



Special

Chilli Chicken 13,50€

Pimientos y masala especial picante

Peppers and special spicy masala chicken

Paprika und speziell würziges Masala-Hähnchen

Dishes

Lamb Tikka Garlic 14,95€

Cordero con ajo con salsa de cebolla y pimiento

Lamb with garlic and onion and pepper sauce

Lamm mit Knoblauch-Zwiebel-Pfeffer-Sauce

Chicken Tikka Masala 12,95€

trozos de pollo deshuesado en brocheta cocinados en un tandoor de barro con una salsa especial de especias y hierbas, un plato con un sabor especial

Pieces of boneless chicken on a skewer cooked in a clay tandoor with a special sauce of spices and herbs, a dish with a special taste

Hähnchenstücke ohne Knochen am Spieß, gekocht in einem Ton-Tandoor mit einer speziellen Soße aus Gewürzen und Kräutern, ein Gericht mit besonderem Geschmack

Chicken Tikka Balti 12,95€

(Brocheta de pollo) Pollo tikka preparado en horno de barro y servido con cebolla, tomate, ajo, jengibre, comino, cilantro fresco, hierbas y especias

(Skewered Chicken) Chicken tikka cooked in a clay oven served with onions, tomatoes, garlic, ginger, cumin, fresh coriander, herbs and spices

(Hähnchenspieß) In einem Lehmofen zubereitetes Hähnchen-Tikka, serviert mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Ingwer, Kreuzkümmel, frischem Koriander, Kräutern und Gewürzen

Lamb Tikka Spinach 14,95€

Cordero Tikka cocinado en un tandoor de barro servido con espinacas frescas, hierbas y especias

Lamb Tikka cooked in a clay tandoor served with fresh spinach, herbs & spices

Lamm-Tikka im Ton-Tandoor gekocht, serviert mit frischem Spinat, Kräutern und Gewürzen

Taj India Special 14,95€

Ganador del Premio Chef del Año Pechuga de pollo deshuesada en dados marinada en yogur y salsa masala especial con hierbas seleccionadas cocinada con tomates frescos, jengibre, cebollas y una mezcla de especias con crème fraiche, sazonada con anacardos y cebolla frita

Chef of the Year Award Winner Boneless diced chicken breast marinated in yoghurt and special masala sauce with selected herbs cooked with fresh tomatoes, ginger, onions and a spice mix with crème fraiche, seasoned with cashew nuts and fried onion

Gewinner des Preises „Koch des Jahres“: Gewürfelte, knochenlose Hähnchenbrust, mariniert in Joghurt und spezieller Masala-Sauce mit ausgewählten Kräutern, gekocht mit frischen Tomaten, Ingwer, Zwiebeln und einer Gewürzmischung aus Crème fraîche, gewürzt mit Cashews und Röstzwiebeln

Special

Dishes

Butter chicken 13,50€

Pollo tikka con salsa de mantequilla, almendras y especias

Chicken tikka with butter sauce, almonds and spices

Chicken Tikka mit Buttersauce, Mandeln und Gewürzen

Chicken tikka Jalfrezi 12,95€

Pollo tikka cocinado en tandoor de barro con salsa especial del chef con pimientos

Chicken tikka cooked in a clay tandoor with chef's special sauce with capsicums

Hähnchen-Tikka gekocht in einem Ton-Tandoor mit Spezialsauce des Küchenchefs mit Paprika

Prawns Kadai 14,50€

Hierbas, pimientos rojos y verdes, cebolla, ajo, jengibre con salsa especial de la india

Herbs, red and green peppers, onion, garlic, ginger with special indian sauce

Kräuter, rote und grüne Paprika, Zwiebel, Knoblauch, Ingwer mit spezieller indischer Sauce

Shahi Panner 12,95€

Queso casero elaborado con especias y nata fresca con un toque especiado

Homemade cheese made with spices and fresh cream with a touch of spice

Hausgemachter Käse mit Gewürzen und frischer Sahne mit einem Hauch von Gewürzen

Malai Kofta 12,95€

Bolas de papa y queso, recubiertas de harina de maíz, con salsa de crema, un sabor suave

Cheese and potato balls, coated in cornflour, with cream sauce, a mild flavor

Käse-Kartoffel-Bällchen, in Maizena gewendet, mit Sahnesosse, milder Geschmack

Malai chicken tikka 15,95€

Suprema de pollo marinada con yogurt y salsa blanca cocinada en Tandoor

y servido en un plato chisporroteando por el calor

Chicken supreme marinated with yogurt and white sauce cooked in Tandoor

and served on a plate sizzling from the heat

Hähnchen Supreme mariniert mit Joghurt und weißer Soße im Tandoor gekocht. Serviert auf einem Teller, der vor Hitze brutzelt

Gambon Tandoori 17,95€

Langostino marinado en yogur y cocinado con especias en horno de barro y servido con salsa curry

Prawn marinated in yogurt and cooked with spices in a clay oven and served with curry sauce

Garnelen in Joghurt mariniert und mit Gewürzen in einem Lehmofen gekocht und mit Currysauce serviert

