

SPEISEN & GETRÄNKE
FOOD & BEVERAGES

GI **URBAN**
NTI
 & MORE
FOODCLUB

GINTI & MORE ist der Treffpunkt für Menschen, die Crossover-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.

GINTI & MORE is the meeting place for people who love cross-over cuisine with Asian influence. Our philosophy is fresh, sustainable and halal. Your food club in Cologne, where you can spend time out with friends and enjoy good food and drinks.



SNA CKS

SNACKS



Vorspeisen | Starter

Samosa*^{1, 2} 6.50

Gebackene Teigtaschen mit Gemüse.
Fried pastry with vegetables.

Paneer Pakora^{3, 4} 6.50

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

King Prawn Pakora^{4, 6} 11.50

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

Keema Samosa*^{1, 2} 8.90

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

Bhindi Kurkuri*⁴ 6.90

Lecker, knusprig gebraten in Maismehl.
Delicious, crispy fried in corn flour.

Mushroom Pepper Fry* 8.90

Lecker gebratene Champignons in Manchurian-Soße.
Delicious fried mushrooms in manchurian sauce.

Gegrilltes Brot¹ 5.50

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

Antipasti*^{4, 6} 11.50

Gegrillte frische Gemüse.
Grilled fresh vegetables.

Gambas aglio olio⁶ 15.50

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

Crispy Salmon Pies^{5, f} 16.90

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.

* Vegetarisch – Gerichte ohne Fleisch
Vegetarian - Dishes without meat



Salat Afghanische Variation

SALADS SALATE

HOME
MADE

Vorspeisen | Starter

Tuna Variation⁵ 12.50

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

Klassische Variation⁵ 8.90

Grüner Salat, Tomate, Gurke, Zwiebel, Mais mit
Vinaigrette verfeinert.
Green salad, tomatoes, cucumber, onions,
corn and refined with vinaigrette.

Afghan Variation⁵ 8.90

Tomaten und Zwiebeln gewürfelt in Zitronensaft
und mit Petersilie verfeinert.
Diced tomatoes and onions inserted in lemon juice
and refined with parsley.

Caesar Variation^{11, 3} 12.50

Romana Salat, Croûtons, frisch gehobelter Parmesan
und hausgemachtes Dressing.
Romana salad, croûtons, freshly grated parmesan and
homemade dressing.
+ mit gegrilltem Hähnchen
grilled chicken

FrISChe Variation^{7, 11, a 12, 50} 12.50

Wildkräutersalat mit Granatapfel, Papaya und
Walnüsse, verfeinert mit Vinaigrette.
Wild herbs salad with pomegranate, papaya and walnut,
refined with vinaigrette.

“Unsere frischen Salate werden mit einem homemade
Dressing zubereitet. Du wirst es lieben.”

“Our fresh salads are served with a homemade dressing.
You’ll love it.”



SUPPEN

SOUPS



Linsensuppe⁴ 6.50

Linsensuppe nach indischer Art.
Lentil soup indian style.

Hühnersuppe 7.90

Hühnersuppe nach indischer Art.
Chicken soup indian style.

Tomatensuppe 6.50

Tomatensuppe nach internationaler Art.
Tomato soup international style.

Gulaschsuppe 9.90

Slow Cooked Gulaschsuppe, verfeinert mit original ungarischer Paprika und zarten Lammstücken.
Slow Cooked gulash soup, refined with original hungarian paprika and tender lamb pieces.

EXTRAS

DIPS



Papadam⁴ 3.50

Geröstetes dünnes Fladenbrot.
Roasted flat bread.

Raita³ 3.90

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

Chutney^a 3.50

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

Plain Joghurt³ 3.50

Naturjoghurt.
Plain Yogurt.

Chutney (+Tamarind)^a 3.90

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

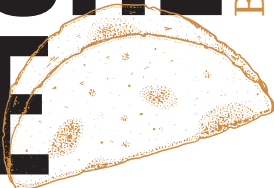
Pickles^{a, c} 3.50

Scharf eingelegtes Gemüse.
Spicy pickled vegetables.

Pickles (+Tamarind)^{a, c} 3.50

Scharf eingelegtes Gemüse, Tamarind.
Spicy pickled vegetables, tamarind.

INDISCHE BROTE



Naan^{1, 2, 3} 4.90

in verschiedenen Variationen | in different variations

Indisches Brot aus Weizenmehl. Wahlweise: Pur, Butter, Knoblauch, Bullet.

Indian bread made with wheat flour. Optionally: plain, butter, garlic, bullet.

Roomali Roti^{1, 2} 4.50

Fladenbrot nach indischer Art.

Flat bread indian style.

Onion Kulcha^{1, 2, 3} 6.50

Fladenbrot gefüllt mit Zwiebeln und frischem Koriander.

Flat bread filled with onions and fresh coriander.

Bhatura 6.00

Ballonbrot.

Balloon bread.

Tandoori Roti^{1, 2} 4.50

Indisches Brot aus Vollkornmehl gebacken im Tandoor Ofen.

Indian whole wheat bread from the Tandoor oven.

Masala Kulcha^{1, 2, 3} 6.50

Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln, Zwiebeln und frischem Koriander.

Flat bread filled with potatoes, onions and fresh coriander.

Cheese Naan^{1, 2, 3} 6.50

Fladenbrot gefüllt mit hausgemachtem Weichkäse.

