

Indisches Restaurant

DHABA

**Herzlich Willkommen!
Welcome!**

Sehr verehrte Gäste,

wir begrüßen Sie herzlich in unserem Restaurant.

Bevor Sie sich jedoch den delikaten indischen Spezialitäten zuwenden und sich von exotischen Gewürzen und Aromen verführen lassen, erlauben Sie uns bitte, Sie ein wenig über die Herkunft des Namen **DHABA** zu informieren.

Vor etwa fünfhundert Jahren begann die Geschichte **DHABAS**, zu deutsch „Taverne“. Am Straßenrand öffneten viele kleine Restaurants und servierten ihre lokalen Speisen hauptsächlich für Reisende. Schnell haben sich die köstlichen Gerichte aber auch bei den lokalen Anwohnern beliebt gemacht.

Im Restaurant **DHABA** begibt sich der Gast auf eine kulinarische Entdeckungsreise. Die indische Küche ist wegen ihrer Gewürzvielfalt, ihrer Ausgewogenheit und ihrer Bekömmlichkeit weltweit bekannt und geschätzt. Aber Kochen ist in Indien Kunst und Wissenschaft in einem: Das Wissen um die Eigenheiten der einzelnen Nahrungsmittel ist von großer Bedeutung. Nie wird nur nach geschmacklichen Kriterien gewürzt, es wird auch auf die Wirkung der Gewürze auf den Körper geachtet. Nahrung wird zum Erlebnis und zur Medizin, wenn sie mit Liebe und Wissen zubereitet ist.

Tauchen Sie ein in die exotische Atmosphäre unseres Restaurants **DHABA** und lassen Sie sich von indischer Gastfreundlichkeit und feinen kulinarischen Genüssen verzaubern.

Wir sind immer bestrebt, dass unsere Gäste das Restaurant als Freunde verlassen.

Suppen / Soups

	EUR
1. Chicken Soup <i>Indische Hühnchensuppe / Indian chicken soup</i>	3,50
2. Dal Soup <i>Indische Linsensuppe / Indian lentil soup</i>	3,20
3. Vegetable Soup <i>Indische Gemüsesuppe / Indian vegetable soup</i>	3,30
4. Shrimps Soup <i>Indische Krabbensuppe / Shrimp soup indian style</i>	4,20
6. Tomato Soup <i>Tomatensuppe nach Indischer Art / tomato soup indian style</i>	3,50

Tandoori Vorspeisen / Tandoori Appetizers

10. Murgh Tikka <i>Zarte Hühnchenstücke in Joghurt mariniert aus dem Tandoori Ofen tender marinated chicken pieces baked in the Tandoori oven</i>	4,50
11. Gemischte Tandoori Vorspeisen <i>für 2 serviert mit Naan Brot Various appetizers for 2 persons served with Naan bread</i>	8,50

Kalte Vorspeisen / Cold Appetizers

12. Chicken-Chana-Chat Delhi <i>Indischer Hühnerfleisch- und Kichererbsensalat / Indian chicken and chickpeas salad</i>	3,90
13. Krabben-Cocktail Bombay <i>Krabben serviert mit kleinem Naan Brot Shrimps cocktail with small Naan bread</i>	5,90

Warme Vorspeisen / Hot Appetizers

*Alle warmen Vorspeisen werden mit drei verschiedenen schmackhaften Dips serviert.
All hot appetizers are served with three different tasty dips*

14. Chat Papri <i>(süß sauer) - knusprig frittierte Kichererbsenmehlstreifen / sweet and sour - crispy fried Chickpea batter stripes</i>	3,50
15. Pappad <i>Hauchdünne Linsenteigwaffeln / Lentil wafers</i>	1,90
16. Vegetable Pakora <i>Frisches Gemüse frittiert in Teigmantel aus Kichererbsenmehl Fresh vegetables in chickpeas batter and deep fried</i>	3,80
17. Paneer Pakora <i>Hausgemachter Käse im knusprigen Teigmantel / Home made cheese in chickpeas batter and deep fried</i>	3,90
18. Chicken Pakora <i>Hühnerfleischstreifen im Teigmantel aus Kichererbsenmehl / Strips of chicken meat in chickpeas batter and deep fried</i>	3,90

