

Mittagsmenü

Montag - Freitag 11:30 - 14:00 Uhr
(außer an Feiertagen)

Zu jedem Mittagsmenü servieren wir eine kleine Tagessuppe oder einen kleinen gemischten Salat.

Mittagsmenü Standard (Mo - Fr)

(Mo - Fr zusätzlich zu den 5 wechselnden Mittagsmenüs erhältlich)

300	Fish Curry Goa ^{d,h}	10,50 €
808	Chicken Curry ^{g,h} Hähnchenbrustfilet in würziger Currysoße	9,90 €
809	Chicken Palak ^g Hähnchenbrustfilet mit Spinatsoße	9,50 €
810	Chicken Korma ^{e,g,h} Hähnchenfleisch in Sahne-Mandelsoße	9,90 €
820	Lamm Curry ^{g,h} zartes Lammfleisch in würziger Currysoße	10,90 €
829	Lamm Palak ^{g,h} Lammfleisch in Butter-Spinatsoße	11,20 €
839	Mix Vegetable ^{g,h} Gartengemüse in Currysoße	8,90 €
840	Fish Korma ^{d,g,h} Fisch in Sahne-Mandelsoße	10,50 €
848	Palak Paneer ^{g,g} hausgemachter Käse mit Spinatsoße	9,50 €
850	Vegetable Korma ^{g,h} Gartengemüse mit Nüssen und Rosinen in Sahne-Mandelsoße	9,50 €
m118	Kheera Ka Raita ^g Gurken-Joghurt	3,50 €
m130	Nan ^{a,g} ovals Brot aus Hefeteig	3,00 €
m132	Garlic Nan ^{a,g} ovals Brot aus Hefeteig mit Knoblauch	3,50 €
m135	Roti ^{a,g} flaches Vollkornfladenbrot	3,00 €
m150	Mango-Creme ^{g,h}	4,50 €

Zusätzlich zum Standard-Mittagsmenü gibt es von Mo - Fr ein täglich wechselndes Mittagsmenü. Welches Menü (1-5) an welchem Wochentag verfügbar ist, teilt Ihnen gerne unser Personal mit.

Mittagsmenü 1

811	Chicken Mushroom ^g Hühnerbrustfilet mit fr. Champignons und Ingwer in Mandel-Currysoße	9,90 €
812	Palak Bhaji ^g Spinat-Kreation mit frischem Gemüse	8,90 €
813	Pindi Chana ^g Kichererbsen mit frischen Tomaten, Curry Soße	8,90 €
814	Ente Curry ^{g,h} Entebrustfilet in typischer, indischer, würziger Currysoße	11,90 €
815	Banana Chicken ^{g,h} Huhn mit Bananen-Nuß-Currysoße	9,90 €
816	Reshmi Batak ^{g,h} Entenfilet mit Kokosnuß in Mandelsoße	11,90 €
817	Ente Tikka ^{g,h} Entenbrust mit Ingwer, Knoblauch, Zitrone und Gewürzen in Joghurt mariniert und im Lehmofen gegrillt	12,50 €

Neu: Amber-Lieferservice
hier geht's zu unserem Lieferservice:



Sollten Sie es einmal ganz eilig haben, einfach das Mittagessen telefonisch vorbestellen. Sie brauchen dann nur noch im Restaurant Platz nehmen und Ihr Essen wird schon serviert.

Mittagsmenü 2

821	Daal Tarka ^g Nationalgericht Indiens (Gelbe Linsen) in würziger Soße	8,50 €
822	Kabuli Masala ^{b,g,d} Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer, Krabben und Paprika	9,20 €
823	Chicken Daal ^g Hähnchenfleisch mit Linsen in Tomaten-Butter-Currysoße	9,50 €
824	Murg Nilgiri ^g (scharf) - Hühnerbrustfilet mit frischem Koriander, Kokosnuss, Pfefferminz, grünen Chili und Spinat	9,50 €
825	Jheenga Masala ^{b,g} (scharf) - Krabben mit fr. Tomaten, Zwiebeln in Currysoße	10,90 €
826	Jheenga Biryani ^{b,h} Krabben, Mandeln und Rosinen gebr. + extra Joghurtsoße	10,90 €
827	Tikka Achari Taka Tak ^{g,h} (scharf) - Hühnerbrustfilet mariniert in Ingwer-Knoblauch-Joghurt und mit Mixed Pickels im Ofen geb. + geschmort in Tomaten-Butter-Kokosnusssoße	12,50 €

