



Herzlich Willkommen  
Welcome – Swagatam



Donnersberger str. 44  
80634 München  
Tel: 089 16 42 65

[www.bollywood-muenchen.com](http://www.bollywood-muenchen.com)  
Email: [info@bollywood-muenchen.com](mailto:info@bollywood-muenchen.com)

### Warme Vorspeisen/Warm Appetizers

Alle warmen Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen schmackhaften Dips serviert.

Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert

All warm appetizers come with 3 different tasty dips

Pakorras are dipped in chickpeas batter and deep fried

- |          |                                                                                                                     |               |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>1</b> | <b>Mini Frühlingsrollen</b><br>Vegetarische kleine Frühlingsrollen<br>Small vegetarian spring rolls                 | <b>3,90 €</b> |
| <b>2</b> | <b>Samosa Vegetarian (v)</b><br>2 Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt<br>2 pastries filled with fresh vegetables | <b>5,20 €</b> |
| <b>3</b> | <b>Chicken Wings</b><br>Gebackene Hühnerflügel mit Gewürzen<br>Spicy fried chicken wings                            | <b>5,20 €</b> |
| <b>4</b> | <b>Vegetarian Pakoras (v)</b><br>Verschiedene ummantelte und frittierte Gemüse<br>Fried mixed vegetables            | <b>4,90 €</b> |

<b>5</b>	<b>Onion Rings (v)</b> Gebackene Zwiebelringe Fried onion rings	<b>4,90 €</b>
<b>6</b>	<b>Chicken Pakoras</b> Gebackene Hühnerfiletstücke Fried chicken pieces	<b>5,50 €</b>
<b>7</b>	<b>Fisch Pakoras <sup>d</sup></b> Gebackenes Seelachsfilet Tender pollock filet	<b>5,50 €</b>
<b>8</b>	<b>Jheenga Pakoras <sup>b</sup></b> Gebackene Riesengarnelen Fried king prawns	<b>9,90 €</b>
<b>9</b>	<b>Mixed Pakoras <sup>d</sup></b> Verschiedene gemischte Pakoras Mixed different pakoras	<b>6,90 €</b>
<b>10</b>	<b>Vorspeise für 2 Personen <sup>g,d</sup></b> Veg. Samosa, Fisch Pakoras, Gemüse Pakoras, Zwiebelringe, Hühnchen Pakoras und Papad Various appetizers for 2 persons	<b>11,90 €</b>
<b>11</b>	<b>Vegetarische Vorspeise für 2 Personen (v)</b> Veg. Samosa, Gemüse Pakoras, Zwiebelringe und Papad Various vegetarian appetizers for 2 persons	<b>10,50 €</b>
<b>12</b>	<b>Papad (v)</b> 2 knusprig-dünne Linsenmehlcraacker mit 3 verschiedenen Dips 2 thin and crispy lentil wafers which come with 3 different tasty dips	<b>2,90 €</b>

### Kalte Vorspeisen/Cold Appetizers

<b>14</b>	<b>Chicken Chana Chat Delhi €</b> Hühnerfleisch mit Kichererbsen, roten Zwiebeln , Tomaten,Gurken chicken with chickpeas ,Red onion, Tomato, Cucumber	<b>6,90 €</b>
<b>15</b>	<b>Krabben Cocktail Bombay <sup>b</sup></b> Krabbencocktail auf Indische Art mit kleinem Nan Brot Indian shrimps cocktail with small nan	<b>7,50 €</b>
<b>16</b>	<b>Masala Papad € (v)</b> knusprig-dünne Linsenmehlcraacker mit roten Zwiebeln ,Tomaten, Gurken Crispy lentil wafers with Red onion, Tomato, Cucumber	<b>4,50 €</b>

## Suppen/Soups

<b>20</b>	<b>Chicken Cream Suppe</b> <sup>4a.c.g</sup> Cremige Hühnersuppe Creamy chicken soup	<b>3,90 €</b>
<b>21</b>	<b>Tomatensuppe</b> <sup>4.g</sup> Tomaten Suppe mit Gemüse Tomato soup with vegetables	<b>3,90 €</b>
<b>22</b>	<b>Dal Suppe (v)</b> Cremige Suppe aus passierten indischen Linsen Creamy Indian lentil soup	<b>3,90 €</b>
<b>23</b>	<b>Süß-Sauer Suppe</b> <sup>4.c</sup> Süß-sauer Suppe mit Huhn, Gemüse und indischen Gewürzen Indian sweet and sour soup with chicken, vegetables	<b>3,90 €</b>

