

VORSPEISEN

Süßer Lassi
Süßes Joghurtgetränk mit Rosenwasser

Gesalzener Lassi
Süßes Joghurtgetränk mit Kümmelgeschmack

Mango Lassi
Süßes Joghurtgetränk mit Mangogesmack

Zwiebel Baji (4 Stück)
Geschnittene Zwiebeln mit Kichererbsenmehl paniert

Vegetarische Samosa (2 Stück)
Frittierte Teigtasche mit Kartoffeln gefüllt

Masala Mogo (Casava oder Yuga)
Afrikanische Delikatesse. Sie werden gekocht, gebraten und leicht mit milden indischen Aromen gewürzt

Batata Wada
Gebratene Kartoffelknödel in Mumbai Style

Vegetarische Pakora
Verschiedene Gemüsesorten in einem Teig aus Kichererbsenmehl gehüllt und leicht frittiert

Papadoms (2 Stück)
Dünn und knuspriges Linsenmehlbrot, serviert mit einem würzigen Mango und Minzen-Chutney

Masala Papadom
Speziell importierte Masala Papadoms mit roten Zwiebeln, indischen Gewürzen, grünem Chili und frischem Koriander

Hühnerfleisch Pakora
Knusprig gebratenes Hühnerfleisch mit einer Kichererbsenmehlpanierung

KINDERMENÜ

Hühnernuggets, Fischnuggets oder Hühnerfleisch Pakora mit Pommes Frites und Apfelsaft

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

Garnelen mit Kokosnuß und Safran
Frische Garnelen, mariniert mit Zitronengras, Schalotten, Ingwer, Knoblauch und exotischen Gewürzen, bedeckt mit in einer duftenden Kokosnuß-Sauce und Safran

Knoblauchgarnelen

Garnelen in Zitronensaft, Ingwer und Knoblauch mariniert und in einer Chili-Sahnesauce gekocht

Chilli-Fisch

Fisch, mit Soja, grünen Chilischoten, Ingwer, Koriander, Frühlingszwiebeln und schwarzem Pfeffer gekocht.

SUPPEN

Tomaten Shorba

Frische Tomatensuppe mit verschiedenen Kräutern und Gewürzen

Palak und Dal Shorba

Spinat und Linsensuppe gewürzt mit Koriander und Kreuzkümmel

Murg Yakhni Shorba

Zarte gekochte Hühnersuppe mit Kräutern und Gewürzen

VEGETARISCHE TANDOOR SPEZIALITÄTEN

Schaschlik Paneer

Gewürfelter Hüttenkäse mit speziellen Gewürzen, serviert mit Paprika und Tomaten

TANDOOR SPEZIALITÄTEN

Adraki Hühnerfleisch Tikka

Knochenloses Hühnerfleisch in Ingwer und Gewürzen mariniert, Tandoor gegrillt

Hühnerfleisch Malai Tikka

In Käse und Sahne mariniertes knochenloses Hühnerfleisch, Tandoor gegrillt

Murg Tandoori

Saftiges Hühnerfleisch mit traditionellen Gewürzen mariniert, Tandoor gegrillt

IBN Platte

Platte mit Kebab, Fisch und Huhn, Tandoor gegrillt

Lammfleisch Sheekh Kebab

Lammfleisch Kebab, gewürzt mit Ingwer, Knoblauch und frischem Koriander

Gillafi Hühnerfleisch Seekh

Mit exotischen Gewürzen gemischtes Hühnergeschneitztes, mit Zwiebeln, Paprika und Tomaten bedeckt, Tandoor gegrillt am Spieß

Garnelen Tandoori

Garnelen mit exotischen indischen Gewürzen

Fisch Tikka Ajwani

Zarte Fischstücke in Tandoori Masala mariniert und mit Ajwain (Kümmel) gewürzt

HAUPTSPEISEN

Butter-Hühnerfleisch

Tandoori Hühnerfleisch Tikka in einer Butter-Tomatensauce

Hühnerfleisch Tikka Masala

Hühnerfleisch Tikka, serviert in einer Sauce mit Butter und verschiedenen Gewürzen

Hühnerfleisch Korma

Hühnercurry in einer leichten Cashewnusssauce mit Safran angereichert

Hühnerfleisch Saag

Hühnerfleisch in einer Spinatsauce, mit Knoblauch und Ingwer gewürzt

Kadai Murg

Gegrilltes Hühnerfleisch mit Paprika, Gewürzen und Kräutern in Tomatensauce

Murg Methi

Hühnerfleisch mit Bockshornkleeblättern und aromatischen Gewürzen

Hühnerfleisch Tamil

Besonders populäres südindisches Gericht aus der Region Tamil Nadu

Hühnerfleisch Vindaloo

Hühnerfleisch mit Kartoffeln, mit einer scharfen Tomatensauce mit einer speziellen Paste aus Goa

