

GI **URBAN**
NTI
**& MORE**
FOODCLUB

*GINTI & MORE ist der Treffpunkt für Menschen,
die Cross-over-Küche mit asiatischem Einfluss lieben.
Unsere Philosophie ist frisch, nachhaltig und halal.
Dein Foodclub in Köln, wo Du mit Freunden und
Freude eine Auszeit bei gutem Essen und Trinken
verbringen kannst.*



VOR STARTER SPEISEN



Samosa* 1, 2 5,90

Gebackene Teigtaschen mit Gemüse.
Fried pastry with vegetables.

Paneer Pakora 3, 4 5,90

Indischer Weichkäse gebacken in
Kichererbsenmehl.
Indian soft cheese fried in chickpea flour.

King Prawn Pakora 4, 6 10,50

Riesengarnelen in Kichererbsenmehl gebacken.
King prawn fried in chickpea flour.

Keema Samosa* 1, 2 8,50

Gebackene Teigtaschen
mit gewürztem Lammhack.
Fried dumplings with minced lamb.

Bhindi Kurkuri* 4 6,50

Lecker, knusprig gebratene Okra.
Tasty, crispy okra, fried.

Mushroom Pepper Fry* 8,50

Lecker gebratene Champignons in Knoblauchsoße.
Delicious fried mushrooms with garlic sauce.

Gegrilltes Brot 1 4,90

Breit geschnitten mit Olivenöl und
Salzflocken, dazu Aioli.
Wide cut with olive oil and salt flakes, cup of aioli.

Antipasti* 4, 6 10,50

Gegrilltes Gemüse.
Grilled vegetables.

Gambas aglio olio 6 14,50

Gambas in Olivenöl mit Knoblauch und Chili.
Prawns in olive oil with garlic and chili.

Crispy Salmon Pies 5, f 14,50

Zarte Lachswürfel in feiner mayo-miso
Marinade auf gebackenem Reiskuchen
und mit Lauchzwiebeln verfeinert.
Tender salmon cube in mayo-miso marinade on
baked rice pie and refined with spring onions.

Büffelmozzarella Tomaten Rucolabuquet 3 14,50

* VEGETARISCH



SA SALADS

LATE



5 Variationen
5 variations

Klassische Variation ^a 8,⁹⁰

Grünsalat, Tomate, Gurke, Zwiebel, Mais mit Vinaigrette verfeinert.

Green salad, tomatoes, cucumber, onions, corn and refined with vinaigrette.

Afghan Variation 8,⁹⁰

Tomaten und Zwiebeln gewürfelt in Zitronensaft und mit Petersilie verfeinert.

Diced tomatoes and onions inserted in lemon juice and refined with parsley.

Tuna Variation ⁵ 12,⁵⁰

Rote Zwiebeln, Tomaten und feiner Thunfisch.
Red onions, tomatoes and fine tuna.

Frische Variation ^{7, 11, a} 12,⁵⁰

Wildkräutersalat mit Granatapfel, Papaya und Wallnüssen, verfeinert mit Vinaigrette.

Wild herbs salad with pomegranate, papaya and walnut, refined with vinaigrette.

Caesar Variation ^{11, 3} 12,⁵⁰

Romana Salat, Croûtons, frisch gehobelter Parmesan und hausgemachter Dressing.

Romana salad, croûtons, freshly grated parmesan and homemade dressing.



SUPPEN SOUPS



Linsensuppe ⁴ 5,90

Linsensuppe nach indischer Art.
Lentil soup indian style.

Tomatensuppe 5,90

Tomatensuppe nach internationaler Art.
Tomato soup international style.

Murgh Adraki Shorba 7,90

Hühnersuppe nach indischer Art.
Chicken soup indian style.

Gulaschsuppe 9,90

Extra lang gekochte Gulaschsuppe, verfeinert mit original ungarischer Paprika und zarten Lammstücken.
Extra long cooked gulash soup, refined with original hungarian paprika and tender lamb pieces.

EXTRAS DIPS



Papadam ⁴ 2,90

Geröstes dünnes Fladenbrot.
Roasted flat bread.

