



MENÜ

18.05. bis 24.05.2026

COCONUT CURRY SOUP

vegane Gemüsesuppe mit Süßkartoffel, Ingwer, Kardamom und schwarzem Bergpfeffer, verfeinert mit Kokoscrem, dazu Reiseinlage, Steinofenbrot und frischer Koriander

7.50

AVOCADO CASHEW SALAD

frische Avocado, herzhafter Softcheese und knackige Cashewkerne an knackigen Blattsalaten, dazu ein exotisches Maracuja-Limettendressing, hausgemachter Joghurt-Minzdip und Steinofenbrot

10.00

CHENNAI CHICKEN SPECIAL

saftiger Hähnchenschenkel aus dem Ofen, verfeinert mit einer würzigen Marinade, dazu Reis, Currysauce, ein knackiger Salat, hausgemachter Joghurt Minz Dip, Mango Chutney, frischer Koriander und Steinofenbrot

15.00

BALI BOWL

Hähnchenfleisch, frische Avocado, Sweet Potato, Basmati Reis, orientalischer Weichkäse und knackige Cashewkerne an Blattsalaten mit Tomate Gurke und Möhre, hausgemachter Joghurt-Minzdip, Mango Chutney, frischer Koriander und Steinofenbrot

17.50

CLASSIX

JAYA SALAD

marinierte Kichererbsen und Softcheese auf Salat, dazu ein erfrischendes Maracuja-Limettendressing, hausgemachter Joghurt-Minzdip und Steinofenbrot

8.50

JAYA BOWL

Aromatische Süßkartoffel, marinierte Kichererbsen, Softcheese und Cashewkerne mit knackigen Blattsalaten, dazu hausgemachter Joghurt-Minzdip und Steinofenbrot

10.00

JAYA VEGAN CURRY

buntes Gemüsecurry mit Zwiebel, Zitronengras, Ingwer, Chili, Tomate, Kardamom und JAYA Curry Masala, verfeinert mit Kokoscrem, dazu Basmati Reis, Mango Chutney, frischer Koriander und Steinofenbrot

13.50

BOMBAY BEEF

Geschmortes Rinderhack mit Zwiebel, Ingwer, Chili und Tomate, verfeinert mit Garam Masala, dazu Reis, hausgemachter Joghurt-Minzdip, Mango Chutney, frischer Koriander und Steinofenbrot

13.50

CEYLON CHICKEN CURRY

Srilankisches Curry vom Huhn mit Zwiebel, Ingwer, Chili, Tomate, Curryblätter und Zimt, verfeinert mit Kokosmilch und Cashewkernen, dazu Reis, Mango Chutney, hausgemachter Joghurt-Minzdip, frischer Koriander und Steinofenbrot

13.50

FOLLOW US ON



JayaFoodBremen



Jaya.Bremen