



Riaa's Frühstück

BIS 11 UHR

TAKE IT CHEESY ^{A, G, M} **V** 14,90

Crèmeux, Bertas Lieblingskäse (BIO), Herzbrecher Bergkäse, Cacio e Pepe Ei, serviert mit hausgemachter süßer und herzhafter Butter, süßem Aufstrich, saisonalen Früchten, kleinem gemischten Salat & zwei Scheiben Sauerteigtoast

BREAKFAST IN BED ^{A, G, H} **V** 14,90

Hausgemachte Granola auf griechischem Joghurt & saisonalen Früchten, Rührei mit Feta & Tomaten, hausgemachter süßer und herzhafter Butter & süßem Aufstrich, Croissant & Sauerteigtoast



EAST MEETS WEST ^{A, C, G, N, S} **V** 14,90

Pochiertes Ei auf Labneh (Joghurt-Frischkäse) verfeinert mit Gurken, Tomaten & Zwiebel & Chili-Butter, Baba Ganoush (gerösteter Auberginen-Dip), gebackener Halloumi & Falafel, Sauerteigbrot



HUEVOS RANCHEROS ^{A, G, H, K} 15,90

Tortilla mit zwei Cheddar-Spiegeleiern, würzigen, schwarzen Bohnen, Guacamole, Crème Fraîche & frischen Kräutern & Tortilla-Chips



SHAKSHUKA ^{A, C, G, M, N} **V** 15,90

Zwei pochierte Eier in köstlicher Tomaten-Paprika-Sauce mit Kichererbsen, serviert mit Feta-Avocado-Salat und Honig-Tahini-Fladenbrot

NICE TO MEAT YOU ^{A, G, H, L, M, N, K} 16,90

Salami Milano, Salami Spianata Romana, Prosciutto, Coppa, Fromage d'Affinois Kräuter, Bio-Bockshornkleekäse, Cacio e Pepe Ei, serviert mit hausgemachter süßer und herzhafter Butter, süßem Aufstrich, saisonalen Früchten, kleinem gemischten Salat & zwei Scheiben Sauerteigtoast

LAZY SUNDAY ^{A, F, H, M, N} 16,90

Grapefruihälfte mit würzigem Honig, Lachs-Crème-Fraîche-Masala-Omelett, Brombeer-Kakao-Porridge mit Mandelbutter, hausgemachte süße und herzhaft Butter, süßer Aufstrich, Croissant & Sauerteigtoast

vegetarisch möglich statt Lachs mit Halloumi



EXTRAS *

- + Avocado + 2,50
- + Bacon + 2,50
- + Räucherlachs + 2,90
- + Halloumi + 2,90
- + Rührei + 3,90
- + hausgemachte Granola auf griechischem Joghurt mit saisonalen Früchten + 5,90

(* nur in Kombination mit einem Frühstücksgericht)

Riaa's Süße Ecke

BIS 16.30 UHR

SPICED SWEET POTATO ^V 12,90

QUINOA PORRIDGE ^H
Gewürztes Porridge aus geraspelten Süßkartoffeln, Quinoa, Goji- und Maulbeeren, Banane & Zimt-Kardamom-Kokosmilch



PUMPKIN PANCAKES ^{A, C, G, H} **V** 12,90

Pfannkuchen mit Kürbispüree, serviert mit Cinnamon-Maple-Butter & Sweet-Pistazien-Dukkah



BANANA BREAD FRENCH TOAST ^{A, C, H} **V** 12,90

knuspriges Bananenbrot, Vanille-Zitronen-Ricotta, serviert mit Beerenkompott

ZEIGT UNS EURE FOTOS!

Wenn ihr ein hübsches Foto aus dem Restaurant bei Insta oder Facebook postet, freuen wir uns ganz besonders, wenn ihr uns taggt (@sundaysatriaa).