	EUR
19. Vegetable Samosa <i>Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen gefüllt / Pastries filled with fresh vegetable</i>	3,80
20. Jheenga Pakora <i>Riesengarnelen frittiert im Teigmantel aus Kichererbsenmehl / King Prawns in chickpeas batter and deep fried</i>	6,80
21. Onion Bhaji <i>Frittierte Zwiebelringe / deep fried onion rings</i>	3,80
22. Fish Pakora <i>Zarte Fischstücke frittiert im Teigmantel aus Kichererbsenmehl / Tender pieces of fish in chickpeas batter and deep fried</i>	3,90
23. Vorspeise für zwei Personen Vegetarisch / vegetarian <i>Verschiedene Pakoras mit Gemüse und Käse</i> <i>Various Pakoras for two with vegetables and cheese</i>	7,10
24. Vorspeise für zwei Personen Gemischt / mixed <i>Verschiedene Pakoras mit Hähnchen, Fischstücken, Gemüse und Käse</i> <i>Various Pakoras with chicken, fish, vegetables and cheese</i>	8,90

Salate / Salads

30. Salat der Saison <i>Salad of the season</i>	3,40
31. Salat mit Thunfisch <i>Salad of the season with tuna</i>	4,50
32. Salat Spezial <i>mit Hühnerfleischstreifen / Spezial salad with chicken stripes</i>	5,60

Beilagen / Sidedishes

Zu allen Speisen als Beilage empfohlen / Recommended as sidedish to every meal

25. Plain Dahi <i>Einfacher Joghurt / plain yoghurt</i>	1,90
33. Kheera Ka Raita <i>Joghurt mit Gurke / Cucumber yoghurt</i>	2,60
34. Alu Raita <i>Joghurt mit Kartoffel / Potato yogurt</i>	2,60
35. Gemischtes Raita <i>mixed Raita</i>	2,60
36. Pulao Reis <i>mit Gemüse / Pulao rice with mixed vegetables</i>	2,50
37. Jeera Alu <i>Kartoffeln mit Kreuzkümmel / Cumin potatoes</i>	2,50
38. Paneer Bhujia <i>hausgemachter Käse mit Zwiebel und Paprika / Homade cheese with onion and capsicum</i>	3,90
39. Bombay Potato / Saag Alu <i>als Beilage / as side order</i> <i>Kartoffelgericht mit herzhafter Tomaten-Sahnesauce mit Spinat</i> <i>Potatoe dish in a spicy tomato cream sauce with spinach</i>	7,90

