

Ihre Kunden- Nr.:
Volmeswerther Str. 48 · 40221 Düsseldorf



INDISCHES KÜCHE

Mittagstisch

Mo.-Fr.: 11.30 -14.30 Uhr

- M1. Chicken Curry**
zartes Hähnchenfleisch (ohne Knochen) in pikanter Sauce aus Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Chashewnüssen und vielen Gewürzen 7,50
- M2. Chicken Saag**
zartes Hähnchenfleisch (ohne Knochen) in pikanter Sauce in würziger Spinatzubereitung 7,50
- M3. Chicken Vindaloo (sehr scharf)**
zartes Hähnchenfleisch (ohne Knochen) zubereitet mit Kartoffeln in scharfer südindischer Gewürzsauce 7,50
- M4. Butter Chicken** 7,50
Hühnerfleisch im Tandoor gegrillt und anschließend gegart in einer Spezialsoße aus Tomaten, Butter, Sahne und Gewürzen
- M5. Lamm Curry**
saftiges Lammfleisch in pikanter Sauce aus Ingwer Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzen 7,90
- M6. Lamm Saag**
saftiges Lammfleisch in würziger Spinatzubereitung 7,90
- M7. Lamm Vindaloo (sehr scharf)**
zartes Lammfleisch zubereitet mit Kartoffeln in scharfer südindischer Gewürzsauce 7,90
- M8. Paneer Masala (mild od. scharf / hot or very hot)**
hausgemachter Frischkäse in einer Spezialzubereitung aus gemahlten Cashewnüssen, Ingwer, Knoblauch Chili, Tomaten und Gewürzen in Sahnesauce 6,90
- M9. Sabzi Curry**
gemischtes frisches Gemüse, gekocht mit Kräutern und Gewürzen 6,90
- M10. Palak Paneer**
pikant gewürzter Spinat mit hausgemachten Frischkäsewürfeln 6,90
- M11. Dal**
Linsengemüse in verschiedenen Zubereitungen 6,90
- M12. Alo Palak**
Pikant gewürzter Spinat mit Kartoffeln 6,90

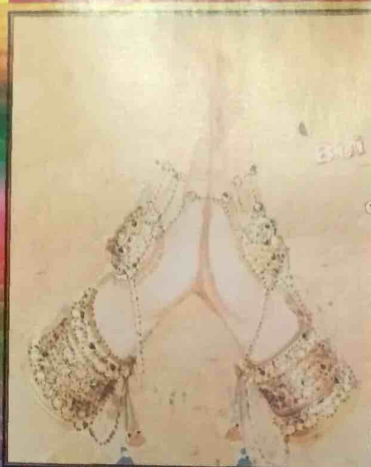
Alle Preise inkl. MwSt.

Tel. 0211-

514 383 40

514 383 41

Fax 0211-514 383 42



Party & Cateringservice

Bei telefonischer Bestellung ab 20,- € erhalten Sie 10% Rabatt



Mindestbestellwert 9,- € · Lieferung frei Haus 5km

www.namastelieferservice.de
resaturant.namaste@yahoo.de



Bestellen Sie über Internet
www.namastelieferservice.de
Sie erhalten

10%*
Rabatt

PayPal

sofort
überweisung.de

halten 10% Rabatt

Suppen / Soups

1. **Tomato Soup**
Tomatensuppe nach indischer Art 3,00
2. **Vegetable Soup**
Gemüsesuppe nach indischer Art 3,50
- 2a. **Linsen Suppe** 3,00
3. **Chicken Soup**
Hühnerfleischsuppe nach indischer Art 3,50

Vorspeisen / Starters

Alle Vorspeisen serviert mit Salatgarnitur

4. **Samosa Veg. Pokora**
Teigtaschen mit würziger Füllung aus Kartoffeln und Gemüse 3,50
5. **Onion Bhujia**
Zwiebelringe in einem Teig aus Kichererbsenmehl frittiert 3,50
6. **Mix Veg Pakora**
Gemischtes Gemüse in Teig aus Kichererbsenmehl gebacken 3,50
7. **Paneer Pakora**
Frischer hausgemachter Rahmkäse im Teigmantel 3,50
8. **Chicken Pakora**
Hähnchenfilet in Kichererbsenmehl gebacken 3,50
- 8a. **Klein Sheekh Kebab**
Würziges Lammhack am Spieß im Tandoor gegrillt 5,50

Spezialitäten aus dem Tandoor Tandoori Dishes

Alle Tandoori Gerichte werden mit Naan (Fladenbrot),
Chutney und einem kleinen Salat serviert.

