

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}	11,50 €
808	Chicken Curry ^{g,h} Hähnchenbrustfilet in würziger Currysoße	10,90 €
809	Chicken Palak ^g Hähnchenbrustfilet mit Spinatsoße	10,90 €
810	Chicken Korma ^{e,g,h} Hähnchenfleisch in Sahne-Mandelsoße	10,90 €
820	Lamm Curry ^{g,h} zartes Lammfleisch in würziger Currysoße	12,50 €
829	Lamm Palak ^{g,h} Lammfleisch in Butter-Spinatsoße	12,50 €
839	Mix Vegetable ^{g,h} Gartengemüse in Currysoße	10,50 €
840	Fish Korma ^{d,g,h} Fisch in Sahne-Mandelsoße	11,50 €
848	Palak Paneer ^{g,h} hausgemachter Käse mit Spinatsoße	10,50 €
850	Vegetable Korma ^{g,h} Gartengemüse mit Nüssen und Rosinen in Sahne-Mandelsoße	10,50 €
m118	Kheera Ka Raita ^g Gurken-Joghurt	3,90 €
m130	Nan ^{a,g} ovales Brot aus Hefeteig	3,20 €
m132	Garlic Nan ^{a,g} ovales Brot aus Hefeteig mit Knoblauch	3,50 €
m135	Roti ^{a,g} flaches Vollkornfladenbrot	3,20 €
m150	Mango-Creme ^{g,h}	4,90 €
m272	Espresso	2,50 €

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,h} Hähnchenbrust mit fr. Champignons + Ingwer in Mandel-Currysoße	10,90 €
812	Palak Bhaji ^g Spinat-Kreation mit frischem Gemüse	9,90 €
813	Pindi Chana ^g Kichererbsen mit frischen Tomaten und Pfefferminz in Curry Soße	9,90 €
814	Ente Curry ^{g,h} Entebrustfilet in typischer, indischer, würziger Currysoße	12,90 €
815	Banana Chicken ^{g,h} Hähnchen mit Bananen-Nuß-Currysoße	10,90 €
816	Reshmi Batak ^{g,h} Entenfilet mit Kokosnuß in Mandelsoße	12,90 €
817	Ente Tikka ^{g,h} Entenbrust mit Ingwer, Knoblauch, Zitrone und Gewürzen in Joghurt mariniert und im Lehmofen gegrillt	13,90 €

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

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 Krebsserzeugnisse
2. mit Konservierungsmittel	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.

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	9,50 €
822	Kabuli Masala ^{b,g} Krabben mit Erbsen, Mais, Kichererbsen, Zwiebeln in Masalasoße	11,90 €
823	Chicken Daal ^g Hähnchenfleisch mit Linsen in Tomaten-Butter-Currysoße	10,50 €
824	Murg Nilgiri ^g -scharf - Hähnchenbrust mit Koriander, Kokosnuss, Pfefferminz, grünen Chili und Spinat	10,90 €
825	Jheenga Masala ^{b,g} -scharf - Krabben mit fr. Tomaten, Zwiebeln in Currysoße	11,90 €
826	Jheenga Biryani ^{b,h} Krabben, Mandeln und Rosinen gebr. + extra Joghurtsoße	11,90 €
827	Tikka Achari Taka Tak ^{g,h} -scharf - Hähnchenbrustfilet mariniert in Ingwer-Knoblauch-Joghurt und mit Mixed Pickels im Ofen geb. + geschmort in Tomaten-Butter-Kokosnussoße	13,50 €

Mittagsmenü 3

831	Alu Gobi ^g typische Kartoffel-Blumenkohl-Kombination in würziger Currysoße mit Kümmel	9,90 €
832	Alu Palak ^g Kartoffeln in Butter-Spinat-Kreation	9,90 €
833	Paneer Butter Masala ^{g,h} frischer hausgemachter Käse in Butter-Masalasoße	10,50 €
834	Chicken Biryani ^{g,h} Reisergericht mit Hähnchenbrustfilet, Mandeln und Rosinen mit separater Joghurtsoße	10,90 €
835	Chicken Vindaloo ^{1,g} -schr scharf - ein Goa Gericht mit Hähnchen und Kartoffel-Ingwer-Currysoße	10,90 €
836	Lamm Vindaloo ^{1,g} -schr scharf - ein Goa Gericht mit Lammfleisch und Kartoffel-Ingwer-Currysoße	12,90 €
837	Hariyali Tikka ^{g,h} zartes mariniertes Hähnchen in Minze-Koriandersoße mit würzigem Salat	12,70 €

