



Zaika



*Indisch & Pakistanische
Tandoori Spezialitäten Restaurant*



Zaika

*Indisch & Pakistanische
Tandoori Spezialitäten Restaurant*

Sehr verehrte Gäste

Wir begrüßen Sie in unserem Haus und hoffen,
dass Sie sich bei uns wohlfühlen werden.

Es ist unser Bestreben, Ihnen ein paar Stunden
der Entspannung und Erholung zu bieten.

Für ihr kulinarisches Wohlbefinden werden unsere Spezialitäten
aus der indischen Küche sorgen.

Wählen Sie bitte in Ruhe aus
unserem reichhaltigen Speiseangebot.

Unsere Speisen werden für Sie frisch zubereitet,
daher bitten wir um Ihr Verständnis,
wenn eine kleine Wartezeit nicht zu vermeiden ist.

Unser Küchenchef und unsere Mitarbeiter werden Sie
für Ihre Geduld mit einem delikaten Gericht belohnen.

Einen guten Appetit, sowie einen angenehmen
Aufenthalt in unserem Restaurant, wünscht Ihnen!

Ihr *Zaika* -Team

Alle Gerichte sind mit Sahne verfeinert!

Wir verwenden für alle unsere Gerichte Speisesalz ohne Jod.

Suppen

- | | | |
|---|--|------|
| 1 | Dal Suppe <i>auch Vegan erhältlich!</i>
Linsensuppe nach indischer Art | 6,50 |
| 2 | Tomatensuppe
Suppe nach indischer Art | 6,50 |
| 3 | Kerala Prawn
Indische Garnelensuppe | 7,90 |
| 4 | Chicken Cream Suppe
Hähnchensuppe nach indischer Art | 7,50 |
| 5 | Zaika Suppe
Hähnchensuppe mit Linsen, Reis
nach indischer Art | 7,50 |



Vorspeisen

Alle Vorspeisen werden mit Saucen serviert

- | | | |
|----|--|-------|
| 6 | Papadam Chat
Linsensuppe mit klein geschnittenen Gurken und Tomaten belegt,
mit Chat Masala gewürzt und Zitronensaft abgerundet | 7,50 |
| 7 | Vegetable Pakora <i>Vegan</i>
verschiedenes Gemüse paniert und frittiert, mit Kichererbsenmehl | 7,50 |
| 8 | Scampi Pakora
Garnelen frittiert in Kichererbsenmehl | 8,90 |
| 9 | Alu Pakora <i>Vegan</i>
Kartoffeln paniert und frittiert in Kichererbsenmehl mit versch. Gewürzen | 7,50 |
| 10 | Champignon Pakora <i>Vegan</i>
Champignons in Kichererbsenmehl gebacken mit verschiedenen Gewürzen | 7,50 |
| 11 | Paneer Pakora
Indischer Frischkäse frittiert in Kichererbsenmehl und Gewürze | 7,90 |
| 12 | Chicken Pakora
Hähnchenfleisch paniert und frittiert Kichererbsenmehl und Gewürze | 8,50 |
| 13 | Vegetable Samosas <i>Vegan</i> vegetarisch gefüllte Teigtaschen, frittiert | 7,90 |
| 14 | Gemischte Vorspeisenteller (für 2 Personen)
Auberginen, Blumenkohl, Käse, Hühnerbrust, Zwiebel und Champignons
paniert und frittiert Kichererbsenmehl und Gewürze | 14,50 |

Alle Gerichte sind mit Sahne verfeinert!

Salate

- | | | |
|-----------|--|------|
| 21 | Zaika Salat
Eisbergsalat mit gegrilltem Hähnchenbrust,
Ananas, Banane, Mango
und mit Joghurtdressing | 9,50 |
| 22 | Agra Salat
Eisbergsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika
und Schrimps dazu Joghurtdressing | 9,50 |
| 23 | Tomatensalat
Frische Tomaten (klein geschnitten)
und Zwiebeln mit einem
Balsamico-Olivenöl-Dressing | 7,50 |
| 24 | Gemischter Salat
Mit Balsamico-Olivenöl oder Joghurt-Dressing | 7,50 |