Chutney ^a 2,90

Wahlweise: Mango, Green, Minze, scharf.
Optionally: Mango, green, mint, spicy

Pickles ^{a, c} 2,90

Würzig eingelegtes Gemüse.
Spicy pickled vegetables.

Raita ³ 3,50

Joghurt mit Gurken und Gewürzen.
Yogurt with cucumber and spices.

Plain Joghurt ³ 3,00

Naturjoghurt.
Plain Yogurt.

INDISCHE BROTE



BREAD

Naan ^{1, 2, 3} 4,⁵⁰

(in verschiedenen Variationen)

Indisches Brot aus Weizenmehl.
Wahlweise: plain, butter, garlic, bullet.
Indian bread made with wheat flour.
Optionally: plain, butter, garlic, bullet.

Roomali Roti ^{1, 2} 3,⁹⁰

Fladenbrot nach indischer Art.
Flat bread indian style.

Onion Kulcha ^{1, 2, 3} 5,⁹⁰

Fladenbrot gefüllt mit Zwiebeln und frischem Koriander.
Flat bread filled with onions and fresh coriander.

Tandoori Roti ^{1, 2} 3,⁹⁰

Indisches Brot aus Vollkornmehl gebacken im Tandoor Ofen.
Indian whole wheat bread from the Tandoor oven.

Masala Kulcha ^{1, 2, 3} 5,⁹⁰

Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln, Zwiebeln und frischem Koriander.
Flat bread filled with potatoes, onion and fresh coriander.

Cheese Naan ^{1, 2, 3} 5,⁹⁰

Fladenbrot gefüllt mit hausgemachtem Weichkäse.
Flat bread filled with homemade soft cheese.

“Wie die Suppe duftet, probiere mal eine. Oder doch lieber ein Brot mit frischen Dips?”

“The soup smells fantastic, try one. Or would you prefer bread with fresh dips?”

FLEISCH

MEAT

ISCH



FRISCH
VON DER WEIDE

AUSTRALISCHES WAGYU BLACKMORE

Wagyu Tri Tip (250g) 48,00

„Bürgermeisterstück“.
Feine Marmorierung. Vollmundig.
“Burger masterpiece”.
Fine marbling. Full flavour

**Wagyu Blackmore
Steakhouse Burger¹ (180g) 28,00**

Einzigartiger Burger.
Intensiver Geschmack. Zarter Schmelz.
Unique burger. Intensive taste.
Melts tenderly in the mouth.

Steak Sandwich¹ (Wagyu) 28,00

In hausgemachtem Brot, mit Gemüse,
ausgewählten Kräutern und Aioli.
In homemade bread, with vegetables,
selected herbs and aioli.

Haus-Steak (250g) 35,00

Australisches Black Angus Rib Eye Steak.
Australian black angus rib eye steak.

EMPFOHLENE BEILAGE *SIDE DISHES*

Wasabi-Kartoffelstampf mit grünem Spargel oder Trüffelpommes^{3, 10, 11 a, b, h, n} 6,90

Wasabi potato puree with green asparagus or truffle French fries.

Alle Fleischsorten nach Verfügbarkeit.
All meat varieties subject to availability.

- ✓ Highest quality, rarity
- ✓ Sustainable
- ✓ Wagyu
- ✓ Halal

FI FISH SCH FRISCH AUS DEM MEER



Crispy Salmon Pies ^{5, a, c} **16,90** (3 Stück)

Zarte Lachswürfel in feiner mayo-miso
Marinade auf gebackenem Reiskuchen und mit
Lauchzwiebel verfeinert.

Tender salmon cube in mayo-miso marinade
on baked rice pie and refined with spring onions.

Lachsfilet ^{3, 5, 10, 11, a, b, h, n} **27,90**

Lachsfilet mit Olivenöl und Zitrone
abgeschmeckt auf Wasabi-Kartoffelstampf
und grüner Spargel.

Salmon filet with olive oil and lemon on
mashed wasabi-potato and green asparagus.

Riesengarnelen ^{3, 6, 10, 11, a, b, h, n} **27,90**

Riesengarnelen in Knoblauch und Chilli
gegrillt mit Wasabi-Kartoffelstampf
und grüner Spargel.

King prawns grilled in garlic and chili oil
and with mashed wasabi-potato
and green asparagus.