Vegetarische Spezialitäten / Vegetarian specialties

	EUR
40. Saag Paneer <i>Spinat mit hausgemachtem Käse /Spinach with homemade cheese</i>	9,50
41. Bhindi Masala <i>Frische Okras in herzhafter Sauce /Fresh ladyfingers in a spicy sauce</i>	8,50
42. Matar Paneer <i>Hausgemachter Käse mit Erbsen und frischem Koriander Homade cheese with peas and fresh coriander</i>	9,50
43. Mixed Vegetables Masala <i>Frisches Gemüse nach Indischer Art Mixed vegetables indian style</i>	8,50
44. Vegetable Kofta <i>Gemüseklösschen mit Nüssen in einer würzigen Currysauce / Vegetable dumplings in a spicy curry sauce</i>	9,80
45. Palak Kofta <i>Gemüseklösschen mit Nüssen in Spinat-Butter Sauce / Vegetable dumplings in spinach-butter sauce</i>	9,80
46. Malai Kofta <i>Kartoffel-Käse Klöschen mit Rosinen in Mandel-Sahne Sauce / Potato cheese balls with raisins, in a almond cream sauce</i>	9,80
47. Dal Makhani <i>Indisches Nationalgericht / National Dish of India Gelbe oder schwarze Linsen mit Butter / Yellow or black lentils with butter</i>	7,90
48. Khumb kharahi <i>scharf / spicy</i> <i>Champions in der Pfanne serviert mit Tomaten, Paprika und Zwiebel in typischer Sauce / Mushroom with capsicum, tomato and onion in a typical sauce served in a pan</i>	8,90
49. Mushroom Do Pyaza <i>scharf / spicy</i> <i>Champions in Zwiebel Masala Sauce / Mushrooms in a onion Masala sauce</i>	8,90
50. Kadai Paneer <i>scharf / spicy</i> <i>Hausgemachter Käse in der Pfanne serviert mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln in typischer Sauce / Home made cheese with capsicum tomato and onion in a typical sauce served in a pan</i>	9,90
51. Vegetable Korma <i>Frisches Gemüse mit Cashewnüssen und Rosinen in Safran Mandel Sauce / Fresh vegetables in saffron almond sauce</i>	9,90
52. Bhartha <i>Traditionelles Auberginengericht im Lehmofen gebacken mit Zwiebel und Tomaten / Traditional eggplant dish, baked in clayoven with onions and tomato</i>	9,50
53. Paneer Butter Masala <i>Frischer hausgemachter Käse in Butter-Masalasauce / Fresh home made cheese in butter Masala sauce</i>	9,90
56. Alu Chana Masala <i>mittel scharf / medium spicy</i> <i>Kicherebsen, Kartoffeln und Zwiebeln in herzhafter Currysauce mit frischen Tomaten und Ingwer / Chickpeas and potatoes in spicy curry saucewith fresh tomato, ginger and onions</i>	9,50
57. Vegetable Jalfrezi <i>mittel scharf / medium spicy</i> <i>Frisches Gemüse mit Paprika, Tomaten, Käse, Zwiebeln / Fresh vegetables with capsicum, tomato cheese and onions</i>	9,50
58. Shahi Baingan <i>Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Mandelsauce, fein gewürzt / Eggplants with homemade cheese and ginger in almond sauce with fine seasoning</i>	9,50

**Alle Gerichte können auf Wunsch scharf oder mittelscharf zubereitet werden.
Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati Reis.
All dishes can be orderd spicy or medium spicy.
All dishes served with high-quality saffron Basmati Rice.**

Biryanis

*Biryani ist ein gemischtes Gericht aus Reis, ausgewählten Zutaten und Gewürzen
Biryanis are mixed dishes with rice, selected ingredients and spices*

	EUR
65. Chicken Tikka Biryani <i>Hühnerfleisch mit Mandeln, Rosinen und separat servierter Joghurt / Chicken pieces with almonds, raisins and a side dish of yoghurt</i>	10,50
66. Lamm Moglai Biryani <i>Lammfleisch mit Mandeln, Rosinen und separat servierter Joghurt / Lamb with almonds, raisins and a side dish of yoghurt</i>	10,50
67. Vegetable Biryani <i>Frisches Gemüse mit Nüssen und Rosinen und separat servierter Joghurt / Fresh vegetables with almonds, raisins and a side dish of yoghurt</i>	9,50
68. Jheenga Biryani <i>Ausgelöste Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen - eine Spezialität aus der Moghul-Küche / Peeled king prawns with almonds and raisins - a Moghul delicacy</i>	14,50
69. DHABA Biryani <i>Gemüse, verschiedene Fleischsorten, Mandeln, Rosinen und separat servierter Joghurt / Mixed vegetables, lamb, chicken, almonds, raisins and a side dish of yoghurt</i>	10,90

*Alle Gerichte können auf Wunsch scharf oder mittelscharf zubereitet werden.
Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati Reis.
All dishes can be orderd spicy or medium spicy.
All dishes served with high-quality saffron Basmati Rice.*

Spezialitäten aus dem Tandoori Ofen

Tandoori Specials

*Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen Holzkohlelehmfen gebacken.
These delicious dishes are baked on charcoal in our special clay oven from India.*

