



Willkommen in unserem Restaurant.

Nach 15 Jahren im Catering- und Partyservice eröffnen wir nun unser eigenes Restaurant in Lenzburg.

Wir möchten Ihnen unsere authentische Küche Indiens und Srilankas näher bringen und Sie mit unseren Spezialitäten verwöhnen.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen, unvergesslichen Moment in unserem Lokal.

SUNSARAVANAS

Restaurant, Bar und Catering
Eisengasse 37, 5600 Lenzburg
T 062 891 41 74
sunsaravanas.ch

Öffnungszeiten

Montag 11.30 - 14.00 Uhr, 17.30 - 22.00 Uhr

Dienstag Ruhetag

Mittwoch bis Donnerstag 11.30 - 14.00 Uhr, 17.30 - 22.00 Uhr

Freitag 11.30 - 14.00 Uhr, 17.30 - 24.00 Uhr

Samstag 17.30 - 24.00 Uhr

Sonntag 17.30 - 22.00 Uhr

Sonntags-Brunch 10.00 - 13.00 Uhr (einmal monatlich auf Vorbestellung)

(Schweizer Brunch 10.00 - 11.00 Uhr)

(Indischer Brunch, vegetarisch, vegan 11.00 - 13.00 Uhr)

Kaffee

Caffé Crema	4.8
Espresso	4.8
Espresso Doppio	5.8
Cappuccino	6.0
Schale	5.0
Latte Macchiato, Chai oder normal	6.5
Schokolade / Ovomaltine, heiss oder kalt	6.0
Kaffee mit Pralinenplatte (3 Truffes hell/dunkel)	7.5

Tee

Schwarztee, Ceylon	5.0
Grüntee, Jasmin	5.0
Marokkanischer Pfefferminztee	5.0
Winterzaubertee (Grüntee mit Gewürzen und Früchtearomen)	5.5
Chai-Tee	5.0

Softdrinks

	2 dl	3 dl	5 dl
Hausgemachter Eistee	3.0	4.5	6.0
Lenzburger Wasser	1.5	2.2	3.0
Mineralwasser im Offenausschank	2.5	4.0	6.0
Arkina, Mineralwasser mit Kohlensäure		5.0	7.0
Pepsi (Flasche) 0.33 l, 5.0			
Pepsi Max (Flasche) 0.33 l, 5.0			
Rivella Rot (Flasche) 0.33 l, 5.0			
Apfelschorle (Flasche) 0.33 l, 4.5			
Bitter Lemon	5,0		
Tonic	5.0		
Orangensaft		5.5	
Ananassaft		5.5	
Holunderblütensirup		3.5	
Kindersirup 1 dl gratis			
Mango Lassi			7.0
Rose Milk			7.0
Rose Milk mit Ice Cream			9.0
Gazzosa Ticinese fizzy, manderino, 35 cl		7.0	
Gazzosa Ticinese fizzy, pompelmo rosa, 35 cl		7.0	

Preise in CHF inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Apéritif

Aperol Spritz	13.0
Hugo	12.0
Campari – 23% vol., 4 cl	8.0
Campari mixed – Soda / Orangensaft	10.5
Lillet Vive mit Tonic	12.0
Martini Rosso – 15% vol., 4 cl	8.0
Martini Rosso mit Soda / Orangensaft	10.0
Gespritzter Weisswein – süss oder sauer	7.0

Cocktails

Gin + Tonic	14.0
Whiskey + Cola (Pepsi)	14.0
Rum + Cola (Pepsi)	14.0
Negroni	14.0
Mosca Mule	15.0
Mojito, Cocktail	15.0
Caipirinha	15.0
Pingus Drink (Orangensaft, Ananassaft, Passionsfruchtpüree, Kokoscreme, Limettensaft und Vodka) (Alkoholfrei 13.0)	16.0

Bier

	offen	3 dl	5 dl
Feldschlösschen, Original 4.8%		5.0	7.5
Feldschlösschen, Braufrisch 5%		5.0	7.5
Saisonbier, fragen sie nach unserem aktuellen Bier 5.0		7.5	
	Flaschen	0.33 l	5 dl
Birra Moretti 4.6%		4.5	
Kingfisher, Premium Beer, India 4.8%		6.0	
Super Bock, Lager, Portugal 5.2%		6.0	
Lion Stout, Sri Lanka 8.8%			8.0
Schneider Weisse, Original 5.4%			9.0
Feldschlösschen, alkoholfrei (Flasche) 3.3 l 5,0			
Magners Cider, Original 4.5%			9.0
Tiger, Lager Beer, Vietnam 5.0%		6.0	
Flatternde Schmetterling, IPA, Lenzbräu 7.1%		6.5	