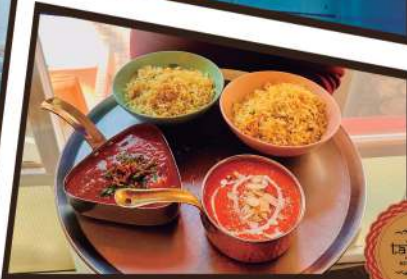
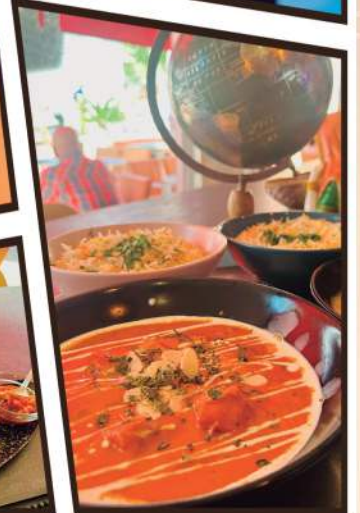
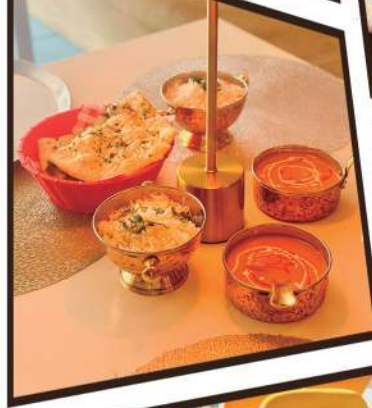
Curry Special by Karan - 15,95€

Cordero, Pollo, Gambas y championes cocinados juntos en una delicada salsa con hierba y especias

Lamb, chicken, shrimp and mushrooms cooked together in a delicate sauce with herbs and spices

Lamm, Hähnchen, Garnelen und Pilze zusammen in einer delikaten Soße mit Kräutern und Gewürzen gekocht





SOPAS

TAMATAR KA SHORBA	7,50
sopa de crema de tomate India	
SABJI KA SHORBA	7,50
sopa de verduras	
PUNJABI DAAL SHORBA	7,50
sopa de lentejas India	
MURGH SHORBA	8,50
sopa de pollo	

TAPAS VEG INDIO

Papadam	1,90
Masala Papad	4,50
papadam crujiente y especiado con cebolla, tomate y queso	
Veg Samosa	6,50
verduras variadas en una empanada triangular y frita	
Chili Paneer	8,50
queso cortado en cubos, marinado en una autentica salsa chilli del sur de India y pan	
Verdura Pakora	5,95
verduras variadas con hierbas y especias rebozadas en harina y legumbres y fritas	
Cebolla Bhaji	5,95
aritos de cebolla frita con harina de garbanzos	
Aloo Tikki	6,95
patatas, cebolla, guisantes con especias rebozados con harina de garbanzos	
Panner Pakora	8,50
trozos de queso marinado con hierbas especiales bañado en harina de garbanzos	

TAPAS NON-VEG INDIO

Keema Samosa	6,90
Empanada de carne picada	
Pollo Tandoori Tikka	7,95
Pechuga de pollo marinado en especias, yogur y cocinado en el tandoor	
Kebab Seekh	7,95
Cordero tierno picado con cebolla, hierbas, cilantro fresco, pimientos verdes y chili, cocinado con brocheta a la parrilla de carbón vegetal	
Pollo Pakora	6,95
Piezas de pollo marinados con harina de garbanzos y condimentado	
Gambon Puri	8,50
Gambas cocinadas con salsa bhuna servido con puré	
Pescado Pakora	7,90
Abadejo troceado en dados con hierbas y especias rebozado con harina de legumbres y frito	
King Prawn Pakora	8,50
Gambas con hierbas y especias rebozadas con harina de legumbres y fritas	
Chicken Tikka Nachos	9,50
Nachos con pollo tikka	
Taj India Tapas	15,90
Samosa, pakora veg, pakora pollo, cebolla bhaji, alitas de pollo, pollo tandoori, kebab seekh	

ENSALADA



Ensalada Mixta	8,50
Lechuga, aceitunas, maíz, pepino, tomate y cebolla	
Ensalada de Pollo Tandoori	11,90
Pollo Tandoori, lechuga, aceitunas, maíz, pepino tomate y cebolla	
Ensalada de Gambon	12,90
Gambas, lechuga, aceitunas, maíz, pepino, tomate y cebolla	
Ensalada de Atún	11,90
Atún, lechuga, tomate, pepino, maíz y cebolla	
Ensalada Panner	11,50
queso Hindú, lechuga, aceitunas, maíz, pepino, tomate y cebolla	

YOGUR

Mix Raita	4,50
Verduras mixtas con yogur y especias	
Pepino Raita	4,50
Pepino con yogur y especias	
Raita Plain	3,95
Solo yogur	
Mint Raita	3,95
Yogur con menta fresca y especias	

PARRILLADA TANDOORI

Pollo Tandoori	14,95
Muslo de pollo marinado y cocinado con especias en horno de barro y servido con salsa vegetal	
Pollo Tikka Tandoori	14,95
Pechuga de pollo marinada en salsa tandoori. Cocinada en horno de barro con hierbas frescas y especias. Servida con salsa vegetal en plato chisporroteando por el calor	
Cordero Tandoori Tikka	18,90
Cordero deshuesado troceado en dados y marinado en yogur, cocinado en horno de barro con hierbas frescas y especias. Servido con salsa vegetal en plato chisporroteando por el calor	
Taj Parrillada Tandoori Variada	19,95
Pollo tandoori, cordero, kebab seekh, pollo tikka, cordero tikka, servido con salsa vegetal	
Panner Chili Hot	14,50
Queso indio marinado con especias y frito	

TRADICIONAL CURRIES

que puedes combinar con los siguientes platos:

Pollo	10,95
Cordero	13,95
Gambon	13,50
Ternera	12,50
Vegetariana	10,95

Curry (little spicy)