Flat bread filled with homemade soft cheese.

“Die Suppe duftet fantastisch, 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?”

STREET FOOD



Vorspeisen | Starter

Gol Gappa / Pani Puri*¹ **12.50**

6 Stück | 6 Pieces

Brotbällchen mit gewürztem Wasser
und Kartoffelfüllung.

Baked breadballs with spiced water and potato filling.

Papri Chaat oder Sambosa Chaat*^{1, 3, 4} **13.90**

Knusprige Brotstücke mit Joghurt, würzigen

Kichererbsen mit verschiedenen Chutneys serviert.

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

Chicken Lollipop^{11, m} **12.50**

5-6 Stück | 5-6 Pieces

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

Delicious fried chicken in a hot sweet-sour Manchurian sauce.

Gobi*^{1, 11, m} **12.50**

Köstlich frittierte Blumenkohl in einer leicht
scharfen süß-sauren Manchurian-Soße.

Fresh cauliflower cooked in a hot sweet-sour Manchurian sauce.

Chicken Manchurian¹¹ **12.50**

Köstlich frittierte Hähnchen in einer leicht süß,
scharfen und säuerlichen Manchurian Soße.

Chicken cooked in a piquant curry sauce.

Khumani Dahi Bhalla*^{3, 4} **12.50**

Frittierte Bällchen aus Linsenmehl in pikantem
süß-sauer Joghurt.

Deep fried lentil balls in spicy sweet and sour yogurt.

Chole Puri/Bhatura*^{1, 4} **14.90**

Puffed Puris/Bhatura neben einer herzhaften

Schüssel mit gewürztem Kichererbsen-Curry, dazu
süße Halwa.

Puffed Puris/Bhatura lay next to a hearty bowl of spiced
chickpeacurry, with sweet halwa alongside.

Chicken 65^{1, 11, m} **12.50**

Frittierte Hähnchenstreifen, angereichert mit einer
fein ausbalancierten süßen und würzigen Soße.

Fried chicken strips, tossed in a delicately balanced sweet and
tangy sauce.

Naan Keema^{1, 2, 3} **6.00**

Gefüllt mit gewürzten Lamm-Hackfleisch.

Stuffed with spiced minced lamb.

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

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

* Vegetarisch – Gerichte ohne Fleisch

Vegetarian - Dishes without meat

Chicken Lollipop



Papri-Chaat



Haus-Steak



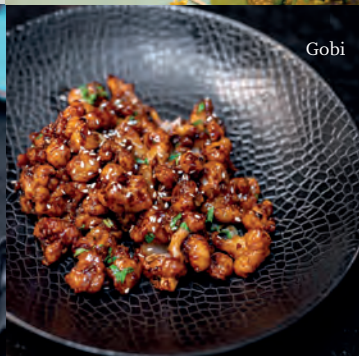
Pani-Puri



Khumani Dahi Bhalla



Gobi



Hauptgerichte | Main course

FLEISCH MEAT

FRISCH VON DER WEIDE

AUSTRALISCHES | AUSTRALIAN WAGYU BLACKMORE

Wagyu Tri Tip (250g) 45.00

„Bürgermeisterstück“. Feine Marmorierung. Vollmundig.
“Best piece”. Fine marbling. Full flavour

Wagyu Blackmore Steakhouse

Burger 1 (180g) 28.00

Einzigartiger Burger. Intensiver Geschmack. Zarter Schmelz.

Unique burger. Intensive taste. Melts tenderly in your mouth.

Haus-Steak (250g) 35.00

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

EMPFOHLENE BEILAGEN | SIDE DISHES

Wasabi-Kartoffelstampf 6.90

Wasabi-Kartoffelstampf mit grünem Spargel.
Wasabi potato puree with green asparagus.

Trüffelpommes ^{3, 10, 11 a, b, h, n} 6.90

Truffled french fries.

Alle Fleischsorten nach Verfügbarkeit.

All meat varieties subject to availability.

✓ Highest quality, rarity

✓ Sustainable

✓ Wagyu

✓ Halal



Riesengarnelen

FI FISH SCH

FRISCH
AUS DEM MEER

Hauptgerichte | Main course

Lachsfilet ^{3, 5, 10, 11, a, b, h, n} **27.90**

Lachsfilet mit Olivenöl und Zitrone auf Wasabi-Kartoffelstampf und Brokkoli.

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

Riesengarnelen ^{3, 6, 10, 11, a, b, h, n} **27.90**

Riesengarnelen in Knoblauch und Chili gegrillt mit Wasabi-Kartoffelstampf und Brokkoli.

King prawns grilled in garglic and chili oil and with mashed wasabi-potato and broccoli.



VEGETARISCH

VEGETARIAN



NUR DAS BESTE
MIT VIEL GEMÜSE

Hauptgerichte | Main course

Dal Makhani⁴ 15.90

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} 15.90

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 Chili¹¹ 15.90

Ein scharfes Gericht von ausgewähltem frischem Gemüse mit Knoblauch, Chilischoten in einer pikanten Soße zubereitet.

A (very) hot dish of assorted fresh vegetables prepared with fresh garlic and chillies in a piquant sauce.

Palak Paneer³ 15.90

Pikant zubereiteter Spinat mit Ingwer, Knoblauch und indischem Weichkäse.

Piquant spinach with ginger, garlic and indian soft cheese.