Bier

	Flaschen	0.33 l	5 dl
Erusbacher Bräu, Lagerbier, Villmergen 4.9%		6.5	
Erusbacher Bräu, Weissbier, Villmergen 4.9%			8.0
Erusbacher Bräu, 01 Spezialbier hell, Villmergen 5.2%		6.5	
Erusbacher Bräu, 02 Schwarzbier, naturtrüb, 5.0%		6.5	

Weisswein

	1 dl	7,5 dl
Chardonnay Australia 12% vol	6.0	54.0
Pinto Grigo DOC, Veneto Pirovano, Italien 12.5% vol	6.0	52.0
Rosé Syrah Aimée Vin du Pay d'Oc, France 13% vol	6.0	53.0

Rotwein

	1 dl	5 dl
Primitivo Puglia IGT 14.5% vol	7.0	62.0

Schaumwein

Prosecco Spumante DOC 11.5%	8.0	60.0
--------------------------------	-----	------

<i>Digestifs</i>	2 cl	4 cl
Baileys 17% vol		7.0
Appenzeller 29% vol		7.0
Grappa 41%		7.0
Cognac 40% vol		8.0

Long Drinks

Vodka Mate, Absolut		14.0
---------------------	--	------

<i>Whiskey</i>	2 cl	4 cl
Jack Daniels 40% vol		15.0
Jameson Tripple Distilled Irish Whiskey 40% vol		12.0
Singleton Malt Scotch Whiskey, Dufftown Speyside 40% vol		15.0

<i>Premium Gins</i>		4 cl
London Dry Gin 40% vol		14.0
Botanist Artisanal Island Gin 46% vol		19.0
Bombay Sapphire Dry Gin 40% vol		18.0

<i>Alkoholfreie Mocktails</i>		4 cl
Gin & Tonic		13.0
Martini Vibrante mit Grapefruit- oder Cranberryjus		13.0

<i>Shots</i>	2 cl	4 cl
Berliner Luft, Pfefferminzlikör 18% vol	5.0	7.0
Appenzeller, Alpenbitter 29% vol	5.0	7.0
Frangelico, Haselnussliqueur 20% vol	5.0	7.0
Kahlua, Coffee Liqueur 20% vol	5.0	7.0
Ingwerer, Bio-Liqueur, Bern 24% vol	5.0	7.0
Cynar, Bitter 16.5% vol	5.0	7.0

Preise in CHF inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Indische und Srilankische Speisen

Vegetarische Vorspeisen

Alle vegetarischen Vorspeisen werden mit einem feinen Salat serviert.

Vegetable Samosa (2 Stück) 12.0

Knusprige Teigtaschen, gefüllt mit einer herzhaften Mischung aus Kartoffeln, Erbsen und Gewürzen, ein beliebter indischer Snack

Vegetable Bhajjis (3 Stück) 12.0

Knusprige Gemüsestücke in einem würzigen Teigmantel frittiert, ein köstlicher indischer Snack mit herzhaften Aromen

Masala Vadai (3 Stück) 12.0

Gewürzte Linsenbällchen, knusprig frittiert und voller aromatischer indischer Gewürze, ein herzhafter Snack mit köstlichem Biss

Portion Pommes 7.0

Party Platter (für 3 bis 4 Personen) 39.0

Gemischte Apéroplatte mit Vegetarischen Samosas, Vegetable Bhajjis, Masala Vadai und Pommes

Vorspeisen

Alle Vorspeisen werden mit einem feinen Salat serviert.

Chicken 65 19.0

Poulet frittiert an einer knusprigen, südindischen, pikanten Panade

Tandoori Chicken (2 Pouletschenkel) 24.0

Pouletschenkel an einer hausgemachten Tandoori Marinade

Srilankan Fish Cutlet (3 Stück) 14.0

Thunfischcutlets mit Kartoffeln mit diversen Gewürzen, Chili und Zwiebel paniert

Masala Omellette 12.0

Ei-Omellette mit Zwiebel, Chilli, Curryblättern und diversen Gewürzen

Party Platter (für 3 bis 4 Personen) 59.0

Gemischte Apéroplatte mit Chicken Samosas, Fish Cutlets, Srilankan Mutton Rolls, Vegetable Bhajjis, Masala Vadai und Pommes, inkl. eine Portion Chicken 65

Mutton Roll (2 Stück) 14.0

Srilankische Delikatesse mit Lammfleisch, Kartoffeln und hausgemachtem Gewürz, aussen paniert.

