

KHAUGALLI

BERLIN

BERLIN'S MOST LOVED
MUMBAI, INDIAN 
STREET FOOD



+49 176 66270247

info@berlin-khaugalli.com

 / khaugalli_berlin

ArminiusMarkthalle,
Arminiusstr. 2-4, 10551 Berlin

WWW.BERLIN-KHAUGALLI.COM



VORSPEISEN / STARTERS

- 1. Vada Pav**   €6,00
Gebratene Kartoffelknödel in einem Brötchen namens Pav mit süßen und scharfen chutneys
Deep-Fried potato dumpling coated with chickpea flour placed inside a bun called pav with sweet and spicy chutneys
- 2. Mix Bhajiya**  €6,00
Frittierte, knusprige, mit Kichererbsenmehl bestrichene Krapfen mit Gemüse Mischung und mit süßen und scharfen Chutneys überbacken
Deep-fried crispy fritters made with mix veggies coated with chickpea flour and topped with sweet and spicy chutneys
- 3. Samosa (2 piece)**  €7,00
Ein knusprig frittierter Snack mit einer Füllung aus Kartoffeln, Erbsen und Gewürzen
A crispy deep-fried snack with rich filling of potatoes, peas and spices
- 4. Bread Pakora** €7,00
Frittierte Brotscheibe, die mit Kichererbsenmehl bestrichen und mit gewürzten Kartoffeln gefüllt ist
Deep-fried slices of bread coated with chickpea flour and filled with spiced potatoes
- 5. Masala Pav (1 stk)**  €6,00
Buttery, spicy, and utterly addictive – pav toasted on the tawa and loaded with a rich, spicy vegetables.
Buttery, spicy, and utterly addictive – pav toasted on the tawa and loaded with a rich, masaledar vegetables.
- 6. Kacchi Mumbai Dabeli (1 stk)**  €6,00
Ein würzig-süßer Burger mit einem Mumbai-Twist - gefüllt mit einer würzigen Kartoffelfüllung, knusprigem Sev und Chutneys.
A spicy-sweet burger with a Mumbai twist – stuffed with tangy filling potato, crunchy sev, and chutneys.
- 7. Pani Puri**  €7,50
Knusprig gebratene Puffbällchen, gefüllt mit Erbsencurry, würzigem Minzwasser und süßem Tamarinden-Chutney
Crispy-fried puffed ball that is filled with pea curry & spicy mint water & tamarind sweet chutney

All items are vegetarian



Vegan



Mittelscharf | Medium Spicy

8. Sev Puri

Knusprige Kekse mit Kartoffeln, tomaten, zwiebeln und süß-sauer-würzigen chutneys, überbacken mit Sev aus feinem Kichererbsenmehl.

Crispy biscuits with potatoes, tomatoes, onions, sweet-sour-spicy chutneys topped with sev made from chickpea flour.

€7,50

9. Dahi Puri

Knusprig gebratene Puffbällchen mit Kartoffeln, tomaten, zwiebeln, Tamarinden-Chutney, Koriander scharf chutney und süßem Joghurt.

Crispy-fried puffed balls with potatoes, tomatoes, onions, tamarind chutney, coriander spicy chutney, & sweet yogurt.

€7,50

10. Bhel Puri

Puffreis gemischt mit Kartoffeln, tomaten, zwiebeln, süß-sauer-scharfem chutney und sev aus feinem Kichererbsenmehl.

Puffed rice mixed with potatoes, tomatoes, onions, sweet-sour-spicy chutney, & sev made from fine gram flour.

€7,50

11. Cheese Chilli Toast Sandwich

Sandwich gefüllt mit einer käsemischung aus Zwiebeln und grün paprika, knusprig gegrillt, serviert mit Koriander-Erdnuss-chutney und Ketchup

Sandwich filled with a cheese mixture of onions and green peppers, grilled or roasted until crispy, served with spicy coriander peanut chutney and ketchup

€8,50

12. Bombay Cheese Toast Sandwich

Getoastetes Sandwich, gefüllt mit gewürztem Kartoffelpüree, Gemüsescheiben und geriebenem Käse, serviert mit scharfem Koriander- Erdnuss- Chutney und Ketchup

Toasted sandwich filled with seasoned mashed potatoes, sliced vegetables and shredded cheese, served with spicy coriander peanut chutney and ketchup