Beilagen

- | | | |
|------------|---|------|
| B1 | Nan (indisches Brot) | 3,50 |
| B2 | Garlic Nan - Indisches Brot mit Knoblauch | 4,50 |
| B3 | Extra Reis | 3,50 |
| B4 | Bhatura
In Sonnenblumenöl frittiertes indisches Fladenbrot | 4,50 |
| B5 | Papadam Basket
3 Linsenmehlbrote (pikant) mit Mango Chutney | 5,90 |
| B6 | Mango Chutney | 3,00 |
| B7 | Achar
verschiedenes Gemüse in scharfer Soße | 3,00 |
| B8 | Raita Joghurt mit kleinschnittenen Gurken und ind. Gewürzen | 4,00 |
| B9 | Paneer Naan Indisches Brot mit Käse gefüllt
und mit einer Tomaten-Butter-Sauce serviert | 6,90 |
| B10 | Alu Naan Indisches Brot mit Kartoffeln gefüllt
und mit Raita-Sauce serviert | 6,90 |
| B11 | Minzsauce | 4,00 |
| B12 | Scharfe Sauce Spezial indisch scharf | 4,00 |



Vegetarische Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis und indischem Brot serviert

- | | | |
|----|--|-------|
| 26 | Alu Gobi <i>auch Vegan erhältlich!</i>
Blumenkohl mit Kartoffeln, Zwiebeln,
Tomaten in Currysauce | 16,90 |
| 27 | Kashmiri Alu Bengan <i>auch Vegan erhältlich!</i>
Kartoffeln und Auberginen mit indischen Gewürzen verfeinert | 16,90 |
| 28 | Matter Paneer <i>auch Vegan erhältlich!</i>
Erbsen mit ind. hausgemachtem Käse,
Knoblauch, Ingwer in Currysauce | 16,90 |
| 29 | Butter Paneer
hausgemachter Käse in Butter-Currysauce | 16,90 |
| 30 | Karahi Paneer
hausgemachter Käse mit Ingwer, Knoblauch und
12 indischen Gewürzen verfeinert | 16,90 |
| 31 | Mixed Sabzi <i>auch Vegan erhältlich!</i>
verschiedenes Gemüse in einer pikanten Currysauce | 16,90 |
| 32 | Palak Paneer
Indischer Spinat mit hausgemachtem
frischen Käse, Knoblauch
und indischer Butter | 16,90 |
| 33 | Dal Mix <i>auch Vegan erhältlich!</i>
indische rote und gelbe Linsen
mit Knoblauch und frischem Koriander nach Art des Hauses | 16,90 |
| 34 | Chana Masala <i>auch Vegan erhältlich!</i>
Kichererbsen, Kartoffeln, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch | 16,90 |
| 35 | Musroom Punjabi <i>auch Vegan erhältlich!</i>
mit gebratenen Champignons, frischen Tomaten,
Zwiebeln und Currysauce | 16,90 |

Bitte sagen Sie unserem Personal, ob sie die Speisen....

europäisch „mild“

„leicht“

„mittel“

„scharf“

„indisch-scharf“

... serviert haben wollen



Alle Gerichte sind mit Sahne verfeinert!

Hähnchen Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis und indischem Brot serviert

- | | | |
|----|--|-------|
| 40 | Chicken Curry
Hähnchenbrustfilet gekocht mit Currysauce und Gewürzen | 18,50 |
| 41 | Chicken Palak
Hühnerfleischstücke mit Zwiebeln, Tomaten gebraten und mit frischen Spinat in einer aromatischen Gewürzmischung gegart | 18,50 |
| 42 | Chicken Tikka Masala
gegrillte Hähnchenfleischstücke in Currysauce nach ind. Art mit Brot und Reis | 18,90 |
| 43 | Chicken Sabzi
Hähnchenbrustfilet mit versch. Gemüse in Currysauce | 18,50 |
| 44 | Chicken Vendaloo
Hähnchenbrustfilet mit Paprika und Kartoffeln in pikanter Sauce | 18,50 |
| 45 | Chicken Korma Ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche
Hühnerfleischstücke werden in einer milden Sauce aus Gewürzen, Joghurt und Sahne zubereitet und mit Mandeln, Kokosnuss und Rosinen verfeinert | 18,50 |
| 46 | Chicken Exotisch Hähnchenbrustfilet mit Mango, Ananas, Currysauce, Mandeln | 18,50 |
| 47 | Chicken Butter
Gegrilltes Hähnchen mit feinen Gewürzen in Buttersauce | 18,90 |
| 48 | Chicken Madrasi
Zartes Hähnchenfleisch in einer scharfen Spezialsauce mit Peperoni, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und frischen Champignons | 18,50 |
| 49 | Chicken Karahi
Hähnchenfleisch mit zwölf indischen Gewürzen zubereitet | 18,50 |
| 50 | Chicken Mango Curry
Hähnchenbrustfilet mit Mango-Curry-Sauce und Mandeln | 18,50 |
| 51 | Seekh Kebab Masala Gegrilltes Hähnchenhackfleisch am Spieß zubereitet und im Tandoori Ofen gegrillt, in Currysoße | 18,50 |