Se prepara con salsa de curry y especias

Mango

Cocinado con salsa de mango

Palak

Hierbas, espinacas con salsa especial hindú

Especial Pasanda

Hecho con crema fresca, almendras y pistachos

Jalfrezi

Una combinación especial de cebollas y pimientos frescos

Vindaloo

Se prepara con una salsa curry muy picante con papas y especias seleccionadas

Dopiaza

Un curry popular especialmente preparado, no muy picante, con cebolla

Madras

Curry picante con hierbas y chily

Korma

Curry elaborado con nata fresca, coco y almendras. Un plato suave y cremoso con hierbas y especias

Kashmiri

Un curry suave servido con una selección de frutas, hierbas y especias

Rogan Josh

Un curry que aprovecha al máximo el tomate, una selección de hierbas especias no demasiado picantes

Bhuna

Una combinación de curry especiales no muy picantes y cocinado con una selección especial de hierbas

Dansak

El plato se sirve agri dulce con lentejas y pimientos



VEGETARIAN SPECIALITIES

Aloo Gobi Makhan10,95

Coliflor fresca cocinada en crema fresca con salsa mediana

Mix Vegetable Makhan.....10,95

Una variedad de verduras frescas cocinadas en especias exóticas, crema fresca, fruta frita, plátano y adornado con coco rallado

Bombay Aloo9,95

Especialidad en patatas, preparado con hierbas y especias

Dal Tarka10,95

Especialidad en lentejas

Dal Makhani10,95

Especialidad en lentejas

Mushroom Bhaji10,50

Champiñones hechos con salsa curry con cebolla, tomate y especias

Navratan Korma10,95

Verduras mixtas con salsa korma muy suave

Chana Masala10,50

Garbanzos con especias y salsa curry

Saag Aloo10,50

Espinacas con patatas y especias

Paneer Kadai11,95

Queso hindú hecho en salsa curry con cebolla, tomate y especias

Palak Paneer11,95

Espinacas con queso hindú

Panner Butter Masala12,95

Queso cocinado con especias de la India en una salsa de mantequilla cremosa

Bhindi Masala11,50

Okra hechos con salsa de curry con cebolla, tomate y especias

Bhaingan Bharta11,50

Berenjenas picadas hechas con salsa de curry y cebolla

Panner Dopiaza11,95

Queso Hindu, lechuga, aceitunas, maíz, pepino, tomate y cebolla



BIRYANI - ARROZ

Gambon Biryani	14,95
Arroz con gambas aromatizadas con azafrán y especias	
Cordero Biryani	14,95
Arroz con cordero aromatizadas con azafrán y especias	
Mix-veg Biryani	11,50
Verduras variadas cocinadas con arroz basmati	
Pollo Tikka Biryani	12,95
Arroz con pollo aromatizadas con azafrán y especias	
Arroz Basmati	2,95
Arroz Pilau	3,95
Arroz con Huevo	4,20
Arroz con Champiñones	3,95
Arroz con Verduras	3,95
Arroz con Carne	4,20
Arroz con Coco	3,95
Arroz con Limón	3,95
Arroz con Pollo Tikka	4,50

NAAN o PAN INDIO

Tandoori Roti	2,50
Pan sin levadura integral	
Simple Naan	3,50
Pan de grano suave	
Nann de Queso	4,30
Pan hindú de harina superfina, con queso, cocido al horno tandoor	
Naan de Ajo	4,30
Pan suave con ajos picantes	
Naan Keema	4,50
Pan relleno de carne picada de cordero	
Naan de Mantequilla	4,90
Pan de la india con mantequilla	
Bhatura	3,30
Pan hindú de harina extra fina y frito en aceite	
Peshwari Naan	4,50
Pan dulce relleno de coco y frutos secos	
Naan con ajo y queso	4,95
Pan Hindu con queso y ajo	
Aloo Prantha	4,95
Pan integral Indio fresco relleno de patatas	
Panner Prantha	4,95
Pan Indio fresco relleno de queso Indio	



PESCADO-SEAFOOD



Pescado Curry	14,50
Filete de pescado troceado, marinado en especias y hierbas especiales seleccionadas y cocinado en un horno de barro. Servido con salsa especial de cocinero y arroz pilau. Ligeramente picante	
Pescado Jalfrezi	14,50
Pescado cocinado en un horno de barro y después con una salsa especial con pimentón, hierbas y especias	
Pescado Madras	14,50
Pescado cocinado en un horno de barro, con una salsa curry picante con hierbas y muchos pimientos chili, medio picante	



MENU NIÑOS

Nuggets de Pollo con Patatas Fritas	7,50
Palitos de Merluza con Patatas Fritas	7,50
Curry con Arroz	7,50



POSTRE

Arroz con Leche	4,50
Helado de Mango	4,50
Helado de Pistacho	4,50
Gulab Jamun	4,50
Coulant de Chocolate con Helado	5,50
Gajar ka halwa	5,50
Gulab jamun con helado de vainilla	5,95



SUPPEN

TAMATAR KA SHORBA	7,50
Indische Tomaten-Cremesuppe	
SABJI KA SHORBA	7,50
Gemüsesuppe	
PUNJABI DAAL SHORBA	7,50
Indische Linsensuppe	
MURGH SHORBA	8,50
Indische Hühnersuppe	