€8,50

13. Sabudana Vada

Knusprig frittiertes indischer Snack aus Tapiokaperlen (Sago), gerösteten Erdnüssen, gekochten Kartoffeln und Kräutern

crispy fried Indian snack made with tapioca pearls (sago), roasted peanuts, boiled potatoes and herbs

€7,50









14. Schezwan Cheese Frankie

Wrap gefüllt mit gewürztem Kartoffelpatty, Zwiebeln, Kohl, Käse, würzigem schezwan-chutney

Wrap filled with spiced potato patty, onion, cabbage, cheese, spicy schezwan chutney

€9,00

HAUPTGERICHT / MAIN COURSE

- 15. Ragada Pattice**  €8,90
Knusprig gebratene Kartoffelpuffer mit getrockneten gelben Erbsen, Curry, Chutneys & mehr garnierungen
Pan-fried crispy potato patties with dried yellow peas curry, chutneys, & more toppings
- 16. Samosa Chaat**  €8,90
Samosa, serviert mit würzigem Kichererbsencurry (Chole), Joghurt und Chutneys und mehr garnierungen
Samosa served with spicy chickpea curry (chole), yogurt and chutneys and more toppings
- 17. Pav Bhaji**   €9,00
Zerkleinertes Gemüse, Kartoffeln, Erbsen, Blumenkohl, Tomaten, Zwiebeln, gekocht in Gewürze und butter, serviert mit 2 Brötchen, genannt Pav.
Shredded vegetables, potatoes, peas, cauliflower, tomatoes, onions, cooked in spices butter served with 2 buns called pav.
- 18. Aloo Paratha** €7,50
Nordindische Vollkornfladenbrote mit gewürzter Kartoffelfüllung, serviert mit Joghurt und Gurke
North Indian wholemeal flatbread with spiced potato filling served with yogurt and pickle
- 19. Chole Rice**   €9,50
Nordindisches curry mit kichererbsen, serviert mit reis
North Indian curry made with chickpeas, served with rice
- 20. Rajma Rice**   €9,50
Nordindisches Curry aus Kidneybohnen, serviert mit reis
North Indian curry made from kidney beans, served with rice.



- 21. Dal Rice** €8,90
Gewürzlinzen mit Tomaten und gewürzen gekocht und mit reis serviert
Spiced lentils cooked with tomato and spices & served with rice
- 22. Aloo Gobhi** €10,90
Pikanter frischer Blumenkohl und Kartoffeln mit Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Gewürzen ,serviert mit reis.
Spicy fresh cauliflower and potatoes with ginger, garlic, tomatoes and spices.
- 23. Paneer Tikka Masala**  €11,90
Nordindisches Curry, bei dem Paneerwürfel (indischer Hüttenkäse), Zwiebeln und Paprika mit Joghurt und Gewürzen mariniert, gegrillt und dann in einem cremigen Curry auf Tomatenbasis geschwenkt werden, serviert mit Reis.
North Indian curry where cubes of paneer (Indian cottage cheese), onions and peppers are marinated with yogurt and spices, grilled and then tossed in a creamy tomato based curry, served with rice.
- 24. Paneer Butter Masala** €11,90
Cremiges Curry mit Paneer (indischer Hüttenkäse), Gewürzen, Zwiebeln, Tomaten, Cashews und Butter, serviert mit Reis.
Creamy curry made with paneer (Indian cottage cheese), spices, onions, tomatoes, cashews and butter, served with rice.
- 25. Palak Paneer** €12,90
Cremige Palak (Spinat)-Soße mit Paneer-Würfeln (indischer Hüttenkäse), serviert mit Reis.
Creamy palak (spinach) gravy with cubes of paneer (Indian cottage cheese), served with rice.
- 26. Vegetable Dum Biryani** €11,90
Aromatisches Reisgericht aus Basmatireis, Gemüse, Kräutern und Biryani-Gewürzen, serviert mit cremigem Joghurt (Raita) und Gewürzen.
Aromatic rice dish made with basmati rice, mix veggies, herbs & biryani spices served with creamy yogurt (raita) mixed with spices.
- 27. Veg Thali** €11,99
Dal (yellow linsencurry) , Reis, Sabzi (curry), Chapati (indisches Fladenbrot), Gewürzgurke, Papadam
Dal (yellow lentil curry), rice, sabzi (curry), chapati (Indian flatbread), pickle, papadam