Mittagsmenü 3

831	Alu Gobi ^g typische Kartoffel-Blumenkohl-Kombination in würziger Currysoße mit Kümmel	8,90 €
832	Alu Palak ^g Kartoffeln in Butter-Spinat-Kreation	8,90 €
833	Paneer Butter Masala ^{g,h} frischer hausgemachter Käse in Butter-Masalasoße	9,50 €
834	Chicken Biryani ^{g,h} Reisgericht mit Hühnerfilet, Mandeln und Rosinen mit seperater Joghurtsoße	9,90 €
835	Chicken Vindaloo ^{1,g} (sehr scharf) - ein Goa Gericht mit Hühnerfleisch und Kartoffel-Ingwer-Currysoße	9,90 €
836	Lamm Vindaloo ^{1,g} (sehr scharf) - ein Goa Gericht mit Lammfleisch und Kartoffel-Ingwer-Currysoße	11,90 €
837	Hariyali Tikka ^{g,h,1x} zartes mariniertes Hühnerfleisch in Minze-Koriandersoße mit würzigem Salat	11,50 €

Mittagsmenü 4

841	Keema Palak ^g Hackfleisch in Spinat-Kreation	10,50 €
842	Dahi Meat ^{g,h} Lammfleisch in Joghurt-Currysoße	10,50 €
843	Chicken Masala ^{g,h,1x} Hühnchen mit feinem Paprika in Tomaten-Ingwer-Currysoße	9,90 €
844	Matar Paneer ^g schmackhaftes Erbsen- und Frischkäse-Gericht mit frischem Koriander	9,90 €
845	Lamm Nilgiri ^g Lammfleisch mit Koriander, Kokosnuss, Spinat und Pfefferminz	10,90 €
847	Lamm Tikka ^{1x,a,g} zarte marinierte Lammfleischstücke, gegrillt	14,90 €

Mittagsmenü 5

851	Dal Makhni ^g traditionelles Linsengericht aus Indien mit Butter-Kümmel-Currysoße	8,50 €
852	Palak Matar ^g Erbsen- und Spinat-Kreation	9,50 €
853	Bhindi Gosht ^g frische Okras mit Lammfleisch in Paprika-Ingwer-Tomatensoße	10,90 €
854	Bhindi Masala ^g frische Okras in Masalasoße	9,90 €
855	Chicken Tikka ^{g,h} Hühnerfilet mariniert in Ingwer, Joghurt und Zitrone, im Lehmofen gebacken	11,50 €
856	Chicken Mango ^{g,h} Huhn mit Mango-Nuss-Currysoße	9,90 €

Alle Hauptgerichte servieren wir mit gelben Basmati Reis mit Kurkuma.

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Kurkuma

Kurkuma gehört in zahlreiche Gewürzmischungen und gibt vielen Currygerichten ihre goldgelbe Farbe. Es würzt und färbt außerdem Geflügel, Gemüse, Kartoffeln, Fisch und Fleisch und auch Soßen.

Kreuzkümmel

Kreuzkümmel hat einen intensiven, würzig-süßen Duft und einen leicht bitteren, scharfen Geschmack - er schmeckt also ganz anders als „unser Kümmel“. Er würzt Couscous, Curries, Dals, Suppen, Eintöpfe, Fleisch, Geflügel und Backwaren.

Ingwer

Im Altertum war Ingwer schon in der chinesischen und indischen Medizin von Bedeutung, denn die scharfe Wurzel, die eigentlich gar keine Wurzel ist, hilft bei Verdauungsbeschwerden, gegen Übelkeit, fördert die Durchblutung, wirkt gegen Erkältungen und gilt sogar als Aphrodisiakum.

Zimt

Zimt gehört zu den ältesten Gewürzen der Welt. Um 2800 vor Christi Geburt wird im Kräuterbuch des chinesischen Kaisers Schennung „kwai“ angeführt. Neben der Verwendung für zahlreiche Süßspeisen wird er auch als Antiseptikum und als Heilmittel gegen Darmwind, Übelkeit, Erkältungen und erhöhten Blutdruck benutzt.

