

Traditional • Tropical • Cultured • Sri Lankan

ALIYA

Wo Geschmack auf Eleganz trifft

The Pinnacle of Traditional Sri Lankan Cuisine and Hospitality. | The Crowning Jewel of European Food Journalism

The Real Flavor of Sri Lanka

The most authentic Sri Lankan experience brought to Europe.

Unsere Herkunft

Sri Lankas schriftlich überlieferte Geschichte reicht über 2500 Jahre zurück und ist tief mit buddhistischen Traditionen sowie einer naturverbundenen Lebensweise verwoben. Gesegnet mit üppigem Grün und einem warmen tropischen Klima, pflegt die srilankische Kultur seit jeher eine enge Verbindung zum Land. Die Früchte und Gemüse, die im Zentrum der srilankischen Küche stehen, stammen größtenteils aus heimischem Anbau. Unser Grundnahrungsmittel, der Reis, existiert in über 15 verschiedenen Sorten – jede mit eigenem Geschmack, eigener Textur und eigenem Aroma...

(Fortsetzung auf Seite 8)



STARTER

Meat Rolls

Hähnchenfleisch, Kartoffeln, Zwiebeln, Lauch, saisonales Gemüse, Kurkuma, Regenwaldpfeffer im Knuspermantel.

€ 3,50



Combi Double

Zwei Rolls nach Ihrer Wahl.

€ 6,50



Patties (3 Stück)

Kleingehackte Hähnchenbrust, Kartoffeln, saisonales Gemüse im Teigmantel.

€ 6,50

Veggie/ Vegan Rolls

Kartoffeln, Zwiebeln, Lauch, saisonales Gemüse, Kurkuma, Regenwaldpfeffer im Knuspermantel.

€ 3,50



Ceylon Rolls



Beilagensalat Tikiri (vegetarisch/vegan)

Gemischter Salat, Honigmelone, Mango, Ingwersauce.

€ 7,50

Vor jeder Mahlzeit ist es in Sri Lanka Tradition, einen kleinen, intensiv gewürzten Snack zu sich zu nehmen, um den Appetit anzuregen. Besonders würzige Rollen und Pasteten sind lokale Favoriten und ein Muss auf dem sri-lankischen Esstisch. Neben der Anregung der Geschmacksknospen fördern diese Gerichte auch die Produktion von Verdauungsenzymen und verbessern so die Verdauung. Diese Rezepte wurden über Generationen hinweg verfeinert und weitergegeben – sie sind das Geheimnis hinter jeder gesunden und glücklichen sri-lankischen Familie.



ALIYA

Wo Geschmack auf Eleganz trifft



The Pinnacle of Traditional Sri Lankan Cuisine and Hospitality. | The Crowning Jewel of European Food Journalism

SALATE



Salat Noori

Knackiger Blattsalat, rote Paprika, Cherrytomaten und frische tropische Früchte wie Avocado, Mango oder Honigmelone, dazu fünf gebratene Garnelen mit Teriyaki-Sauce. Der Salat ist mit unserer speziellen Zitronen-Senf-Vinaigrette verfeinert.

€ 18,80

Green Primium (vegetarisch)

Knackiger Blattsalat, rote Paprika, hausgemachte vegane Croutons und frische tropische Früchte wie Avocado, Mango oder Honigmelone, dazu exotische Kartoffeln und ein Spiegelei. Der Salat ist mit unserer speziellen Orangen-Ingwer-Sauce verfeinert.

€ 15,50



Salat Kumari

Knackiger Blattsalat, rote Paprika, Cherrytomaten und frische tropische Früchte wie Avocado, Mango oder Honigmelone, dazu zwei in Kokosmilch eingelegte und gegrillte Hähnchenbrustfilets mit Teriyaki-Sauce. Der Salat ist mit unserer speziellen Orangen-Ingwer-Sauce verfeinert.