## Frische knackige Salate/Fresh "Crispy" Salads

<b>29</b>	<b>Enten Salat</b> Gebratene Entenstücke auf gemischtem Salat Duck with mixed salad	<b>8,90 €</b>
<b>30</b>	<b>Gemischter Salat</b> Salat nach Saison mit Joghurt-oder Öl-und-Essig-Dressing Mixed salad with either yogurt dressing or oil and vinegar	<b>4,90 €</b>
<b>31</b>	<b>Punjabi Salat</b> Gurken, Tomaten, rote Zwiebeln und Rettich mit indischen Gewürzen Cucumber, tomato, red onion and radish with Indian spices	<b>4,90 €</b>
<b>32</b>	<b>Chicken Salat</b> Gegrillte Hühnerscheiben auf gemischtem Salat Grilled chicken slices on mixed salad	<b>7,50 €</b>
<b>33</b>	<b>Bauernsalat</b> <sup>6.b</sup> Gemischter Salat mit Schafskäse, Peperoni und Oliven mit Öl-und-Essig-Dressing Mixed salad with sheep cheese, capsicum and olives in oil-vinegar dressing	<b>7,90 €</b>
<b>34</b>	<b>Bollywood Salat</b> <sup>h</sup> Spezialität des Hauses mit frischer Mango, Avocado, Ingwer, roten Zwiebeln und Tomaten Bollywood specialty with fresh mango, avocado, ginger, red onions and tomatoes	<b>7,90 €</b>

## Rindfleisch Spezialitäten/Beef-Specials

<b>35</b>	<b>Beef Curry</b> <sup>g</sup> Zartes Rindfleisch in kräftiger Sauce Tender beef in curry sauce	<b>13,90 €</b>
<b>36</b>	<b>Beef Palak</b> <sup>g</sup> Rindfleischstücke mit Rahmspinat nach berühmter nordindischer Tradition Stewed beef with cream spinach in the North Indian tradition	<b>13,90 €</b>
<b>37</b>	<b>Beef Masala</b> <sup>g h</sup> Zartes Rindfleisch in Masala-Sauce Tender beef prepared in masala sauce	<b>14,40 €</b>
<b>38</b>	<b>Beef Mango</b> <sup>g h</sup> Zartes Rindfleisch in Mango-Safran-Cashew-Sauce Tender beef prepared in mango saffron cashew sauce	<b>14,40 €</b>
<b>39</b>	<b>Beef Vindaloo</b> <sup>g</sup> € € € Zartes Rindfleisch und Kartoffeln mit Spezialgewürzen aus Goa (sehr scharf) Tender beef in the hot and spicy Goa tradition	<b>13,90 €</b>
<b>391</b>	<b>Beef Korma</b> <sup>g h</sup> Zartes Rindfleisch in Joghurt-Sahne-Sauce mit exotischen Gewürzen Tender beef in creamy yogurt sauce with exotic spices	<b>14,90 €</b>
<b>392</b>	<b>Beef Sabzi</b> <sup>g</sup> Zartes Rindfleisch mit frischem Gemüse in kräftiger Sauce Tender beef with fresh mixed vegetables in thick sauce	<b>14,50 €</b>