INDO - CHINESE SPECIALS

- 28. Hakka Noodles**  **€9,90**
gebratene Nudeln mit Gemüse und Sojasauce, bekannt für ihren rauchigen, herzhaften Geschmack
Stir-fried noodles with vegetables and soy sauce, known for their smoky, savory flavor
- 29. Schezwan Fried Rice**   **€9,90**
Würziger gebratener Reis mit Gemüse und kräftiger Szechuan-Sauce, der für einen feurigen, aromatischen Kick sorgt
Spicy stir-fried rice tossed with vegetables and bold Schezwan sauce, delivering a fiery, flavorful kick
- 30. Manchurian Gravy / Dry**   **€8,90**
Ein herzhaftes indochinesisches Gericht aus gebratenen Gemüseknugeln, serviert in einer würzigen, säuerlich-pikanten Soße.
Savory Indo-Chinese dish of fried veggie balls cooked in a spicy, tangy sauce.
- 31. Paneer Chilli Dry**  **€11,90**
Eine würzige indochinesische Vorspeise mit knusprigem Paneer in einer pikanten Chilisauce mit Paprika und Zwiebeln.
Spicy Indo-Chinese appetizer with crispy paneer tossed in a tangy chili sauce with peppers and onions.

BEILAGEN / BROTE / SIDES

Chapati	€3,50
Plain Paratha	€4,50
Rice	€3,00
Raita	€3,50

NACHTISCH / DESSERT

Gulab Jamun	€5,50
Gulab Jamun with Icecream	€6,90

GETRÄNKE / DRINKS

Masala Chai <small>Heißes Getränk, bei dem schwarzer Tee mit duftenden Gewürzen, Zucker und Milch aufgebrüht wird <i>Hot drink by brewing black tea with fragrant spices, sugar and milk</i></small>	€2,50
Shikanji (Lemon Soda) <small>Erfrischendes Getränk aus frischer Zitrone, Sodawasser, Zucker, schwarzem Salz, Minze und Gewürzen <i>Refreshing drink made with fresh lemon, soda water, sugar, black salt, mint, spices</i></small>	€3,50
Chaas (Buttermilk) <small>Erfrischungsgetränk, das durch Verdünnen von Quark (oder Joghurt) mit Wasser hergestellt und manchmal mit Gewürzen aromatisiert wird <i>Refreshing drink made by diluting curd (or yogurt) with water and sometimes flavored with spices</i></small>	€4,50
Plain Sweet Lassi <small>A yogurt based creamy, sweet and chilled beverage <i>Ein cremiges, gesüßtes und gekühltes Getränk auf Joghurtbasis</i></small>	€4,00
Mango Lassi	€4,50
Masala Cola	€3,50
Cola / Cola-zero	€3,00

All items are vegetarian

ALKOHOLFREI GETRÄNKE / ALCOHOLIC DRINKS

BEER / BIER

Augustiner Helles

€4,20



1. VADA PAV



2. MIX BHAJIYA



3. SAMOSA



4. BREAD PAKORA



5. PANI PURI



6. SEV PURI



7. DAHI PURI



8. BHEL PURI



9. CHEESE CHILLI TOAST SANDWICH



10. BOMBAY CHEESE TOAST SANDWICH



11. SABUDANA VADA



12. SCHEZWAN CHEESE FRANKIE



13. RAGADA PATTICE



14. SAMOSA CHAAT



15. PAV BHAJI



16. ALOO PARATHA



17. CHOLE RICE



18. RAJMA RICE



20. DAL RICE



26. VEGATABLE BIRYANI

BERLIN'S MOST LOVED MUMBAI STREET FOOD



Leave a Review



FUN FACT

Khau means
treat and **Galli**
means a **small**
lane.

'Food Alley'

OUR STORY

It all began in Berlin

Khaugalli is a proudly female-owned business founded by two sisters from Mumbai, India, who share a deep love for eating and cooking delicious recipes. Driven by their passion, they set out to bring the vibrant flavors of Mumbai's iconic street food to the heart of Berlin.

At Khaugalli, the mission is simple: to serve mouthwatering Mumbai street food that delights your taste buds without emptying your wallet. It's all about authentic flavors, hearty portions, and a taste of home—right here on the streets of Berlin.



OUR FOOD IS
**MADE
WITH
LOVE**



NOW AVAILABLE ON

Wolt

**Uber
Eats**

*Food
Amigos*

**ENJOYED
OUR
FOOD ?**



Leave a Review