€ 17,90



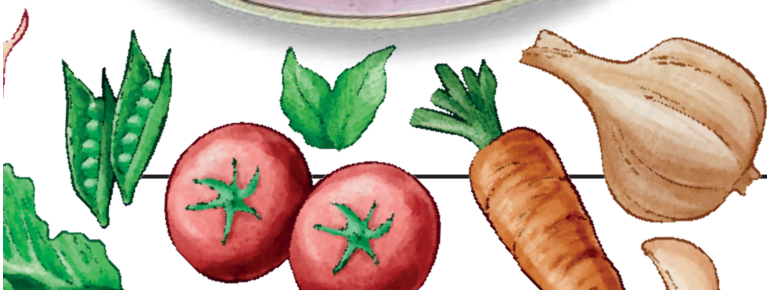
Pfeffer aus dem Regenwald

Dieser Pfeffer wächst natürlich an hohen Bäumen am Rand des Sinharaja-Regenwaldes in Sri Lanka. Durch die starken Monsunregen im August fallen die reifen Pfefferkörner zu Boden und werden von den umliegenden Dorfbewohnern sorgfältig gesammelt. Mit einem traditionellen Mahlstein, dem sogenannten Miris Gala, werden die Pfefferkörner zu einer feinen Paste verarbeitet, die ein kräftiges, erdiges Aroma mit intensiver Duftnote entfaltet.



Dambulla, einer der größten Handelszentren in Sri Lanka für den traditionellen Chena-Anbau. Der Chena-Anbau ist eine der ältesten Anbauformen Sri Lankas und reicht bis zu 5000 Jahre zurück, bei der Waldflächen gerodet, für den Anbau genutzt, dann sich selbst überlassen und später wiederbewirtschaftet werden. Auf den Märkten von Dambulla findet man daher eine große Vielfalt an Gemüse wie Gotu Kola, Kochbananen, Chilies,

Kürbisse, Bittermelonen, Schlangenkürbisse und verschiedene Reissorten. In den kühlen und nebligen Ebenen von Matala bietet sich eine exquisite Auswahl an Gewürzen wie Zimt, schwarzer Pfeffer, Kardamom, Muskatnuss und mehr. In Nuwara Eliya, im zentralen Hochland Sri Lankas, gibt es landwirtschaftliche Produkte, die man sonst nirgendwo im Land findet, wie Rüben, Karotten, Lauch, Kohl und Erdbeeren.



Traditional • Tropical • Cultured • Sri Lankan

ALIYA

Wo Geschmack auf Eleganz trifft

The Pinnacle of Traditional Sri Lankan Cuisine and Hospitality. | The Crowning Jewel of European Food Journalism

CEYLON ROTI

Roti Mas (Beef)

100% Rinderhackfleisch, gemischt mit kleinen Kartoffeln und Lauch. Verfeinert mit Omas hauseigenen Gewürzen wie Kurkuma und Regenwaldpfeffer. Leicht pikante Note. Dazu gibt es Salat mit unserem speziellen Dressing verfeinert.



€ 14,50



Roti Kukul (Chicken)

In Kokosmilch eingelegtes, zartes Hähnchenbrustfilet (gehackt), veredelt mit Kokosöl und gemischt Ananas-Curry-Chutney. Leicht süßliche Note. Dazu gibt es Salat mit unserem speziellen Dressing verfeinert.



€ 14,50

Roti Vegan

Hauseigene Gewürz-Currymischung, bestehend aus Kartoffeln, Möhren, Porree und Zwiebeln, veredelt mit ceylonesischen Gewürzen. Leicht indische Note. Dazu gibt es Salat mit unserem speziellen Dressing verfeinert.

€ 14,50



Die goldenen Strände Sri Lankas

Sri Lanka, die Perle des Indischen Ozeans, ist berühmt für seine goldenen Strände, die sich endlos entlang der Küste erstrecken und eine perfekte Mischung aus Sonne, Meer und Sand bieten. Diese von sanft wiegenden Kokospalmen gesäumten und von türkisfarbenen Wellen umspülten Strände gehören zu den bezauberndsten Attraktionen der Insel und ziehen Besucher aus aller Welt an.

Die Südküste Sri Lankas ist ein Paradies für Strandliebhaber. Von lebhaften Stränden mit bunten Strandcafés bis hin zu abgelegenen Korallenriffen, wo die Stille nur vom sanften Rhythmus der Wellen unterbrochen wird, bietet diese Region für jeden Geschmack etwas. Surfer strömen dorthin, wo beständige Wellen und eine entspannte Atmosphäre das

ideale Umfeld für Abenteuer und Erholung schaffen. Die Ostküste Sri Lankas ist ein echter Geheimtipp mit unberührten Stränden und kristallklarem Wasser. Diese Strände bieten eine ruhigere Alternative und sind ideal für Reisende, die Stille und eine innige Verbindung mit der Natur suchen. Die Nordküste Sri Lankas, bisher kaum vom Tourismus berührt, ist ein



aufstrebendes Ziel für Strandenthusiasten.