Mutton (Lamm Spezialitäten)

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis und indischem Brot serviert

- | | | |
|-----------|--|-------|
| 60 | Mutton Korma
ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche, Lammfleisch wird in einer milden Sauce aus Gewürzen, Joghurt und Sahne zubereitet und mit Mandeln, Kokosnuss und Cashew-Nüssen verfeinert | 20,50 |
| 61 | Mutton Mango Curry
Lammfleisch mit Mango, Currysauce und Mandeln | 20,50 |
| 62 | Mutton Palak Lammfleisch mit Spinat, Ingwer, Zwiebeln und verschiedenen indischen Gewürzen | 20,50 |
| 63 | Mutton Sabzi
Lammfleischstücke mit versch. Gemüse in Currysauce | 20,50 |
| 64 | Mutton Madrasi
Zartes Lammfleisch in einer scharfen Spezialsauce mit Peperoni, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und frischen Champignons | 20,50 |
| 65 | Mutton Lahori Lammfleischstücke mit Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Paprika gebraten | 20,50 |
| 66 | Mutton Tikka Masala
gegrillte Lammfleischstücke in Currysauce nach ind. Art mit Brot und Reis | 20,50 |





Fine Dining

Unser Angebot für einen ganz besonderen Abend bei uns im Zaika

- | | | |
|-----------|--|-------|
| F1 | Zaika Special Night
Garnelen, verfeinert mit mehreren Indischen Gewürzen, in unserem Tandoori(Lehmofen) gegrillt. Eingelegt für Sie, in einer zu den Garnelen abgestimmten, Tomaten-Buttersauce.
Als Beilage, weiches Jeera(Kreuzkümmel) Naan.
Um ihr Geschmackserlebnis abzurunden, ein Glas von einem der besten Südindischen Weißweine, trocken, zu ihrem Gericht dazu. | 48,90 |
| F2 | Night in Mumbai
Scampi, in speziellen Gewürzen eingelegt und gegart, übergossen mit einer leicht scharfen, hausgemachten Chillisoße.
Die Soße hat trotz ihrer leichten Schärfe, einen süßlichen Geschmack.
Das Gericht bekommt anschließend eine Note von frischem Knoblauch.
Dazu ein sanftes Butter-Naan & ein Glas unseres Indischen Rotweins, trocken. | 48,90 |
| F3 | Malai Dream
zarte Hähnchenbrustfiletstücke, gewürzt mit einer Vielzahl von verschiedenen Indischen Gewürzen, in einer speziellen Sahnesauce eingelegt und im Tandooriefen gegrillt.
Dazu ein Knoblauch-Butter Naan.
Genießen Sie dieses aromatische Geschmackserlebnis mit einem Glas unseres Indischen Weißweins, trocken, von uns dazu. | 44,90 |

Alle Fine Dining Gerichte werden mit den besten, qualitativ hochwertigsten Gewürzen, die es in der Südindischen Küche gibt, zubereitet. Es treffen verschiedenste Gewürze aufeinander, die Dank der richtigen Zubereitung alle miteinander harmonieren.

Mit dieser Auswahl an Gerichten, möchten wir unseren Gästen ein komplett neues, einzigartiges und exklusives Geschmackserlebnis bieten.



Alle Gerichte sind mit Sahne verfeinert!