## Hühnerfleisch Spezialitäten/Chicken-Specials

<b>40</b>	<b>Badami Chicken</b> <sup>g h</sup> Zartes Hühnerfleisch in Nuss-Sauce mit Kokosflocken und gemahlenden Mandeln Tender chicken in nut sauce with shredded coconut and ground almonds	<b>14,40 €</b>
<b>41</b>	<b>Butter Chicken</b> <sup>g h</sup> Gegrillte Hühnerbruststücke in Buttercreme-Tomaten-Sauce Tender grilled chicken in creamy butter tomato sauce	<b>14,90 €</b>
<b>42</b>	<b>Murgh Masala</b> <sup>h,c,g</sup> Hühnerstücke in pikant gewürzter Masala Sauce Tender chicken in Indian masala sauce	<b>13,90 €</b>
<b>43</b>	<b>Chicken Jalfrezi</b> <sup>g</sup> € € € Hühnerbruststücke mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili, Zitronensaft und exotischen Gewürzen( scharf) Chicken breast filet with capsicum, onions, tomato lemon juice green chili and exotic spices (hot)	<b>14,40 €</b>
<b>44</b>	<b>Chicken Korma</b> <sup>h g</sup> Hühnerbruststücke in Joghurt-Sahne-Sauce und exotischen Gewürzen Chicken breast filet in creamy yogurt sauce and exotic spices	<b>14,40 €</b>

<b>45</b>	<b>Chicken Curry</b> <sup>g</sup> Hühnerfleisch in kräftiger Sauce Tender chicken in curry-sauce	<b>13,50 €</b>
<b>46</b>	<b>Chicken Palak</b> <sup>g</sup> Zartes Hühnerfleisch mit indischem Spinat auf berühmte nordindische Art Tender chicken with Indian spinach, the North Indian specialty	<b>13,90 €</b>
<b>47</b>	<b>Chicken Vindaloo</b> <sup>g</sup> 🌶️🌶️🌶️ Zartes Hühnerfleisch und Kartoffel mit Spezialgewürzen aus Goa (sehr scharf) Chicken and potatoes with very hot flavored in a special blend of spices from Goa	<b>14,40 €</b>
<b>48</b>	<b>Murgh Nilgiri</b> <sup>g</sup> Zartes Hühnerfleisch mit Koriander- Blättern und Spinat in orientalischer Kräutersauce mit Kokosmilch, grünem Chili und Minze Tender chicken in coriander leaves, spinach and oriental herb coconut sauce with green chillies and mint	<b>14,40 €</b>
<b>49</b>	<b>Chicken Mango</b> <sup>h g</sup> Zartes Hühnerfleisch in Mango-Safran-Cashew-Sauce Tender chicken in mango saffron creamy cashew sauce	<b>14,50 €</b>
<b>491</b>	<b>Chicken Tikka Sabzi</b> <sup>g</sup> Zarte Hühnerfleischstücke aus dem Lehmofen mit frischem Gemüse in kräftiger Sauce Tender chicken from clay oven with mixed vegetables in thick curry sauce	<b>14,90 €</b>

## Tandoori Khajana (Lehmofen)/Grill-Spezialitäten

Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen Lehmofen aus Indien zubereitet.  
Alle Tandoori-Gerichte werden mit frischem Gemüse und würziger Sauce serviert.  
Delicious dishes are prepared in our special clay oven from India. All tandoori dishes are  
served with fresh vegetables and spicy sauces.

<b>50</b>	<b>Chicken Tikka Masala</b> <sup>h g</sup> Gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Paprikaschoten, Zwiebeln und Gewürzen in dicker Sauce Grilled marinated chicken with capsicum and onion in thick spicy sauce	<b>15,90 €</b>
<b>51</b>	<b>Lamb Tikka Masala</b> <sup>h g</sup> Gegrilltes Lammfleisch mit Paprikaschoten, Zwiebeln und Gewürzen in dicker Sauce Grilled marinated mutton with capsicum and onion in thick spicy sauce	<b>17,50 €</b>
<b>52</b>	<b>Mixed Tandoori Grill</b> <sup>b g h</sup> Gemischte Tandoori Köstlichkeiten vom Grill The various tandoori specialities combined	<b>18,90 €</b>
<b>53</b>	<b>Tandoori Chicken</b> <sup>g h</sup> Gegrillte Hühnerschenkel mariniert nach einem berühmten nordindischen Rezept Chicken legs marinated in an exquisite North Indian tradition	<b>15,90 €</b>

