

Garnelenspezialitäten

88 Prawn Masala (A)(B)(D)	16,50
Garnelen mit frischen Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen in einer speziellen Sauce gebraten	
89 Jheenga Curry (A)(B)(D)	15,00
Garnelen in Currysauce gebraten	
90 Jheenga Saag (A)(B)(D)	15,00
Garnelen mit gehacktem Spinat, Zwiebeln, Tomaten und aromatischen Gewürzen gegart	

Pizza 30 cm

100 Pizza Margharita (2,7,A,B)	5,50
mit Tomatensauce und Käse	
101 Pizza Tonno (2,7,A,B)	6,50
auf Wunsch mit Zwiebeln mit Tomatensauce, Thunfisch und Käse	
102 Pizza Salami (2,7,11,10,A,B)	6,50
mit Tomatensauce, Rindersalami und Käse	
103 Pizza Funghi (2,7,A,B)	6,00
mit Tomatensauce, Champignon und Käse	
104 Pizza Hawaii (3,2,7,A,B)	6,50
mit Tomatensauce, Putenschinken, Ananas und Käse	
106 Pizza Salami Funghi (2,7,10,11,A,B)	6,50
mit Tomatensauce, Rindersalami, Champignon und Käse	
107 Pizza Veggie (2,7,A,B)	6,50
mit Tomatensauce, verschiedenem Gemüse und Käse	
108 Pizza Brokkoli (2,7,A,B)	6,50
mit Tomatensauce, Brokkoli und Käse	
110 Pizza Scampi (2,7,A,B,D)	8,00
mit Tomatensauce, Scampi und Käse	
111 Pizza Sucuk (2,7,AB)	8,00
mit Tomatensauce, Sucuk (türkische Knoblauchwurst) und Käse	

Getränke

Mango Lassi (B)	0,3 l	3,50
(Indischer Joghurt Drink)		
Afri Cola 5,7	0,5 l	2,10
Afri Cola ohne Zucker 5,7	0,5 l	2,10
Bluna Orange 7,10	0,5 l	2,10
Bluna Zitrone 10	0,5 l	2,10
Bluna Mix Cola Orange 5,7,10	0,5 l	2,10
Rhodium Wasser	0,5 l PET	2,00
Rhodium Apfelschorle	0,5 l PET	2,00
Red Bull 5,7	0,33 l	2,50

Himalaya Catering

Indisches Flair bei Ihnen Zuhause?

Geben Sie ihrer Feier mit unseren indischen Spezialitäten eine besondere Note.
Wir empfehlen uns für: Geburtstage, Hochzeiten, Jubiläen, Firmenfeiern, Weihnachtsfeiern usw.



Wir beraten Sie natürlich gerne bei der Zusammenstellung des Menüs.

Wir liefern nach: Stadt Mayen ab 12,-
Alzheim, Betzing, Ettringen, Hausen, Kottenheim und St. Johann ab 15,-
Einig, Gering, Kehrig, Kollig, Kürrenberg, Monreal, Reudelsterz, Trimbs, Welling ab 20,-
Polch ab 30,- / Weitere Orte auf Anfrage.

Familienbetrieb
seit 2012

Himalaya



Indische Spezialitäten

• Lieferservice • Take-Away • Catering

Neustr. 19 · 56727 Mayen

Tel. 02651/4010260

Mittags-Menü Dienstag - Freitag

11:00 bis 14:00 Uhr

Alle Hauptgerichte als

Mittagsportion mit Reis und Brot
(zum Abholen und im Restaurant)

Lieferung: Mittagsmenü in Mayen ab 2 Gerichten

9,90

Pizza Angebot 30 cm

Dienstag - Freitag

von 11:00 - 14:00 Uhr alle Pizzen

5,50

Wir bieten auch VEGANE Gerichte auf Bestellung!

