

BEILAGEN



Zeera Rice	€3.50
Lemon Reis	€3.50
Mushroom Reis	€3.50
Pilau Reis	€3.25

NAAN

Butter Naan ^(1,2)	€3.60
Garlic Naan ^(1,2)	€3.95
Cheese Naan ^(1,2)	€4.25
Coriander Naan ^(1,2)	€3.95
Peshwari Naan ^(1,2,4)	€4.75
Keema Naan ^(1,2)	€5.50

CHUTNEYS

Mango Chutney	€1.95
Onion Chutney 	€1.95
Mint Sauce ⁽¹⁾ 	€1.95
Raita ⁽¹⁾	€1.95

(1) : Milchprodukte

(2) : =Enthält Gluten



67 Murgtalstraße, Forbach
(Schwarzw) 76596

 017659593190
 07228701185

**DIE LIEFERKOSTEN
BETRAGEN €2.50**



GETRÄNKE

Cola/Sprite/Fanta	€3.95
1ltr	
Cola/Sprite/Fanta	€2.50
330ml	
Lassi	€3.95
Mango Lassi	€3.95
Black Forest Lassi	€4.50
Maracuja Lassi	€4.50
Masala Lassi	€3.95

DESSERT

Tiramisu ^(3,2)	€4.95
Mango Cream ⁽¹⁾	€4.95

ANGEBOTE

Duo Menü	€44
2 Vorspeisen und 4 Hauptgerichte und 1ltr Getränke	
Vier Menü	€80
4 Vorspeisen und 4 Hauptgerichte und 1ltr Getränke	

(3) : =Eier

(4) : =Nüsse

(5) : =Fisch





VORSPEISEN

1. Suppe des Tages ⁽¹⁾ €6.50

Fragen Sie nach unserer Suppe des Tages!

2. Papadams ⁽²⁾ €2.50

frittierter indischer Cracker

3. Onion Baji ⁽³⁾ €6.50

in Kichererbsenmehl gebackene Zwiebelringe

4. Samosa ⁽¹⁾ €6.50

Pastete gefüllt mit Gemüse

5. Chicken Samosa ⁽¹⁾ €7.50

Mit Hähnchen gefüllter Kuchen

6. Pakora ⁽³⁾ €8.95

in Kichererbsenmehl gebackenes Hühnerfleisch

7. Chicken 65 ^(2,3) €8.95

Hähnchen in würzig-pikanter Soße

8. Chicken Tikka Boti €9.90

aus dem indischen Lehmofen mit mariniertem Hähnchenbrustfilet

9. Hara Bara Chicken €9.95

In indischen Gewürzen, Minze, grünem Chili und Frühlingszwiebeln mariniertes Hähnchen,

10. Seekh Kebab €10.95

mit im Lehmofen zubereitetem Hackfleisch

11. Prawn Puri ⁽²⁾ €11.95

Garnelenbraten mit Zwiebelpaprika und hausgemachter Mangosauce

12. Paneer Tikka €11.95

aus dem indischen Lehmofen mit mariniertem Käse

(1) : Milchprodukte

(2) : =Enthält Gluten

(3) : =Eier

(4) : =Nüsse

(5) : =Fisch



MENÜ

Hähnchen: 16.90

Lamm: 18.90

Garnele: 19.90

Gemüse: 15.90

ALLE GERICHTE WERDEN MIT
BASMATIREIS SERVIERT

13. Korma ^(1,4)

Fleisch oder Gemüse mit Mandel- und Kokoscreme

14. Butter Chicken ⁽¹⁾

Fleisch oder Gemüse mit Butter-Tomatensauce

15. Tikka Masala ⁽¹⁾

Fleisch oder Gemüse in einer Tomaten-Cashewkern-Sahnesauce

16. Traditional Curry

Indisches Curry mit Masala

17. Jalfrezi

Zwiebeln, Paprika, grünem Chili und frischem Koriander

18. Rogan Josh

Zwiebeln, Paprika, grünem Chili und frischem Koriander

19. Vindaloo

Fleisch oder Gemüse in einer würzigen Currysauce

20. Chilli Masala

in Kichererbsenmehl gebackene Zwiebelringe

21. Bhuna

Spezialität des Hauses mit Tomaten, Zwiebeln und Ingwer nach nordindischer Art

22. Chicken mango

Süßes, mit Mango angereichertes Hähnchen nach indischer Art

EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS

23. Vegetable Biryani ⁽⁴⁾ €16.50

mit Gewürzen gekochter Reis

24. Prawn Biryani ^(4,5) €20.95

mit Gewürzen gekochter Reis

25. Lamb Biryani ⁽⁴⁾ €19.95

mit Gewürzen gekochter Reis

26. Chicken Biryani ⁽⁴⁾ €18.95

mit Gewürzen gekochter Reis

27. Chicken Karahi

Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Paprika in einer

kräftigen Currysauce

28. Saag Gosht ⁽¹⁾ €19.90

Spinat, Senfblätter und Bockshornklee, dazu Lamm

29. Paneer Tikka Masala ⁽¹⁾ €17.50

Käse in einer Tomaten-Cashewkern-Sahnesauce

30. Mix Vegetable Curry €16.50

gemischtes Gemüse mit indischen Gewürzen

31. Bombay Aloo €16.50

würzige Achari-Kartoffeln

32. Tarka Daal ⁽¹⁾ €14.95

gelbe Linsen in hausgemachten Gewürzen gekocht

33. Chana Masala €16.50

Kichererbsen in Buttersauce gekocht

34. Saag Paneer ⁽¹⁾ €16.50

Käse gekocht mit Spinat, Senfblättern und Bockshornklee

35. Daal Makhani ⁽¹⁾ €16.50

mit verschiedenen Linsensorten und Butter-Tomaten-Sahne-Sauce