Ente Spezialitäten

Alle Gerichte mit Naan-Brot und Basmatireis serviert

- | | | |
|----|---|-------|
| 70 | Ente Korma
Ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche, Entenfleisch wird in einer milden Sauce aus Gewürzen, Joghurt und Sahne zubereitet und mit Mandeln, Kokosnuss und Cashew-Nüssen verfeinert | 20,90 |
| 71 | Ente Tikka Masala
Gegrilltes Entenbrustfilet in Currysauce nach ind. Art mit Brot und Reis | 20,90 |
| 72 | Ente Mango
Entenbrustfilet in Mango-Currysauce mit Mandeln | 20,90 |
| 73 | Ente Exotisch
Entenbrustfilet mit Mango, Ananas, Currysauce und Mandeln | 20,90 |
| 74 | Ente Madrasi Entenbrustfilet mit scharfer Spezialsauce, Peperoni, Tomaten, Ingwer, frischen Champignons | 20,90 |

Fischspezialitäten

Alle Gerichte mit Naan-Brot und Basmatireis serviert

- | | | |
|----|---|-------|
| 80 | Fisch Masala Pangasiusfilet mit Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten in einer würzigen Sauce | 18,90 |
| 81 | Fisch Roast
Pangasiusfilet mit Paprika, Zwiebeln, frischen Tomaten, Zitrone und einer Landestypischen indischen Sauce | 18,90 |
| 82 | Fisch Madrasi Pangasiusfilet mit Kokosnuss, Ingwer, Knoblauch und Tomaten, würziger Sauce | 18,90 |

Scampispezialitäten

Alle Gerichte mit Naan-Brot und Basmatireis serviert

- | | | |
|----|--|-------|
| 83 | Scampis Korma Ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche, Scampis werden in einer milden Sauce aus Gewürzen, Joghurt und Sahne zubereitet und mit Mandeln, Kokosnuss und Cashew-Nüssen verfeinert | 20,50 |
| 84 | Scampi Exotisch Großgarnelen mit Mango, Ananas, Currysauce und Mandeln | 20,50 |
| 85 | Scampis Madrasi Großgarnelen mit Ingwer, Knoblauch und Tomaten, Kokosnuss in würziger Sauce | 20,50 |
| 86 | Scampi Mango Curry Scampis mit Mango-Curry-Sauce und Mandeln | 20,50 |

Alle Gerichte sind mit Sahne verfeinert!

Tandoori-Grill-Spezialitäten

Die Tandoori-Spezialitäten werden von uns in einem aufwendigen Verfahren zubereitet. Sie sind 24 Stunden lang in eine Joghurtsauce mariniert, die mit 24 verschiedenen Gewürzen verfeinert worden ist.

- | | | |
|----|---|-------|
| 89 | Tandoori Seekh Kebab Gegrilltes Hähnchenhackfleisch am Spieß in unserem Tandoori-Ofen gegrillt und mit feinen Gewürzen verfeinert. Dazu separat eine gewürzte Tomaten-Currysoße | 20,50 |
| 90 | Tandoori Chicken Tikka Gegrillte Hähnchenfleischstücke mit indischem Brot und Reis dazu extra Currysauce | 21,90 |
| 91 | Tandoori Mutton Tikka Zartes, gegrilltes Lammfleisch mariniert mit Joghurtsauce, mit indischem Brot und Reis | 23,50 |
| 92 | Tandoori Ente Tikka Entenbrustfilet in Joghurt eingelegt und im Tandoori-Ofen auf einem Spieß gegrillt. Serviert mit indischem Brot und Reis | 24,90 |
| 93 | Fisch Tandoori Tikka gegrilltes Pangasiusfilet mit einer Tomaten-Currysauce serviert | 20,50 |
| 94 | Zaika Mixed Tandoori Grill Verschiedene Fleischspezialitäten (Huhn, Lamm, Ente) in einer würzigen Sauce mariniert und in Tandoori gebacken. Serviert mit indischem Brot und Reis | 25,90 |

Biryani - Reisspezialitäten

- | | | |
|----|---|-------|
| 95 | Chicken Biryani Zarte Hühnerfleischstücke mit Basmati-Reis gedünstet, mild gewürzt, mit Mandeln und Kokosraspeln in Currysauce | 17,50 |
| 96 | Zaika Scampi Biryani Gebratene garnelen, gedünstet mit Basmati-Reis und orientalischen Gewürzen, Mandeln, Kokosraspeln und Rosinen in einer milden Sauce | 19,50 |
| 99 | Vegetarisches Biryani auch Vegan erhältlich! Basmati-Reis mit Gemüse und feinen Gewürzen gedünstet | 16,50 |

Alle Gerichte sind mit Sahne verfeinert!