9. **Chicken Tikka**
Hühnerfleisch ohne Knochen, 24 Std. mariniert in Joghurt
und Gewürzen im Tandoor gegrillt 11,90
11. **Lamm Sheekh Kebab**
Würziges Lammhack am Spieß im Tandoor gegrillt 11,90



Hähnchenspezialitäten Chicken Dishes

Alle Gerichte werden mit Basmatireis oder Naan (Fladenbrot) serviert.

12. **Chicken Curry Namaste**
Zartes Hühnerfleisch in pikanter Soße aus Ingwer, Zwiebeln,
Knoblauch, Cashewnüssen und vielen Gewürzen 9,90
13. **Chicken Madras (sehr scharf)**
Hühnerfleisch in einer sehr scharfen Currysoße 10,90
14. **Chicken Vindalo (sehr scharf)**
Zartes Hühnerfleisch zubereitet mit Kartoffel
in exotisch scharfer Soße 11,90
15. **Chicken Mushroom (scharf)**
Hühnerfleisch mit Champignons in pikantem Masala Curry
mit Zwiebeln, Knoblauch, Chili und Gewürzen 10,90
16. **Chicken Saag**
Saftiges Hühnerfleisch in einer pikanten Spinatzubereitung 11,90
17. **Chicken Jalfrezi**
Hühnerfleisch in Gewürzmarinade,
gebraten mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika 11,90
18. **Chicken Tikka Masala (scharf)**
Hühnerfleisch in einer Spezialzubereitung aus gemahlener
Cashewnüssen, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Chili,
Nelken, Tomaten und Gewürzen in Sahnesoße 12,50
19. **Chicken Karahi (scharf)**
Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika,
Ingwer, Knoblauch und Gewürzen 12,50
20. **Chicken Korma (süß)**
Hühnerfleisch in einer Kokos-Mandel Sahnesoße 12,50
21. **Butter Chicken (süß)**
Hühnerfleisch im Tandoor gegrillt und anschließend gegart in
einer Spezialsoße aus Tomaten, Butter, Sahne und Gewürzen 11,50

Lammpezialitäten Lamb Dishes

Alle Gerichte werden mit Basmatireis oder Naan (Fladenbrot) serviert.

22. **Lamb Curry Namaste**
Saftiges Lammfleisch in pikanter Soße aus Ingwer, Zwiebeln,
Knoblauch, Cashewnüssen und vielen Gewürzen 11,90
23. **Lamb Masala (scharf)**
Lammfleisch zubereitet mit gemahlener Cashewnüssen,
Chilli, Tomaten und Zwiebeln in einer Gewürzsoße 12,90
- 23a. **Lamb Jalfrezi**
Lammfleisch zubereitet mit Tomaten, Paprika, Ingwer,
Knoblauch und Gewürzen 12,90
24. **Lamb Saag**
Lammfleisch in einer pikanten Spinatzubereitung 12,90
25. **Lamb Vindalo (sehr scharf)**
Lammfleisch zubereitet mit Kartoffel in exotisch scharfer Soße 11,90
26. **Lamb Korma (süß)**
Lammfleisch zubereitet mit gemahlener Cashewnüssen,
Mandeln und Kokos in einer Sahnesoße 12,90

Ente

Alle Gerichte werden mit Basmatireis oder Naan (Fladenbrot) serviert.

27. **Ente Curry**
Entenfleisch in einer Currysoße 11,50
28. **Ente Madras** (sehr scharf)
Entenfleisch mit Ingwer und Chili in einer scharfen Currysoße 12,50
29. **Ente Masala**
Entenfleisch pikant zubereitet mit Ingwer,
Zwiebeln, Tomaten und Paprika 12,50
30. **Ente Saag**
Entenfleisch mit Spinat, Ingwer und Knoblauch zubereitet 12,50
31. **Ente Korma**
Entenfleisch in Kokos-Mandel Sahnesoße 12,50

Meeresspezialitäten / Seafood

Alle Gerichte werden mit Basmatireis oder Naan (Fladenbrot) serviert.