Kitesurfing-Hotspots bieten einzigartige Erlebnisse für abenteuerlustige Reisende. Die goldenen Sandstrände des Nordens werden zudem von einem reichen kulturellen Erbe begleitet und ermöglichen eine abseits der ausgetretenen Pfade liegende Erkundung der Vielfalt Sri Lankas...

Salz aus dem Indischen Ozean

Gewonnen aus den unberührten Gewässern des Indischen Ozeans, ist dieses natürliche Meersalz sonnengetrocknet und unraffiniert – so bleiben seine Mineralien sowie der klare, reine Geschmack erhalten.



Read More



www.sirimalanika.com



ALIYA

Wo Geschmack auf Eleganz trifft

The Pinnacle of Traditional Sri Lankan Cuisine and Hospitality. | The Crowning Jewel of European Food Journalism

CEYLON REIS UND CURRY

Malu (Fisch)

Nordindischer Basmatireis mit Cashewkernen und Curryblättern, mit Lachs, Linsen-Curry, Rote-Beete-Curry, süßlichem Seeni Sambol und Papadamchips. Serviert auf gedämpften Bananenblättern.

€ 18,50

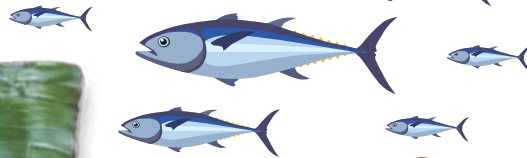
Isso (Garnelen)

Nordindischer Basmatireis mit Cashewkernen und Curryblättern, mit Garnelen, Mango-Curry, Linsen-Curry und Gottu Kolla Sambol und Papadamchips. Serviert auf gedämpften Bananenblättern.

€ 18,50



Mathara Bath Kade



Pollos (vegan)

Nordindischer Basmatireis mit Cashewkernen und Curryblättern, mit Jackfruit-Curry, Linsen-Curry und Battu Curry (wilde Aubergine) und Papadamchips. Serviert auf gedämpften Bananenblättern.

€ 18,50

Kukula (Hähnchen)

Nordindischer Basmatireis mit Cashewkernen und Curryblättern, mit Hähnchenfleisch, Ananas-Curry, Linsen-Curry, Auberginen-Curry und Papadamchips. Serviert auf gedämpften Bananenblättern.

€ 18,50



Traditionell essen Sri-Lanker Reis und Curry heiß auf einem erwärmten Bananenblatt. In Sri Lanka gibt es Menschen, die darauf schwören und sogar behaupten, dass das Essen auf einem Bananenblatt die einzig wahre – wenn nicht sogar die einzige – Art ist, ein gutes Reis-Curry-Gericht zu genießen. Das Erhitzen des Bananenblatts zusammen mit dem heißen Essen setzt die natürlichen Öle und Aromen frei, die im Blatt enthalten sind, und verleiht der Mahlzeit einen reichen und rauchigen Geschmack. Auf der Oberfläche des Bananenblatts befindet sich eine natürliche Wachsschicht, die bei Kontakt mit Hitze schmilzt. Dies verhindert, dass der Reis klebrig wird, und verleiht ihm eine unvergleichliche Textur. Das Wachs enthält zudem eine Vielzahl verdauungsfördernder chemischer Verbindungen, die den Verdauungsprozess unterstützen. Die natürlichen antibakteriellen Eigenschaften der Bananenblätter stärken außerdem das Immunsystem des Körpers und verbessern die allgemeine Gesundheit – und bieten dabei gleichzeitig ein einzigartiges Geschmackserlebnis.



Traditional • Tropical • Cultured • Sri Lankan



ALIYA

Wo Geschmack auf Eleganz trifft



The Pinnacle of Traditional Sri Lankan Cuisine and Hospitality. | The Crowning Jewel of European Food Journalism

EXTRA HOT RICE SPECIAL



Devel Chicken

Nordindischer Basmatireis mit Pandanblättern, Hähnchen-Curry mit scharfen ceylonesischen Gewürzen und Curryblättern.