Mittagsmenü 4

841	Keema Palak ^g Hackfleisch in Spinat-Kreation	12,50 €
842	Dahi Meat ^{g,h} Lammfleisch in Joghurt-Currysoße	12,50 €
843	Chicken Masala ^{g,h} Hähnchenfilet m. feinem Paprika in Tomaten-Ingwer-Currysoße	10,90 €
844	Matar Paneer ^g schmackhaftes Erbsen- und Frischkäse-Gericht mit frischem Koriander	10,90 €
845	Lamm Nilgiri ^g Lammfleisch mit Koriander, Kokosnuss, Spinat und Pfefferminz	12,50 €
847	Chicken Malai Kebab ^{a,g} zarte marinierte Lammfleischstücke, gegrillt	12,70 €

Mittagsmenü 5

851	Dal Makhni ^g traditionelles Linsengericht aus Indien mit Butter-Kümmel-Currysoße	9,50 €
852	Palak Matar ^g Erbsen- und Spinat-Kreation	10,50 €
853	Bhindi Gosht ^g frische Okras mit Lammfleisch in Paprika-Ingwer-Tomatensoße	12,50 €
854	Bhindi Masala ^g frische Okras in Masalasoße	10,90 €
855	Chicken Tikka ^{g,h} Hähnchen, mariniert in Ingwer, Joghurt und Zitrone, im Lehmofen gebacken	12,90 €
856	Chicken Mango ^{g,h} Hähnchen mit Mango-Nuss-Currysoße	10,90 €

Alle Hauptgerichte servieren wir mit gelben Basmati Reis mit Kurkuma.

Kreuzkombinationen bei einzelnen Zutaten sowie technologische unvermeidbare Verunreinigung bei den einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden. Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt.. Irrtümer und Schreibfehler vorbehalten. Alle Angaben ohne Gewähr.

Vegane Gerichte

Suppen

V1	Dal-Shorba Suppe mit gelben Linsen	5,90 €
V2	Sabzi-Shorba ^f Suppe mit frischem Gemüse	5,90 €
V3	Tomatencremesuppe ^d Tomatensuppe mit kräftigen Gewürzen in Kashmir-Dorfart	5,90 €
V11	Vegetable Pakora ^a frisches gemischtes Gemüse	5,90 €
V12	Onion Rings ^a Zwiebelringe, kräftig gewürzt und frittiert	5,90 €
V13	Vegetable Samosa ^a 2 Pastetchen mit frischem Gemüse, Kartoffeln und Erbsen gefüllt	6,90 €

Vorspeisen

Hauptspeisen

V21	Vegetable Mango ^d Gemüse in frischer Mango-Cashewnuss-Soße	16,50 €
V22	Chana Masala Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer	14,50 €
V23	Dal Makhni indisches Nationalgericht: gemischte Linsen, ayurvedische Art	13,50 €
V24	Bhindi Masala frisches indisches Okra-Gemüse in kräftiger Soße	14,90 €
V25	Mixed Vegetables gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt	14,90 €
V26	Mushroom Muter frische Champions mit Zwiebeln, Erbsen und Tomaten in kräftiger Currysoße	13,50 €
V27	Alu Gobi frische Kartoffeln mit Blumenkohl in Curry-Tomatensoße	13,50 €
V28	Vegetable Handi -scharf gemischtes Gemüse mit pikanter Currysoße nach Hausart	14,90 €
V29	Vegetable Thali ^{a,h} 3 verschiedene Gemüsegerichte, Salat, Pappad und Basmati-Reis	19,90 €
V30	Vegetable Palak Gemüse mit Spinat, nach berühmter nordindischer Art	14,90 €
V31	Soya Tikka Masala ^f Soja-Bällchen mit hausgemachter, kräftiger Soße	15,50 €