	EUR
74. Tikka Achari Taka Tak <i>scharf / spicy</i> <i>Hühnerbrustfilet mariniert in Ingwer, Knoblauch Joghurt und indischen Pickels im Ofen gebacken und geschmort in Tomaten-Butter-Cocosnuß Sauce / Chicken breast first baked in clayoven in Achari style ginger, garlic, yoghurt and indian pickels and then sauted in traditonal tomato, butter, coconut sauce</i>	10,50
75. Tandoori Chicken <i>Halbes Hähnchen, eingelegt in einer speziellen Joghurtmarinade / Half a chicken spezial marinated with yoghurt</i>	10,50
76. Chicken Tikka <i>Zarte Hühnchenstücke in spezieller Joghurtmarinade / Spezial marinated chicken filet</i>	10,90
77. Lamm Tikka <i>Zartes mariniertes Lammfilet vom Spieß / Spezial marinated lamb</i>	11,90
78. Jheenga Tandoori <i>Ausgelöste Riesengarnelen, in Joghurt und Gewürzen eingelegt / King prawns, peeled and marinated in yogurt and spices</i>	16,90
79. Paneer Achari Taka Tak <i>scharf / spicy</i> <i>Hausgemachte Käse mariniert in Ingwer, Knoblauch, Joghurt mit indischen Pickels im Ofen gebacken und geschmort in Tomaten-Butter-Cocosnußsauce / Homemade cheese first baked in the clayoven in Achari style with ginger, garlic, yoghurt and indian pickels and then sauted in traditonal tomato, butter, coconut sauce</i>	10,90
80. Ente Tikka <i>Entenbrustfilet in einer Marinade aus Zitrone, Masalas und Ingwer / Duck breast marinated in lemon, spices and ginger</i>	12,90
81. Fisch Tikka <i>Frisches Rotbarschfilet, in Joghurt und Gewürzen mariniert / Fresh rosefish filet, marinated in yogurt and spices</i>	11,90
82. Mix Grillplatte <i>Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten / A combination of various Tandoori delicacies</i>	12,90
83. Hariyali Tikka <i>Zartes mariniertes Hühnerfleisch mit Spinat in Minze-Koriander Sauce / Tender marinated Chicken in spinach, mint and coriander sauce</i>	10,90

**Alle Gerichte können auf Wunsch scharf oder mittelscharf zubereitet werden.
Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati Reis.
All dishes can be orderd spicy or medium spicy.
All dishes served with high-quality saffron Basmati Rice.**

Spezialitäten vom Huhn / Chicken Specials

	EUR
85. Chicken Tikka Masala <i>scharf / spicy</i> <i>Spezialität des Hauses /specialty of the house</i>	11,90
86. Butter Chicken <i>Zartes Tandoori-Huhn in Butter-Tomaten Sauce / Tender Chicken in a butter-tomato sauce</i>	11,90
88. Chicken Palak <i>Hühnerbrustfilet in würziger Spinatkreation / Tender chicken with spinach</i>	10,50
89. Chicken Curry <i>Typisches indisches Chicken-Curry mit Masala / Typical indian chicken curry</i>	9,50
90. Mango Chicken / Banana Chicken <i>Hühnerbrustfilet in Mango- oder Bananen-Safran-Cashewnuss Sauce / Tender chicken in mango- or banana-saffron-almond sauce</i>	10,90
91. Chicken Korma <i>Hühnerbrustfilet in Safran-Mandel Sauce / Tender chicken in saffron, almond sauce</i>	10,90
92. Chicken Badam Pasanda <i>Hühnerbrustfilet in Nußsauce mit Kokosnußflocken und gemahlene Mandeln / Tender chicken in nut sauce with shredded coconut and ground almonds</i>	10,90
93. Kadai Chicken <i>mittel scharf / medium spicy</i> <i>Hühnerbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in typisch indischer Sauce / Chicken with capsicum, onion and tomato in a tasty, typical sauce served sizzling hot</i>	10,90
94. Murgh Nilgiri <i>mittel scharf / medium spicy</i> <i>Hühnerbrustfilet mit Korianderblättern in orientalischer Kräutersauce mit Kokosnussmilch, grünem Chilli, Minze und Spinat / Tender chicken in coriander leaves in an oriental herb sauce with coconut milk, green chilly, mint and spinach</i>	10,90
95. Chicken Do Pyaza <i>mittel scharf / medium spicy</i> <i>Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln in Masala Sauce / Tender chickenbreast with onion in Masala sauce</i>	10,50
96. Garlic Chicken <i>mittel scharf / medium spicy</i> <i>Duftendes Garlic Hühnchen in Knoblauch Currysauce / Tender chicken in spicy garlic curry sauce</i>	10,50
97. Chicken Bhunna <i>mittel scharf / medium spicy</i> <i>Hühnerbrustfilet mit Paprika und Zwiebeln in herzhafter Knoblauch-Ingwer Currysauce / Tender chicken with capsicum, onion in a garlic-ginger curry sauce</i>	10,90
98. Balti Chicken / Chicken Jalfrezi <i>mittel scharf / medium spicy</i> <i>Hühnerbrustfilet mit Tomaten und Zwiebeln, kräftig gewürzt mit Minze / Breast of chicken with tomatoes, mint, onion in a spicy mint sauce</i>	10,90
99. Chicken Vindaloo <i>sehr scharf / very spicy</i> <i>Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln in spezieller Sauce / Tender chickenbreast with potato in a special sauce</i>	10,50