€ 18,50



Devel Prawns

Nordindischer Basmatireis mit Pandanblättern, Garnelen-Curry mit scharfen ceylonesischen Gewürzen und Curryblättern.

€ 19,50

Unsere hausgemachte Curry Mischung liebevoll geröstet



PASTA



CURRY TOUCH



EURO-CEYLON

Padma

(mit Hähnchenfleisch)

Selbstgemachte Eiernudeln mit Kurkuma, Kokosmilch und hausgemachten Gewürzen. Dazu Champignons, Paprika und Brokkoli, mit Käse überbacken.

€ 17,50

Bemanthi

(mit Hackfleisch)

Selbstgemachte Eiernudeln mit Kurkuma, Kokosmilch, hausgemachten Gewürzen und Spinat.

€ 15,50

Leela (mit Garnelen)

Selbstgemachte Eiernudeln mit Kurkuma, Kokosmilch und hausgemachten Gewürzen. Dazu Champignons, Paprika und Brokkoli, mit Käse überbacken.

€ 18,50

Yellow Kurkuma Pasta

SPECIAL FRIES

Chicken Fries

Pommes mit Hähnchenbruststreifen, Ananas-Curry-Chutney und Röstzwiebeln, überbacken mit Cheddar- und Mozzarella-Käse.

€ 12,50

Beef Fries

Pommes mit Rinderhackfleisch, Tomaten und Röstzwiebeln, überbacken mit Cheddar- und Mozzarella-Käse.

€ 12,50

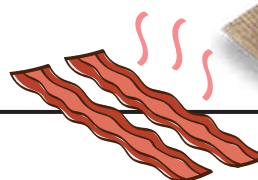
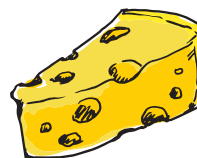


BURGER

Ceylon Aliyas Smash Burger

Hausgemachte Burgerbuns, zwei smashed Rindfleisch-Pattys (je 100g), original Cheddarkäse, Salat, Bacon, süße Gurken und hausgemachte Sweet-Curry-Beeren-Sauce. Mit Pommes, Ketchup, Majo und Curry-Dips

€ 17,80



Traditional • Tropical • Cultured • Sri Lankan



ALIYA

Wo Geschmack auf Eleganz trifft

The Pinnacle of Traditional Sri Lankan Cuisine and Hospitality. | The Crowning Jewel of European Food Journalism

BOWL

Batti

Als Basis ceylonesischer Kokosmilchreis (nicht süß), mit Hähnchenfleisch und einer Rohkost-Variation aus Spinat, Mais, Rote Beete, Erdnüssen, mit Teriyaki-Sauce.

€ 17,00



RIBS

Spare Ribs

Unsere saftig-zarten Spareribs aus Schweinefleisch aus der Region verfeinern wir mit Smokey-Barbecue-Soße, Cashew- sowie Mandel und Kürbiskern-Toppings. Spare Ribs mit Pommes.

€ 17,00



GETRÄNKE

Hausgemachter Ice Tea

0,4 Liter

€ 4,50

Cola

0,33 Liter

€ 3,90

Cola, zuckerfrei

0,33 Liter

€ 3,90

Rhabarber Limo

0,33 Liter

€ 3,90

Zitronen-Ingwer-Limo

0,33 Liter

€ 3,90

Kirsche-Granatapfel

Schorle

0,33 Liter

€ 3,90

Wasser (Selters)

0,25 Liter (medium/ still)

€ 2,50

Wasser (Selters)

0,75 Liter (medium/ still)

€ 5,50



DESSERT

Pani Poll

Mit Kokoshonig veredelte Kokospeln in einem Kurkumateigmantel. Dazu werden eine Kugel Vanilleeis und Ahornsirup serviert.

€ 4,50



Ein ganz besonderes Gericht, das von der Südküste Sri Lankas stammt, ist Pani Poll – eine süße Mischung aus frisch getrockneter Kokosnuss und köstlichem Kokosblütenhonig, auch bekannt als Kokosnuss-Treacle. Historisch gesehen ist die Ernährung in Sri Lanka eng mit der Kokosnuss verbunden, da das Land mit einem wunderbaren tropischen Klima gesegnet ist. Frische Kokosnüsse sind reichlich vorhanden und

haben im Laufe der Jahre Eingang in viele Süßspeisen und Desserts gefunden. Der Kokosblütenhonig ist eine süße und aromatische, honigähnliche Zubereitung, die aus dem Nektar der Kokosblüte gewonnen wird. Pani Poll ist ein Dessert-Erlebnis, das nicht nur die fünf Sinne verzaubert, sondern auch eng mit der jahrtausendealten Kultur und Geschichte Ceylons verbunden ist.