Chili Paneer^{3, 11} 15.90

Hausgemachter Weichkäse mit grünem Chili, Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Koriander in einer scharfen Soße.

Homemade cheese with green chillies, peppers, onions, tomato, coriander in a spicy sauce.

Thali^{1, 3} 19.90

Mittag | Lunchtime

Palak Paneer (Spinat mit Käse / Spinach with cheese)

Chana Masala (Kichererbsen / Chickpeas)

Tarka Dal (Gelbe Linsen / Yellow lentils)

Zwei verschiedene vegetarische Gerichte (täglich wechselnd) aus Reis, Raita, Pickels, Naan und Nachtisch.

Two different vegetarian dishes (changes daily) with rice, raita, pickles, Naan and Dessert.

Butter Paneer Masala^{3, 8} 15.90

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} 15.90

Gegrillter indischer Weichkäse in einer feinen Joghurt-Kokosnuss Soße.

Grilled indian cheese in a delicious yogurt-coconut sauce.

Kadai Paneer³ 15.90

Indischer Weichkäse zubereitet in einer speziellen würzigen Soße.

Indian soft cheese prepared in a special spicy gravy.

Shahi Paneer^{3, 4} 15.90

Hausgemachter Weichkäse in Tomaten Sahnesoße, verfeinert mit Schwarzem Kreuzkümmel.

Homemade soft cheese in a tomato cream sauce, refined with black cumin.

Veg Jalfrezi¹¹ 15.90

Verschiedene Gemüse mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten.

Various vegetables with peppers, onions and tomatoes.

* Vegetarisch – Gerichte ohne Fleisch

Vegetarian – Dishes without meat

Vegan Burger^{1, a} **15.90**

„Beyond Meat Inc.“

Ein saftiger Burger auf Pflanzenbasis mit grossartigem Fleischgeschmack, 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 **15.90**

Frisches gemischtes Gemüse in pikant gewürzter Currysoße.

Fresh mixed vegetables in a spicy curry sauce.

Chana Masala⁴ **15.90**

Kichererbsen mit Zwiebeln, Tomaten in würziger Currysoße.

Chickpeas with onions, tomatoes in a piquant curry sauce.

Allu Gobi **15.90**

Frischer Blumenkohl mit Paprika, Zwiebeln & Kartoffeln pikant gebraten.

Fresh Cauliflower with bell peppers, onions and potatoes fried in piquant seasonings.

Bhindi Masala **15.90**

Frische Okraschoten mit Ingwer, Knoblauch, Tomaten, Paprika und Zwiebeln gebraten.

Fresh okra prepared with ginger, garlic, tomatoes, bell peppers and onions.

Brinjal Curry **15.90**

Frische Auberginen in Currysoße.

Fresh eggplants in curry sauce.

Tarka Dal⁴ **15.90**

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 plain Dosa^{1, 4} **15.90**

Leichter knuspriger Crêpe aus Reis und Linsen mit Gemüsebrühe, Kokosnuss Chutney und scharfer Sauce.

Light crispy crêpe made from rice and lentils with vegetable broth, coconut chutney and hot sauce.

**** Vegan** – Gerichte ohne tierische Produkte, wie Fleisch, Milch, Eier und Honig. |
Dishes without animal products such as meat, milk, eggs and honey.

VIP MENU MENU

VIP Menü | VIP Menu

Menü à la Chef 49.00

Preis pro Person | Price per Person

Aperitif: Mango Lassi.

Aperitif: Mango Lassi.

Vorspeise: Mixed Dips | Mixed Naan | Papri Chaat | Gobi | Chicken Lollipop | Pani Puri.

Appetizer: Mixed Dips | Mixed Naan | Papri Chaat | Gobi | Chicken Lollipop | Pani Puri.

Hauptspeise: Lamm Rogan Josh | Butter Chicken | Tarka Dal | Reis | Naan | Raita Yogurt | Pickles.

Main course: Lamm Rogan Josh | Butter Chicken | Tarka Dal | Reis | Naan | Raita Yogurt | Pickles.

Nachspeise: Gulab Jamun mit Eis | Jelabi | Espresso

Dessert: Gulab Jamun mit Eis | Jelabi | Espresso

Vorspeise & Hauptspeise werden als „Thali“ (kleine Schale) serviert.



„Als ich hiermit angefangen habe, wollte ich mehr: mehr Indisch, mehr Auswahl, mehr Leute, mehr Platz, ein besseres Essen, mehr für meine Mitarbeiter. Mehr für meine Familie und vor allem mehr für meine Gäste. Mein persönliches Motto lautet: mein Herz auf den Tisch und auf den Teller zu legen, um Ihr Herz zu gewinnen.“

„When I started this, I wanted more: more Indian, more choice, more people, more space, better food, more for my staff. More for my family and, above all, more for my guests. My personal motto is to put my heart on the table and on the plate to win your heart.“



SPEZIALI TAETEN DES HAUSES

HOUSE
SPECIALITIES



Chicken Tikka Masala ^{3,7} 22.90

Gegrillte 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} 22.90

Gegrillte Hähnchenfilets mit 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} 23.90

Gegrilltes Lammfilet mit Cashewnüssen und Mandeln in Joghurt-Kokosnuss-Minze Soße.
Chickpeas with onions, tomatoes in a piquant curry sauce.

