



Indisch & Pakistanisch Spezialitäten

# Restaurant Tikka Biryani

## Mittagstisch

Mo-Fr von 12:00-15:00 Uhr  
Alle Gerichte mit  
Basmati-Reis

**Vegetarisch Gerichte 9,90 €**

**Hähnchen Gerichte 10,90 €**

**Lamm Gerichte 12,90 €**

## Nach Fragen

**040-21 99 45 27**  
**040-21 99 45 28**

Mindestbestellwert 15,00€

(Ohne Getränke)

## Lieferzeiten

Montag bis Sonntag von 12:00 - 22:00 Uhr

Methfesselstrasse 67  
20257 Hamburg Eimsbüttel

www.tikka-biryani.de | info@tikka-biryani.de



## Getränke (Alkoholfrei)

- 320 Mineralwasser (mit oder ohne Sprudel)...1l 3,90 €
- 324 Coca Cola<sup>A,H</sup>, Coca Cola Light<sup>A,H,B,J</sup>.....1l 3,90 €
- Fanta<sup>A,B,C</sup>, Sprite<sup>A</sup>, Spezi<sup>B,R,N</sup>
- 337 Vita Malz<sup>A</sup>.....0,33l 3,90 €
- 380 Alkoholfrei Holsten.....0,3l 3,90 €
- 382 Alkoholfrei Weizen.....0,5l 4,90 €



## Lassi (Joghurt-Getränke)

- 340 Mangolassi (mit Mango und Joghurt).....0,2l 2,90 €
- 341 .....0,4l 3,90 €
- 342 Podinalassi (mit Frischer Minze und Joghurt).....0,2l 2,90 €
- 343 .....0,4l 3,90 €



## Säfte

- 350 Apfelsaft.....1l 4,90 €
- 352 Orangensaft.....1l 4,90 €
- 354 Rhabarbersaft.....1l 4,90 €
- 356 Mangosaft.....0,5l 4,90 €
- 358 Amrud (Guavensaft).....1l 4,90 €



**DINNER FOR 2**  
**2x Vegetarische oder**  
**2x Hähnchen Gerichte**  
•  
**Nach Wahl**  
**2x Mangolassi 0,2l**  
**25,90 €**

**Auch**  
**Catering service**  
**040-18 07 55 00**



Paneer Salat



## Hähnchen (Chicken)

- 90 Murgh Curry (Chicken Curry).....11,90 €  
Hähnchenbrustfilet in CurrysaUCE dazu Basmatireis
- 91 Murgh Sabzi Karahi.....12,90 €  
Hähnchenbrustfilet mit Diversem Gemüse in Tomaten,  
Ingwer zubereit dazu Basmatireis
- 93 Murgh Malai.....13,90 €  
Hähnchenbrustfilet in Kokosnuss Sauce dazu Basmatireis
- 94 Mugh Mackhiani (Butter Chicken).....14,90 €  
Hähnchenbrustfilet in Buttersauce dazu Basmatireis
- 95 Murgh Madras (Chicken Madras).....15,90 €  
Hähnchenbrustfilet in Kokosnuss, Pikanter paprikasauce dazu  
Basmatireis
- 96 Murgh Amm (Chicken Mango).....16,90 €  
Hähnchenbrustfilet in Mango-zimtsauce dazu Basmatireis
- 98 Murgh Saag (Chicken Saag).....16,90 €  
Hähnchenbrustfilet mit Spinat in Tomaten, Ingwer Gebraten  
dazu Basmatireis
- 99 Murgh Masala (Chicken Masala).....17,90 €  
Hähnchenbrustfilet in Chili MasalasaUCE dazu Basmatireis



Murgh Sabzi



Murgh Amm



Murgh Masala

**Empfehlung!**  
Garlic Naan oder Chees Naan + 3,90 €  
Mint oder mango chutney + 2,90 €

## Lamm (Mutton)

- 100 Dumba Curry (Mutton Curry).....13,90 €  
Lammfleisch in CurrysaUCE dazu Basmatireis
- 101 Dumba Adrak Karahi (Mutton with Ginger).....14,90 €  
Lammfleisch in Ingwer, Chili, Koriander Gebraten dazu Basmatireis
- 102 Dumba Korma (Mutton Korma).....15,90 €  
Lammfleisch in Mandeln Kormasauce dazu Basmatireis
- 105 Dumba Saag (Mutton Saag).....16,90 €  
Lammfleisch mit Spinat in Ingwer, Paprika Gebraten dazu  
Basmatireis
- 106 Dumba Masala (Mutton Masala).....18,90 €  
Lammfleisch in Ingwer-Chilli-MasalasaUCE dazu Basmatireis