Kuchen & Co

BIS 16.30 UHR

GOLDHELM BRÜCKENTRÜFFEL ^G **V** 1,50

Schokoladen-Trüffel mit Goldhelm-Dschungelkakao aus Peru, mit besonders feinem Schmelz, umhüllt von Kakaopulver



HAUSGEMACHTE KUCHEN

Zum aktuellen Angebot unserer hausgemachten Kuchen und Tartes fragt bitte unser Servicepersonal oder schaut in unsere Kuchenvitrine.



BROWNIE ^{A, G} **V** 3,90

HAUSGEMACHTE TARTES ^{A, G, H} **V** 3,90

CHEESECAKE ^{A, G} **V** 4,90

NUTELLA BANANA BREAD ^{A, G} **V** 3,90

Nutella-Bananenbrot

CINNAMON BUN ^{A, G} **V** 5,90

Zimtschnecke braunem Zucker, Kakao und hausgemachter Marmelade, serviert mit Orangen-Frischkäse

CARDAMOM ICECREAM ^{G, H} **V** 7,90

Kardamom-Eiscreme, serviert mit hausgemachtem Brombeerkompott, Schlagsahne und gehackten Pistazien



Riaa's Mittagstisch

11-16.30 UHR

BAKED GOAT CHEESE ^{A, G, M} **V** 11,90

Gebackener Ziegenkäse auf Wildkräutersalat, Gurken & Tomaten, serviert mit Ratatouille-Chutney & Sauerteigtoast

POHA POTATOES ^H **V** 11,90

FAVOURITE INDIAN LIGHT MEAL
Reisflocken gekocht mit Erdnüssen, Kartoffeln, Zwiebeln, Gewürzen und Kräutern

AYURVEDISCHES KHICHARI ^{G, M} **V** 11,90

Mungobohnen gekocht mit Basmatireis und Gemüse der Saison, garniert mit Kreuzkümmel-Kurkuma-Ghee
vegan möglich mit Kreuzkümmel-Kurkuma-Olivenöl

GRAMFLOUR VEGGIE DUMPLINGS ^G **V** 12,90

Bällchen aus verschiedenem Gemüse & Kichererbsenmehl in einem würzigen Joghurt-Mango-Curry, serviert mit gedämpftem Reis und einem kleinen Salat

RAJMAH CHAWAL ^M **V** 12,90

Kidneybohnen, in würzigem Curry nach traditioneller nordindischer Art gekocht, serviert mit gedämpftem Reis und einem kleinen Salat

EGG CURRY ^{C, G, M} **V** 12,90

zwei Eier gebacken im Kichererbsenmantel in würzigem Kokos-Curry, serviert mit gedämpftem Reis und kleinem Salat

CHANNE PURI & HALVA ^{A, G, H, M} **V** 13,90

würziges Kichererbsen-Curry, serviert mit Puris (knusprige und fluffige frittierte Brote) und süßem Kürbis-Grieß-Halva (indisches Kardamon-Grieß-Dessert)

APPLE GINGER DHAL ^M **V** 14,90

Unser House Dhal aus dunklen Linsen – reichhaltig & tief im Geschmack, für besondere Harmonie über 24 Stunden gekocht mit Kokosmilch, Apfelstücken und Ingwer, serviert mit Basmatireis und zwei pochierten Eiern

PANEER TIKKA BUTTER MASALA ^{G, I, L, M, S} **V** 15,90

Nordindisches Gericht mit gegrilltem Paneer (indischer Käse), serviert in einer würzigen Tikka-Masala-Soße, serviert mit kleinem Salat und Basmatireis

BUTTER CHICKEN ^{G, I, L, M, S} 15,90

Zartes Hähnchen in einer reichhaltigen, seidigen Makhani-Sauce auf Tomatenbasis. Ein duftendes, authentisches Curry mit würzigem Aroma, serviert mit kleinem Salat und Basmatireis

EUCH GEFÄLLT ES HIER?

Dann freuen wir uns sehr, wenn ihr uns bei google, TripAdvisor oder Apple bewertet.