Fenugreek

Bekannt in Europa als Bockshornklee, hat einen stark aromatischen Geruch und ist Bestandteil vieler Curries und Chutneys. Er eignet sich auch hervorragend zu Fleisch- und Fischgerichten. Stimuliert die Herzfunktion, ist gut gegen hohes Cholesterin und gegen Haarausfall.

Kardamom

Kardamom ist Bestandteil vieler Würzmischungen, etwa von Garam Masala und Currypulver, würzt aber auch Fleisch, Geflügel, Reis, Desserts und Obst. Zudem ist er zum Aromatisieren von Tee beliebt; in arabischen Ländern dient er als unverzichtbares Kaffeegewürz.

Koriander

Korianderwurzeln erfreuen sich in Asien großer Beliebtheit. Sie werden in Kombination mit Knoblauch, Chillis und dem Grün der Pflanze vor allem für Marinaden verwendet.

Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene sind für Sie nach jeder Speisenbeschreibung rsichtlich.

Zusatzstoffe	Allergene
1. mit Farbstoff	a. glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
1x. mit Farbstoff Allurarot / Tartrazin (kann Aufmerksamkeit / Konzentrationsfähigkeit von Kindern beeinträchtigen)	b. Krebstiere und Krebserzeugnisse
2. mit Konservierungsstoff	c. Eier und -erzeugnisse
3. mit Antioxidationsmittel	d. Fisch und -erzeugnisse
4. mit Geschmacksverstärker	e. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
5. geschwefelt	f. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
6. geschwärzt	g. Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose)
7. gewachst	h. Schalenfrüchte (Nüsse)
8. mit Phosphat	i. Sellerie und -erzeugnisse
9. mit Süßungsmittel	j. Senf und -erzeugnisse
10. mit Kohlensäure	k. Sesamsamen und -erzeugnisse
11. koffeinhaltig	l. Schwefeldioxid und Sulfite
12. mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)	m. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
13. chininhaltig	n. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Kreuzkombinationen bei einzelnen Zutaten sowie technologische unvermeidbare Verunreinigung bei den einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.

Über Ihre Bewertung in den sozialen Medien würden wir uns freuen.

Foodtruck

Indische Kulinarik auf Rädern?

Buchen Sie unseren Foodtruck für Ihre Geburtstagsfeier, Hochzeit oder Ihr Firmenevent. Wir zaubern unsere indischen Streetfood Gerichte gerne direkt vor Ort in unserem TAJ-Foodtruck. Wir freuen uns über Ihre unverbindliche Anfrage!

Mail: catering@taj-restaurants.de – Tel.: 08081 95 33 623



Catering / Partyservice

Buffet für Firmen und Privathaushalte, Betriebsfeste, Geburtstage, Hochzeiten, Tagungen und andere Anlässe. Über 120 Sitzplätze im Restaurant, großer Biergarten sowie ein eigener abtrennbarer Bereich.

Wir freuen uns darauf, Ihrer Feier den entsprechenden Rahmen zu geben. Lassen Sie einen Hauch Indien durch Ihre Feier wehen.

Außerdem bieten wir Caterings sowie Show-Cooking für Ihren Anlass an. Schreiben Sie uns einfach, oder sprechen Sie direkt mit unserem Personal.

Das perfekte Geschenk:
AMBER-GUTSCHEIN
- im Lokal erhältlich.

Ostpreußen Str. 45 - 81927 München
Tel.: 089 99 93 97 75 - www.amber-restaurant.de

AMBER

INDISCHES RESTAURANT

SPEISEKARTE

ZUM MITNEHMEN



Mittagsmenü ab 8,90 €
mit kleiner Tagessuppe oder kleinem Salat

Öffnungszeiten:

Mo - Fr:	11:30 - 14:30 + 17:30 - 23:00
Sa:	17:30 - 23:00
So + Feiertage:	12:00 - 23:00

Ostpreußen Str. 45 - 81927 München
Tel.: 089 99 93 97 75
www.amber-restaurant.de

Neu: Amber-Lieferservice
hier geht's zu unserem Lieferservice:



@ taj_restaurants

Suppen / Soups

1	Dal-Shorba ^g Indische Linsensuppe - (auf Wunsch vegan erhältlich)	5,20 €
2	Sabzi-Shorba ^f Suppe mit frischem Gemüse	5,20 €
4	Chicken-Shorba ^{f, g} Indische Hühnersuppe	5,70 €
6	Tomato Shorba ^g Tomatensuppe nach südindischer Art	5,50 €

Warme Vorspeisen ^a

Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert.