Dumba Curry



Dumba Masala

## Tandoori Hauptspeisen (Grilled Meat)

- 130 Murgh Tikka Tandoori (Chicken Tandoori).....16,90 €  
Hähnchenbrustfilet in Pikant Tandoori Gewürzen Marinert im  
Tandoor gegrillt dazu Basmatireis
- 131 Dumba Tikka Tandoori (Mutton Tandoori).....18,90 €  
Lammfleisch in Ingwer Chili Tikka-Masala Marinert im Tandoor  
gegrillt dazu Basmatireis
- 132 Machli Tikka Tandoori (Fisch Tandoori).....18,90 €  
Lachsfilet in Curry, Knoblauch marinert im Tandoor gegrillt  
dazu Basmatireis
- 133 Jhinga Tikka Tandoori (Prawns Tandoori).....23,90 €  
Scampi in Knoblauch, Ingwer, Paprika marinert im Tandoor  
gegrillt dazu Basmatireis
- 134 Mix Tikka Tandoori (2 Pers.).....35,90 €  
Gemischter Hauptspeisenplatte mit diversen Fleischsorten,  
Fisch, SaUCE in Ingwer, Koriander, Knoblauch marinert  
im Tandoor gegrillt dazu Basmatireis



Murgh Tikka Tandoori



Mix Tikka Tandoori



Liefergebiete : Eimsbüttel, Eppendorf, Lokstedt, Stellingen  
Altona, Rotherbaum, Hoheluft, Sternschanze, Niendorf,



Zusatzstoffe: A) Farbstoffe, B) mit Konservierungsstoffen, C) mit Antioxidationsmitteln, D) mit Geschmacksverstärker, E) gewürstet, F) gewürstet, G) mit Nitritpökelsalz, H) koffeinhaltig, I) enthält eine Phenylalanin-Quelle, J) mit Süßholzwurzel, K) mit Phosphat, L) Cholesterin, M) gewürstet, N) gentechnisch verändert, Allergene: 1) Glutenhaltiges Getreide (Weizen, 2) Krebstiere, 3) Eier, 4) Fisch, 5) Erdnüsse, 6) Soja, 7) Milch, 8) Schalenfrüchte (Cashewkerne), 9) Sellerie, 10) Senf, 11) Sesamkörner, 12) Schwefeldioxid und Sulfite, 13) Lupine, 14) Weichtiere

040-21 99 45 27 | 040-21 99 45 28

## Suppen (Soups)

- Dal Shorba**.....4,90€  
Linsensuppe mit frischen Kräutern nach indischer Art
- Sabzi Shorba**.....4,90€  
Diverses Gemüse feingeschnitten mit frischem Koriander
- Murgh Shorba**.....5,90€  
Suppe aus Hähnchenfleisch mit Koriander und Ingwer
- Jhingra Shorba**.....6,90€  
Suppe aus Krabben mit kokosnuss



Linsensuppe

## Salate (Salads)

- Chana Salat**.....6,90€  
Salat mit Gurken, Oliven, Tomaten, Kichererbsen Peperoni, Minze und Dressing
- Paneer Salat**.....7,90€  
Salat mit Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln Minze hausgemachtem Käse und Dressing
- Murgh Salat**.....8,90€  
Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln Oliven, Hähnchenbrustfilet, und Dressing



Kichererbsen salat

Alle Salate werden mit frischen regionalen Produkten und hausgemachtem Dressing serviert

## Vorspeisen vegetarisch (auch Vegan) (Starter)

- Bhajya Pakora**.....4,90€  
Feingehacktes Gemüse mit diversen Gewürzen in Kichererbsenmehl gewendet dazu hausgemachte Chutneys und Salat
- Palak Pakora**.....4,90€  
Frische Spinat und Zwiebelstreifen in Kichererbsenmehl gewendet mit diversen Gewürzen gebraten dazu hausgemachte Chutneys und Salat
- Alu Pakora**.....4,90€  
Kartoffeln in Kichererbsenmehl gewendet mit diversen Gewürzen gebraten dazu Hausgemachte Chutneys und Salat
- Paneer pakora**.....4,90€  
Hausgemachte Käse in Kichererbsenmehl gewendet und diversen Gewürzen gebraten dazu Hausgemachte Chutneys und Salat
- Peyaz Pakora**.....4,90€  
Zwiebelsringe in Kichererbsenmehl gewendet, diversen Gewürzen gebraten dazu Hausgemachte Chutneys und Salat
- Bengen Pakora**.....4,90€  
Auberginen in Kichererbsenmehl gewendet und diversen Gewürzen gebraten dazu Hausgemachte Chutneys und Salat
- Kofta**.....5,90€  
Gemüsebällchen in Paniermehl gewendet und diversen Gewürzen mariniert dazu Hausgemachte Chutneys und Salat
- Samosa**.....5,90€  
Gefüllte Teigtasche mit Gemüse, Kartoffeln, diversen Gewürzen gebraten dazu Hausgemachte Chutneys und salat
- Mix Platte**.....12,90€  
Gemischter Vorspeisenplatte mit verschiedenen Spezialitäten dazu Hausgemachte Chutneys und salat

Empfehlung!  
Garlic Naan oder Chees Naan + 3,90 €  
Mint oder mango chutney + 2,90 €