Sie finden
uns auf:



Inh. A. Bakhtsh

Liefer- und Öffnungszeiten:
Dienstag - Sonntag 11:00 - 14:00 Uhr
und 17:00 - 22:00 Uhr
Montag Ruhetag

Vorspeisen

- 01 Alu Pakora (A)(4)(7)** 4,00
Kartoffelscheiben in Kichererbsenteig gebacken mit Sauce
- 02 Bangan Pakora (A)(B)(7)** 3,50
Gewürzte Auberginen in Kichererbsenteig gebacken mit Sauce
- 03 Paneer Pakora (A)(B)(4)(7)** 4,00
Hausgemachter indischer Käse in Kichererbsenteig gebacken mit Sauce
- 04 Champignon Pakora (A)(4)(7)** 3,50
Frische Champignon in Kichererbsenteig gebacken mit Sauce
- 05 Chicken Pakora (A)(B)(4)(7)** 4,00
Hühnerfilet-Stückchen in Kichererbsenteig gebacken mit Sauce
- 06 Gemischt Pakora (A)(B)(4)(7)** 4,00
Spinat, Kartoffeln und Zwiebel in Kichererbsenteig gebacken mit Sauce
- 07 Samosa (A)(B)(4)(7)** 4,00
Teigtaschen gefüllt mit Gemüse und Gewürzen, mit Sauce Salate

Salate

- 27 Tomaten Salat (8)(B)** 6,00
Frische Tomaten, Zwiebeln, Schafskäse mit Essig und Olivenöl
- 28 Chicken Tikka Salat (2)(B)** 8,50
Marinierte Hühnerfilet-Stückchen, Tomaten, Gurken, Schafskäse und Dressing
- 29 Gemischter Salat (2)(B)** 6,00
mit Schafskäse, Tomaten, Gurken und Dressing
- 30 Tonno Salat (2)(B)** 7,00
mit Thunfisch, Käse, Zwiebel, Tomaten, Gurken u. Dressing

Biryani Reis Spezialitäten

- 20 Vegitable Biryani** 11,50
Basmati-Reis gebraten mit Gemüse orientalisch Gewürzt mit Mandel Cashewnüssen und Rosinen
- 21 Chicken Biryani** 12,50
Zartes Hühnerfleisch mit Basmati-Reis gedünstet, orientalisch gewürzt, mit Mandeln Cashewnüssen und Rosinen
- 22 Lamm Biryani** 14,00
Zartes Lammfleisch, gedünstet mit Basmati-Reis und orientalischen Gewürzen, mit Mandeln, Cashewnüssen und Rosinen
- 23 Puten Biryani** 13,00
Putenfleischstücke mit Basmati-Reis gedünstet, orientalisch gewürzt, mit Mandeln Cashewnüssen und Rosinen
- 24 Rindfleisch Biryani** 14,00
Rindfleischstücke mit Basmati-Reis gedünstet, orientalisch gewürzt, mit Mandeln Cashewnüssen und Rosinen
- 25 Garnelen Biryani (D)** 16,50
Garnelen mit Basmati-Reis und orientalischen Gewürzen mit Mandeln, Cashewnüssen und Rosinen

Vegetarische Gerichte

- 31 Channa Masalah (A)(B)** 10,50
Kichererbsen in einer pikant würzigen Sauce zubereitet
- 32 Paneer Vindaloo (scharf) (A)(B)(3)** 13,50
Hausgemachter indischer Käse mit Kartoffeln in einer pikanten Sauce aus Kokos gegart
- 33 Paneer Jhalfarezi (A)(B)** 11,50
Hausgemachter indischer Frischkäse mit Zwiebeln, frischem Ingwer, Paprika, scharf durch 27 Gewürze
- 34 Paneer Naresh Dil Pasand (A)(B)** 12,50
Hausgemachter indischer Frischkäse mit Champignons in einer Sahnesauce, Mandeln und Cashewnüssen
- 35 Dal Fry Makhani (A)(B)** 9,50
Linsen in einer pikanten Sauce mit Butter gebraten
- 40 Mix Vegetable (A)** gemischtes Gemüse kräftig gewürzt 9,50
- 41 Ladyfinger (A)(B)** 11,00
Okragemüse mit Ingwer, Knoblauch und Gewürzen in einer speziellen Sauce
- 43 Mangoo Paneer (A)(B)** 13,00
Hausgemachter indischer Frischkäse in Mangocremesauce mit Mangostücken, Mandeln und Cashewnüssen
- 45 Saag Paneer (A)(B)** 12,00
Hausgemachter indischer Frischkäse mit Spinat, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen
- 46 Paneer Karahi (A)(3)(B)** 13,00
Hausgemachter indischer Frischkäse mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Ingwer und 21 Gewürzen in der Karahi (Wok) zubereitet
- 47 Paneer Tanduri (A)(3)(B)** 13,00
Hausgemachter indischer Frischkäse nach 24-stündiger Tanduri-Gewürz-Marinade gegrillt mit rotem, gelbem und grünem Paprika
- 48 Champignon Curry (A)(B)** 12,00
Champignons in einer milden Currysauce
- 49. Champignon Korma (A)(B)** 12,00
Champignons in einer milden Sauce aus Gewürzen, Joghurt und Sahne mit Mandeln und Cashewnüssen
- 50 Paneer Korma (A)(B)** 12,50
Hausgemachter indischer Frischkäse in einer milden Sauce aus Gewürzen, Joghurt und Sahne mit Mandeln und Cashewnüssen
- 51 Alu Saag (A)(B)** 10,00
Kartoffeln mit gehacktem Spinat, Zwiebeln, Tomaten und aromatischen Gewürzen gegart
- 52 Paneer Tikka Masalah (A)(3)(B)** 13,00
Hausgemachte indischer Frischkäse Nach 24-stündiger Marinade gegrillt mit rotem, gelbem und grünem Paprika