Fish and Chips 20.0

Dorschfilet paniert mit Bierteig, traditionellen Britishen Chips, mit hausgemachter Tartaresauce und Erbsen

Preise in CHF inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Sunsaravanas Vegetarische Menu-Kombos

Alle vegetarischen Kombo-Menüs werden mit Basmati Rice, Naan und Jogurt Sauce serviert.

Paneer Butter Masala 28.0
Indischer Frischkäse in würziger Tomaten-Cashew-Sauce

Paneer Tikka Masala 28.0
Indischer Frischkäse an einer mild scharfen Tomaten-Cashew-Sauce mit Paprikastücken

Palak Paneer 28.0
Zarter Blattspinat, veredelt mit indischem Frischkäse und einer cremigen Rahmsauce.

Dal Curry 20.0
Gelbes Linsencurry, delikat mit hausgemachten Gewürzen gewürzt und mit köstlich gebratenem Knoblauch verfeinert

Vegetable Korma 25.0
Zartes Gemüse in einer mild-würzigen Tomatencreme-Sauce, verfeinert mit aromatischen Gewürzen

Aloo Gobi 25.0
Zarte Kartoffel- und Blumenkohlstücke, gewürzt mit aromatischen, indischen Gewürzen, für einen köstlichen vegetarischen Genuss

Aloo Matar 25.0
Zarte Kartoffelstücke und frische grüne Erbsen in einer harmonischen indischen Gewürzsauce, ein raffiniertes vegetarisches Gericht

Chickpeas Curry 25.0
Feine Kichererbsen, sanft gekocht in einer würzigen Mischung indischer Gewürze, ergeben ein herzhaftes und aromatisches vegetarisches Genusserlebnis

Rajma Masala 25.0
Rote Kidneybohnen in einer würzigen Buttermilch-Sauce, ein herzhafter indischer Klassiker

Matar Paneer 28.0
Indischer Frischkäse mit Erbsen an einer mild scharfen Tomaten-Cashew-Sauce

Sunsaravanas Menu-Kombos

Alle Kombo-Menüs werden mit Basmati Rice, Naan und Joghurtsauce serviert.

Butter Chicken 32.0
Zarte Pouletbruststücke an einer cremigen Tomatenbutter-Sauce, verfeinert mit indischen Gewürzen, für einen reichhaltigen und aromatischen Genuss.

Chicken Tikka Masala 32.0
Saftige Pouletbruststücke, mariniert und gegrillt, in einer cremigen Tomatensauce mit indischem Gewürz, für ein köstliches und würziges Geschmackserlebnis

Chicken Korma 28.0
Feine Pouletbruststücke in einer milden, cremigen Sauce, verfeinert mit indischen Gewürzen, ein Gericht aus Nordindien für einen delikaten und aromatischen Genuss

Lamb chops (South Indian, spicy) 35.0
Zarte Lammkoteletten, mariniert und zubereitet mit aromatischen südindischen Gewürzen für einen köstlichen Genuss

Lamb Korma 35.0
Zart geschmortes Lamm in einer milden, cremigen Sauce, angereichert mit indischen Gewürzen, für einen delikaten und aromatischen Genuss.

Lamb Chukka (spicy) 35.0
Chukka, übersetzt als ‚trockenes Curry‘, ist eine Pfannengericht aus zartem Lammfleisch. Es wird mit karamellisierten Zwiebeln, Gewürzen, Ingwer und Knoblauch zubereitet. Lamb Chukka zeichnet sich durch seinen exquisiten Geschmack und seine würzige Note aus.

Srilankan spicy Chicken Curry 25.0
Ein köstliches Pouletcurry im Batticaloa Stil, wird mit hausgemachten Gewürzen zubereitet.

Srilankan Spicy Mutton Curry 35.0
Lammcurry ist ein Fleischcurry mit intensiven Aromen. Zubereitet mit alltäglichen srilankischen Gewürzen, hat dieses Lammcurry eine dicke Sauce, die zusätzliche Tiefe und Farbe verleiht. Das Lamm wird zart gegart und perfekt gewürzt.

Prawn Masala 35.0
Prawn Masala ist ein köstliches Gericht, bei dem Garnelen in einer halbflüssigen Sauce auf Tomatenbasis gekocht werden und eine harmonische Mischung aus Aromen und Konsistenzen bieten.