Menü

110 Nawabi Platte

Für 2 Personen

65,00 Euro

Vorspeise	Tomatensuppe
Hauptgericht	Chicken Tandoori Tikka, Ente Korma
Beilage	Basmati-Reis und indisches Brot
Nachtisch	Mango Creme
Getränk	Mango-Sekt

111 Zaika Platte

Für 2 Personen

70,00 Euro

Vorspeise	Chicken Cream Suppe
Hauptgericht	Zaika Mixgrill, Chicken Butter
Beilage	Basmati-Reis und indisches Brot
Nachtisch	Kheer (ind. Milchreis)
Getränk	Mango-Sekt

112 Veggi Platte *Vegetarisch auch Vegan erhältlich!*

Für 2 Personen

60,00 Euro

Vorspeise	Dal Suppe
Hauptgericht	Alu Gobi, Dal Mix
Beilage	Basmati-Reis, gem. Salat und indisches Brot
Getränk	Mango-Sekt

Für unsere kleinen Gäste

Für unsere kleinen Gäste achten wir ganz besonders auf die Zusammenstellung der Gewürze, damit es immer sehr „mild“ serviert werden kann.

100	Little India Teller Hähnchenbrust in zwölf Gewürze eingelegt und im Tandoori Ofen gegaart, serviert mit einer Portion Pommes	9,50
101	Masala Junior Teller Leckerer Hähnchenbrustfilet in Currysauce gekocht und mit feinen Gewürzen abgerundet.	9,50
102	Kids Teller Chicken Nuggets mit Pommes	9,50
103	Portion Pommes Frites (mit Ketchup und Mayonnaise)	4,90

Dessert

120	Mango Creme	6,90
121	Kheer Indischer Milchreis	6,90
122	Gulab Jaman mit Vanillieeis	7,50
123	Kulfi indisches Eis mit Mandeln	7,50
124	Bailey's Chocolate mit Vanillieeis	8,50

Getränke

Alkoholfreie Getränke

		Euro
200	Coca Cola ¹⁴	0,3 l 3,60
202	Coca Cola Zero ¹	0,3 l 3,60
203	Fanta ³	0,3 l 3,60
204	Sprite	0,3 l 3,60
205	Spezi ^{1,3,4}	0,3 l 3,60
206	Mineralwasser ¹	0,25 l 3,20
	Gerolsteiner Mineralwasser	
	Gerolsteiner Naturell	
207	Mineralwasser ¹	0,75 l 7,50
208	Schweppes ²	0,2 l 3,20
	Bitter Lemon	
209	Ginger Ale	0,2 l 3,20
212	Apfelschorle	0,3 l 3,60
213	Apfelschorle	0,5 l 4,90
214	Coca, Fanta, Sprite etc.	0,5 l 4,90

Indische Getränke

215	Mangosaft	0,3 l 4,20	0,5 l 5,90
216	Maracujasaft	0,3 l 4,20	0,5 l 5,90
217	Guavasaft	0,3 l 4,20	0,5 l 5,90
218	Lassi (salzig)		0,4 l 5,90
219	Lassi (süß)		0,4 l 5,90
220	Mango Lassi		0,4 l 6,50
221	Banana Lassi		0,4 l 6,50
225	Mangoshorle	0,25 l 3,50	
226	Mangoshorle		0,5 l 5,50
227	Maracujashorle	0,25 l 3,50	
228	Maracujashorle		0,5 l 5,50
229	Guavashorle	0,25 l 3,50	
230	Guavashorle		0,5 l 5,50

Heiße Getränke / Kuchen

240 Chai Masala mit Honig (ind. gewürzter Tee)	4,00
241 Ind. Ingwer Tee mit Honig	4,00
242 Ind. Tee mit Milch & Honig	4,00
243 Schwarzer Tee	3,00
244 Pfefferminz Tee	3,00
245 Espresso	2,70
246 Tasse Kaffee	3,00