All about freshness



FRESH ORANGE JUICE ^V 4,90

TURMERIC GINGER LEMON SODA ^V 5,90

Hausgemachte Limonade mit Kurkuma, Ingwer, Orange, Zitrone, Ahornsirup & Mineralwasser

PLUM THYME SODA ^V 5,90

Hausgemachte Limonade mit Pflaumen, Thymian & Fenchelsamen

MANGO LASSI ^V 6,50

der nordindische Favorit zur Abkühlung – mit griechischem Joghurt und Alphonso-Mango-Püree

PEACH, MINT & CARDAMOM LASSI ^V 6,50

Pfirsich-, Minz- und Kardamom-Lassi mit griechischem Joghurt

BET THE BLUES SMOOTHIE ^V 7,90

Rote Bete, Heidelbeeren, Spinat, Mandelbutter, Leinsamen, Banane, Kokoswasser

MORNING GLORY SMOOTHIE ^V 7,90

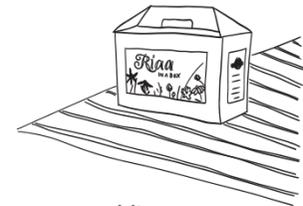
Mango, Goji-Beeren, Orange, Banane, Ingwer, Kurkuma, Karottensaft

SPICY APPLE & CARROT „HOT TODDY“ ^V 7,90

Heißer Apfel- und Karottensaft mit Ingwer, Zimt, Muskatnuss, Kardamom und Nelken

Riaa in a Box

MEHR ALS EINE PICKNICKBOX



Erlebt kulinarische Genüsse unterwegs mit unseren exquisiten Boxen! Perfekt für ein Picknick im Park an der Ilm, gemütliche Momente auf dem Balkon oder als bequemes Catering für besondere Anlässe.

Bestellt einen Tag vorher entweder direkt im Restaurant (mit Bar-Vorauszahlung) oder auf unserer Website unter www.sundaysatriaa.com/box. Nach der Bestellung holt ihr eure Boxen zum vereinbarten Zeitpunkt zwischen 10 und 14 Uhr im Restaurant ab. Riaa in a Box ist von Mittwoch bis Sonntag verfügbar.

ALLERGIEHINWEISE

A (Glutenhaltiges Getreide), C (Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse), F (Fisch, Krusten-, Schalen- und Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse), G (Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose), H (Schalenfrüchte, Nüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse), I (Farbstoffe), K (Konservierungsstoffe), L (Sellerie und -Erzeugnisse), M (Senf und -Erzeugnisse), N (Sesam-Samen und -Erzeugnisse), S (Soja und -Erzeugnisse)
Alle Gerichte können Spuren von Allergenen enthalten.
Bei Allergien und Unverträglichkeiten spricht bitte mit unserem Serviceteam.

V vegetarisch **V** vegan





Coffee Hot & Cold



mit Hafermilch + 0,70

Bei unseren Kaffeegetränken könnt ihr zwischen unseren beiden House Blends wählen:

Riaa's Blend – eine Mischung aus Arabica-Bohnen aus Brasilien und Robusta-Bohnen aus Indien mit bittersüßen Aromen von Vanille, Sahne, gerösteten Haselnüssen und Milkschokolade

Chef's Blend – eine Arabica-Mischung mit Bohnen aus El Salvador und Peru mit Aromen von dunkler Schokolade, Rosinen, Haselnuss und Orange

BATCH BREW 300 ML KANNE	3,90
Hergestellt aus feinsten peruanischen Filterkaffeebohnen mit Aromen von Vanille, Sahne, Kakao und roten Beeren	
ESPRESSO	2,50
ESPRESSO MACCHIATO	2,70
AMERICANO	3,00
CAPPUCCINO	3,50
FLAT WHITE	3,90
CAFÉ LATTE	3,90
SPICED COFFEE	4,50
Americano, Kokosöl, Zimt, Kardamom, Nelken	
BLUEBERRY COFFEE	4,50
Cappuccino mit Heidelbeercaffeesirup	
ITALIAN COFFEE	5,90
Americano, Amaretto, Kaffeelikör & Schlagsahne	
VANILLA ICED COFFEE ✓	6,20
Gekühltes Batch Brew & Vanillezucker, Hafermilch & Eiswürfel	