TAPAS VEG INDIO

Papadam	1,90
Masala Papad	4,50
papadam mit zwiebeln, tomate und käse	
Veg Samosa	6,50
verschiedenes gemüse, in einer dreieckigen gebratenen torte	
Chili Paneer	8,50
gewürfelte käse mariniert in einer authentischen südindischen chilisauce und brot	
Verdura Pakora	5,95
verschiedenes gemüse mit kräutern gewürzt und paniert und hülsefrüchte frittiert	
Cebolla Bhaji	5,95
frittierte zwiebelringe in kichererbsenmehl	
Aloo Tikki	6,95
kartoffeln, zwiebeln und erbsen paniert mit kichererbsenmehl	
Panner Pakora	8,50
fritierter indischer käse mariniert mit kräutern paniert mit kichererbsenmehl	

TAPAS NON-VEG INDIO

Keema Samosa	6,90
hackfleisch empanada	
Hähnchen Tandoori Tikka	7,95
Hähnchenbrust mariniert in Gewürzen, Joghurt und im Tandoor zubereitet	
Kebab Seekh	7,95
Gehacktes zartes Lammfleisch mit Zwiebeln, Kräutern, frischem cilantro, grüne Paprika und Chili, am Spieß mit Holzkohle gegrillt	
Hähnchen Pakora	6,95
Hähnchenstücke mit kichererbsenmehl marinierte und gewürzt	
Garnelen Puri	8,50
Mit Bhuna-Sauce gekochte Garnelen, serviert mit Püree	
Fisch Pakora	7,90
abadejo (kabeljau) mit Kräutern und Gewürze, mit Hülsefruchtmehl paniert und frittiert	
King Prawn Pakora	8,50
Garnelen mit Kräutern und Gewürzen paniert mit Hülsefrüchte und frittiert	
Hähnchen Tikka Nachos	9,50
Nachos mit hähnchen tikka	
Taj India Tapas	15,90
Samosa, pakora veg, pakora hähnchen, zwiebeln bhaji, hähnchen flügeln, hähnchen tandoori, kebab seekh	

SALATE



Ensalada Mixta	8,50
Salat, oliven, mais, gurke, tomate und zwiebeln	
Ensalada de Pollo Tandoori	11,90
Hähnchen Tandoori, salat, oliven, mais, gurke, tomate y cebolla	
Ensalada de Gambon	12,90
Garnelen, salat, oliven, mais, gurke, tomate und zwiebeln	
Ensalada de Atún	11,90
Thunfisch, salat, mais, gurke, tomate und zwiebeln	
Ensalada Panner	11,50
Indu käse, salat, oliven, mais, gurke, tomate und zwiebeln	

JOGHURT

Mix Raita	4,50
Verschiedenes gemüse mit joghurt und gewürzen	
Pepino Raita	4,50
Gurke mit Joghurt und gewürze	
Raita Plain	3,95
Nur Joghurt	
Mint Raita	3,95
Joghurt mit frischer Minze und Gewürzen	

TANDOORI-GRILL

Pollo Tandoori	14,95
Hähnchenschenkel mariniert und mit Gewürzen gegart Im Lehmofen gebacken und mit Gemüsesauce serviert	
Pollo Tikka Tandoori	14,95
Hähnchenbrust mariniert in Tandoori-Sauce. Gekocht im Lehmofen mit frischen Kräutern und Gewürzen. Serviert mit Gemüsesauce auf einem Teller, der vor Hitze brutzelt	
Cordero Tandoori Tikka	18,90
Lammfleisch ohne Knochen, in Würfel geschnitten und mariniert Joghurt, im Lehmofen mit frischen Kräutern gegart und Gewürze. Serviert mit Gemüsesauce auf einem brutzelnden Teller wegen der Hitze	
Taj Parrillada Tandoori Variada	19,95
Tandoori-Hähnchen, Lamm, Seekh-Kebab, Chicken Tikka, Lamm Tikka, serviert mit Gemüsesauce	
Panner Chili Hot	14,50
Indischer Käse, mit Gewürzen mariniert und frittiert	

TRADITIONAL CURRIES

das Sie mit den folgenden Gerichten kombinieren können:

Hähnchen		10,95
Lamm		13,95
Garnelen		13,50
Kalbsfleisch		12,50
Vegetarisch		10,95

Curry (little spicy)

Zubereitet mit Currysauce und Gewürzen

Mango

Gekocht mit Mangosauce

Palak

Kräuter, Spinat mit spezieller indischer Sauce

Especial Pasanda

Hergestellt aus frischer Sahne, Mandeln und Pistazien

Jalfrezi

Eine besondere Kombination aus frischen Zwiebeln und Paprika

Vindaloo

Es wird mit einer sehr scharfen Currysauce mit Kartoffeln zubereitet und ausgewählte Gewürze

Dopiaza

Ein speziell zubereitetes beliebtes Curry, nicht sehr scharf, mit Zwiebeln

Madras

Scharfes Curry mit Kräutern und Chili

Korma

Curry mit frischer Sahne, Kokosnuss und Mandeln.