<b>54</b>	<b>Chicken Tikka<sup>g h</sup></b> Zart gegrillte und marinierte Hühnerfleischstücke Tender grilled and marinated chicken filet	<b>16,50 €</b>
<b>55</b>	<b>Reshmi Kebab</b> Gegrillte Hühnerbrust mariniert in exotischen Gewürzen mit Cashewnüssen Grilled and marinated chicken breast with creamy cashew in an exquisite North Indian tradition	<b>16,90 €</b>
<b>56</b>	<b>Lamb Tikka<sup>g h</sup></b> Zartes mariniertes Lammfleisch vom Spieß Tender marinated filet of mutton stewered and roasted	<b>19,40 €</b>
<b>57</b>	<b>Tandoori Jheenga<sup>b h g</sup></b> Riesengarnelen mariniert in Joghurtsauce und Gewürzen, knusprig gegrillt Grilled king prawns which are marinated in yogurt and spices	<b>20,90 €</b>

**Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran - Basmati - Reis.  
All dishes are served with high quality saffron basmati rice.**

### **Lamm Spezialitäten/Lamb-Specials**

<b>59</b>	<b>Lamm Mango (Mutton Mango)<sup>h g</sup></b> Zartes Lammfleisch in Mango-Safran-Cashew-Sauce Tender mutton in mango saffron cashew sauce	<b>14,90 €</b>
<b>60</b>	<b>Mutton Jalfrezi<sup>g h</sup> 🌶️🌶️</b> Zartes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili, Zitronensaft und exotischen Gewürzen( scharf) Tender mutton with capsicum, onions, tomato lemon juice green chili and exotic spices (hot)	<b>14,90 €</b>
<b>61</b>	<b>Shahi Korma<sup>h g</sup></b> Zartes Lammfleisch in Mandel-Safran-Sahne-Sauce Tender mutton prepared in almond saffron creamy sauce	<b>14,90 €</b>
<b>62</b>	<b>Bhuna Ghost<sup>g</sup></b> Lammfilet gebraten mit Zwiebeln und Paprika Fried mutton with onion and paprika	<b>14,90 €</b>
<b>63</b>	<b>Mutton Vindaloo<sup>g</sup> 🌶️🌶️🌶️</b> Zartes Lammfleisch und Kartoffel mit Spezialgewürzen aus Goa (sehr scharf) Tender mutton in the hot and spicy Goa tradition	<b>14,90 €</b>
<b>64</b>	<b>Mutton Nilgiri<sup>g h</sup></b> Zartes Lammfleisch mit Korianderblättern in orientalischer Kräutersauce, mit Knoblauch, Spinat, grünem Chili und Minze Tender mutton with coriander leaves, spinach, green chillies and mint in oriental herb coconut milk sauce	<b>14,90 €</b>

<b>65</b>	<b>Lamm Curry (Mutton Curry) <sup>g</sup></b> Lammfleisch in kräftiger Sauce Tender mutton in curry-sauce	<b>14,40 €</b>
<b>66</b>	<b>Lamm Palak (Mutton Palak)</b> Gebratenes Lammfleisch mit Rahmspinat nach berühmter nordindischer Tradition Tender mutton with creamy spinach in the North Indian tradition	<b>14,90 €</b>
<b>661</b>	<b>Lamm Sabzi (Mutton Sabzi) <sup>g</sup></b> Zartes Lammfleisch mit frischem Gemüse in kräftiger Sauce Tender mutton with fresh mixed vegetable in thick curry sauce	<b>14,90 €</b>

## Fisch & Garnelen Spezialitäten

### Fish & King Prawn-Specials

<b>67</b>	<b>Jheenga Madras Curry <sup>e b g</sup></b> Riesengarnelen in Currysauce mit Kokosnussmilch und feinen Gewürzen (scharf) King prawns in hot spicy curry sauce delicately seasoned with coconut milk	<b>19,40 €</b>
<b>68</b>	<b>Jheenga Khumb Wala <sup>b g</sup></b> Riesengarnelen mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safran-Sauce King prawns with fresh mushrooms, garlic and ginger in almond saffron sauce	<b>19,40 €</b>
<b>69</b>	<b>Shrimps Masala <sup>b g</sup></b> Krabben in kräftiger Masala-Sauce (leicht scharf) Shrimps cocktail in thick spicy masala sauce	<b>17,90 €</b>
<b>70</b>	<b>Jheenga Masala <sup>e b g</sup></b> Riesengarnelen in kräftiger Masala-Sauce (leicht scharf) King prawns in thick spicy masala sauce	<b>19,40 €</b>
<b>71</b>	<b>Jheenga Mango <sup>h,b g</sup></b> Riesengarnelen in Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce King prawns in mango-saffron cashew sauce	<b>19,90 €</b>
<b>72</b>	<b>Fisch Masala <sup>d g</sup></b> Seelachsfilet nach ostindischer Art zubereitet Coalfish filet in the East Indian tradition)	<b>14,90 €</b>