STREET FOOD



Gol Gappa / Pani Puri* 1 **10,50**

(6 Stück)

Brotbällchen mit gewürztem Wasser
und Kartoffelfüllung.

Baked breadballs with spiced water and potato filling.

Papri Chaat* 1, 3, 4 **12,50**

Knusprige Brotstücke mit Joghurt,
würzigen Kichererbsen mit verschiedene
Chutneys serviert.

*Crispy bread pieces with yogurt, spiced chickpeas,
served with different chutneys.*

Chicken Lollypops 11, m **10,50**

(5 Stück)

Köstlich zubereitete Hähnchenschenkel
in einer leicht süß-scharfen und säuerlichen
Manchurian Soße.

*Delicious fried chicken in slightly sweet, hot and sour
Manchurian sauce.*

Gobi* 1, 11, M **10,50**

Köstlich frittiertes Blumenkohl in einer leicht
süß-scharfen und säuerlichen Manchurian Soße.
*Fresh cauliflower cooked in slightly sweet, hot and
our Manchurian sauce.*

Broccoli* 1, 11, m **10,50**

Köstlich frittiertes Broccoli in einer leicht
süß-scharfen und säuerlichen Manchurian Soße.
*Fresh broccoli cooked in slightly sweet,
hot and sour Manchurian sauce.*





Khumani Dahi Bhalla* 3, 4 **6,90**

Frittierte Bällchen aus Linsenmehl in pikantem süß-sauer Joghurt.
Deep fried lentil balls in spicy sweet and sour yogurt.

Chole Puri* 1, 4 **10,50**

Puffed Puris neben einer herzhaften Schüssel mit gewürztem Kichererbsen-Curry, dazu süße Halwa.
Puffed Puris lay next to a hearty bowl of spiced chickpeacurry, with sweet halwa alongside

Chicken 65 1, 11, m **10,50**

Zart frittierte Hähnchenstreifen, angereichert mit einer fein ausbalancierten süßen und würzigen Soße.
Deep fried battered chicken strips, tossed in a delicately balanced sweet and tangy sauce.

Lahmacun 1 (2 Stück) **6,00**

Pizza orientalischer Art.
Pizza oriental style.

Gulasch Suppe (groß) **16,90**

Extra lang gekochte Gulaschsuppe, verfeinert mit original ungarischer Paprika und zarten Lammstücken.
Extra long cooked gulash soup, refined with original hungarian paprika and tender lamb pieces.

Aloo Tikki* 3 **9,50**

Indische Kartoffelküchlein.
Indian potato patties.

“Was sagt Dein Bauch, worauf hast Du Lust?”

“What does your stomach say, what do you fancy?”

VEGAN

VEGAN



NUR DAS BESTE AUS DER ERDE

Vegan Burger ^{1, a} 14,90

(„Beyond Meat Inc.“)

Ein saftiger Burger auf Pflanzenbasis mit echtem Geschmack, empfohlene Beilage: Trüffelpommes.
A tasty and juicy burger, you won't believe it's made from plants, recommended side dish: french fries with truffle.

Vegetable Curry 14,90

Frisches gemischtes Gemüse in pikant gewürzter Currysoße.
Fresh mixed vegetables in a piquant curry sauce.

Chana Masala ⁴ 14,90

Kichererbsen mit Zwiebeln, Tomaten in würziger Currysoße.
Chickpeas with onions, tomatoes in a piquant curry sauce.

Allu Gobi 14,90

Frischer Blumenkohl mit Gemüse & Kartoffeln pikant gebraten.
Fresh Cauliflower with vegetables and potatoes fried in piquant seasonings.

Bhindi Masala 14,90

Frische Okraschoten mit Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Zwiebeln gebraten.
Fresh okra prepared with ginger, garlic, tomatoes and onions.

Brinjal Curry 14,90

Frische Auberginen in Currysoße.
Fresh eggplants in curry sauce.

Tarka Dal ⁴ 14,90

Indische gelbe Linsen, verfeinert mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen.
Yellow indian lentils with fresh tomatoes, onions, ginger, garlic and seasonings.