Alle Gerichte mit Reis und Fladenbrot
(normal oder Knoblauch)

Hähnchen Spezialitäten

- 53 Chicken Curry (A)(B)** 10,00
Hühnerfleischstückchen in Currysauce
- 54 Chicken Baddam (A)(B)** 12,50
Zartes Hühnerfleisch in Nussauce mit Mandeln und Cashewnüssen, Paprika und Sahnesauce
- 55 Chicken Jhalfarezi (A)(B)** 12,50
Zartes Hühnerfleisch mit Zwiebeln, frischem Ingwer, Paprika, scharf durch 27 Gewürze
- 56 Chicken Saag (A)(B)** 13,00
Hühnerfleischstücke mit gehacktem Spinat Zwiebeln, Tomaten und aromatischen Gewürzen gegart
- 57 Chicken Vindaloo (scharf) (A)(B)(3)** 13,50
Hühnerfleisch mit Kartoffeln in einer pikanten Sauce aus Kokos gegart

58	Chicken Korma (A)(B)	12,50	71	Mutton Bhindi (A)(B)	13,00
	Hühnerfleischstücke in einer milden Sauce aus Gewürzen, Joghurt und Sahne mit Mandeln und Cashewnüssen			Zartes Lammfleisch mit Okraschoten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch	
59	Chicken Makhan Masala (A)(B)	12,00	72	Mutton Alu (A)(B)	12,50
	Hühnerfleisch in einer leichten Butter-Tomaten-Sahnesauce gebraten			Lammfleisch mit Kartoffeln in einer milden Curry-Sahne-Sauce	
60	Chicken Karahi (A)(B)(3)	13,00	73	Mutton Subzi (A)(B)	13,00
	Hühnerfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Ingwer und 21 Gewürzen in der Karahi (Wok) zubereitet			Zartes Lammfleisch mit verschiedenem Gemüse in Currysauce	
61	Chicken Champignon (A)(B)	12,00	74	Mutton Brokkoli (A)(B)	13,00
	Zartes Hühnerfleisch in einer Curry-Sahnesauce mit Champignons			Lammfleisch mit Brokkoli in einer Currysauce	
62	Chicken Spezial (A)(B)	12,00	75	Mutton Madras (scharf) (A)(B)(3)	13,00
	Zartes Hühnerfleisch mit verschiedenem Gemüse in Currysauce			Lammfleisch mit Kokos und Gewürzen nach südindischer Art	
63	Mango Chicken (A)(B)(4)	14,00	76	Mutton Mango (A)(B)(4)	15,00
	Hühnerfleisch in einer Mangocremaesauce mit Mangostücken, mit Mandeln und Cashewnüssen			Lammfleisch in einer Mangocremaesauce mit Mangostücken und Mandeln und Cashewnüssen	
341	Murgh Channa (A)(B)	13,00	351	Mutton Jhalfarezi (A)(B)	14,00
	Hühnerfleisch stückchen mit Kichererbsen in einer pikant würzigen Soße zubereitet			Lammfleisch mit Zwiebeln, frischem Ingwer, Paprika, scharf durch 27 Gewürze	
342	Chicken Brokkoli (A)(B)	12,00	352	Mutton Gegrillt (A)(B)(3)(4)	15,00
	Hähnchen mit Brokkoli in einer Currysauce			gegrilltes Lammfleisch mit verschiedenen Gewürzen, gelber, grüner und roter Paprika mit Kräutern und Honig	
343	Chicken Madras (scharf) (A)(B)(3)	11,50	353	Mutton Dal (A)(B)	13,00
	Hühnerfleischstücke mit Kokos und Gewürzen nach südindischer Art			Lammfleisch mit Linsen in einer pikanten Sauce, Zwiebeln mit Butter angebraten	
344	Alu Chicken (A)(B)	12,50	354	Mutton Kashmiri (A)(B)(4)	14,00
	Hühnerfleisch mit Kartoffeln in einer milden Curry-Sahne-Sauce			Lammfleisch mit exotischen Früchten in einer Tomatensauce	
345	Chicken Bhindi (A)(B)	12,50	355	Mutton Banglor (A)(B)(4)	14,00
	Hühnerfleischstücke mit Okraschoten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch			Lammfleisch mit Ananas in einer milden Sahnesauce	
346	Chicken Gegrillt (A)(B)(3)(4)	13,00	356	Mutton Hydrabadi (A)(B)	14,00
	Gegrilltes Hühnerfleisch mit verschiedenen Gewürzen, gelber, grüner und roter Paprika mit Kräutern und Honig			Lammfleisch in einer Curryminzsauce	
347	Chicken Dal (A)(B)	11,50			
	Hühnerfleisch mit Linsen in einer pikanten Sauce, Zwiebeln mit Butter angebraten				
348	Chicken Kashmiri (A)(B)(4)	12,50			
	Hühnerfleisch mit exotischen Früchten in einer Tomatensauce				
349	Chicken Banglor (A)(B)(4)	12,50			
	Hühnerfleisch mit Ananas in einer milden Sahnesauce				
350	Chicken Hydrabadi (A)(B)(4)(7)	12,00			
	Hühnerfleisch in einer Curryminzsauce				