## Vegan Spezialitäten / Vegan Specials

<b>73</b>	<b>Dal Tarka (v)</b> Linsengericht in mit gerösteten Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer Lentils prepared in with fried onion, garlic and ginger	<b>12,20 €</b>
<b>74</b>	<b>Aloo Gobi (v)</b> Blumenkohl und Kartoffel in Tomaten-Zwiebeln und Ingwer-Sauce Cauliflower and potatoes prepared in tomatoes, onions and ginger sauce	<b>12,40 €</b>

<b>75</b>	<b>Baingan Bharta (v)</b> Frische Auberginen, püriert mit Zwiebeln und Tomaten, kräftig gewürzt Fresh brinjal mashed with onions, tomatoes and spices	<b>13,40 €</b>
<b>76</b>	<b>Chana Masala (v)</b> Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer Chickpeas in curry sauce with fresh tomatoes and ginger	<b>12,40 €</b>
<b>77</b>	<b>Aloo Palak (v)</b> Kräftiger spinat mit Kartoffeln Spinach with Potatoes	<b>12,90 €</b>
<b>78</b>	<b>Mixed Vegetables (v)</b> Frisches gemischtes Gemüse pikant gewürzt in kräftiger Sauce Various fresh vegetables with thick spicy sauce	<b>12,90 €</b>
<b>79</b>	<b>Bhindi Masala (v)</b> Indisches Okra-Gemüse in kräftiger Masala-Sauce Indian lady's finger in a tasty masala sauce	<b>14,50 €</b>

### Enten Spezialitäten/Duck-Specials

<b>80</b>	<b>Ente Korma</b> <sup>h g</sup> Knusprige Ente in Joghurt Sahne Sauce und exotischen Gewürzen Crispy duck in creamy yogurt sauce and exotic spices	<b>17,90 €</b>
<b>81</b>	<b>Ente Mango</b> <sup>h g</sup> Knusprige Ente in Mango - Safran - Cashew - Sauce Crispy duck in mango saffron cashew sauce	<b>17,90 €</b>

### Thalis - Verschiedene Gerichte auf einem Teller

#### Thalis - Various Dishes on a Plate

<b>84</b>	<b>Gemüse Thali</b> <sup>g a</sup> 3 verschiedene Gemüsegerichte mit Raita, Salat, Papad, Nan und Basmatireis 3 different vegetables preparations with raita, salad, papad, nan and basmati rice	<b>17,60 €</b>
<b>85</b>	<b>Bollywood Thali</b> <sup>g a</sup> 2 verschiedene Fleischgerichte und ein Gemüsegericht mit Raita, Salat, Papadam, Nan und Basmati Reis 2 different meat dishes and one vegetable dish with raita, salad, papad, nan and basmati rice	<b>18,90 €</b>
<b>851</b>	<b>Kinder Thali</b> <sup>h a g</sup> 2 Hühnerspezialitäten mit Raita, Basmati Reis, Baby-Butter-Nan und Mango Creme Chicken Pakora and chicken korma with raita, basmati rice, small butter nan and mango cream	<b>14,90 €</b>