32. **Fish Curry**
Fisch in Curry mit Ingwer, Tamarinde, Kokosmilch
und Sahne zubereitet 12,90
- 32a. **Fish Madras** (sehr scharf) **NEU**
Fisch in einer sehr scharfen Currysoße 12,90
33. **Fish Masala**
Fisch nach Nordindischer Art zubereitet aus Zwiebeln, Ingwer,
Knoblauch, Chili und Tomaten in würziger Sahnesoße 12,90
34. **Fish Jalfrezi**
Fisch mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Ingwer,
Knoblauch und Gewürzen 12,90
- 34a. **Fish Saag**
Fisch in einer pikanten Spinatzubereitung, 12,90
- 34b. **Fish Vindalo** (sehr scharf) **NEU**
Fisch zubereitet mit Kartoffel
in exotisch scharfer Soße 12,90
35. **Prawn Curry**
Garnelen zubereitet mit Ingwer, Zwiebeln,
Knoblauch und Gewürzen in pikanter Currysoße 12,90
36. **Prawn Masala**
Garnelen zubereitet mit Zwiebeln, Paprika und Gewürzen 12,90
37. **Prawn Jalfrezi**
Garnelen mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Ingwer,
Knoblauch und Gewürzen 13,90
- 37a. **Prawn Saag**
Garnelen in einer pikanten Spinatzubereitung, 12,90

Vegetarische Spezialitäten Vegetarian Dishes

Alle Gerichte werden mit Basmatireis oder Naan (Fladenbrot) serviert.

38. **Dal Makhni**
Linsen in verschiedenen Zubereitungen 9,00
39. **Sabzi**
Gemischtes frisches Gemüse,
zubereitet mit Kräutern und Gewürzen 9,90
40. **Mushroom Mattar Paneer** (scharf)
Champignons, hausgemachter Frischkäsewürfel und Erbsen
in pikantem Masala Curry 9,90
41. **Palak Paneer**
Pikant gewürzter Spinat mit hausgemachten Frischkäsewürfeln 9,90
42. **Paneer Jalfrezi**
Frischkäse zubereitet mit Zwiebeln, Paprika und Tomaten 10,90
43. **Shahi Paneer**
Hausgemachte Frischkäsestücke mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten
und gerösteten Cashewnüssen in einer Sahnesoße 10,90
44. **Paneer Masala** (scharf)
Hausgemachte Frischkäse in einer pikanten Soße aus Ingwer,
Knoblauch, Chili, Tomaten und Gewürzen in Sahnesoße 10,90
45. **Bengan ka Barha**
Auberginen im Tandoor gegrillt und püriert mit Tomaten,
Zwiebeln und Gewürzen 11,90
46. **Vegetable Kofta**
Frittierte Kartoffeln-Gemüsebällchen
in einer würzigen Sahnesoße 9,90
47. **Aloo Gobi**
Frischer Blumenkohl, Kartoffeln und Gewürzen gekocht 9,90

Vegetarische Spezialitäten / Vegetarian Dishes

48. **Aloo Matter**
Kartoffeln, Erbsen, Ingwer und Knoblauch in Currysoße 9,90
49. **Aloo Palak**
Pikant gewürzter Spinat mit Kartoffeln 9,90
50. **Channa Masala**
Kichererbsen mit Zwiebeln, Tomaten, gewürzt in Currysoße 9,90
- 50a. **Channa Saag**
Kichererbsen in einer pikanten Spinatzubereitung, 9,90
51. **Bhindi Masala**
Frisches Okragemüse mit Knoblauch, Ingwer,
Tomaten und Zwiebeln gebraten 10,90
52. **Sabzi Korma** (süß)
Frisches gemischtes Gemüse mit Kräutern
und Gewürzen in Sahnesoße gekocht 10,90
- 52a. **Egg Curry**
Eier in pikanter Soße aus Ingwer, Zwiebeln,
Knoblauch, Cashewnüssen und vielen Gewürzen 9,90
- 52b. **Egg Masala**
Eier zubereitet mit gemahlene Cashewnüssen,
Chili, Tomaten und Zwiebeln in einer Gewürzsoße 9,90
- 52c. **Egg Vindalo** (sehr scharf)
Eier zubereitet mit Kartoffel
in exotisch scharfer Soße 9,90