Wir würzen nach Wunsch!
(normal, scharf und sehr scharf)

Puten Spezialitäten

	Lamm Spezialitäten				
64	Mutton Champignon (A)(B)	13,50	357	Pute Curry (A)(B)	12,00
	Zartes Lammfleisch in einer Curry-Sahnesauce und Champignons			Putenfleischstücke in einer milden Currysauce	
65	Mutton Curry (A)(B)	12,50	358	Puten Jhalfarezi (A)(B)	12,50
	Zartes Lammfleisch in einer milden Currysauce			Putenfleischstücke mit Zwiebeln, frischem Ingwer, Paprika, scharf durch 27 Gewürze	
66	Mutton Karahi (A)(3)(B)	13,50	359	Pute Saag (A)(B)	13,00
	Zartes Lammfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Paprika und 21 Gewürzen in der Karahi (Wok)			Putenfleischstücke mit gehacktem Spinat, Zwiebeln, Tomaten und aromatischen Gewürzen gegart	
67	Mutton Korma (A)(B)	13,50	360	Puten Vindaloo (scharf) (A)(B)(3)	13,50
	Lammfleisch in einer milden Sauce aus Gewürzen, Joghurt und Sahne mit Mandeln und Cashewnüssen			Putenfleisch mit Kartoffeln in einer pikanten Sauce aus Kokos gegart	
68	Mutton Vindaloo (scharf) (A)(B)(3)	13,50	361	Puten Korma (A)(B)	12,50
	Gebratene Lammfleischstücke mit Kartoffeln in einer pikanten Sauce aus Kokos gegart			Putenfleisch in einer milden Sauce aus Gewürzen, Joghurt und Sahne mit Mandeln und Cashewnüssen	
69	Mutton Saag (A)(B)	13,50	362	Pute Karahi (A)(B)(3)	12,50
	Lammfleischstücke mit gehacktem Spinat, Zwiebeln, Tomaten und aromatischen Gewürzen			Putenfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Paprika und 21 Gewürzen in der Karahi (Wok) zubereitet	
70	Lamm Channa (A)(B)	13,50	363	Puten Champignon (A)(B)	12,00
	Zarte Lammfleischstückchen mit Kichererbsen in einer pikant würzigen Sauce zubereitet			Putenfleischstücke in einer Curry-Sahnesauce und Champignons	
			364	Pute Spezial (A)(B)	12,00
				Putenfleisch mit verschiedenem Gemüse in Currysauce	
			365	Pute Brokkoli (A)(B)	12,00
				Putenfleischstücke mit Brokkoli in einer Currysauce	
			366	Pute Madras (A)(B)(3)	12,50
				Putenfleischstücke mit Kokos und Gewürzen nach südindischer Art	
			367	Pute Alu (A)(B)	13,50
				Putenfleisch mit Kartoffeln in einer milden Curry-Sahnesauce	