Lamm Korma 26.90

Fleischsauce nach afghanischer Art mit Zwiebeln, Tomaten, Gewürzen und Reis.
Afghan-style meat sauce (onions, tomatoes, spices) and rice.

Thali 25.90

Mittag | Lunchtime
Butter Chicken, Lamm Curry und gelbe Linsen.
Butter chicken, lamb curry and yellow lentils.

Nalli Nihari 26.90

Lammhaxe | *Lamb shank*

Langsam gekochtes Fleisch, Lammfleisch mit Knochenmark.
Slow-cooked meat, mainly shank meat of lamb with bone marrow.

Rogan Josh 25.90

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

Mango Chicken ^a 25.90

Mildes Gericht, auch für Kinder geeignet.
Mild dish, also suitable for children.

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

Mantu ^{1,3,4} 26.90

Afghanische Art | *afghan style*

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



Ashak^{1,3} 26.90

Afghanische Art | afghan style
auf Vorbestellung | pre-order

Teigtaschen gefüllt mit Lauch, serviert mit einer Hackfleischsoße und Joghurt.

Dumplings filled with leek, served with a minced meat sauce and yogurt.

Kadai 22.90

Hähnchen & Lamm in einer speziellen gewürzten Soße.

Chicken & lamb in an special spiced sauce.

Tandoori Chili Chicken 22.90

Hähnchenschenkel aus Tandoor in einer scharfen Chillisoße.

Chicken legs from Tandoor in a hot chilli sauce.

Jalfrezi 22.90

Huhn, Lamm, Garnelen, Chilischoten, grüne Paprika und Tomaten.

Chicken, lamb, prawns, chili peppers, green peppers and tomatoes.

Vindaloo 22.90

Huhn, Lamm, Garnelen - mit Kartoffeln in einer sehr scharfen Soße.

Chicken, lamb & prawns - with potatoes in a very spicy sauces.

“ Entdecke etwas Neues aus unseren köstlichen Spezialitäten.”

“ Discover something new among our delicious specialities.”

TANDOORI SPEZIALI- TÄTEN

TANDOORI
SPECIALITIES

Tandoori Spezialitäten | Tandoori Specialties

Tandoori Murgh „King of Kebab“³ 21.90

Das weltberühmte Gericht aus zarten Hühnchenschenkeln wird in Joghurt und in frisch gemahlenen 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 Mirza Hasnu⁴ 19.90

Hühnchenbrust 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 21.90

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

Shish Kebab 25.90

Lamm Hackfleischspieß, scharf gewürzt.
Lamb mince skewer, spicy.

Golden Prawns⁶ 25.90

5 Stück | 5 pieces

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

Makhmali Paneer Tikka*³ 17.90

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

Dum Biryani⁶ 22.90

Indisches Reisgericht mit Hühnchen, Lamm, Riesengarnelen oder vegetarisch. Der Reis ist nach dem Garen leicht angebraten.
Indian rice dish with chicken, lamb, king prawns or vegetarian. The rice is lightly seared after cooking.

* Vegetarisch – Gerichte ohne Fleisch
Vegetarian - Dishes without meat



Lamb Chobs 25.90

4-5 Stück | 4-5 pieces

Lammkoteletten gegrillt im Tandoor.
Lamb chops grilled in tandoor.

Malai Kebab 20.90

Hähnchenfilet mariniert in einer Kräuter-Joghurt-
soße mit Cashewkernen.
Chicken breast marinated in herbs yogurt sauce with
cashew nuts.

Reis Auswahl Extra | Rice Selection Extra

Basmati Reis 5.90

Jeera Reis 5.90

Gebraten mit einem Hauch von Kreuzkümmel.
Fried with a touch of cumin.

+ Biryani Reis 14,90
chicken fried rice

Gegrillte Speisen ohne voreingefügte Saucen. Die
Saucen sind optional und können auf der nächsten
Seite gefunden werden.

Grilled dishes without pre-applied sauces. Sauces are optional
and can be found on the following page.

Tandoori Gerichte – im Ofen zubereitetes Gericht der
indischen Küche

Tandoori dishes - Indian dishes prepared in the oven.



BEILAGEN & SOSSSEN



SIDE DISH
& SAUCE

Beilagen & Soßen | Side Dishes & Sauces

Madras* 6.50

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

Jalfrezi* 6.50

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 6.50

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

Saag* 6.50

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

Buttersauce 6.50

Tomaten-Sahne-Soße verfeinert mit Butter.
Tomato-Cream sauce topped with butter.

Kashmiri* 6.50

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

Bratkartoffeln mit Schale* 6.50

Kartoffeln mit Schale gebraten.
Fried potatoes in their skin.

Wasabi-Kartoffelstampf*^{3, 10, 11, a, b, h, n} 7.50

mit Brokkoli*.
Mashed potatoes with wasabi and broccoli.

Trüffelpommes* 7.50

French fries with truffle.

Traditionelle Favoriten. Auf Anfrage vegan möglich.
Traditionelle Favoriten. Vegan option available by request.

* Vegetarisch – Gerichte ohne Fleisch
Vegetarian - Dishes without meat

** Vegan – Gerichte ohne tierische Produkte, wie
Fleisch, Milch, Eier und Honig. |
Dishes without animal products such as meat,
milk, eggs and honey.