Beilagen

V41	Nan ^a ovales Brot aus Hefeteig	3,50 €
V42	Garlic Nan ^a ovales Brot aus Hefeteig mit Knoblauch	4,20 €

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.: 089 99 93 97 75



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



INDISCHES RESTAURANT

SPEISEKARTE
ZUM MITNEHMEN



Mittagsmenü ab 9,50 €
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

Amber-Lieferservice
hier geht's zu unserem Lieferservice:



@ taj_restaurants

Suppen

1	Dal-Shorba ^g Indische Linsensuppe - auf Wunsch vegan	5,90 €
2	Sabzi-Shorba ^f Suppe mit frischem Gemüse	5,90 €
4	Chicken-Shorba ^{f,g} Indische Hühnensuppe	6,50 €
6	Tomato Shorba ^g Tomatensuppe nach südindischer Art	5,90 €

Warme Vorspeisen ^a

Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl (glutenfrei) gewendet und frittiert.

15	Vegetable Pakora frisches gemischtes Gemüse - auf Wunsch vegan	5,90 €
16	Onion Rings Zwiebelringe, kräftig gewürzt und frittiert - auf Wunsch vegan	5,90 €
17	Paneer Pakora ^g frischer hausgemachter Käse	7,50 €
18	Fish Pakora ^d zartes Seelachsfilet	7,50 €
19	Chicken Pakora zartes Hühnchenfleisch	6,90 €
21	Vegetable Samosa Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen gefüllt - auf Wunsch vegan	6,90 €
22	gemischte Vorspeise (für zwei Personen) ^{d,g} verschiedene Pakoras mit Hühnchen, Fischstücken, Gemüse und Käse	14,90 €
23	vegetarische Vorspeise (für zwei Personen) ^g verschiedene Pakoras mit Gemüse und hausgemachtem Käse	13,90 €
24	Pappad hauchdünne Linsenteigwaffeln mit 3 verschiedenen schmackhaften Dips - vegan	3,20 €

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

25	Salat Saison gemischter Salat mit Frenchdressing oder Essig & Öl	5,90 €
28	Fitness-Salat mit gegrillten Hühnchenbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Mais, Zwiebeln und Joghurt dressing	10,50 €

Tandoori Vorspeisen ^{a, g}

11	Murgh Tikka Zarte Hühnchenstücke in Joghurt mariniert, aus dem Tandoori Ofen	10,50 €
12	Gemischte Vorspeise mit Gurken-Joghurt - für 2 Personen verschiedene Köstlichkeiten aus dem Tandoori-Ofen, mariniert mit feinen Gewürzen - Spezialität unseres Chefkochs	18,50 €

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

107	Wunsch Thali 3 verschiedene Gerichte zur freien Auswahl mit Raita, Salat, Pappad und Basmati-Reis	25,50 €
-----	--	---------

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

108	Vegetable Thali	19,90 €
109	Amber Thali	21,90 €
111	Vegetable Thali Grand für 2 Personen	38,90 €
112	Amber Thali Grand für 2 Personen	41,90 €
115	Special Amber Surprise ^{b, d} für 2 Personen	69,90 €

3-Gänge-Menü, lassen Sie sich überraschen, mit Aperitif und Mango-Likör.

Amber-Lieferservice
hier geht's zu unserem Lieferservice:



📷 taj_restaurants

Spezialitäten vom Chefkoch

k1	Multani Shorba (Suppe) ^f - scharf zubereitet mit Hühnchenfleisch, Linsen, Reis und kräftigen Gewürzen	6,50 €
k5	Murg Mutton Korma ^{g, h} zartes Hühnchen- und Lammfleisch in Mandel-Cashew-Soße mit Pulao-Reis	20,90 €
k6	Chicken Dilkash ^{a, g, h} zartes Hühnchenfleisch mit frischem hausgemachten Käse und Tomaten-Mandel-Curry-Soße mit Pulao-Reis	20,90 €
k7	Jheenga Chaman ^{b, g, h} Riesengarnelen in Nusssoße mit Kokosnussflocken und gemahlene Mandeln mit Pulao-Reis	24,90 €
k8	Mutton Kashmiri ^g zartes mariniertes Lammfilet aus dem Tandoori-Ofen mit frischem Joghurt, Paprika, Zwiebeln, Ingwer	23,90 €
k13	veg. Hara Bhara - sehr scharf frisches Gemüse, ayurvedische Art	16,90 €
k14	Vegetable Mango ^{d, g} Gemüse in frischer Mango-Cashewnuss-Soße	16,50 €
k15	Chili Chicken - sehr scharf filetiertes Hühnchenfleisch mit Paprika, Zwiebel, Ingwer, Knoblauch und grüne Chili	18,50 €