Puten Spezialitäten

- 368 Pute Bhindhi (A)(B)** **13,00**
Putenfleisch mit Okraschoten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch
- 369 Pute Gegrillt (A)(B)(3)(4)** **13,00**
gegrilltes Putenfleisch mit verschiedenen Gewürzen, gelber, grüner und roter Paprika, mit Kräutern und Honig
- 370 Pute Dal (A)(B)** **12,50**
Putenfleischstücke mit Linsen in einer pikanten Sauce, Zwiebeln mit Butter angebraten
- 371 Pute Kashmiri (A)(B)(4)** **12,50**
Putenfleischstücke mit exotischen Früchten in einer Tomatensauce
- 372 Pute Banglor (A)(B)(4)** **12,50**
Putenfleisch mit Ananas in einer milden Sahnesauce
- 373 Pute Hydrabadi (A)(B)** **12,00**
Putenfleisch in einer Curryminzsauce
- 374 Pute Mango (A)(B)(4)** **14,00**
Putenfleisch in einer Mangocremesauce mit Mangostücken, Mandeln und Cashewnüssen
- 375 Puten Channa (A)(B)** **13,50**
Putenfleischstückchen mit Kichererbsen in einer pikant würzigen Sauce zubereitet

Tikka Masalah Grillspezialitäten

- 78 Chicken Tikka Masalah (A)(B)(3)** **13,00**
Hühnerfleischstücke nach 24-stündiger Marinade, gegrillt mit Zwiebeln, roter, gelber und grüner Paprika
- 79 Putten Tikka Masalah (A)(B)(3)** **13,00**
Putenfleisch nach 24-stündiger Marinade gegrillt mit Zwiebeln, roter, gelber und grüner Paprika
- 80 Mutton Tikka Masalah (A)(B)(3)** **15,00**
Saftiges Lammfleisch nach 24-stündiger Marinade, gegrillt mit Zwiebeln, roter, gelber und grüner Paprika
- 82 Jheenga Shahi Masalah (A)(B)(D)(3)** **16,50**
Garnelen nach Art des Hauses, gegrillt mit Zwiebeln, roter, gelber und grüner Paprika
- 83 Himalaya Grillplatte (A)(B)(3)** **15,00**
zusammengestellt aus den Hausgrillspezialitäten mit Zwiebeln, roter, gelber und grüner Paprika
- 919 Rindfleisch Tikka Masalah (A)(B)(3)** **14,00**
Rindfleisch nach 24-stündiger Marinade, gegrillt mit Zwiebeln, roter, gelber und grüner Paprika
- 52 Paneer Tikka Masalah (A)(3)(B)** **13,00**
Hausgemachter indischer Frischkäse nach 24-stündiger Marinade gegrillt mit roter, gelber und grüner Paprika

Nachtisch

- 200 Mango Cream (B)(4) - hausgemacht -** **3,50**
mit Sahne, Mangostückchen und Mandeln
- 201 Ghulab Jamun** frittierte Teigbällchen **3,50**
aus Khaya in aromatisiertem Zuckersirup

Alle Gerichte mit Reis und Fladenbrot
(normal oder Knoblauch)

Extra Beilagen

- 98 Käse Naan (A)(B) (Indisches Fladenbrot mit Käse)** **2,00**
- 99 Raita Joghurt Sauce (B)** **3,00**

Zusatzstoffe: 2 = Konservierungsstoffe, 3 = Geschmacksverstärker, 4 = Süßungsmittel, 5 = Koffeinhaltig, 6 = Chinin, 7 = Farbstoffe, 8 = Geschwefelt, 10 = Antioxidationsmittel, 11 = Rauch
Allergene: A = Weizen, B = Milch, C = Schwefeldioxid, D = Krustentiere