NACHTISCH

DESSERTS



Kulfi ^{3, 4, 8} 5.90

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

Gulab Jamun ³ 5.50

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

Ras Malai ^{3, 8} 6.50

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

Jelabi ¹ 5.90

2-3 Stück | 2-3 pieces

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

Crème Brûlée ³ 7.50

Chilli Chocolate Cake ^{1, 3} 9.50

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

Baklava ^{1, 3, 4, 7} 8.50

3-4 Stück | 3-4 pieces

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

Mochi-Eis ^f 8.50

2 Stück | 2 pieces

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

GETRÄNKE

DRINKS



Getränke | Drinks

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE AUF JOGHURTBASIS | *REFRESHING YOGURT-BASED DRINKS*

Homemade Lassi¹ 5.90
(salzig | salty)

Joghurtgetränk mit Gewürzen.
Drink based on yogurt, with seasonings.

Mango-Lassi¹ 5.90
Joghurtgetränk mit Mangomark und frischer Mango.
Drink based on yogurt with mango pulp and fresh mango.

Dough³ 5.90
Afghanische Art | Afghan style

Joghurtgetränk mit Minze und Gurke.
Drink based on yogurt, with mint and cucumber.

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE | *SOFT DRINKS*



Ginti and More Tafelwasser | Stilles Wasser
0.75 l – 5.90

Tonic Water 0.2 l – 3.40 | 0.5 l – 4.90
Heißes Wasser 0.2 l – 1.30 | 0.5 l – 2.20

Fritz Kola | Fritz Kola zuckerfrei
0.2 l – 3.40

Coca Cola | Coca Cola Zero
Sprite
Fanta
0.2 l – 3.40 | 0.5 l – 5.90

Bitter Lemon
Ginger Ale
0.2 l – 3.40 | 0.5 l – 5.90

Mangosaft
Apfelsaft
Orangensaft
Maracujasaft
Alle Säfte als Schorle
0.2 l – 3.40 | 0.5 l – 5.90

Apfelschorle bio
Rhabarbersaftschorle bio
0.2 l – 3.40 | 0.5 l – 5.90

San Pellegrino Limonade (Dose)
0.33 l – 3.90

Eistee Pfirsich^a
Eistee Zitrone^a
0.33 l – 4.30

Kölsches Wasser pink | grün | gelb
0.33 l – 4.30

Selters Classic | Naturell (still)
0.25 l – 2.90 | 0.75 l – 6.90

Vita Malz 0.33 l – 4.30

BIERE | BEERS



**Gaffel Kölsch
Radler | Alster**

0.33 l – 3.90 | 0.5 l – 6.50

**Benediktiner Weißbier naturtrüb |
alkoholfrei** **0.5 l – 6.50**

**Gaffel's Frei
Bitburger
Radler**

0.33 l – 3.90

**Cobra (Indisches Bier)
King Fisher (Indisches Bier)**
0.33 l – 5.50

WEISSWEINE | WHITE WINES

Offene Weine | Open wines



**SULA Chenin Blanc (Indischer Weißwein)
SULA Shiraz (Indischer Weißwein)**
0.2 l – 6.90

**Grauburgunder trocken. Weinland Wach-
tenburg. Pfalz | Grauburgunder dry. Weinland
Wachtenburg. Pfalz**
0.2 l – 6.70 | 0.75 l – 28.90

Ein feinrassiger Wein mit Nuancen von reifer Birne und Ananas. Sehr ausgewogenes Säure/Süße Spiel mit fast cremigem Abgang. Am Gaumen endet dieser Wein übergangslos in einem prächtigen, langen Nachhall.
A fine-bred wine with nuances of ripe pear and aniseed. Very balanced acidity/sweetness with an almost creamy finish.

**Chardonnay El Rincon Navarra DO
Bodegas Nekeas** **0.2 l – 6.50 | 0.75 l – 28.90**

Der Chardonnay „El Rincón de Nekeas“ der Bodegas Nekeas wurde 6 Monate im Barrique ausgebaut. In der Nase präsentiert der Wein Honig, Brioche, Limonen, ergänzt um einer Spur von Orangenschalen und reifen Äpfeln. Im Gaumen Fruchtkonzentration und Schmelz. The Chardonnay „El Rincón de Nekeas“ from Bodegas Nekeas was matured in barriques for 6 months. On the nose, the wine presents honey, brioche, lime, complemented by a hint of orange peel and ripe apples. On the palate, fruit concentration and melting.

**Riesling Einblick No. 1. Weingut Nick
Köwerich. Mosel** **0.2 l – 6.90 | 0.75 l – 28.90**

Spritzig, harmonisch – unkompliziert. Aus den Weinbergen rings um Leiwien soll er Jahr für Jahr Einblick in die heitere, unbeschwerte Seite des Mosel-Rieslings schenken.
Sparkling, harmonious - uncomplicated. From the vineyards around Leiwien, year after year it offers an insight into the cheerful, carefree side of Moselle Riesling.

**Sauvignon blanc Estate Selection. Puklaveč
Family Wines. Slowenien**
0.2 l – 6.50 | 0.75 l – 28.90

Dieser Wein ist ein typisch knackiger, spritziger Sauvignon Blanc, ein echter Klassiker der Region. Unser Sauvignon Blanc zeigt Aromen von Zitrus, Stachelbeere und Maracuja mit einer feinen Mineralität. Ein Wein mit mittlerem Körper, köstlich zu Meeresfrüchten, Geflügel, frischem Salat.