Alle Gerichte können auf Wunsch scharf oder mittelscharf zubereitet werden.

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati Reis.

All dishes can be orderd spicy or medium spicy.

All dishes served with high-quality saffron Basmati Rice.

Spezialitäten vom Lamm / Lamb Specials

	EUR
100. Rogan Josh <i>pikant</i> <i>Zartes Lammfleisch in Rogan Currysauce / Tender lamb in Rogan curry sauce</i>	10,20
101. Lamm Korma <i>Zartes Lammfleisch in Safran-Mandelsauce / Lamb in saffron almondsauce</i>	10,90
102. Lamm Palak <i>Gebratenes Lammfleisch mit Spinat nach berühmter nordindischer Art / Fried lamb with spinach in the north Indian tradition</i>	10,50
103. Lamm Vindaloo <i>sehr scharf / very spicy</i> <i>Lamm mit Kartoffeln in Knoblauch Currysauce mit Reis / Lamb with potato in garlic curry sauce with rice</i>	10,50
104. Lamm Karahi <i>scharf / spicy</i> <i>Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln und Kashmirkwürzen Lamb with capsicum and onions Kashmir style</i>	10,90
105. Rarha Gosht <i>scharf / spicy</i> <i>Lammfleisch in Knoblauch-Ingwer Currysauce / Lamb in garlic-ginger curry sauce</i>	10,90
106. Lamm Nilgiri <i>mittel scharf / medium spicy</i> <i>Zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, grünem Chilli, Minze und Kräutern in einer Sauce mit Kokosnussmilch und Spinat / Tender lamb with coriander leaves, green chilly, mint, coconut milk and spinach</i>	10,90
107. Achari Gosht <i>scharf / spicy</i> <i>Lammfleisch mit speziellen Gewürzen, Chilli, Zitrone, Bockshornklee / Lamb cooked in traditional Achari Style with mustard, lemon and fenugreek</i>	10,90
108. Bhindi Gosht <i>Frische Okras mit Lammfleisch, Zwiebel in Tomaten Currysauce / Fresh lady fingers with lamb, onions in tomato curry sauce</i>	10,90
109. Lamb Boti Masala <i>scharf / spicy</i> <i>Zartes Tandoori Lammfilet in Masala Sauce / Tender lamb in Masala sauce</i>	11,90
110. Mutton Do Pyaza <i>scharf / spicy</i> <i>Lammfleisch mit Zwiebel Masala Sauce / Lamb with onion Masala sauce</i>	10,90

**Alle Gerichte können auf Wunsch scharf oder mittelscharf zubereitet werden.
Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati Reis.
All dishes can be orderd spicy or medium spicy.
All dishes served with high-quality saffron Basmati Rice.**