Chocolate & Affogato



RIAA'S HOT CHOCOLATE	5,50
Cremige und luxuriöse Seven Hills Hot Chocolate mit Milch, Sahne, gewürzt mit Pfeffer, Vanille, Sternanis, Kardamom, Zimt, Tonkabohnen und Nelken	
IRISH NUTELLA	6,40
HOT CHOCOLATE Schokolade, Nutella, Baileys, Milch & Schlagsahne	
CARDAMOM AFFOGATO	5,90
Espresso mit Kardamom-Eis & gehackten Pistazien	
FERNET AFFOGATO	6,40
Espresso-Shot mit Fernet und Kardamom-Eis	
ESPRESSO MARTINI	8,90
AFFOGATO Espresso-Shot, Kaffeelikör & Riaa Gin mit Kardamom-Eis	

Tea

exklusive Tees



MASALA CHAI	4,90
TASSE 180 ML hausgemachter indischer Tee mit Zimt, Kardamom, Nelken, Anis-samen, Fenchelsamen, Ingwer, Schwarztee & Milch	
CHOCOLATE CHAI	5,20
TASSE 180 ML Masala Chai mit Riaa's Hot Chocolate	

TASSE 180 ML **3,90**
KANNE 450 ML **8,50**

TIP OF THE MORNING	3,90
feiner Schwarztee-Frühstücks-Mix für den perfekten Start in den Tag	
GOLDEN EARL	3,90
hochwertiger Earl Grey mit Schwarztee aus Yunnan und Bergamotte	
FOUR SEASONS OF SPRING	3,90
ein beliebter Oolong aus Taiwan mit besonders blumigem Charakter	
MIGHTY GREEN	3,90
Japanischer Premium-Sencha, strahlend grün, saftig im Geschmack	
PERFECT DAY	3,90
duftender Bio-Weißtee mit Aprikose, Holunderblüten und Apfel	
TOP OF THE DAY	3,90
erquickender Bio-Kräutertee mit Pfefferminze und Hibiskus	
RED HIBISCUS	3,90
erfrischender, an Vitamin C reicher Kräutertee aus Malawi	
BERRY POMP	3,90
koffeinfreier Bio-Früchtetea aus Beeren und raffinierten Blüten	

Iced Tea



Eistee von RichardsSUN	
PEACH	3,70
Pfirsich	
POMEGRANATE	3,70
Granatapfel	
AÇAI & LIME	3,70
Açai & Limette	
BLUEBERRY	3,70
Heidelbeere	

Spritzer & Lemonade

Schorlen & Limos von Proviant	
APFEL-SCHORLE	3,40
0,33 L	
KIRSCH-GRANATAPFEL-SCHORLE	3,40
0,33 L	
ORANGE-MARACUJA-SCHORLE	3,40
0,33 L	
RHABARBER-LIMONADE	3,40
0,33 L	
ZITRONE-INGWER-LIMONADE	3,40
0,33 L	
COLA	3,40
0,33 L	
COLA OHNE ZUCKER	3,40
0,33 L	



MINERALWASSER	2,20
0,33 L	
Mineralwasser von Viva con Agua Laut mit Kohlensäure oder Leise ohne Kohlensäure	



Beer

RIAA'S IPA INDIA PALE ALE	4,30
0,33 L	
Unser eigenes Bier! In Kooperation mit Heimathafen Erfurt – ein Bier für alle Sinne: erst riechen, dann trinken. Kalt gehopft mit jeder Menge Aromahopfen. Das Resultat ist fruchtig, zitronig, tropisch frisch. Natürlich unfiltriert	
GABI HELLES	4,00
0,33 L	
Süffiges Helles mit besonderer Hopfennote, nach bayrischem Braustil gebraut von der Brauerei Heimathafen Erfurt, natürlich und ungefiltert	

SCHÖNEREN TISCH GEFUNDEN?