This wine is a typically crisp, tangy Sauvignon Blanc, a true classic of the region. Our Sauvignon Blanc has aromas of citrus, gooseberry and passion fruit with a fine minerality. A medium-bodied wine, delicious with seafood, poultry and fresh salad.

GETRÄNKE

DRINKS



Getränke | Drinks

ROSÉ

Offene Weine | Open wines

**Wildklasse Rosé Cuvee feinherb | off-dry
Christian Hirsch. Württemberg**
0.2 l – 6.50 | 0.75 l – 28.90

1A Terrassenwein bis spät in die Nacht... Das animierende Fruchtspiel erinnert an frische Himbeeren und reife Erdbeeren. Für genau jeden Tag. Hauptsächlich aus älteren Reben mit tiefen Wurzeln. Knapp über „trocken“: Dank abgestopppter Gärung strahlt die natürliche Restsüße, wie bei allen WILDKLASSE Weinen gehobenes Easydrinking mit elegantem und hier besonders saftigem Trinkfluss aus.

1A terrace wine until late into the night... The animating play of fruit is reminiscent of fresh raspberries and ripe strawberries. For every day. Mainly from older vines with deep roots. Just above „dry“: Thanks to stopped fermentation, the natural residual sweetness, as with all WILDKLASSE wines, exudes sophisticated easy-drinking with an elegant and particularly juicy drinking flow.

Le Champ de Grillons Rosé. Domaine La Croix Belle. Cot. de Thongue
0.2 l – 7.40 | 0.75 l – 32.90

Sehr helle Farbe, leicht rosa Pfirsich. Nase von floralen und würzigen Noten. Subtiler und harmonischer Mund. Dieser Rosé überrascht mit seiner Finesse. Syrah & Grenache noir.

Very light color, light pink peach. Nose of floral and spicy notes. Subtle and harmonious mouth. This rosé surprises with its finesse. Syrah & Grenache noir.

ROTWEIN | RED WINE

Offene Weine | Open wines



Instinct Cabernet Sauvignon. Puklavec Family Wines. Nordmazedonien
0.2 l – 6.90 | 0.75 l – 29.90

Dieser Rotwein ist ein perfekter Wein der gehobenen Klasse. Sein Auftreten ist wunderbar vital und direkt, kräftig und körperreich. Der Duft erinnert an Cassis, Brombeere und Kirsche. Sein Geschmack integriert Aromen wie Tabak, Vanille und Zedernholz ins Geschmacksbild.

This red wine is a perfect wine of the upper class.

Its appearance is wonderfully vital and direct, powerful and full-bodied. The aroma is reminiscent of cassis, blackberry and cherry. Its taste integrates flavors such as tobacco,

La Fuente de Nekeas crianza. Navarra DO. Bodegas Nekeas **0.2 l – 6.50 | 0.75 l – 28.90**

Cabernet Sauvignon (60%) und Tempranillo (40%) reiften 12 Monate im französischem Barrique. Heraus kommt ein wunderbares Gleichgewicht aus Frucht, Säure und Komplexität. Es zeigen sich elegante Aromen von Cassis, Brombeeren, Lakritze, eingerahmt von Röstaromen und einem langen Nachhall.

Cabernet Sauvignon (60%) and Tempranillo (40%) matured for 12 months in French barriques. The result is a wonderful balance of fruit, acidity and complexity. Elegant aromas of cassis, blackberries, licorice, framed by roasted aromas and a long finish.

Primitivo La Volpe Puglia IGP. Masseria La Volpe 0.2 l – 6.50 | 0.75 l – 28.90

Rubinrot mit veilchenblauen Reflexen; ausgeprägt fruchtiges Bukett, welches an Pflaumen und Kirschen erinnert; körperreicher Wein mit herausragender Persönlichkeit.

Ruby red with violet-blue reflections; distinctly fruity bouquet reminiscent of plums and cherries; full-bodied wine with an outstanding personality.

WEISSWEINE | WHITE WINES

Flaschenweine | Bottled wines



SULA Chenin Blanc (Indischer Weißwein)
SULA Shiraz (Indischer Weißwein)
0.75 l – 32.90

Lugana Limne Tenuta Roveglia
0.75 l – 34.90

Saftiger, frischer Weißer vom Gardasee mit Charakter. Äpfel und Blütenaromen, erfrischende Art, kraftvoll mit viel Finesse.

Juicy, fresh white wine from Lake Garda with character. Apples and floral aromas, refreshing style, powerful with plenty of finesse.

Weissburgunder trocken | dry (BIO)
Weingut Wittmann. Rheinhessen
0.75 l – 41.90

Ein Weißburgunder in französischem Stil, reif und finessenreich am Gaumen. Schöne Röstaromen enden in einem langen, salzigmineralischen Nachhall.

A Pinot Blanc in the French style, ripe and full of finesse on the palate. Beautiful roasted aromas end in a long, salty, mineral finish.

Sancerre AC Domaine Brochard
0.75 l – 42.00

Sehr schöner Sauvignon aus 30 Jahre alten Rebstöcken und kleinen Erträgen. Rasse, Eleganz und Fruchtigkeit sind ideale Begleiter für Fisch und Meeresfrüchte.