Kashmiri Roganjosh

Zartes Lammfleisch im Kashmiri Stil

Lamb Saagwala

Exotisch gewürzte Lammstücke mit Spinat, Tomaten und Gewürzen

Lamm Pasanda

In einer leichten Mandel- und Cashewnussskremesauce gekochtes Lammfleisch

Lamm Vindaloo

Saftiges Lammfleisch mit Kartoffeln in einer extrascharfen Tomatensauce gekocht

Garnelencurry Goa

Würziges Gericht mit Garnelen, in einer scharfen Currysauce, Kokosmilch und Curryblätter gekocht. Mit Senf und Methisamen

Garnelen Kadai

Garnelen mit grünem Pfeffer gekocht, mit Gewürzen und Tomatensauce

Fisch Masala

Tandoori Fisch Tikka, in Kokosmilch und einer traditionellen Sauce gekocht

VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

Kadai Paneer

Hüttenkäse mit grünem Pfeffer und Gewürzen gekocht in einer Tomatensauce serviert

Saag Paneer

Hüttenkäse in einer cremigen Spinatsauce gekocht

Paneer Butter Masala

In einer cremigen Tomatensauce zubereiteter Hüttenkäse, mit Pfeffer und Safran

Malai Kofta

Hüttenkäse mit gebratenen Kartoffelklöße in einer Cashewnussauce und Joghurt gekocht

Saag Aloo oder Mais Saag

Spinat mit Kartoffeln oder Amerikanischen Mais

Bang Bharta

Ein einzigartiges Gericht mit gebackenen Auberginen mit Zwiebeln und Gewürzen

Bhindi Masala

Zarte Okra mit einer Mischung aus frisch gemahlene Gewürzen, gebratenen Zwiebeln, Chili und Tomaten

Bombay Aloo

Kartoffeln in Tomatensauce, gewürzt mit Curryblättern und Senf

Gemischtes Gemüse

Frisches Gartengemüse in Masalasaucen

Channa Pindy

Kichererbsen mit Kräutern und Gewürzen gekocht

Dal Makhani

Schwarze Linsen über Nacht im Tandoorofen gekocht mit Butter und Sahne

Tadka Dal

Bengalische und grüne Kichererbsen mit Chili und Kreuzkümmel gewürzt

TILDA BASMATI SPEZIALITÄTEN

Byriani Murgh (Hühnerfleisch Byriani)

Lammfleisch Byriani

Pulao Langkornreis mit Hühnerfleisch oder Lammfleisch. Mit "Raita" beigelegt

Vegetarisches Byriani

Frisches Gemüse und Basmati Reis mit frischer Minze und Safran

Jeera Pulao

Zitronenreis

Gebratener Eierreis

Reis mit Pilzen

Tilda Basmati Reis

BROT

Naan

Im Tandoor-Ofen gebackenes Brot

Butter-Naan

Im Tandoor-Ofen gebackenes Brot mit Butter bestrichen

Knoblauch-Naan

Im Tandoor-Ofen gebackenes Brot mit frisch gehacktem Knoblauch gewürzt

Knoblauch-Naan mit Chilli

Tandoor-gebackenes Brot mit frisch gehacktem Knoblauch und Chiliflocken

Tandoori Roti

Tandoor-gebackenes Weizenbrot

Laccha Parantha

Tandoor-gebackenes Weizenbrot im Blätterteig-Stil

Pudina Prantha

Aus Weizenmehl im Tandoor-Ofen gebackenes Brot mit Minze gewürzt

Gefüllte Kulcha

Vollkornbrot, gefüllt mit Lammfleisch und Käse, Zwiebeln, Kartoffeln oder Blumenkohl

SALAT

Kachumber

Ein einfacher und gesunder Mix aus Gurken, Tomaten, Zwiebeln, grünen Chilischoten, mit Salz, Pfeffer, chaat Masala und einem Zitronensaft gewürzt.

YOGURT

Boondi Raita

Kleine Klöße aus Kichererbsenmehl, in Joghurt getaucht und mit Kreuzkümmel, Chilipulver und Salz gewürzt

Kheera Raita

Ein erfrischender Mix aus gehackten Gurken, Zwiebeln und exotischen Gewürzen mit frischem Joghurt serviert

Mango Chutney

Mintsauce

Mixed Pickles

NACHSPEISE

Mango Kulfi

Indische Mango-Eiscreme in einer Tonschüssel serviert

Pista Kulfi

Indische Eiscreme mit Pistazien in einer Tonschüssel serviert

Gulabjamun (2 Stück)

Gebackener Käse in Zuckersirup getaucht und heiß serviert

Thandi Kheer

Süßer Milchreis mit Safran gewürzt, kalt serviert

Dessert des Tages

Plastikbehälter für Speisen zum Mitnehmen

Gewicht aller Vorspeisen 100g

Gewicht aller Hauptspeisen 350g

Hinweis:

Lieber Gäste, geben Sie uns bitte vor Ihrer Bestellung alle etwaigen Diätwünsche und Allergien bekannt.