Spezialitäten vom Hühnchen ^g

44	Kadai Chicken - mittel scharf - Hühnchenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in typisch indischer Soße	16,50 €
45	Chicken Jalfrezi - scharf Hühnchenfleisch, mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Chili und frischem Koriander	16,50 €
46	Chicken Vindaloo ³ - sehr scharf - Hühnchenfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa	16,50 €
47	Butter Chicken ^h zartes Hühnchenfleisch in Butter-Tomaten-Soße	16,90 €
48	Chicken Tikka Masala ^{h, lx} - mittel scharf Spezialität des Hauses: zartes gegrilltes Hühnchenfleisch in Tomaten-Masala-Soße	16,90 €
49	Murgh Nilgiri - mittel scharf Hühnchenbrustfilet mit Korianderblättern in oriental. Kräutersauce mit Kokosnussmilch grünem Chili, Minze und Spinat	16,50 €
51	Mango Chicken ^h Hühnchenbrustfilet in Mango-Cashewnuss-Soße	16,90 €
52	Bananen Chicken ^h Hühnchenfleisch in frischer Bananen-Cashewnuss-Soße	16,90 €

Diese Köstlichkeiten werden mit Basmati-Reis aus Nordindien zubereitet.

Grillspezialitäten unseres Chefkochs ^g

26	Vegetable Tandoori ^a - scharf hausgemachter Käse, Blumenkohl, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Auberginen und Paprika, in Joghurt und Gewürzen eingelegt, am Spieß gegrillt	16,90 €
27	Jheenga Tandoori ^{a, b} US-Riesengarnelen ohne Schale mariniert in Joghurt und Gewürzen, knusprig gegrillt	26,50 €
29	Ente Tikka ^h Entenbrust mit Ingwer, Knoblauch, Zitrone und Gewürzen in Joghurt mariniert und im Lehmofen gegrillt	22,50 €

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	20,90 €
75	Ente Mango frisches Entenbrustfilet in Mango-Cashew-Soße	20,90 €
76	Ente Masala ¹ - mittel scharf frisches Entenfilet in typischer indischer Masala-Soße	20,90 €

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	18,50 €
63	Lamm Palak gebratenes Lammfleisch mit Spinat nach berühmter nordindischer Art	18,50 €
65	Lamm Vindaloo - sehr scharf - Lamm mit Kartoffeln in Goa-Art	18,50 €
68	Lamb Korma ^h zartes Lammfleisch in Nusssoße mit Kokosnussflocken und gemahlene Mandeln	18,50 €
69	Lamb Boti Masala ^{b, l} zartes Lammfleisch in Mandel-Tomatensauce	18,50 €
70	Mango Lamb ^h zartes Lammfleisch in frischer Mango-Cashewnuss-Soße	18,50 €
71	Mutton Kolhapuri ^h - sehr scharf zartes Lammfleisch, frische Paprika, Zwiebel, Ingwer, Knoblauch, grüne Chili	18,50 €

Diese Köstlichkeiten werden mit Basmati-Reis aus Nordindien zubereitet.

Beilagen

zu allen Speisen als Beilage empfohlen.