Rinderfleisch Spezialitäten

- 900 Rindfleisch Alu (A)(B)** **14,00**
Rindfleischstücke mit Kartoffeln in einer milden Currysauce
- 901 Rindfleisch Curry (A)(B)** **12,00**
Rindfleisch in einer Currysauce
- 902 Rindfleisch Mango (A)(B)(4)** **14,00**
Rindfleisch in einer Mangocremesauce mit Mangostücken, Mandeln und Cashewnüssen
- 903 Rindfleisch Jhalfarezi (A)(B)** **13,00**
Rindfleisch mit Zwiebeln, frischem Ingwer, Paprika, scharf durch 27 Gewürze
- 904 Rindfleisch Saag (A)(B)** **13,00**
Rindfleischstücke mit gehacktem Spinat, Zwiebeln, Tomaten und aromatischen Gewürzen gegart
- 905 Rindfleisch Vindalo (A)(B)(3)** **14,00**
Gebratene Rindfleischstücke mit Kartoffeln in einer pikanten Sauce aus Kokos gegart
- 906 Rindfleisch Korma (A)(B)** **13,50**
Rindfleisch einer milden Sauce aus Gewürzen, Joghurt und Sahne mit Mandeln und Cashewnüssen
- 909 Rindfleisch Champignon (A)(B)** **13,00**
Rindfleisch in einer Curry-Sahnesauce und Champignons
- 910 Rindfleisch Channa (A)(B)** **13,50**
Rindfleischstückchen mit Kichererbsen in einer pikant würzigen Sauce zubereitet
- 911 Rindfleisch Bhindhi (A)(B)** **13,00**
Rindfleisch mit Okraschoten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch
- 912 Rindfleisch Brokkoli (A)(B)** **13,00**
Rindfleischstücke mit Brokkoli in einer Currysauce
- 913 Rindfleisch Madras (A)(B)(3)** **13,00**
Rindfleisch mit Kokos und Gewürzen nach südindischer Art
- 914 Rindfleisch Gegrillt (A)(B)(3)(4)** **15,00**
gegrilltes Rindfleisch mit verschiedenen Gewürzen, gelber, grüner und roter Paprika mit Kräutern und Honig
- 915 Dal Rind (A)(B)** **12,50**
Rindfleisch mit Linsen in einer pikanten Sauce, Zwiebeln mit Butter angebraten
- 916 Rind Kashmiri (A)(B)(4)** **14,00**
Rindfleisch mit exotischen Früchten in Tomatensauce
- 917 Rindfleisch Banglore (A)(B)(4)** **14,00**
Rindfleisch mit Ananas in einer milden Sahnesauce
- 918 Rindfleisch Hydrabadi (A)(B)** **13,00**
Rindfleisch in einer Curryminzsauce

Tanduri Masalah Grillspezialitäten

- 81 Puten Tanduri Masalah (A)(B)(3)** **13,00**
Putenfleisch nach 24-stündiger Tanduri-Gewürz-Marinade gegrillt mit Zwiebeln, roter, gelber und grüner Paprika
- 84 Chicken Tanduri Masalah (A)(B)(3)** **13,00**
Hühnerfleischstücke nach 24-stündiger Tanduri-Gewürz-Marinade gegrillt mit Zwiebeln, roter, gelber und grüner Paprika
- 85 Mutton Tanduri Masalah (A)(B)(3)** **15,00**
Saftig marinierte Lammfleischstücke gegrillt mit Zwiebeln, roter, gelber und grüner Paprika
- 86. Jheenga Shahi Tanduri Masalah (A)(B)(D)(3)** **16,50**
Garnelen nach Art des Hauses gegrillt mit Zwiebeln, roter, gelber und grüner Paprika
- 920 Rindfleisch Tanduri Masalah (A)(B)(3)** **14,00**
Rindfleisch nach 24-stündiger Tanduri-Gewürz-Marinade gegrillt mit Zwiebeln, roter, gelber und grüner Paprika
- 47 Paneer Tanduri Masalah (A)(3)(B)** **13,00**
Hausgemachter indischer Frischkäse nach 24-stündiger Tanduri-Gewürz-Marinade gegrillt mit roter, gelber und grüner Paprika