Kein Problem – gebt aber bitte kurz unserem Servicepersonal Bescheid damit eurer Essen nicht bei einem anderen Gast landet.

Riaa's Bar COCKTAILS



MIMOSA	5,50
Sekt, frischer Orangensaft	
LIO SPRITZ	7,90
Prosecco, Soda & Eis mit Lio Liqueur aus Erfurt, einem Likör aus Limonen, Ingwer und Orange und mit feinen Zitrusaromen	
THE JULIA	7,90
Riaa Gin*, Espresso-Shot, Kaffeelikör & Hafermilchschaum	
GIN TONIC	7,90
Riaa Gin* on Ice mit Fever Tree Tonic	
FRENCH 75	7,90
Riaa Gin* mit Zitronensirup, Zitronensaft & Sekt	
LILLET TWIST	7,90
Riaa Gin*, Lillet Blanc & Fever Tree Wild Berry Tonic mit gemischten Beeren	



✿ Unser preisgekrönter Gin wurde von Küchenchefin Navneet mit 14 ausgesuchten Botanicals kreiert.

PROSECCO



RIGODULUM MOSEL	4,90
0,1 L	
Weingut Römerhof Hergestellt seit 1984 – Traditionell nach der Methode Champenoise ausgebaut	

BLAUER MUSKATELLER ROSÉ SECCO	5,50
0,2 L	
Rebschule Martini, Gundheim zartes Rosé, sehr feine und lebendige Perlage, feinfruchtig, Aromen von Himbeere, Minze und Kirsche mit sehr feinem Tannin im Nachhall	

Wine



WEISSWEINE

MÜLLER THURGAU TROCKEN	6,40
0,2 L	
FLASCHE	18,90
0,75 L	
Weingut Klaus Böhme, Kirchscheidungen aromatisches Bukett, Aromen von Pfirsich und Maracuja, feinfruchtig, Harmonie von feiner Restsüße und frischer Säure, ausgewogen, ausdrucksvoll, elegant	
MUSKATELLER TROCKEN	5,90
0,2 L	
CHEF'S STRESSBUSTER	16,90
0,75 L	
„Dürkheimer Hochbenn“, Weingut Darting, Bad Dürkheim, Pfalz zartes Grüngelb, im Duft ein filigranes Spiel zwischen Muskataromen und floralen sowie feinfruchtigen Aromen, am Gaumen exotische Fruchteindrücke sowie Anklänge von Olle-Chutney	

ROSÉWEINE

CHATOYANT FEINHERB	5,10
0,2 L	
FLASCHE	14,90
0,7 L	
Weingärtner eG, Clebronn-Güglingen, Württemberg Pinot Noir, Riesling, Muskat-Trollinger Spätburgunder, Riesling, Muskat-Trollinger feine Frucht, blumig, feine Süße und Aromen von frischen Himbeeren	
THAT'S NEISS ROSÉ TROCKEN	6,40
0,2 L	
FLASCHE	18,90
0,7 L	
Weingut Neiss, Kindenheim, Pfalz Spätburgunder/Cabernet Franc/Cabernet Sauvignon frisches Bukett, kraftvoll, fruchtig und leicht würzig, animierende Säurestruktur	

ROTWEINE

GARNACHA	6,40
0,2 L	
FLASCHE	18,90
0,7 L	
„Old Vines“, Bodegas Piqueras, Almansa DO, Spanien farbintensiv mit einem Bukett von reifen dunklen Früchten, weiche, saftige Tannine	
CABERNET SAUVIGNON „RINO“	6,90
0,2 L	
FLASCHE	19,90
0,7 L	
VELLAS PÈRE ET FILS, LANGUEDOC fruchtbetont mit Aromen von Cassis, mit milden Tanninen, vollmundig und rund, konzentriert mit Vanille- und Röstaromen, leichte Anklänge von Tabak, Leder und Schokolade	