15	Vegetable Pakora frisches gemischtes Gemüse - auf Wunsch vegan	5,50 €
16	Onion Rings Zwiebelringe, kräftig gewürzt und frittiert - auf Wunsch vegan	5,50 €
17	Paneer Pakora ^g frischer hausgemachter Käse	6,90 €
18	Fish Pakora ^d zartes Seelachsfilet	6,90 €
19	Chicken Pakora zartes Hähnchenfleisch	5,80 €
21	Vegetable Samosa Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen gefüllt - auf Wunsch vegan	5,90 €
22	gemischte Vorspeise (für zwei Personen) ^{d, g} verschiedene Pakoras mit Hühnchen, Fischstücken, Gemüse und Käse	12,90 €
23	vegetarische Vorspeise (für zwei Personen) ^g verschiedene Pakoras mit Gemüse und hausgemachtem Käse	11,50 €
24	Pappad hauchdünne Linsenteigwaffeln - vegan	2,90 €

Salate ^{1, 3, a, g, 1}

25	Salat Saison gemischter Salat mit Frenchdressing oder Essig & Öl	5,50 €
28	Fitness-Salat mit gegrillten Hühnerbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Mais, Zwiebeln und Joghurt dressing	9,90 €

Tandoori Vorspeisen ^{a, g}

11	Murgh Tikka Zarte Hühnchenstücke in Joghurt mariniert, aus dem Tandoori Ofen	9,50 €
12	Gemischte Vorspeise mit Gurken-Joghurt - für 2 Personen verschiedene Köstlichkeiten aus dem Tandoori-Ofen, mariniert mit feinen Gewürzen - Spezialität unseres Chefkochs	16,90 €

Thalis-nach Hausart ^{a, g, h}

Unsere Thalís sind eine Spezialität unseres Chefkochs , lassen Sie sich überraschen.

107	Wunsch Thali ³ verschiedene Gerichte zur freien Auswahl mit Raita, Salat, Pappad und Basmati-Reis	22,90 €
108	Vegetable Thali ³ verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat, Pappad und Basmati-Reis	17,90 €
109	Amber Thali ¹ Lamm-, ¹ Hühnchen und ¹ Gemüsegericht, Raita, Salat, Pappad und Basmati-Reis	19,90 €
111	Vegetable Thali Grand für 2 Personen	34,90 €
112	Amber Thali Grand für 2 Personen	37,90 €
115	Special Amber Surprise ^{b, d} für 2 Personen ³ -Gänge-Menü , lassen Sie sich überraschen, mit Aperitif und Mango-Likör.	64,90 €

Spezialitäten vom Chefkoch

k1	Multani Shorba (Suppe / soup) ^f - (scharf / spicy) zubereitet mit Hühnerfleisch, Linsen, Reis und kräftigen Gewürzen	5,90 €
k5	Murg Mutton Korma ^{g, h} zartes Hühner- u. Lammfleisch in Mandel-Cashew-Soße mit Pulao-Reis	18,90 €
k6	Chicken Dilkash ^{a, g, h} zartes Hühnerfleisch mit frischem hausgemachten Käse und Tomaten-Mandel-Curry-Soße mit Pulao-Reis	18,90 €
k7	Jheenga Chaman ^{b, g, h} Riesengarnelen in Nusssoße mit Kokosnussflocken und gemahlene Mandeln mit Pulao-Reis	22,90 €
k8	Mutton Kashmiri ^{g, h} zartes mariniertes Lammfilet aus dem Tandoori-Ofen mit frischem Joghurt, Paprika, Zwiebeln, Ingwer	21,90 €
k13	veg. Hara Bhara - (sehr scharf / very spicy) frisches Gemüse, ayurvedische Art / fresh vegetables, ayurvedic style	14,90 €
k14	Vegetable Mango ^{d, g} Gemüse in frischer Mango-Cashewnuss-Soße / vegetables in fresh mango cashew sauce	14,50 €
k15	Chili Chicken (sehr scharf) filetiertes Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebel, Ingwer, Knoblauch und grüne	16,90 €