## Biryani - Reisspezialitäten / Rice Specials

Alle Biryani werden mit Raita serviert  
All Biryani Dishes are served by raita

<b>86</b>	<b>Mutton Biryani</b> <sup>h</sup> Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen Mutton with almonds and raisins	<b>15,90 €</b>
<b>87</b>	<b>Chicken Tikka Biryani</b> <sup>h</sup> Hühnerfilet aus dem Holzkohle-Lehmofen mit Mandeln und Rosinen Chicken from charcoal-clay oven with almonds and raisins	<b>14,90 €</b>
<b>88</b>	<b>Gemüse Biryani</b> <sup>h</sup> Biryani mit frischem gemischtem Gemüse Biryani with a variety of fresh vegetables	<b>14,00 €</b>
<b>89</b>	<b>Jheenga Biryani</b> <sup>h,b</sup> Riesengarnelen mit Mandeln, Rosinen King prawns with almonds and raisins	<b>20,90 €</b>

## Vegetarische Spezialitäten / Vegetarian Specials

<b>90</b>	<b>Makhni Dal (ayurvedisch)</b> <sup>g</sup> Linsengericht in Butter mit gerösteten Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer Lentils prepared in butter with fried onion, garlic and ginger	<b>12,70 €</b>
<b>91</b>	<b>Aloo Gobi</b> <sup>g</sup> Blumenkohl und Kartoffel in Tomaten-Zwiebeln und Ingwer-Sauce Cauliflower and potatoes prepared in tomatoes, onions and ginger sauce	<b>12,90 €</b>
<b>92</b>	<b>Baingan Bharta</b> <sup>g</sup> Frische Auberginen, püriert mit Zwiebeln und Tomaten, kräftig gewürzt Fresh brinjal mashed with onions, tomatoes and spices	<b>13,90 €</b>
<b>93</b>	<b>Palak Paneer(ayurvedisch)</b> <sup>g</sup> Kräftiger Rahmspinat mit hausgemachtem Käse (aus Kuhmilch) Tasty creamy spinach with homemade cheese	<b>13,90 €</b>
<b>94</b>	<b>Chana Masala (ayurvedisch)</b> <sup>g</sup> Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer Chickpeas in curry sauce with fresh tomatoes and ginger	<b>12,90 €</b>
<b>95</b>	<b>Mattar Paneer (ayurvedisch)</b> <sup>g</sup> Erbsen und hausgemachter Käse (aus Kuhmilch) in Curry-Creme-Sauce Green peas and homemade cheese in creamy curry sauce	<b>13,90 €</b>
<b>96</b>	<b>Malai Kofta</b> <sup>g,h</sup> Gefüllte Käsekloßchen (aus Kuhmilch) in feiner Curry-Creme-Sauce mit Mandeln und Kokosnuss Filled cheese dumplings in creamy curry sauce with almonds and coconut	<b>13,90 €</b>

<b>97</b>	<b>Mixed Vegetables</b> <sup>g</sup> Frisches gemischtes Gemüse pikant gewürzt in kräftiger Sauce Various fresh vegetables with thick spicy sauce	<b>13,50 €</b>
<b>98</b>	<b>Karahi Paneer (ayurvedisch)</b> <sup>g</sup> Gebratener hausgemachter Käse (aus Kuhmilch) mit Paprikazwiebeln, Ingwer und Tomaten in Currysauce, serviert in der Pfanne Homemade cheese fried with capsicum, onion, ginger and tomato in curry sauce, served in a sizzling pan	<b>14,90 €</b>
<b>99</b>	<b>Bhindi Masala</b>  Indisches Okra-Gemüse in kräftiger Masala-Sauce Indian lady's finger in a tasty masala sauce	<b>14,90 €</b>
<b>100</b>	<b>Butter Paneer</b> <sup>g h</sup> Hausgemachtem Käse (aus Kuhmilch) in Buttercreme-Tomaten-Sauce Homemade cheese in butter tomato creamy sauce	<b>14,90 €</b>

### **Tandoori – Brot- Spezialitäten / Tandoori Bread - Specials**

Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Lehmofen.  
Flat bread baked fresh on the charcoal in our clay oven