117	Plain Dahi ^g einfacher Joghurt	3,90 €
118	Kheera Ka Raita ^g Joghurt mit Gurke	4,90 €
121	Bombay Potato ^g Kartoffelgericht mit herzhafter Tomaten-Currysoße	9,90 €
122	Jeera Alu ^g Kartoffeln mit Kreuzkümmel	9,90 €
123	Alu Palak ^g Kartoffeln mit Spinat	9,90 €
125	Pulao Rice ^{g, h} Basmati-Reis nach Moghul Art	6,50 €
127	Mix Pickles ³ gemischtes grünes und gelbes Obst - sauer	3,50 €



Fisch Spezialitäten ^{g, h}

78	Fish Mango ^{d, h} Seelachsfilet mit frischer Mango in Mango-Cashewnuss-Soße	20,50 €
81	Jheenga Masala ^{h, h, l} - pikant Riesengarnelen in Tomaten-Knoblauch-Currysoße	22,90 €
85	Goan Fish Curry ^d Fischspezialität aus Goa	20,50 €

Diese Köstlichkeiten werden mit Basmati-Reis aus Nordindien zubereitet.

Vegetarische Spezialitäten

86	Vegetable Korma ^{g, h} frisches Gemüse mit Cashewnüssen und Rosinen in Mandel-Soße	14,90 €
88	Saag Paneer ^{g, h} Spinat mit hausgemachtem Käse	15,50 €
89	Shahi Baingan ^{g, h} indische Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Mandelsoße, fein gewürzt	14,50 €
91	Alu Chana Masala ¹ - auf Wunsch vegan - mittel scharf Kichererbsen, Kartoffeln und Zwiebeln in herzhafter Currysoße mit frischen Tomaten und Ingwer	14,50 €
92	Dal Makhani ^{g, h} - auf Wunsch vegan Indisches Nationalgericht: Gelbe oder schwarze Linsen mit Butter	13,50 €
93	Kadai Paneer ^g - mittel scharf Hausgemachter Käse in der Pfanne serviert mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln in typischer Soße	15,50 €
94	Bhindi Masala ^{g, l} frisches indisches Okra-Gemüse in kräftiger Soße	14,90 €
95	Mixed Vegetables Masala ^{g, h, l} - auf Wunsch vegan frisches Gemüse nach indischer Art	14,90 €
98	Soya Tikka Masala ^f - vegan Soja-Bällchen mit hausgemachter, kräftiger Soße	15,50 €
99	Vegetable Handi ^g - auf Wunsch vegan - scharf gemischtes Gemüse mit pikanter Currysoße nach Hausart	14,90 €

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

30	Tikka Achari Taka Tak - scharf - Hühnerbrustfilet mariniert in Ingwer, Knoblauch, Joghurt und indischen Pickels im Ofen gebacken und geschmort in Tomaten-Butter-Kokosnuss-Soße	17,90 €
32	Chicken Tikka zarte Hühnchenstücke in spezieller Joghurt-Marinade	17,50 €
33	Lamm Boti Kebab zartes mariniertes Lammfilet vom Spieß	23,50 €
34	Haryali Malai Kebab zartes Hühnchenfleisch in Joghurt mit Spinat-, Minze- und Koriandersoße mariniert, mit Beilage	17,50 €
37	Fish Tikka ^d frisches Seelachsfilet mariniert in Joghurt und Gewürzen, knusprig gegrillt	20,90 €
39	Mix Grillplatte (etwas von allem) ^{b, d, h} Tandoori-Köstlichkeiten	22,50 €

Biryani ^{g, h}

Indische Reispfanne

101	Vegetable Biryani frisches gemischtes Gemüse mit Mandeln und Rosinen in Kashmir-Art	15,90 €
104	Mutton Biryani Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen	19,50 €
105	Maharaja Biryani Hühnchen- und zartes Lammfleisch mit frischem Gemüse nach bengolischer Art	19,90 €
106	Jheenga Hydrabadi Biryani ^{b, d} Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen	23,90 €

Tandoori Brot Spezialitäten ^{a, g}

frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Tandoori-Ofen

130	Nan Fladenbrot aus Hefeteig	3,50 €
131	Butter Nan ovales Brot aus Hefeteig mit Butter	3,90 €
132	Garlic Nan ovales Brot aus Hefeteig mit Knoblauch	4,20 €
134	Pishauri Nan ^h gefüllt mit Käse, Rosinen, Mandeln und Kokosnuss	5,90 €
135	Roti flaches Vollkornfladenbrot	3,50 €
136	Batura ovales Brot aus Hefeteig, frittiert	3,90 €
142	Ginger Nan mit frischem Ingwer	4,20 €

Nachspeisen ^{g, h}

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

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