Sun Saravanas Evening Special

Chicken fried Rice

Zartes Pouletfleisch, knackiges Gemüse und duftender Basmatireis vereinen sich in einem indischen Klassiker

24.0

Prawn Fried Rice

Saftige Garnelen, frisches Gemüse und würziger Reis, eine köstliche indische Interpretation

28.0

Vegetable Fried Rice

Bunter Gemüsureigen und aromatischer Reis in einer indischen Geschmacksexplosion

15.0

Egg Fried Rice

Gebatener Reis mit zarten Eiern und köstlichem Gemüse, ein einfaches indisches Genusserlebnis

24.0

Batticaloa Style Mutton Kottu Roti

Gehacktes Srilankisches Fladenbrot wird mit Lammfleisch, Gemüse, Eier und aromatischen Gewürzen vermennt zu einem köstlichen Mutton Kottu Roti

28.0

Batticaloa Style Chicken Kottu Roti

Gehacktes Srilankisches Fladenbrot wird mit Poulet, Gemüse, Eier und aromatischen Gewürzen vermennt zu einem köstlichen Chicken Kottu Roti.

25.0

Batticaloa Style Egg Kottu Roti

Gehacktes Srilankisches Fladenbrot wird mit Eiern, Gemüse und aromatischen Gewürzen vermennt zu einem köstlichen Egg Kottu Roti.

24.0

Egg Fried Noodles

Asiatische Nudeln mit Eiern, perfekt gewürzt mit einer asiatischen Gewürzmischung

24.0

Vegetable Masala Noodles

Gemüse-Masala-Nudeln, eine leichte und schmackhafte Kombination aus knackigem Gemüse und gewürzten Nudeln

15.0

Prawn Fried Noodles

Gebatene Nudeln mit saftigen Garnelen und hausgemachtem Gewürz, eine schmackhafte Wahl für Liebhaber von Meeresfrüchten

28.0

Chicken Fried Noodles

Gebatene Pouletnudeln, mit zarten Pouletstücken die zusammen mit gewürzten Nudeln eine herzhaft und geschmackvolle Komposition bilden

24.0

Sunsaravanas Biryani Served only on Saturdays

Alle Biryanis werden mit gekochtem Ei und Raita (Jogurt Sauce) serviert.

Mutton Biryani

Mutton Biryani: Zartes Lammfleisch, sorgfältig gewürzt mit hausgemachten südindischen Gewürzen und geschichtet mit aromatischem Basmatireis, ergibt dieses köstliche Gericht eine perfekte Fusion von Gewürzen und Geschmack

25.0

Chicken Biryani

Poulet Biryani: Zartes Pouletfleisch, gewürzt mit hausgemachten südindischen Gewürzen und geschichtet mit duftendem Basmatireis, verleiht diesem Gericht einen köstlichen und würzigen Geschmack

20.0

Beilagen

Portion gebratener Basmatireis

5.0

Naan-Brot, pro Stück

3.0

Papadam, Linsenchips

5.0

Mittagsbuffet

pro Person

19.5

Abendbuffet

Freitag und Samstag, à discrétion, pro Person

35.0

Sonntagsbrunch

Einmal monatlich auf Vorbestellung, pro Person

35.0



Speisen, Charlie's Kitchen

Hot Dog Classic (Ketchup)	8.0
Hot Dog Spicy (Hausgemachte scharfe Sauce mit Röstzwiebeln)	8.0
Hot Dog Breakfast (Specktranchen, Rührei, Barbecue- oder Cocktailsauce, scharf) Alle Hotdogs werden mit Salat und Pommes serviert	8.0
Burger, Veggie mit Pommes + Coleslaw	20.0
Burger, Chicken mit Pommes + Coleslaw	20.0
Burger, Fisch mit Pommes + Coleslaw	20.0
Cordon Bleu, vom Schwein, 300 gm (CH) mit Pommes, Saisongemüse oder Salat	32.0
Paniertes Schnitzel (CH) mit Pommes und Salat	28.0
Fish and Chips (Dorschfilet, NOR) mit Pommes und Erbsen	24.0
Charlie's Buffalo Chicken Wings (CH)	Portion à 6 Stk. 11.0 Portion à 12 Stk. 18.0



Glacé und Sorbets

Passionsfrucht-Sorbet	5.0
Mango-Cardamon-Sorbet	5.0
Vanilleglacé	5.0
Schokoladenglacé	5.0
Kaffeeglacé	5.0
Topping: Schlagrahm	+ 1.0