Very beautiful Sauvignon from 30-year-old vines and small yields. Race, elegance and fruitiness are ideal companions for fish and seafood.

ROSÉ

Flaschenweine | Bottled wines

MITI – Garda Classico Chiaretto DOP
Tenuta Roveglia 0.75 l – 32.90

Leuchtend lachsfarben, Grapefruit, Quitte und Pomeranze, am Gaumen frisch und unglaublich süffig.

Bright salmon color, grapefruit, quince and bitter orange, fresh and incredibly drinkable on the palate.

Miraval Rose Côtes de Provence AOP
0.75 l – 54.00

Elegante, blassrosa Farbe, die an das Blütenblatt einer Rose erinnert. Der Miraval Rosé ist schon in der Nase elegant und frisch, mit Aromen von frischen Früchten, von frischer Johannisbeere und Rose, mit einem Hauch von Zitronenschale. Ein unwiderstehlicher Wein, der in einen langen Abgang mit zitronigen Anklängen mündet.

Elegant, pale pink color, reminiscent of the petal of a rose. The Miraval Rosé is already elegant and fresh on the nose, with aromas of fresh fruit, fresh redcurrant and rose, with a hint of lemon zest.

GETRÄNKE

DRINKS



Getränke | Drinks

ROTWEIN | RED WINE

Flaschenweine | Bottled wines

Handschrift Spätburgunder trocken. Weinmanufaktur Dagernova. Ahr 0.75 l – 29.00

Dunkles Rubinrot; in der Nase fruchtige Aromen wie Cassis und Preiselbeeren mit etwas Wacholder; im Geschmack angenehm trocken aber auch viel Frucht. Dark ruby red; fruity aromas of cassis and cranberries with a hint of juniper on the nose; pleasantly dry but also very fruity on the palate.

Sasseo – Primitivo Salento IGP Masseria Altamura 0.75 l – 36.90

Dunkles, tiefes Rubinrot. Intensiver und voller Duft, der an Pflaumen und Konfitüre aus roten Früchten erinnert, mit zarten, würzigen Akzenten. Guter Körper, warm und weich. Reifer Fruchtgeschmack unterstützt durch zartes Tannin. Ein sehr ansprechender Primitivo.

Dark, deep ruby red. Intense and full aroma, reminiscent of plums and red fruit jam, with delicate, spicy accents. Good body, warm and soft. Ripe fruit flavor supported by delicate tannins. A very appealing Primitivo.

Malbec Barrel Selection Bodegas Salentein Argentinien 0.75 l – 43.00

Das Bouquet explosiv, mit einem Korb aus Pflaumen, schwarzen Beeren, eingehüllt in cremige Vanille und Schokolade. Die geballte fruchtige Kraft mit ausgesprochen feinem Schmelz ist wirklich erstklassig! The bouquet is explosive, with a basket of plums and black berries wrapped in creamy vanilla and chocolate. The concentrated fruity power with an exceptionally fine melt is truly first-class!

SCHAUMWEINE | SPARKLING WINES



Flaschenweine und Offene Weine | Bottled & open wines

Prosecco Treviso DOC Serena
0.2 l – 4.80 | 0.75 l – 27.90

Leicht, spritzig, unkompliziert.
Light, lively, uncomplicated.

Serena Prosecco Spumante. Valdobbiadene Superiore DOCG extra dry 0.75 l – 34.90

Champagne Nicolas Feuillatte brut Reserve Exclusive 0.75 l – 79.00

APERITIF



Hugo 7.50

Prosecco, Holunderblütensirup, Zitrone, Minze.
Prosecco, elderflower syrup, lemon, mint.

Aperol Spritz 0.2 l – 7.50
Prosecco, Aperol, Orange & Soda.
Prosecco, Aperol, Orange & Soda.

Lillet Wild Berry 7.50
Wild Berry Lillet Blanc, Russian Wild Berry
Forest berry Lillet Blanc, Russian forest berry.

Sherry Dry / Medium 7.50

Lilieto 0.2 l – 7.50

5 cl Lillet blanc, Weißwein, Soda, Gurken.
5 cl Lillet blanc, white wine, soda, cucumber.

Lillet Hugo 0.2 l – 7.50

5 cl Lillet blanc, Minze, Limette, Holundersirup & Soda.
5 cl Lillet blanc, mint, lime, elderberry syrup & soda.

Lillet rosé Hugo 0.2 l – 7.90

Lillet rosé, Thomas Henry „Cherry Blossom“ Tonic,
Minze & Limette.
Lillet rosé, Thomas Henry „Cherry Blossom“ tonic, mint & lime.

Martini Bianco 0.2 l – 7.50

mit Tonic Water.
with tonic water.