Ein geschmeidiges und cremiges Gericht mit Kräutern und Gewürzen

Kashmiri

Ein mildes Curry serviert mit einer Auswahl an Früchten, Kräutern und Gewürzen

Rogan Josh

Ein Curry, das das Beste aus der Tomate macht, a Auswahl an Kräutern, Gewürzen nicht zu scharf

Bhuna

Eine Kombination aus speziellen Currys nicht sehr würzig und mit einer besonderen Kräuterauswahl zubereitet

Dansak

Das Gericht wird süß-sauer mit Linsen und Paprika serviert



VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

Aloo Gobi Makhan10,95

Frischer Blumenkohl, gekocht in frischer Sahne mit mittlerer Soße

Mix Vegetable Makhan.....10,95

Verschiedene frische Gemüsesorten, gekocht mit exotischen Gewürzen, frischer Sahne, frittiertes Obst, Banane und garniert mit Kokosraspeln

Bombay Aloo9,95

Spezialkartoffeln, zubereitet mit Kräutern und Gewürzen

Dal Tarka10,95

Spezialität: Linsen

Dal Makhani10,95

Spezialität: Linsen

Mushroom Bhaji10,50

Pilze mit Currysauce mit Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen

Navratan Korma10,95

Gemischtes Gemüse mit sehr milder Kormasoße

Chana Masala10,50

Kichererbsen mit Gewürzen und Curry soße

Saag Aloo10,50

Spinat mit Kartoffeln und Gewürzen

Paneer Kadai11,95

Indischer Käse in Curry Soße mit Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen

Palak Paneer11,95

Spinat mit indischem Käse

Panner Butter Masala12,95

Käse gekocht mit indischen Gewürzen in einer cremigen Buttersauce

Bhindi Masala11,50

Okra mit Curry Soße mit Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen

Bhaingan Bharta11,50

Gehackte Auberginen mit Curry soße und Zwiebeln

Panner Dopiaza11,95

Hindu-Käse, Salat, Oliven, Mais, Gurke, Tomate und Zwiebel



BIRYANI - REIS

Garnelen Biryani	14,95
Reis mit Garnelen, gewürzt mit Safran und Gewürzen	
Lam Biryani	14,95
Reis mit Lammfleisch, gewürzt mit Safran und Gewürzen	
Mix-veg Biryani	11,50
Verschiedenes Gemüse, gekocht mit Basmatireis	
Hähnchen Tikka Biryani ...	12,95
Reis mit Hähnchen, gewürzt mit Safran und Gewürzen	
Reis Basmati	2,95
Reis Pilau	3,95
Reis mit Ei	4,20
Reis mit Champignons ..	3,95
Reis mit Gemüse	3,95
Reis mit Fleisch	4,20
Reis mit Kokosnuss	3,95
Reis mit Zitrone	3,95
Reis mit Tikka Hähnchen	4,50

NAAN oder INDISCHE BROT

Tandoori Roti	2,50
Vollkornbrot ohne Brothefe	
Simple Naan	3,50
Sanftes Getreidebrot	
Naan Käse	4,30
Indisches Brot aus feinstem Mehl, mit Käse, im Tandoor-Ofen gebacken	
Naan mit Knoblauch	4,30
Sanftes Brot mit würzigem Knoblauch	
Naan Keema	4,50
Mit Lammhackfleisch gefülltes Brot	
Naan Butter	4,90
Indisches Brot mit Butter	
Bhatura	3,30
Indisches Brot aus extrafeinem Mehl, in Öl frittiert	
Peshwari Naan	4,50
Süßes Brot gefüllt mit Kokosnuss und Nüssen	
Naan mit Knoblauch und Käse	4,95
Hindu-Brot mit Käse und Knoblauch	
Aloo Prantha	4,95
Frisches indisches Vollkornbrot gefüllt mit Kartoffeln	
Panner Prantha	4,95
Frisches indisches Brot gefüllt mit indischem Käse	



FISCH - SEAFOOD



Curry Fisch	14,50
Gehacktes Fischfilet, mariniert in speziellen Gewürzen und Kräutern ausgewählt und im Lehmofen gegart. Serviert mit Soße Spezialgericht des Kochs und Pilaw-Reis. Leicht würzig	
Jalfrezi Fisch	14,50
Im Lehmofen gegarter Fisch mit Soße speziell mit Paprika, Kräutern und Gewürzen	
Madras Fisch	14,50
Im Lehmofen gegarter Fisch mit Currysauce würzig mit Kräutern und vielen Chilischoten, mittelscharf	



KINDER MENÜ

Chicken Nuggets mit Pommes	7,50
Fischstäbchen mit Pommes	7,50
Curry mit Reis	7,50



NACHTISCH

Milchreis	4,50
Mango-Eis	4,50
Pistazieneis	4,50
Gulab Jamun	4,50
Schokoladen-Coulant mit Eis	5,50
Gajar ka halwa	5,50
Gulab Jamun mit Vanilleeis	5,95



SOUPS

TAMATAR KA SHORBA	7,50
Indian tomato cream soup	
SABJI KA SHORBA	7,50
vegetable soup	
PUNJABI DAAL SHORBA	7,50
Indian lentil soup	
MURGH SHORBA	8,50
chicken soup	

TAPAS VEG INDIO

Papadam	1,90
Masala Papad	4,50
Crispy spiced papadam with onion, tomato and cheese	
Veg Samosa	6,50
Assorted vegetables in a triangular, deep-fried patty	
Chili Paneer	8,50
Cut cheese marinated in authentic South Indian chilli sauce and bread	
Vegetable Pakora	5,95
Assorted vegetables with herbs and spices coated in flour and pulses and deep-fried	
Onions Bhaji	5,95
Onion rings fried in chickpea flour	
Aloo Tikki	6,95
Potatoes, onions, peas with spices coated in chickpea flour	
Panner Pakora	8,50
Cheese chunks marinated with special herbs coated in chickpea flour	