247 Cappuccino (mit aufgeschäumter Milch)	3,50
---	------

Kuchen nur Sa.-So.: 12-17 Uhr erhältlich

248 Schokoladentorte mit Sahne	5,90
249 Apfelkuchen	5,90

Bier

Vom Fass

250 Pils	0,3 l	3,90	0,5 l	5,90
251 Radler	0,3 l	3,90	0,5 l	5,90
252 Alster	0,3 l	3,90	0,5 l	5,90

Flaschenbier

253 Bitburger alkoholfrei	0,3 l	3,50
254 Weizen alkoholfrei	0,5 l	4,90
255 Weizen hell	0,5 l	5,50
256 Schwarzbier	0,3 l	3,90
257 Indisches Pils	0,3 l	4,60

Unsere Weine

Offene Weine

260 Chianti Rotwein, italienisch, trocken	0,2l	5,90
261 Lambrusco Rotwein, italienisch, süß	0,2l	5,90
262 Frascati Weißwein, italienisch, trocken	0,2l	5,90
263 Weißweinschorle	0,2l	5,90

Indische Weine

264 Indischer Weißwein trocken	0,2l	6,50	0,75l	35,90
265 Indischer Rotwein trocken	0,2l	6,50	0,75l	35,90
266 Indischer Roséwein süß	0,2l	6,50	0,75l	35,90
267 Weißweinschorle	0,2l	6,50		



Liköre / Bitter

270	Bailey's Irish Cream auf Eis				6,50
271	Bailey's Colada auf Eis				6,90
272	Mangolikör	2cl	3,50	4cl	4,60
273	Guavenlikör	2cl	3,50	4cl	4,60
274	Ramazotti 30%	2cl	3,50	4cl	4,60
275	Fernet Branca 39%	2cl	3,50	4cl	4,60

Aperitif


280	Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Mineralwasser				8,50
281	Grapefruit im Zaika Grapefruit, Prosecco, Zitrone, Mineralwasser				8,50
282	Lilet Rosé auf Eis				7,90

Rum

290	Old Monk Indisch, 42,8%	2cl	4,50		
	Feine Gewürze aus dem Himalaya Gebirge, Note von Karamell und Vanille	4cl	6,90		

Whiskey / Schnaps

300	Amrut Indisch, 42,8%	2cl	6,50	4cl	8,50
	Note von Honig und Gerste. Abgang Aprikose, Apfel. Pfeffrig				
301	Solan Black Indisch, 42,8%	2cl	3,90	4cl	5,90
	Region Shimla. Geschmackvoll, sanftes Finale				
302	Mangoschnaps	2cl	3,90	4cl	5,90
303	Kokosschnaps	2cl	3,90	4cl	5,90



Sekt / Champagner

310 Sekt Scavi & Ray Ice Prestige, süß	0,2l Glas	5,90
311 Sekt halbtrocken	0,2l Glas	5,90
312 Prosecco Bottega Gold Brut	0,2l Glas	6,90
fruchtig, Note von Apfel, Birne, Akazien und Zitrusfrüchten, unverwechselbar	0,75 Flasche	74,90
313 Mangosekt fruchtig, prickelnd	0,2l Glas	6,90
314 Maracujasekt fruchtig, prickelnd	0,2l Glas	6,90
315 Moët Chandon Imperial Brut	0,75 Flasche	120,00
316 Moët Chandon Rosé	0,75 Flasche	120,00
317 Moët Chandon Ice	0,75 Flasche	120,00

Cocktails

320 Special Night	9,50
Rum, Mango, Maracuja, Limette	
321 Mumbai Taxi	9,50
Vodka, Guavesaft, Maracuja, Limette, Rohrzucker	
322 One Night in Zaika	9,50
Malibu (Likör 21%), Maracuja, Limette, Mandelsirup	
323 Zaika Ice Tea	9,50
Vodka, Melonenlikör, Zitronensaft, Rohrzucker, Sprite	
324 Oriental Mojito	9,50
Rum, Mojito Minze, Maracuja, Lychesirup, Mineralwasser	



*Vielen Dank für Ihren Besuch,
wir hoffen, es hat Ihnen bei uns gefallen!*

Bis zum nächsten Besuch

*Ihr **Zaika** Team*