Masala Dosa 14,90 **plain Dosa** ^{1, 4}

Leichter knuspriger crêpe aus Reis und Linsen.
Crêpe of rice and lentils.



VEGE TARISCH

VEGETARIAN



NUR DAS BESTE
MIT VIEL GEMÜSE

Dal Makhani ⁴ 14,90

Indische schwarze Linsen gekocht mit frischen Tomaten und Zwiebeln in Curry.
Indian black lentils cooked with fresh tomatoes and onions in curry.

Malai Kofta ^{3, 4, 8} 14,90

Frische Gemüsebällchen mit Ingwer, Knoblauch, Mandeln und Kokosnuss in milder Curry-Sahne Soße.
Fresh vegetable balls with ginger, garlic, almonds and coconut in a mild curry-cream sauce.

Shabji Garlic Chilli ¹¹ 14,90

Ein (sehr) scharfes Gericht von ausgewähltem frischem Gemüse mit Knoblauch, Chillischoten in einer pikanten Soße zubereitet.
A (very) hot dish of assorted fresh vegetables prepared with fresh garlic and chillies in a piquant sauce.

Palak Paneer ³ 14,90

Pikant zubereiteter Spinat mit Ingwer, Knoblauch und indischem Weichkäse.
Piquant spinach with ginger, garlic and indian soft cheese.

Chilli Paneer ^{3, 11} 14,90

Hausgemachter Weichkäse mit grünem Chili, Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Koriander in einer scharfen Soße.
Homemade cheese with green chillies, peppers, onion, tomato, coriander in a spicy sauce.

Thali* ^{1, 3} (Mittag) 18,90

Zwei verschiedene vegetarische Gerichte (täglich wechselnd) aus Reis, Raita, Pickelns, Naan und Nachtisch.
Two different vegetarian dishes (changes daily) with rice, raita, pickles, Naan and Dessert.

Butter Paneer Masala ^{3, 8} 14,90

Gegrillter indischer Weichkäse mit Zwiebeln, Tomaten und Mandeln in einer köstlichen mit Sahne verfeinerten Buttersoße.
Grilled indian cheese with onions, tomatoes and almonds in a delicious butter sauce topped with whipped cream.

Paneer Tikka Masala ^{3, 7} 14,90

Gegrillter indischer Weichkäse in einer feinen Joghurt-Kokosnuss Soße.
Grilled indian cheese in a delicious yogurt-coconut sauce.



SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

SPECIALITIES



Chicken Tikka Masala ^{3,7} 21,⁹⁰

Gegrilltes Hähnchenfilets in feiner Joghurt-Kokosnuss Soße und verfeinert mit frischer Minze.

Grilled chickenbreast in a delicious yoghurt-coconut sauce and a touch of mint.

Butter Chicken ^{3,7,8} 21,⁹⁰

Gegrilltes Hähnchenfilets mit Zwiebeln, Tomaten und Mandeln in einer köstlichen Butter Soße.

Grilled chickenbreast with onions, tomatoes and almonds in a delicious butter sauce.

Lamm Tikka Masala ^{3,7} 22,⁹⁰

Gegrilltes Lammfilet mit Cashewnüsse, Rosinen und Mandeln in Joghurt-Kokosnuss-Minze Soße.

Grilled lamb filet with cashew nuts, raisins and almonds in a yogurt-coconut-mint sauce.

Lamm/Kalb Korma

(mit Reis) 25,⁹⁰

Fleischsoße nach afghanischer Art.

Lamb/veal sauce afghan style.

Thali ^{3,4} (Mittag), (mit Reis) 24,⁹⁰

Hähnchengericht oder Lammgericht (täglich wechselnd) aus Linsen, Reis, Raita, Pickelns, Naan und Nachtisch.

Chicken or lamb dish (changes daily) of lentils rice, raita, pickels, naan and dessert. Baked rack of lamb from the tandoor oven.

Nalli Nihari

(Lammhaxe) 25,⁹⁰

Langsam gekochtes Fleisch, hauptsächlich Lamm- oder Hammelfleisch mit Knochenmark.

Slow-cooked meat, mainly shank meat of lamb or mutton along with bone marrow.

Shola mit Fleisch 25,⁹⁰

Lamm oder Kalb Hackbällchen (Afghanische Art).