Prosecco 0.1 l – 4.20

Prosecco auf Eis 0.2 l – 7.90

Prosecco

Martini Rosso

Martini Bianco

Martini Dry

Pernod

Campari

Aperol auf Eis

Sandeman Sherry »Cream« | »Medium« |

»Dry« Sherry

je 4.90

LONGDRINKS



Margarita
Cosmopolitan
Manhattan
Campari Soda
Campari Orange
Vodka Tonic
Skinny Bitch
Cuba Libre
Moscow Mule
Gin Basil Smash
Gin Tonic
Tom Collins
Lynchburg Lemonade
Old Fashioned
Whiskey Sour
Highball
Jameson Ginger
je 8.90

DIGESTIF



Jägermeister
Ramazotti
Averna
Mangoschnaps
Kokosschnaps
Fernet Branca
Baileys
Vodka
Indischer Rum
Tequilla
Grappa
Limoncello
je 2 cl 4.50

GETRÄNKE

DRINKS



WHISKEY



Glenfiddich
Black Label
Chivas

je 4 cl 8.40

Scotch Ballantine's
Scotch Johnnie Walker
Red Label

Bourbon Jim Beam

je 4 cl 7.50

COGNAC

Hennessy Fine de Cognac
Rémy Martin V. S. O. P. 2

je 4 cl 7.90



LIKÖRE

Sambuca Molinari

2 cl 3.80

Amaretto di Saronno

Bailey's Irish Cream

je 4 cl 4.90

BRANDY

Vecchia Romagna

je 4 cl 5.80

GIN



Bombay Sapphire Gin

Tanqueray London Dry Gin

Bosford Rosé Gin

je 2cl 4.90

RUM

Bacardi Carta Blanca

Havana Club 3 años

je 4 cl 5.30

VODKA | KLARE BRÄNDE

VODKA / KLARE BRÄNDE



Tequila Sierra »White«

Tequila Sierra »Gold«

je 2 cl 3.90

Vodka Absolut

2 cl 4.90





COCKTAILS

Caipirinha 9.70

Pitú, brauner Zucker, Lime Juice, Limette.

Pitú, brown sugar, lime juice, lime.

Mojito 9.70

Bacardi Carta Blanca, Minze, Limette, brauner Zucker, Soda Water.

Bacardi Carta Blanca, mint, lime, brown sugar, soda water.

Bacardi Razz Mojito 9.70

Wild Berry Lillet Blanc, Russian Wild Berry.

Forest berry Lillet Blanc, Russian forest berry.

Mai Tai 11.70

Bacardi Razz, Minze, weisser Zucker, Soda, Limette, Himbeeren.

Bacardi Razz, mint, white sugar, soda, lime, raspberries

COCKTAILS ALKOHOLFREI

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Ipanema^e 8.90

Limette, Rohrzucker, Ginger Ale, Lime Juice

Lime, cane sugar, ginger ale, lime juice.

Coconut Kiss^{7,e} 8.90

Ananassaft, Grenadine, Sahne, Kokos.

Pineapple juice, grenadine, cream, coconut.

San Francisco 8.90

Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Maracujasaft, Grenadine.

Pineapple juice, orange juice, lemon juice, passion fruit juice, grenadine.

Mango Kiss 6.90

Maracuja Drop 6.90

Holunder Drop 6.90

Ingwer Drop 6.90

Ingwer-Lemon-Shot 2.50

Orange Spritz (Alkoholfrei) 6.90

Gin Tonic (Alkoholfrei) 6.90

Goldene Milch (Shot) 2.50

Pflanzenmilch, Kurkuma, Ingwer und weiteren Gewürzen, kalt.

Made of vegetable milk, turmeric, ginger and other spices, cold.

GETRÄNKE

DRINKS



Getränke | Drinks

WARME GETRÄNKE

WARM DRINKS

Indischer Tee³ 3.90

Mit Milch und Gewürzen.

Tea indian style, with milk and spices.

Chai Latte³ 3.50

Tee mit Milch und Gewürzen, geschäumt.

Tea with milk and spices, foamed.

Goldene Milch 3.90

Aus Pflanzenmilch, Kurkuma, Ingwer und weiteren Gewürzen.

Tea with milk and spices, foamed.

Matcha Latte³ 3.90

Mit Milch und vermahlenem Grüntee, geschäumt.

With milk and grinded green tea, foamed.

Sencha-Tee 3.90

Japanischer grüner Tee, bekannt für seine frische Note.

Japanese green tea, known for its fresh note.

Jasmin Tee 3.90

Schwarzer Tee 3.90

Grüner Tee 3.90

Pfefferminztee 3.90

Ingwertee 3.90

Ingwer-Lemon-Tee 3.90

KAFFEE | COFFEE

Kaffee^k 2.90

Milchkaffee^{3, k} 3.90

Espresso^k 2.80

Espresso Macchiato^{3, k} 2.90

Doppelter Espresso^k 3.50

Cappuccino^{3, k} 3.50

Latte Macchiato^{3, k} 4.90

Heiße Schokolade^{3, e} 3.50

Eiscaf ^{3, k} 4.90

“Eine Erfrischung, oder etwas Warmes?”

“A refreshment, or something warm?”

GINTI^{URBAN} & MORE FOODCLUB

- 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

GINTI & MORE GmbH
Fleischmengergasse 37-39
50676 Köln

+49 221 201 978 50
info@gintiandmore.de
www.gintiandmore.de

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** koffeinhaltig, **l** mit Geschmacksverstärker mit Süßstoff

Hinweis für Allergiker. Deklarationspflichtige Allergene:

1 Weizen, **2** Glutenhaltiges Getreide/- Erzeugnisse, **3** Milch und Milcherzeugnisse, **4** Hülsenfrüchte, **5** Fisch und Fischerzeugnisse, **6** Krebstier und Krebstiererzeugnisse, **7** Schalenfrüchte (Baumnüsse), **8** Mandeln, **9** Cashewnüsse, **10** Senf, **11** Soja, **12** Säuerungsmittel