TAPAS NON-VEG INDIO

Keema Samosa	6,90
Minced meat pie	
Chicken Tandoori Tikka	7,95
Chicken breast marinated in spices, yogurt and cooked in the tandoor	
Kebab Seekh	7,95
Tender minced lamb with onion, herbs, fresh cilantro, green peppers and chili, cooked with a skewer on a charcoal grill	
Chicken Pakora	6,95
Chicken pieces marinated in chickpea flour and seasoned	
Prawn Puri	8,50
Prawns cooked in bhuna sauce served with mash	
Fish Pakora	7,90
Diced haddock with herbs and spices coated in legume flour and fried	
King Prawn Pakora	8,50
Prawns with herbs and spices, breaded with legume flour and deep fried	
Chicken Tikka Nachos	9,50
Nachos with chicken tikka	
Taj India Tapas	15,90
Samosa, veg pakora, chicken pakora, onion bhaji, chicken wings, tandoori chicken, seekh kebab	

SALAD



Mixed Salad	8,50
Lettuce, olives, corn, cucumber, tomato and onion	
Tandoori Chicken Salad	11,90
Tandoori chicken, lettuce, olives, corn, cucumber tomato and onion	
Prawn Salad	12,90
Shrimp, lettuce, olives, corn, cucumber, tomato and onion	
Tuna Salad	11,90
Tuna, lettuce, tomato, cucumber, corn and onion	
Panner Salad	11,50
Hindu cheese, lettuce, olives, corn, cucumber, tomato and onion	

YOGURT

Mix Raita	4,50
Mixed vegetables with yogurt and spices	
Cucumber Raita	4,50
Cucumber with yogurt and spices	
Raita Plain	3,95
Just yogurt	
Mint Raita	3,95
Yogurt with fresh mint and spices	

TANDOORI GRILL

Tandoori Chicken	14,95
Chicken thigh marinated and cooked with spices in a clay oven and served with vegetable sauce	
Tandoori Chicken Tikka	14,95
Chicken breast marinated in tandoori sauce. Cooked in a clay oven with fresh herbs and spices. Served with vegetable sauce on a plate sizzling from the heat	
Tandoori Lamb Tikka	18,90
Boneless lamb diced and marinated in yogurt, cooked in a clay oven with fresh herbs and spices. Served with vegetable sauce on a plate sizzling in the heat	
Taj Assorted Tandoori Grill	19,95
Tandoori chicken, lamb, seekh kebab, chicken tikka, lamb tikka, served with vegetable gravy	
Panner Chili Hot	14,50
Indian cheese marinated with spices and deep fried	

TRADITIONAL CURRIES

that you can combine with the following dishes:

Chicken	10,95
Lamb	13,95
Prawn	13,50
Veal	12,50
Vegetarian	10,95

Curry (little spicy)

Prepared with curry sauce and spices

Mango

Cooked with mango sauce

Palak

Herbs, spinach with special Indian sauce

Special Pasanda

Made with fresh cream, almonds and pistachios

Jalfrezi

A special combination of fresh onions and peppers

Vindaloo

It is prepared with a very spicy curry sauce with potatoes and selected spices

Dopiaza

A popular curry specially prepared, not too spicy, with onions

Madras

Spicy curry with herbs and chili

Korma

Curry made with fresh cream, coconut and almonds. A smooth and creamy dish with herbs and spices

Kashmiri

A mild curry served with a selection of fruits, herbs and spices

Rogan Josh

A curry that makes the most of the tomato, a selection of herbs and spices that are not too spicy

Bhuna

A combination of special curries that are not too spicy and cooked with a special selection of herbs

Dansak

The dish is served sweet and sour with lentils and peppers



VEGETARIAN SPECIALITIES

Aloo Gobi Makhan10,95

Fresh Cauliflower Cooked in Fresh Cream with Medium Sauce

Mix Vegetable Makhan.....10,95

A variety of fresh vegetables cooked in exotic spices, fresh cream, fried fruit, banana and garnished with grated coconut

Bombay Aloo9,95

Specialty potatoes, prepared with herbs and spices

Dal Tarka10,95

Specialty lentils

Dal Makhani10,95

Specialty lentils

Mushroom Bhaji10,50

Mushrooms made with curry sauce with onion, tomato and spices

Navratan Korma10,95

Mixed vegetables with a very mild korma sauce

Chana Masala10,50

Chickpeas with spices and curry sauce

Saag Aloo10,50

Spinach with potatoes and spices

Paneer Kadai11,95

Indian cheese made in curry sauce with onion, tomato and spices

Palak Paneer11,95

Spinach with Indian cheese

Panner Butter Masala12,95

Cheese cooked with Indian spices in a creamy butter sauce

Bhindi Masala11,50

Okra made with curry sauce with onion, tomato and spices

Bhaingan Bharta11,50

Chopped eggplant made with curry sauce and onion

Panner Dopiaza11,95

Indian cheese, lettuce, olives, corn, cucumber, tomato and onion



BIRYANI - RICE

Prawn Biryani	14,95
Arroz con gambas aromatizadas con azafrán y especias	
Lamb Biryani	14,95
Arroz con cordero aromatizadas con azafrán y especias	
Mix-veg Biryani	11,50
Verduras variadas cocinadas con arroz basmati	
Chicken Tikka Biryani ...	12,95
Arroz con pollo aromatizadas con azafrán y especias	
Basmati Rice	2,95
Pilau Rice	3,95
Rice with Egg	4,20
Rice with Mushrooms	3,95
Rice with Vegetables	3,95
Rice with Meat	4,20
Rice with Coconut	3,95
Rice with Lemon	3,95
Rice with Chicken Tikka ..	4,50