Lamb or veal meatballs (Afghan style).

Mutton Rogan Josh 24,⁹⁰

Mutton Rogan Josh besteht aus Hammelstückchen, die in einer mit Knoblauch, Ingwer und aromatischen Gewürzen verfeinerten Soße geschmort sind. Mutton Rogan Josh consists of pieces of mutton braised with a gravy flavoured with garlic, ginger and aromatic spices.

Lammkarree 24,⁹⁰

Gebackenes Lammkarree aus dem Tandoor Ofen.
Baked rack of lamb from the tandoor oven.

Mango Chicken^a 24,⁹⁰

(für Kinder / for children)

Gegrilltes Hähnchenfilet in einer Mangosoße.
Chicken cooked in mango-curry-sauce.

Shish Kebab 24,⁹⁰

Lamm Hackfleisch Spieß, scharf gewürzt.
Lamb mince kebab, spicy.

Mantu^{1, 3, 4} 25,⁹⁰

(auf Vorbestellung, Afghanische Art / pre-order, afghan style)

Teigtaschen gefüllt mit Hackfleisch und Zwiebeln, serviert mit einer Kichererbsen-Soße und Joghurt.
Dumplings filled with minced meat, served with a chickpea sauce and yogurt.

Ashak^{1, 3} 25,⁹⁰

(auf Vorbestellung, Afghanische Art / pre-order, afghan style)

Teigtaschen gefüllt mit Lauch, serviert mit einer Hackfleischsoße und Joghurt.
Dumplings filled with leek, served with a minced meat sauce and yogurt.

“Entdecke etwas Neues aus unseren köstlichen Spezialitäten.”

“Discover something new among our delicious specialities.”



TANDOORI.. SPEZIALITÄTEN

TANDOORI
SPECIALITIES



Tandoori Murgh 18,90 „King of Kebab“ ³

Das weltberühmte Gericht aus zarten Hähnchenschenkeln wird in Joghurt und in frisch gemahlene Gewürzen mariniert und im Tandoor gegrillt.
The world famous dish of tender chicken thighs is marinated in yogurt and ground spices and grilled in tandoor.

Murgh Tikka 18,90 **Mirza Hasnu** ⁴

Hähnchenbrust mariniert in einer speziellen Tikka-Marinade, gegrillt im Tandoor.
Supreme breast of chicken infused with a special tikka-marinade and grilled in tandoor.

Lamm Kebab 20,90

Gegrilltes Lammkebab nach Afghanischer Art.
Grilled lamb kebab, afghan style.

Golden Prawns ⁶ **24,90** (5 Stück)

Mediterrane Riesengarnelen vom Spieß, fein gewürzt und gegrillt.
Large mediterranean prawns on skewer, finely seasoned and grilled.

Makhmali Paneer Tikka* ³ **16,90**

Indischer Weichkäse in einer speziellen Tikka-Marinade, gegrillt im Tandoor.
Indian soft cheese inserted in a special tikka-marinade, grilled in tandoor.





Dum Biryani ⁶ 21,⁹⁰

Indisches Reisgericht mit Spinat, Hühnchen, Lamm oder Riesengarnelen.

Der Reis ist nach dem Garen leicht angebraten.

Indian rice dish with chicken, lamb or king prawns.

The rice is lightly seared after cooking.

Lamb Chobs 24,⁹⁰

(4-5 Stück)

Lammkoteletten gegrillt im Tandoor.

Lamb chops grilled in tandoor.

Reis Auswahl

Rice Selection

Basmati Reis 5,⁵⁰

Jeera Reis 5,⁵⁰

Gebraten mit einem Hauch von Kreuzkümmel.

Fried with a touch of cumin.

“Alle Hauptspeisen werden mit Basmatireis serviert.

All main courses are served with basmati rice.”

BEILAGEN & SOSSE



SIDE DISH & SAUCE

Madras* 5,90

Ingwer und Chilli in einer scharfen Soße.
Fairly hot curry sauce with a note of ginger and chilli.

Jalfrezi* 5,90

Mit frischen Tomaten, Paprika, Zwiebeln,
grünem Chilli, Ingwer, Knoblauch, gebraten.
Fried with fresh tomatoes, peppers, onions,
ginger and garlic with fresh green chilli.