Traditional • Tropical • Cultured • Sri Lankan

ALIYA

Wo Geschmack auf Eleganz trifft

The Pinnacle of Traditional Sri Lankan Cuisine and Hospitality. | The Crowning Jewel of European Food Journalism

BIERSORTEN

Dithmarscher Pils

0,33 Liter

€ 3,40

Schumacher Alt

0,33 Liter

€ 4,50

Pils alkoholfrei

0,33 Liter

€ 3,20

WEISSWEIN

Lugana Ca die Frati

0,2 Liter

€ 9,50

Flasche 0,75 Liter

€ 33,90

Weinschorle

0,2 Liter

€ 7,50

ROTWEIN

Primitivo di Manduraj

„Il Bacca“

0,2 Liter

€ 8,90

Flasche 0,75 Liter

€ 29,50



COCKTAIL

Ayubowan

0,4 Liter. Strawberry Rosé Spritz mit Erdbeerlikör aus der Region, Prosecco, Aperol und frischen Erdbeeren.

€ 9,00

ohne Alkohol

€ 7,80

Mojito

0,4 Liter. Kubanischer Rum, Limette, Minze, brauner Rohrzucker, Sprite, Crushed Ice.

€ 9,00

ohne Alkohol

€ 7,80



Aperol Spritz

0,4 Liter. Ein italienischer Klassiker und Inbegriff des Dolce Vita: Leuchtend orange, herrlich erfrischend und mit bittersüßer Note. Aperol, Prosecco und ein Spritzer Soda auf Eis garniert mit einer Orangenscheibe. Der perfekte Drink für sonnige Tage und laue Abende.

€ 8,50

ROSÉWEIN

Lugana Ca die Frati

0,2 Liter

€ 9,50

Flasche 0,75 Liter

€ 33,90



ULAUB
NACH
SRI LANKA



Sri Lanka - „an Island like no other“

Rüdiger Bernarads

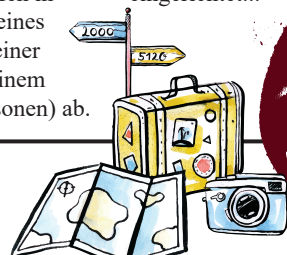
... steht auf meinem T-Shirt. Dieses Juwel im Indischen Ozean habe ich unter dem Motto „Der etwas andere Urlaub“ im November 2024 für 2 Wochen besuchen und erleben dürfen.

Das genannte Motto begann schon bei der Planung dieses wunderbaren Urlaubes: Zusammen mit „Hareendra“ konnte ich die Reiseroute mit den unterschiedlichen

Sehenswürdigkeiten selbst mitbestimmen und planen. Im Rahmen eines Hilfsprojektes vor 20 Jahren hatte ich schon bei 2 Reisen nach Sri Lanka einige Schönheiten dieser traumhaften Insel kennengelernt.

Ein überaus freundlicher Fahrer holte mich am Flughafen in Colombo mit Hilfe meines Namensschildes und einer Blumengirlande mit einem Kleinbus (max. 8 Personen) ab.

Wir beide starteten unsere Rundreise (insgesamt 2200 km) nach Sigiriya. Alle Hotels, die über „Hareendra“ gebucht waren, entsprachen der Kategorie 4 - 5 Sterne und hatten eine traumhafte Ausstattung und Lage. Die Zimmer waren exklusiv eingerichtet...