Spezialitäten vom Hühnchen ^g

44	Kadai Chicken mittel scharf - gebratenes Hähnchenfleisch mit Zwiebeln und Paprika in Currysoße	14,90 €
45	Chicken Jalfrezi (scharf) Hähnchenfleisch, mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Chili und frischem Koriander	14,90 €
46	Chicken Vindaloo ³ (sehr scharf) - Hähnchenfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa	14,90 €
47	Butter Chicken ^h zartes Hähnchenfleisch in Butter-Tomaten-Soße	15,50 €
48	Chicken Tikka Masala ^{h, 1x} (mittel scharf / medium spicy) Spezialität des Hauses: zartes gegrilltes Hühnerfleisch in Tomaten-Masala-Soße	15,50 €
49	Murgh Nilgiri (mittel scharf / medium spicy) Hühnerbrustfilet mit Korianderblättern in oriental. Kräutersauce mit Kokosnussmilch, gr. Chili, Minze + Spinat	14,90 €
51	Mango Chicken ^h Hühnerbrustfilet in Mango-Cashewnuss-Soße	15,50 €
52	Bananen Chicken ^h Hühnerfleisch in frischer Bananen-Cashewnuss-Soße	15,50 €

Diese Köstlichkeiten werden mit gebratenem Basmati-Reis aus Nordindien zubereitet.

Grillspezialitäten unseres Chefkochs ^g

26	Vegetable Tandoori ^a hausgemachter Käse, Blumenkohl, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Auberginen und Paprika, in Joghurt und Gewürzen eingelegt, am Spieß gegrillt	15,50 €
27	Jheenga Tandoori ^{a, b} Riesengarnelen ohne Schale mariniert in Joghurt und Gewürzen, knusprig gegrillt	23,90 €
29	Ente Tikka ^h Entenbrust mit Ingwer, Knoblauch, Zitrone und Gewürzen in Joghurt mariniert und im Lehmofen gegrillt	20,50 €

Das Lächeln, das du aussendest, kehrt zu dir zurück.

Spezialitäten von der Ente ^{g, h}

72	Duck Khumb Wala frisches, zartes Entenbrustfilet mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Soße	18,90 €
75	Ente Mango frisches Entenbrustfilet in Mango-Cashew-Soße	18,90 €
76	Ente Masala ¹ (mittel scharf) frisches Entenfilet in typischer indischer Masala-Soße	18,90 €

Zur Zubereitung der indischen Entengerichte verwenden wir immer nur feines, gewürfeltes Entenbrustfilet ohne Fett und ohne Haut.

Spezialitäten vom Lamm ^g

60	Rogan Josh (pikant) - zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Soße	16,90 €
63	Lamm Palak - Gebratenes Lammfleisch mit Spinat nach berühmter nordindischer Art	16,90 €
65	Lamm Vindaloo (sehr scharf / very spicy) - Lamm mit Kartoffeln in Goa-Art	16,90 €
68	Lamb Korma ^h zartes Lammfleisch in Nusssoße mit Kokosnussflocken und gemahlene Mandeln	16,90 €
69	Lamb Boti Masala ^h - zartes Lammfleisch in Mandel-Tomatensoße	16,90 €
70	Mango Lamb ^h - zartes Lammfleisch in frischer Mango-Cashewnuss-Soße	16,90 €
71	Mutton Kolhapuri ^h (sehr scharf / very spicy) zartes Lammfleisch, frische Paprika, Zwiebel, Ingwer, Knoblauch, grüne Chili	16,90 €

Diese Köstlichkeiten werden mit gebratenem Basmati-Reis aus Nordindien zubereitet.

Beilagen

zu allen Speisen als Beilage empfohlen.

117	Plain Dahi ^g einfacher Joghurt	3,50 €
118	Kheera Ka Raita ^g Gurken-Joghurt	4,50 €
121	Bombay Potato ^g Kartoffelgericht mit herzhafter Tomaten-Currysoße	8,90 €
122	Jeera Alu ^g Kartoffeln mit Kreuzkümmel	8,50 €
123	Alu Palak ^g Kartoffeln mit Spinat	8,50 €
125	Pulao Rice ^{g, h} Basmati-Reis nach Moghul Art	5,90 €
127	Mix Pickles ³ gemischtes grünes und gelbes Obst (sauer)	3,00 €



Fisch Spezialitäten ^{g, h}

78	Fish Mango ^{d, h} Seelachsfilet mit frischer Mango in Mango-Cashewnuss-Soße	18,50 €
81	Jheenga Masala ^{b, h, 1, 1x} (pikant) Riesengarnelen ohne Schale in kräftiger Masala-Soße	21,90 €
85	Goan Fish Curry ^d Fischspezialität aus Goa	18,50 €

Diese Köstlichkeiten werden mit gebratenem Basmati-Reis aus Nordindien zubereitet.