Garlic Chilli* 11 5,90

Mit frischem Knoblauch und Chilli in einer
scharfen Soße.
With fresh garlic and chilli in a hot sauce.

Saag* 5,90

Spinat, Ingwer, Knoblauch, pikant gebraten.
Spinach, ginger, garlic, piquant fried.

Kashmiri* 3, 4, 9 5,90

Fruchtig zubereitet mit Ananas, Cashewkernen und
Rosinen in einer Creme-Currysoße.
Prepared fruity (pineapple, cashew nuts, raisins).

Bratkartoffeln mit Schale* 5,90

Kartoffeln mit Schale gebraten.
Fried potatoes in their skin.

Wasabi-Kartoffelstampf mit grünem Spargel* 3, 10, 11, a, b, h, n 6,90

Mashed potatoes with wasabi and green asparagus.

Trüffelpommes* 6,90

French fries with truffle.

Auf Anfrage vegan möglich.
vegan option available by request.

Traditionelle Favoriten.
Traditional favourites.

* VEGETARISCH

NACH TISCH

DESSERTS



Kulfi ^{3, 4, 8} 5,⁵⁰

Indisches Eis in verschiedenen
Geschmacksrichtungen:
Mango, Pistazie, Mandel.
Indian ice cream in flavours: mango, pistachios, almond.

Gulab Jamun ³ 4,⁹⁰

Frittierte Milchbällchen eingelegt in Sirup.
Fried milkballs inserted in syrup.

Ras Malai ^{3, 8} 5,⁹⁰

Zubereitet aus indischem Weichkäse,
eingelegt in Safran, Milch und Mandeln.
Prepared from indian cream cheese, laid in saffron,
milk with pistachios and almonds.

Jelabi ¹ (2-3 Stück) 5,⁵⁰

Frittierte Weizenmehlschnecken mit Zuckersirup,
eine Spezialität der Afghanischen Küche.
Deep fried wheat flour spirals with sugar sirup, an afghan
speciality.

Crème Brûlée ³ 7,⁰⁰

Chilli Chocolate Cake ^{1, 3} 8,⁹⁰

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern,
verfeinert mit Chiliflocken und einer
Kugel Vanille / oder Mango Eis.
Chocolate cake with a liquid core, refined with
chilli flakes and a vanilla / or mango ice-cream.

Baklava ^{1, 3, 4, 7} (3-4 Stück) 7,⁹⁰

Orientalische Nachspeise mit Blätterteig
und Zuckersirup.
Oriental dessert with puff pastry
and sugar syrup.

Crêpe ^{1, 4} 7,⁹⁰

Mit Nuss Nougat Creme und Fruchtvariation.
With nuts nougat creme and fruits.

Mochi-Eis ^f (2 Stück) 7,⁹⁰

Kleine japanische Reiskuchen in ausgewählten
Geschmacksrichtungen.
Small rice cake japan style in selected flavours.





- Home Delivery
- Catering
- Events
- Kochkurse
- Gutscheine



15% Rabatt auf Online Bestellungen
mit dem Code **GintiMore2021**



Folgen Sie uns auf Instagram
Follow us on Instagram
@gintiandmore

Hinweis für Allergiker. Deklarationspflichtige Allergene:
1 Weizen, 2 Glutenhaltiges Getreide/-Erzeugnisse, 3 Milch und Milcherzeugnisse, 4 Hülsenfrüchte,
5 Fisch und Fischereierzeugnisse, 6 Krebstier und Krebstiererzeugnisse, 7 Schalenfrüchte (Baumnüsse),
8 Mandeln, 9 Cashewnüsse, 10 Senf, 11 Soja, 12 Säuerungsmittel

Zugelassene Zusatzstoffe für Lebensmittel:
a mit Konservierungsstoff, b mit Farbstoff, c mit Antioxidationsmittel, e mit Süßungsmittel Cyclamat
f mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle, g mit Süßungsmittel Acesulfam,
h mit Phosphat j chininhaltig, k coffeinhaltig, l mit Geschmacksverstärker m Süßstoff