Traditional • Tropical • Cultured • Sri Lankan



ALIYA

Wo Geschmack auf Eleganz trifft



The Pinnacle of Traditional Sri Lankan Cuisine and Hospitality. | The Crowning Jewel of European Food Journalism

KAFFEE

- Caffè Crema € 2,80
- Cappuccino € 3,50
- Milchkaffe € 3,80
- Latte Macchiato € 3,80
- Esspresso € 2,30
- Esspresso Doppio € 3,30
- Esspresso Macchiato € 2,50

TEE

Früchtetea

- Alte Liebe (Erdbeer-Himbeer) € 4,00
- Jamaika-Rum € 4,00
- Omas bester Tee € 4,00

- Grüner Tee € 4,00
- Weisser Tee (Shangri-La) € 4,00
- Schwarzer Tee € 4,00
- Kräuter-Wellness-Tee € 4,00



Tee, eine der am weitesten verbreiteten Exportpflanzen, mit einer Industrie, die bis in die Kolonialzeit zurückreicht – der Besuch einer Teeplantage kann ein äußerst edles Erlebnis sein, das man sonst nirgendwo auf der Welt findet. Junge Teeblätter werden von schönen Frauen gepflückt und zu ordentlichen Päckchen verarbeitet, die Ihr Frühstückserlebnis bereichern.

Ein Paradies für Natur- & Tierliebhaber

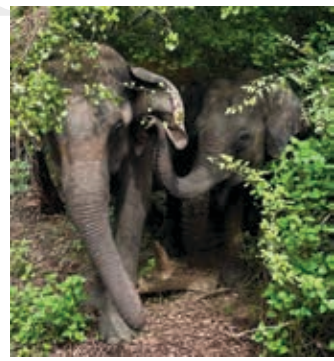
Wenn Sie Tiere und Vögel lieben und die Schönheit der Natur schätzen, werden Sie Sri Lanka als ein wahres Paradies der Fülle entdecken. Sri Lanka beherbergt zahlreiche endemische Tier- und Pflanzenarten, die sonst nirgendwo auf der Welt zu finden sind. Das Land zählt zu den weltweit bedeutendsten Hotspots der biologischen Vielfalt.

Sri Lanka ist die Heimat einer großen Vielfalt an Tieren. Besonders beeindruckend ist der majestätische Elefant. Gesegnet sind die Augen, die eine Herde Elefanten beim Baden im Fluss beobachten können, während ihre Jungen auf den

grasbewachsenen Ebenen spielen. Neben Elefanten leben in den dichten Wäldern auch Faultiere, Sri-Lanka-Leoparden, Sambarhirsche, Wildbüffel und viele weitere Arten. Unzählige Reptilien, Amphibien, Vögel und Fische bevölkern die Insel. Seien Sie nicht überrascht, wenn Sie ein Krokodil entdecken, das gemächlich im Fluss unter einer Bambusbrücke dahingleitet.

Nationalparks wie Wilpattu, Horton Plains, Minneriya, Yala und Sinharaja sowie die zahlreichen Flüsse, Bäche, Seen und die Küsten des Indischen Ozeans bieten Lebensraum für dieses reiche Ökosystem.

Sri Lanka ist ein herausragendes Ziel für Vogelbeobachtungen. Fast 500 Vogelarten sind hier heimisch. Sie können tagelang endemische Arten wie Hühner, Tauben, Papageien, Sittiche, Malkohas, Kuckuckswürger, Eulen, Käuze, Nashornvögel, Bartvögel, Elstern, Bülbüls, Grasmücken...



Unsere Herkunft (Fortsetzung von Seite 1)

Traditionell essen Sri Lanker mit den Händen – eine Praxis, geformt durch Klima, Kultur und ein weitergegebenes Etikettverständnis. Dabei geht es nicht nur ums Essen – sondern um Verbindung. Man glaubt,

dass diese Methode das sinnliche Erleben von Reis und Curry intensiviert. Gewürze spielen in jedem Gericht eine zentrale Rolle – meist stammen sie aus eigenem Anbau, werden von Hand verarbeitet und mit traditionellen Werkzeugen wie dem Miris Gala oder der Wangediya zu aromatischen

Pasten zermahlen. Vom Hiranmanaya zum Kokosraspeln bis zum Kulla zum Entspelzen von Reis – jedes dieser Werkzeuge hat seinen festen Platz im kulinarischen Erbe der Insel. Die Rezepte, die wir heutzutage mit Ihnen teilen, wurden über Generationen hinweg liebevoll weitergegeben und

bewahren jahrhundertealte Traditionen.

Aliya. Wo Geschmack auf Eleganz trifft.

Bahnhofstraße 9, Halver, Germany (58553)

+49 0170 60 66 006

www.aliya.uk

aliya@aliya.uk

@aliyahalver