Vegetarische Spezialitäten ^g

86	Vegetable Korma ^{g, h} frisches Gemüse mit Cashewnüssen und Rosinen in Mandel-Soße	13,50 €
88	Saag Paneer ^{g, h} Spinat mit hausgemachtem Käse	13,90 €
89	Shahi Baingan ^{g, h} indische Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Mandelsoße, fein gewürzt	12,90 €
91	Alu Chana Masala - auf Wunsch vegan - mittel scharf Kicherebsen, Kartoffeln und Zwiebeln in herzhafter Currysoße mit frischen Tomaten und Ingwer	12,70 €
92	Dal Makhani ^{g, h} - auf Wunsch vegan Indisches Nationalgericht: Gelbe oder schwarze Linsen mit Butter	11,70 €
93	Kadai Paneer ^g - mittel scharf Hausgemachter Käse in der Pfanne serviert mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln in typischer Soße	13,90 €
94	Bhindi Masala ^{g, 1} frisches indisches Okra-Gemüse in kräftiger Soße	12,90 €
95	Mixed Vegetables Masala ^{g, h, 1} - auf Wunsch vegan frisches Gemüse nach indischer Art	13,50 €
99	Vegetable Handi ^g - auf Wunsch vegan - scharf gemischtes Gemüse mit pikanter Currysoße nach Hausart	13,50 €

Diese Köstlichkeiten werden mit gebratenem Basmati-Reis aus Nordindien zubereitet.

Spezialitäten aus dem Tandoori Ofen ^{a, g} – pikant –

30	Tikka Achari Taka Tak ^{1x} (Scharf) - Hühnerbrustfilet mariniert in Ingwer, Knoblauch, Joghurt und indischen Pickels im Ofen gebacken und geschmort in Tomaten-Butter-Kokosnuss-Soße	16,50 €
32	Chicken Tikka zarte Hühnchenstücke in spezieller Joghurt-Marinade	15,90 €
33	Lamm Botti Kebap ^{1x} zartes mariniertes Lammfilet vom Spieß	21,50 €
34	Haryali Malai Kebab ^{1x} zartes Hühnerfleisch in Joghurt mit Spinat-, Minze- und Koriandersoße mariniert, mit Beilage	15,90 €
37	Fish Tikka ^d frisches Seelachsfilet mariniert in Joghurt und Gewürzen, knusprig gegrillt	18,90 €
39	Mix Grillplatte (etwas von allem) ^{h, d, h, 1x} Tandoori-Köstlichkeiten	19,50 €

Biryani ^{g, h}

	Indische Reispfanne	
101	Vegetable Biryani frisches gemischtes Gemüse mit Mandeln und Rosinen in Kashmir-Art	14,50 €
104	Mutton Biryani Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen	17,50 €
105	Maharaja Biryani Hühner- und zartes Lammfleisch mit frischem Gemüse nach bengolischer Art	17,90 €
106	Jheenga Hydrabadi Biryani ^{b, d} Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen	21,90 €

Tandoori Brot Spezialitäten ^{a, g}

frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Tandoori-Ofen

130	Nan ovales Brot aus Hefeteig	2,90 €
131	Butter Nan ovales Brot aus Hefeteig mit Butter	3,50 €
132	Garlic Nan ovales Brot aus Hefeteig mit Knoblauch	3,70 €
134	Pishauri Nan ^h gefüllt mit Käse, Rosinen, Mandeln und Kokosnuss	5,50 €
135	Roti flaches Vollkornfladenbrot	3,00 €
136	Batura ovales Brot aus Hefeteig, frittiert	3,50 €
142	Ginger Nan mit frischem Ingwer	3,70 €

Nachspeisen ^{g, h}

150	Mango-Creme mit Vanilleeis	5,50 €
152	Gajar Halwa Geriebene Karotten mit Mandeln und Rosinen zubereitet	4,90 €
155	Gulab Jamun mit Vanilleeis Frittierte Bällchen aus Milch und Quark, in Honig und Vanilleeis serviert	4,90 €
157	Kokosnussei in Kokossschale ^{1, 8, 1}	6,50 €

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

