



170

Die südindische Malabarküste ist Heimat der Gewürze. Von hier stammt Madhu Padmanabhan. Gemeinsam mit seiner Frau Andrea entführt er die Gäste auf eine lustvolle Reise zu ungeahnten Geschmacksregionen. Kreativ und unkonventionell zaubert er aus frischen lokalen Zutaten raffiniert gewürzte Gerichte. Das Menu reicht von Klassikern wie Thalís oder Curries bis zu weniger bekannten Delikatessen wie dem Chettinad-Fisch im Bananenblatt. Ausgesuchte Weine und Tees unterstreichen die aparten Geschmacksnuancen. Unser Dessert-Tipp: hausgemachte Chai-Glacé – aus Seebacher Büffelmilch!

MALABAR

MALABAR – RESTAURANT | COOKING CLASSES | CATERING
WALLISELLENSTRASSE 11, 8050 ZÜRICH
TEL 044 311 31 17

DIENSTAG BIS FREITAG 11:30 BIS 14:00
DIENSTAG BIS SONNTAG 17:30 BIS 24:00 (KÜCHE BIS 22:00)
KOCHKURSE GEMÄSS AUSSCHREIBUNG AUF DER WEBSITE

WWW.MALABAR-RESTAURANT.CH
INFO@MALABAR-RESTAURANT.CH

Madhu Padmanabhan's roots hail from the South Indian Malabar Coast – home of spices. Together with his wife Andrea, he takes guests on a delightful trip to unimagined realms of flavor. He conjures up subtly spiced dishes from fresh local produce in his own creatively unconventional manner. The menu ranges from classics like thalis and curries to lesser-known delicacies such as Chettinad fish in a banana leaf. Select wines and teas underscore the food's fine flavor nuances. Our recommendation for dessert: house-made chai ice cream made with Seebach buffalo milk!