Fisch Curry Spezialitäten/Fish Curry Specials

	EUR
111. Jheenga Masala pikant <i>Riesengarnelen in Tomaten-Knoblauch Currysauce / King Prawn in tasty tomato-garlic curry sauce</i>	14,90
112. Jheenga Curry <i>Riesengarnelen in Knoblauch Currysauce / King prawn in garlic curry sauce</i>	14,50
113. Jheenga Palak <i>Riesengarnelen in Spinatkreation / King prawns in spinach</i>	14,90
114. Goan Fischcurry <i>Fischspezialität aus Goa / Fishcurry Goan style</i>	11,50
115. Fisch Masala scharf / spicy <i>Fischfilet mit ausgewählten Gewürzen in einer Spezialsauce / Fine fish with selected spices in a special sauce</i>	11,90
116. King Prawn Vindaloo sehr scharf / very spicy <i>Marinierte Riesengarnelen gebacken im Lehmofen in einer Tomaten-Butter-Masala Sauce / King Prawns baked in the Tandoor and served in a tomato-butter-Masala sauce</i>	14,90
117. Jheenga Korma <i>Riesengarnelen in Safran-Mandel Sauce / King prawns served in a saffron-almond sauce</i>	15,50

Spezialitäten von der Ente / Duck Specials

	EUR
120. Ente Masala <i>Entenfilet in typischer indischer Masala Sauce/ Duckfilet in a typical Indian sauce</i>	12,50
121. Reshmi Batakh scharf / spicy <i>Entenbrustfilet im Lehmofen gebacken serviert in Koksnuß-Zwiebel-Masala Sauce / Filet of duckbreast baked in the clayoven with coconut and onion in Masala sauce</i>	12,90
122. Mango Ente <i>Entenbrustfilet mit frischen Mango und Ananas in Mango-Safran-Cashew Sauce / Filet of duckbreast with fresh Mango and pineapple in a mango-saffron-cashew sauce</i>	12,50
123. Ente Karahi mittel scharf / medium spicy <i>Zartes Entenbrustfilet mit frischem Gemüse / Tender filet of duck breast with fresh vegetables</i>	12,50
124. Ente Vindaloo sehr scharf / very spicy <i>Zartes Entenbrustfilet mit Spezialgewürzen aus Goa / Tender filet of duckbreast in the Goa tradition</i>	12,50
125. Ente Sabzi <i>Zartes Entenbrustfilet mit verschiedenen frischen Gemüsen Tender filet of duck breast with various fresh vegetables</i>	12,50

**Alle Gerichte können auf Wunsch scharf oder mittelscharf zubereitet werden.
Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati Reis.
All dishes can be orderd spicy or medium spicy.
All dishes served with high-quality saffron Basmati Rice.**

Tandoori-Brot-Spezialitäten / Tandoori Bread Specials

*Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohlelehmfen
Flat bread baked on the Charcoal in our clay oven*

	EUR
140. Chapati <i>Flaches Vollkornfladenbrot / Flat wholemeal bread</i>	1,50
141. Naan <i>Fladenbrot aus Hefeteig / Flat raised bread</i>	1,90
142. Butter Naan <i>mit Butter bestrichen/ with butter</i>	2,10
143. Garlic Naan <i>gefüllt mit Knoblauch / filled with garlic</i>	2,10
144. Ginger Naan <i>gefüllt mit Ingwer / filled with ginger</i>	2,10
145. Chicken Naan <i>gefüllt mit gehacktem Hühnerfleisch / filled with minced chicken</i>	2,90
146. Keema Naan <i>gefüllt mit Hackfleisch / filled with minced meat</i>	2,90
147. Pishauri Naan <i>gefüllt mit Rosinen, Mandeln und Kokosnuss / filled with raisins, almond and coconut</i>	2,90
148. Mint Paratha <i>gefüllt mit frischer Minze / filled with fresh mint</i>	2,90

Nachspeisen / Desserts

	EUR
150. Mangocreme mit Vanilleeis / Mangocream with vanilla icecream	3,10
151. Bananen Split / Banana split <i>Bananen mit Vanilleeis / Bananas served with vanilla icecream</i>	3,20
152. Gulab Jamun <i>Frittierte Bällchen aus Milch und Quark, in Honig serviert / Baked dumplings made of milk and cottage cheese, served with honey</i>	3,10
153. Gajar Halwa <i>Geriebene Karotten mit Mandeln und Rosinen zubereitet / Grated carrots with almonds and raisins</i>	3,10
154. Kulfi <i>Indisches Eis / Indian style icecream</i> <i>Honigmilch mit Maismehl, Mandeln und Pistazien / Honey milk with corn flour, almonds and pistachio nuts</i>	3,10