Kofta



Mix Platte



Samosa



Sabzi Biryani



Dal Chana



Murgh Biryani

## Hauptspeisen vegetarisch (auch Vegan) (Vegetarian)

- Dal Chana Tarka**.....10,90€  
Gelbe Linsen in Kreuzkümel, Tomaten Gebraten dazu Basmatireis
- Chana Masala**.....10,90€  
Kichererbsen in MasalasaUCE dazu Basmatireis
- Sabzi Karahi (Mix Vegetable)**.....11,90€  
Saisonales Gemüse in Ingwer, Koriander Tomatensauce dazu Basmatireis
- Alu Gobi Karahi**.....12,90€  
Blumenkohl mit Kartoffeln in Pikanter Currysauce dazu Basmatireis
- Bhend Karahi**.....13,90€  
Okraschoten in Tomaten, Koriander, Zwiebel, Ingwer Gebraten dazu Basmatireis
- Bengen Bhurta**.....13,90€  
Geräucherter Auberginen in Koriander und diversen Gewürzen im Tandoor gegrillt dazu Basmatireis
- Palak Paneer**.....14,90€  
Spinat mit hausgemachte Käse in indischer Art dazu Basmatireis
- Malai Kofta Amm**.....14,90€  
Gemüsebällchen in Kokosnuss-Mangosauce dazu Basmatireis
- Alu Bengen**.....14,90€  
Auberginen mit Kartoffeln in Masala-Currysauce dazu Basmatireis
- Paneer Tikka Tandoori (CheesTandoori)**.....16,90€  
Hausgemachte Käse in Tikka Tandoori Gewürzen Mariniert im Tandoor gegrillt dazu Basmatireis



Mix Vegetarisch



Okraschoten



Palak Paneer

## Biryani Fleisch (Meat)

- Murgh Tikka Biryani (Chicken)**.....15,90€  
Gebratener Basmatireis mit Hähnchenbrustfilet dazu Raita serviert
- Dumba Tikka Biryani (Mutton)**.....18,90€  
Gebratener Basmatireis mit Lammfleisch dazu Raita serviert
- Jhingra Tikka Biryani (Prawns)**.....21,90€  
Gebratener Basmatireis mit Scampi dazu Raita serviert



Shahi Biryani



Laiten Biryani



Sabzi Biryani



Dal Chana



Murgh Biryani

## Biryani vegetarisch (auch Vegan) (Vegetarian)

- Chana Biryani**.....10,90€  
Gebratener Basmatireis mit Kichererbsen dazu Raita serviert
- Sabzi Biryani**.....11,90€  
Gebratener Basmatireis mit Diversem Gemüse und Raita serviert
- Chana Sabzi Biryani**.....12,90€  
Gebratener Basmatireis mit Kichererbsen und Diversem Gemüse dazu Raita serviert
- Shahi Biryani**.....13,90€  
Gebratener Basmatireis mit Gemüse, Aprikosen, Pflaumen dazu Raita serviert

## Dessert

- Firni**.....4,90€  
Süßspeise aus Reisemehl, Milch, Rosenwasser, Pistazien und Kokosnuss
- Amm Dahi**.....4,90€  
Süßspeise aus Joghurt, Mango und Mandeln
- Gulabjamen**.....4,90€  
Süßspeise aus karamellisierter Milch und Mandeln



Firni



Gulabjamen

## Extras mit Tandoor (Brot) (Bread)

- Papadam** Dünner Fladen aus Linsemehl. Stück 1,00 €
- Sada Roti** Teig aus Vollkornmehl.....1,90€
- Sada Naan**.....2,90€  
Teig aus Weizenmehl und Butter
- Masala Naan**.....3,90€  
Teig aus Weizenmehl mit Ingwer und Butter
- Chees Naan**.....3,90€  
Teig aus Weizenmehl mit Hausgemachte Käse und Butter
- Paratha**.....3,90€  
Buttergerolltes Vollkornfladenbrot mit frischem Koriander
- Garlic Naan**.....3,90€  
Teig aus Weizenmehl mit Knoblauch und Butter



Papadam



Garlic Naan

## Extras

- 140 Basmatireis**.....3,90 €
- 141 Polaureis (Basmatireis mit grünen Erbsen)**.....5,90 €
- 142 Pommes Frites**.....3,90 €



Polaureis

## Chutneys (Sauce)

- 160 Mango Chutney**.....2,90 €  
Sauce aus Mango (süßsauer)
- 161 Hari Chutney**.....2,90 €  
Sauce aus Pikanter Grünen Peperoni mit Gewürzen
- 162 Podina Chutney**.....2,90 €  
Sauce aus Joghurt und Pfefferminze
- 163 Raita**.....2,90 €  
Sauce aus Kreuzkümel und Joghurt
- 164 Bengan Aschar**.....2,90 €  
Pikant-süßlicher Auberginen-Ingwer Pickle
- 165 Mix Aschar**.....2,90 €  
Scharfer Pickle aus Zitronen, Mango und diversen Früchten



Raita



Bengal Aschar



Basmatireis



Masala Naan



Papadam



Roti