<b>101</b>	<b>Tandoori Roti</b> <sup>a</sup> Flaches Vollkornfladenbrot Flat wholemeal bread	<b>2,50 €</b>
<b>102</b>	<b>Butter Nan</b> <sup>g a</sup> Blattförmiges Fladenbrot mit Butter Oval raised bread with Butter	<b>3,40 €</b>
<b>103</b>	<b>Tandoori Parantha</b> <sup>a</sup> Mehrschichtiges Vollkornbrot mit Butter Multilayer wholemeal bread with butter	<b>3,40 €</b>
<b>104</b>	<b>Nan</b> <sup>l a g</sup> Blattförmiges Fladenbrot Oval raised bread	<b>2,90 €</b>
<b>105</b>	<b>Paneer Kulcha</b> <sup>g a</sup> Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse (aus Kuhmilch) Raised bread filled with homemade cheese	<b>4,40 €</b>
<b>106</b>	<b>Garlic Nan</b> <sup>a g</sup> Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch Raised bread filled with garlic	<b>3,40 €</b>
<b>107</b>	<b>Mirchi Parantha</b>    <sup>a</sup> Fladenbrot – sehr scharf Flat bread – very hot	<b>3,40 €</b>
<b>108</b>	<b>Mint Parantha</b> <sup>a</sup> Mehrschichtiges Vollkornbrot mit Minze Multilayer wholemeal bread with mint	<b>3,70 €</b>
<b>109</b>	<b>AlooParantha</b>   <sup>a</sup> Vollkornbrot gefüllt mit Kartoffel, Zwiebeln, Koriander und Grünem Chili Whole meal bread filled with potato, coriander and green chillies	<b>3,90 €</b>

## Beilagen / Side Dishes

<b>110</b>	<b>Basmati Reis</b>	<b>2,50 €</b>
<b>111</b>	<b>Pulao Reis</b> Basmati Reis nach Mogulart	<b>5,90 €</b>
<b>112</b>	<b>Raita Gurken</b> <sup>g</sup> Frischer Joghurt mit Gurken Fresh yogurt with cucumber	<b>3,80 €</b>
<b>113</b>	<b>Raita Mix</b> <sup>g</sup> Frischer Joghurt mit Tomaten, Zwiebeln , Koriander und Grünem Chili Fresh yogurt with Tomato, Onion, coriander and green chillies	<b>4,20 €</b>
<b>114</b>	<b>Joghurt</b> <sup>g</sup> Frischer cremiger Joghurt Fresh creamy yogurt	<b>3,00 €</b>

## Nachspeisen / Desserts

<b>122</b>	<b>Gajar Halwa</b> <sup>g,h</sup> Geribene Krotten mit Mandeln und Rossinen	<b>4,90 €</b>
<b>123</b>	<b>Mango mit Eis</b> <sup>g,h</sup> Frische Mango mit Vanilleeis Fresh mango with vanilla ice	<b>6,90 €</b>
<b>124</b>	<b>Mango Crème</b> <sup>g,h</sup> Mango Creme mit Vanilleeis Mango cream with vanilla ice	<b>4,90 €</b>
<b>125</b>	<b>Gulab Jamun</b> <sup>g,h</sup> Milch-Quark-Bällchen in Honig gebacken Balls made of milk and cheese baked in honey	<b>4,90 €</b>
<b>126</b>	<b>Gebackene Banane mit Vanilleeis</b> <sup>g,h</sup> Fried banana with vanilla ice	<b>5,90 €</b>

Vegan (v)

Zeichenerklärung

1.) Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoffen, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärkern  
5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig  
11 = mit Süßungsmitteln, 12 = enthält eine Phenylalaninquelle, 13 = gewachst, 14 = mit Nitritpökelsalz  
15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)16=Nektar

2.) Allergen

a= Gluten haltiges Getreide (Art des Getreides angeben), b= Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c= Eier und Eierzeugnisse, d= Fisch und Fischerzeugnisse, e= Erdnüsse und Erdnüsserzeugnisse, f= Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, g=Milch und Milcherzeugnisse, h= Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Cashewnüsse, Walnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia und Queensland Nüsse), i= Sellerie und Sellerieerzeugnisse, k= Senf und Senferzeugnisse, l= Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, m= Schwefeldioxid und Slyphide, n= Lupinen und Lupinenerzeugnisse, o= Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher MwSt

Bei Allergenon Fragen Sie nach Extra gehexxxxxx SpeißEUND getränkerte.



[www.facebook.com/bollywoodmuenchen](https://www.facebook.com/bollywoodmuenchen)