

Sommer

Karte

Vorspeisen

401. **PANIER PAKORA** 6,-
Indischer, gebackener Käse
mit dreierlei Dips.

Hauptspeisen

402. **PALAK TORI** 11,-
Veganes, Blattspinatcurry
mit gebratenen Zucchini.
403. **CHICKEN TIKKA
VINDALO** 15,-
sehr scharf
Hühnerfilet in einer Sauce
aus Ingwer, Chili, Tomaten,
Limetten und Knoblauch.
404. **BUTTER CHICKEN** 15,-
Spezialität des Hauses.
405. **GARLIC BEEF TIKKA** 17,-
Rinderfilet in würziger
Knoblauch-Curry-Sauce.
406. **LAMM JALFREZI** 17,-
scharf
Lammfilet mit Tomaten,
Zwiebeln, Paprika & Chili.
407. **CHICKEN THALI** 18,-
Variation vier,
verschiedener Hühnerfilet
Gerichte, dazu Nan & Reis.
408. **VEGANE THALI** 15,-
Variation vier,
verschiedener Veganer
Gerichte, dazu Roti & Reis.

Aperitif Empfehlung

203. **MUNICH SUMMER** 7,5-
Mango-Saft, Prosecco &
Ingwerlikör.
409. **GIN TONIC** 7,5-
Gin Marke Illusionist
(Münchener Bio Dry Gin)
& Tonic.
410. **ICED COCO CHAI** 3,-
Kleiner Aperitif bzw.
Digestif.
(Alkohol- & Zuckerfreie-
Alternative, Vegan)

Salat

175. **GOA SALAT** 17,-
Großer, gemischter Salat
mit Garnelen, Mango
und Cashewnüssen und
Joghurtdressing.
176. **SALMON SALAT** 17,-
Großer, gemischter Salat mit
gegrilltem Lachsfilet aus dem
indischen Holzkohleofen,
dazu Nan.
411. **CHICKEN CHILI SALAT** 14,-
Großer, gemischter Salat mit
gebratenem Hühnerfilet,
Zwiebeln, Chili und Paprika,
dazu Nan.

Frische Mango mit

Eis nach Wahl

Mit besten Mangos aus Indien.

412. **FRISCHE MANGO** 5,5-
Dazu wahlweise:
413. + Vanille Eis. +2,00
414. + hausgemachtem Mango Eis +3,00
415. + hausgemachtem Kokos Eis. +3,00
(Vegan!)