NAAN or INDIAN BREAD

Tandoori Roti	2,50
Wholemeal unleavened bread	
Simple Naan	3,50
Soft grain bread	
Cheese Naan	4,30
Indian bread made from superfine flour, with cheese, baked in a tandoor oven	
Garlic Naan	4,30
Soft bread with spicy garlic	
Naan Keema	4,50
Bread filled with minced lamb	
Butter Naan	4,90
Indian bread with butter	
Bhatura	3,30
Indian bread made from extra fine flour and fried in oil	
Peshwari Naan	4,50
Sweet bread filled with coconut and nuts	
Naan with garlic and cheese	4,95
Indian bread with cheese and garlic	
Aloo Prantha	4,95
Fresh Indian wholemeal bread filled with potatoes	
Panner Prantha	4,95
Fresh Indian bread filled with Indian cheese	



PESCADO-SEAFOOD



Fish Curry	14,50
Fish fillet, marinated in special selected spices and herbs and cooked in a clay oven. Served with special chef's sauce and pilau rice. Slightly spicy	
Fish Jalfrezi	14,50
Fish cooked in a clay oven and then with a special sauce with paprika, herbs and spices	
Fish Madras	14,50
Fish cooked in a clay oven, with a spicy curry sauce with herbs and lots of chili peppers, medium hot	



CHILDREN'S MENU

Chicken Nuggets with Chips	7,50
Hake Sticks with chips	7,50
Curry with Rice	7,50



DESSERT

Rice Pudding	4,50
Mango Ice Cream	4,50
Pistachio Ice Cream	4,50
Gulab Jamun	4,50
Chocolate Coulant with Ice Cream	5,50
Gajar ka halwa	5,50
Gulab jamun with vanilla ice cream	5,95



SOUPE

TAMATAR KA SHORBA	7,50
soupe indienne à la crème de tomates	
SABJI KA SHORBA	7,50
soupe de légumes	
PUNJABI DAAL SHORBA	7,50
Soupe indienne aux lentilles	
MURGH SHORBA	8,50
soupe de poulet	

TAPAS VEG INDIENNES

Papadam	1,90
Masala Papad	4,50
Papadam croustillant et épice avec oignon, tomate et fromage	
Veg Samosa	6,50
légumes variés dans une empanada triangulaire et frite	
Chili Paneer	8,50
fromage coupé en cubes, mariné dans une authentique sauce chili du sud de l'Inde et du pain	
Verdura Pakora	5,95
Assortiment de légumes aux herbes et épices enrobés de farine et de légumineuses et frits	
Cebolla Bhaji	5,95
rondelles d'oignons frites à la farine de pois chiches	
Aloo Tikki	6,95
Pommes de terre, oignons, petits pois aux épices enrobés de farine de pois chiches	
Panner Pakora	8,50
morceaux de fromage marinés avec des herbes spéciales trempés dans de la farine de pois chiches	

TAPAS NON-VEG INDIENNES

Keema Samosa	6,90
Empanada à la viande hachée	
Poulet Tandoori Tikka	7,95
Poitrine de poulet marinée aux épices, yaourt et cuit au tandoor	
Kebab Seekh	7,95
Agneau tendre haché avec oignon, herbes, coriandre poivrons verts frais et chili, cuits sur une brochette grillé au charbon de bois	
Poulet Pakora	6,95
Morceaux de poulet marinés à la farine de pois chiches et assaisonné	
Crevette Puri	8,50
Crevettes cuites à la sauce bhuna servies avec purée	
Poisson Pakora	7,90
Dés d'aiglefin aux herbes et épices enrobé de farine de légumineuses et frit	
King Prawn Pakora	8,50
Crevettes aux herbes et épices panées à la farine légumineuses et frites	
Chicken Tikka Nachos	9,50
Nachos au poulet tikka	
Taj India Tapas	15,90
Samosa, pakora aux légumes, pakora au poulet, bhaji à l'oignon, ailes poulet, poulet tandoori, seekh kebab	

SALADE



Salade Mixte	8,50
Laitue, olives, maïs, concombre, tomate et oignon	
Salade de poulet tandoori	11,90
Poulet tandoori, laitue, olives, maïs, concombre tomate et oignon	
Salade de crevettes	12,90
Crevettes, laitue, olives, maïs, concombre, tomate et oignon	
Salade de thon	11,90
Thon, laitue, tomate, concombre, maïs et oignon	
Salade de Pannesar	11,50
Fromage indien, laitue, olives, maïs, concombre, tomate et oignon	

YAOURT

Mix Raita	4,50
Mélange de légumes avec yaourt et épices	
Concombre Raita	4,50
Concombre au yaourt et épices	
Raita Plain	3,95
juste du yaourt	
Mint Raita	3,95
Yaourt à la menthe fraîche et aux épices	

BARBECUE TANDOORI

Poulet Tandoori	14,95
Cuisse de poulet marinée et cuite avec des épices four en argile et servi avec une sauce aux légumes	
Poulet Tikka Tandoori	14,95
Poitrine de poulet marinée à la sauce tandoori. Cuit dans un four en argile avec des herbes fraîches et des épices. Servi avec une sauce aux légumes dans une assiette grésillante de chaleur	
Agneau Tandoori Tikka	18,90
Agneau désossé coupé en cubes et mariné dans yaourt, cuit au four en argile avec des herbes fraîches et épices. Servi avec une sauce aux légumes sur une assiette grésillante à cause de la chaleur	
Taj Barbecue Tandoori Variada	19,95
Poulet tandoori, agneau, seekh kebab, poulet tikka, agneau tikka, servi avec sauce aux légumes	
Panner Chili Hot	14,50
Fromage indien mariné aux épices et frit	

