

CHICKEN THALI

Papadums
Cucumber Raita
Onion Salad
—◆—
Dahi Vada
Chicken Tikka
—◆—
Badami Chicken
Aloo Gobi
Dal Makhani
—◆—
Basmati Rice
Puri
—◆—
Aam Ras
—◆—
32 CHF

FISH THALI

Papadums
Cucumber Raita
Onion Salad
—◆—
Dahi Vada
Amritsari Fish
—◆—
Prawn Vindaloo
Aloo Gobi
Dal Makhani
—◆—
Basmati Rice
Puri
—◆—
Aam Ras
—◆—
34 CHF

**Every Saturday and Sunday
From 11:30 A.M. to 2:30 P.M.**

The thali is priced per person | Sharing from one thali is not permitted.

All prices in CHF & incl. VAT.

All our items are prepared fresh and can be modified to accommodate your dietary requirements. Please inform the server if you have any allergies or preferences & we will try our best to meet your needs.

URBAN *Spice*

Chaats

PAANI PURI

6 luftige Puris gefüllt mit Kartoffeln und Mungobohnen - serviert mit einem würzigen Minzwasser und einem süßen Tamarindenwasser. Eine Explosion der Aromen!

16 chf

PAPRI CHAAT

Knusprige Blätterteigscheiben mit gewürzten Kartoffeln und Zwiebeln, serviert mit Minz- und Tamarindensauce.

Kalt serv, 5 Stück (veganisierbar).

15 chf

SAMOSA CHAAT

Zerdrückte Punjabi-Samosas mit Zwiebeln, Kichererbsen, Joghurt, Chutneys, Granatapfelkernen und Koriander. (Kann veganisiert werden)

15 chf

DAHI VADA

Linsenfrikadellen, eingeweicht in cremigem Joghurt, garniert mit Tamarindensauce, Minzchutney und Koriander.

15 chf

Small Plates

PANEER BHURJI TOAST

Zerkrümelter indischer Käse, sautiert mit Zwiebeln, Tomaten und aromatischen Kräutern, serviert auf geröstetem Brot.

15 chf

VEG. MANCHURIAN

Knusprige Gemüsepudder, geworfen in einer klassischen indo-chinesischen Sauce, garniert mit Frühlingszwiebeln.

15 chf

MINI BOMBAY VADAS

Genießen Sie gewürzte Kartoffel-Puffer, die mit Minze- und Knoblauch-Chutneys serviert werden, ein Favorit aus Bombay. (3 Stück)

15 chf

CHICKEN LOLLIPOPS

Saftig frittierte und gewürzte Poulet-Lollipops, serviert mit hausgemachter Knoblauchsauce (5 Stück)

16 chf

AMRITSARI MACHI

In milden Gewürzen und Kichererbsenmehl knusprig gebratener Fisch, serviert mit hausgemachtem Chutney

16 chf

Kathi Rolls

Ihre Wahl an Protein, eingewickelt in ein indisches Fladenbrot, gefüllt mit frischem Salat und beträufelt mit Makhani-Sauce.

Paneer Tikka - 18 chf

Chicken Tikka - 20 chf

Curry Bowls

CHOLE MASALA

Ein schmackhaftes Kichererbsen-Eintopfgericht mit Basmati-Reis und Zwiebelbeilage (Reis kann gegen Puris für 4 CHF getauscht werden).

22 chf

PALAK PANEER

Würfel aus indischem Frischkäse, gekocht in einer cremigen Spinatsoße, garniert mit Ingwer. Serviert mit Basmati-Reis.

23 chf

DAL MAKHANI

Langsam gekochtes, cremiges Linsencurry, das mit Kräutern und Gewürzen köchelt. Serviert mit Basmati-Reis.

20 chf

CHICKEN TIKKA MASALA

Grilliertes Poulet Tikka an einer würzigen Tomatenrahmsauce, serviert mit Basmati-Reis

25 chf

LAMM CURRY

Marinierte Lammwürfel in würziger Zwiebelsoße mit Ingwer und Knoblauch, serviert mit Basmati-Reis.

26 chf

EXTRA BROT

Puri (2 Stück) | Tawa Paratha (1 Stück) | Naan (1 Stück)

7 chf

Something Sweet

MANGO CREMÉ

Köstliches Mangopüree, garniert mit Vanilleeis und Pistazien.

11 chf

HAUSGEMACHTE GULAB JAMUN

Frittierte Milchbällchen serviert in Zuckersirup und mit Rosenwasser verfeinert (wird warm serviert)

11 chf

MANGO KULFI

Ein hausgemachtes cremiges indisches Eis aus frischer Mangocreame

11 chf

 CHEFS SPECIAL  SPICY  VEGETARIAN  VEGAN

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

Alle unsere Artikel werden frisch zubereitet und können an Ihre diätetischen Anforderungen angepasst werden.

Bitte informieren Sie den Service, wenn Sie Allergien oder Vorlieben haben, und wir werden unser Bestes tun, um Ihren Bedürfnissen gerecht zu werden.

URBAN *Spice*

UNBEGRENZTES THALI

Das Thali ist ein traditionelles indisches Essen, auf einer Platte serviert, das eine ausgewogene Auswahl an verschiedenen Gerichten bietet, die einer Person ermöglicht die verschiedenen Geschmacksrichtungen der indischen Küche zu probieren, ähnlich einem Degustationsmenue.

VEG THALI

Papadums
Cucumber Raita
Onion Salad
—◆—
Dahi Vada
Paneer Tikka
—◆—
Veg. Korma
Aloo Gobi
Dal Makhani
—◆—
Basmati Rice
Puri
—◆—
Aam Ras
—◆—

28 CHF

CHICKEN THALI

Papadums
Cucumber Raita
Onion Salad
—◆—
Dahi Vada
Chicken Tikka
—◆—
Badami Chicken
Aloo Gobi
Dal Makhani
—◆—
Basmati Rice
Puri
—◆—
Aam Ras
—◆—

32 CHF

FISCH THALI

Papadums
Cucumber Raita
Onion Salad
—◆—
Dahi Vada
Amritsari Fisch
—◆—
Prawn Vindaloo
Aloo Gobi
Dal Makhani
—◆—
Basmati Rice
Puri
—◆—
Aam Ras
—◆—

34 CHF

**Jeden Samstag und Sonntag
Von 11:30 bis 14:30 Uhr**

Das Thali wird pro Person berechnet. | Das Teilen eines Thalıs ist nicht gestattet.

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

Alle unsere Artikel werden frisch zubereitet und können an Ihre diätetischen Anforderungen angepasst werden.
Bitte informieren Sie den Service, wenn Sie Allergien oder Vorlieben haben, und wir werden unser Bestes tun, um Ihren Bedürfnissen gerecht zu werden.