TRADITIONNEL CURRIES

que vous pouvez combiner avec les plats suivants :

Poulet	10,95
Agneau	13,95
Crevette	13,50
Veau	12,50
Végétarien	10,95

Curry (little spicy)

Préparé avec une sauce curry et des épices

Mango

Cuit avec une sauce à la mangue

Palak

Herbes, épinards avec sauce indienne spéciale

Especial Pasanda

À base de crème fraîche, d'amandes et de pistaches

Jalfrezi

Une combinaison spéciale d'oignons frais et de poivrons

Vindaloo

Il est préparé avec une sauce curry très épicée avec des pommes de terre et épices sélectionnées

Dopiaza

Un curry populaire spécialement préparé, pas très épicé, avec de l'oignon

Madras

Curry épicé aux herbes et piment

Korma

Curry à base de crème fraîche, noix de coco et amandes.
Un plat onctueux et crémeux aux herbes et épices

Kashmiri

Un curry doux accompagné d'une sélection de fruits, herbes et épices

Rogan Josh

Un curry qui met en valeur la tomate, un sélection d'herbes épicées pas trop épicées

Bhuna

Une combinaison de currys spéciaux pas très épicé et cuisiné avec une sélection spéciale d'herbes

Dansak

Le plat est servi aigre-doux avec des lentilles et des poivrons



SPÉCIALITÉS VÉGÉTARIENNES

Aloo Gobi Makhan10,95

Chou-fleur frais cuit à la crème fraîche avec une sauce moyenne

Mix Vegetable Makhan.....10,95

Une variété de légumes frais cuisinés dans des épices exotiques, crème fraîche, fruits frits, banane et garni de noix de coco râpée

Bombay Aloo9,95

Pommes de terre de spécialité, préparées avec des herbes et des épices

Dal Tarka10,95

Spécialité en lentilles

Dal Makhani10,95

Spécialité en lentilles

Mushroom Bhaji10,50

Champignons à la sauce curry avec oignon, tomate et épices

Navratan Korma10,95

Mélange de légumes avec sauce korma très douce

Chana Masala10,50

Pois chiches aux épices et sauce curry

Saag Aloo10,50

Épinards aux pommes de terre et épices

Paneer Kadai11,95

Fromage indien à base de sauce au curry avec oignon, tomate et épices

Palak Paneer11,95

Épinards au fromage indien

Panner Butter Masala12,95

Fromage cuisiné avec des épices indiennes dans une sauce crémeuse au beurre

Bhindi Masala11,50

Gombo à base de sauce curry avec oignon, tomate et épices

Bhaingan Bharta11,50

Aubergines hachées à la sauce curry et à l'oignon

Panner Dopiaza11,95

Fromage hindou, laitue, olives, maïs, concombre, tomate et oignon



BIRYANI - RIZ

Crevette Biryani	14,95
Riz aux crevettes parfumé au safran et aux épices	
Agneau Biryani	14,95
Riz à l'agneau parfumé au safran et aux épices	
Mix-veg Biryani	11,50
Assortiment de légumes cuisinés avec du riz basmati	
Poulet Tikka Biryani	12,95
Riz au poulet parfumé au safran et aux épices	
Riz Basmati	2,95
Riz pilaf	3,95
Riz aux Oeufs	4,20
Riz aux Champignons ..	3,95
Riz aux Légumes	3,95
Riz à la viande	4,20
Riz à la noix de coco	3,95
Riz au Citron	3,95
Riz au poulet Tikka	4,50

PAIN NAAN ou PAIN INDIEN

Tandoori Roti	2,50
Pain complet sans levain	
Simple Naan	3,50
pain aux céréales tendres	
Pain Au Fromage	4,30
Pain indien à la farine superfine, au fromage, cuit au four tandoor	
Naan d'ail	4,30
Pain moelleux à l'ail épicé	
Naan Keema	4,50
Pain farci à l'agneau haché	
Naan de beurre	4,90
Pain indien au beurre	
Bhatura	3,30
Pain indien à base de farine extra fine et frit dans l'huile	
Peshwari Naan	4,50
Pain sucré fourré à la noix de coco et aux noix	
Naan avec de l'ail et du fromage	4,95
Pain hindou au fromage et à l'ail	
Aloo Prantha	4,95
Pain de blé entier indien frais farci aux pommes de terre	
Panner Prantha	4,95
Pain indien frais fourré au fromage indien	



POISSONS-FRUITES DE MER



Poisson Curry	14,50
Filet de poisson haché, mariné dans des épices et herbes spéciales sélectionnés et cuits dans un four en argile. Servi avec sauce cuisinée du riz spécial et du riz pilaf. Légèrement épicé	
Poisson Jalfrezi	14,50
Poisson cuit au four d'argile puis avec une sauce spécial avec du paprika, des herbes et des épices	
Poisson Madras	14,50
Poisson cuit au four d'argile, sauce curry épicé avec des herbes et beaucoup de piments, moyennement piquant	



MENU ENFANT

Nuggets de poulet avec frites	7,50
Bâtonnets de merlu aux pommes de terre sautées	7,50
Curry avec du riz	7,50



DESSERT

Riz au lait	4,50
Glace à la Mangue	4,50
Glace à la Pistache	4,50
Gulab Jamun	4,50
Coulant au chocolat avec glace	5,50
Gajar ka halwa	5,50
Gulab jamun avec glace vanille	5,95



