

BOLLYWOOD

in Garmisch

TANDOORI



www.tandoori-bollywood.de

Tandoori - Spezialitäten

Zu allen Tandoori-Gerichten servieren wir ofenfrisches Nan, frisches Gemüse und würzige Soßen.

- | | | |
|------|---|---------|
| M 33 | Malai Kabab Mariniertes Hühnerbrustfilet-spieß mit würziger Soße und Nan | 10,90 € |
| M 34 | Spezial-Tandoori-Teller 3 verschieden marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt mit Soße und Nan | 10,90 € |
| M 35 | Harri Merchi Kabab Mariniertes Hühnerbrustfilet mit grünem Chili und Koriander mit Soße und Nan, scharf | 10,90 € |
| M 36 | 1/2 Tandoori-Chicken Hähnchen mariniert nach einem berühmten nordindischen Rezept | 9,90 € |
| M 37 | Chicken Tikka Zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt | 10,90 € |
| M 38 | Botti Kabab Zartes mariniertes Lammfilet vom Spieß | 13,90 € |
| M 39 | Green Malai Kabab Zartes mariniertes Hühnerfleisch in Spinat-, Minze-, und Koriander-soße mit Beilage | 10,90 € |
| M 40 | Ente Tikka Zartes mariniertes Entenbrustfilet, gegrillt | 13,90 € |
| M 41 | Jheenga Tandoori Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt | 17,00 € |
| M 42 | Meat-Mix-Grill-Platte Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten | 13,90 € |
| M 43 | Achari Chicken Tikka Zarte marinierte Hühnerfleischstücke gegrillt mit einer Mischung aus eingelegtem Obst und Gemüse nach traditioneller nordindischer Art - pikant | 10,00 € |
| M 44 | BOLLYWOOD Tandoori-Teller Gebratenes Hühner- und Lammfleisch in frischem Gemüse, mit Reis | 12,90 € |
| M 45 | Achari Lamm Tikka Zartes mariniertes Lammfilet, gegrillt mit eingelegter Mischung aus Obst und Gemüse - pikant | 13,90 € |
| M 46 | Tandoori Filet-Platte Zartes mariniertes Filet von drei verschiedenen Fleischsorten (Huhn, Lamm, Ente) | 13,90 € |

Mittagsangebot



**Online
Bestellung**



10% Rabatt
(bei Abholung)



0 88 21 / 9 67 21 96
oder 9 67 21 97



**Abholung oder
Lieferservice**

Öffnungszeiten: Mittags von 11.30 bis 14.30 Uhr
und abends von 17.00 bis 23.00 Uhr

Griesstraße 12 · 82467 Garmisch-Partenkirchen

Email: info@tandoori-bollywood.de

Fax: 08821 - 96 72

Preise gültig ab 15.12.2021. Mittagspreise gültig von Montag bis Freitag (außer an Feiertagen) von 11.30 - 14.30 Uhr.

Mindestbestellwert GAP: 10€ Grainau, Farchant: 20€ Weitere Umgebung auf Anfrage.

Auch Catering und Partyservice!

MITTAGSKARTE



Hauptgerichte

M 1	Dal Tarka Indische Linsen mit Butter zubereitet	4,90 €
M 2	Vegetable Korma Frisches Gemüse in Kokosnuss-Sahne-Soße	7,90 €
M 3	Vegetable Jalfrezi Versch. Gemüse nach traditioneller Art, scharf	7,90 €
M 4	Punjabi Chicken oder Lamm Hühner- oder Lammfleisch in nordindischer Currysoße, scharf	8,90 €
M 5	Mango Chicken oder Lamm Hühner- oder Lammfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße	8,90 €
M 6	Chicken Tikka Masala Zartes Hühnerfleisch in Masala-Soße	8,90 €
M 7	Chicken Jalfrezi Lamm-, Rind- oder Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili, scharf	8,90 €
M 8	Chicken Paneer Zartes Hühnerfleisch mit hausgemachtem Käse in Curry-Soße	8,90 €
M 9	Cana Chicken Zartes Hühnerfleisch mit Kichererbsen in Currysoße	8,90 €
M 10	Banana Chicken Zartes Hühnerfleisch mit frischen Bananen in Süß-Sauer-Soße	8,90 €
M 11	Chicken Vindaloo Lamm-, Rind-, Schweine- oder Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf	8,90 €
M 12	Beef Curry Zartes Schweine- oder Rindfleisch in Currysoße	8,90 €
M 13	Fisch Curry Seelachsfilet in Currysoße	8,90 €
M 14	Fisch Badami Seelachsfilet mit Mandeln und Safran in Curry-Soße	8,90 €
M 15	Shrimps Curry Shrimps in Curry-Soße	9,90 €
M 16	Ente Jalfrezi Zartes Entenfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili - scharf	8,90 €
M 17	Ente Mango Zartes Entenfleisch mit frischer Mango und Ananas in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße	9,90 €
M 18	Banana Ente Zartes Entenbrustfilet mit frischen Bananen in Süß-Sauer-Soße	9,90 €
M 19	Vegetable Thali 3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat und Nan	9,90 €
M 20	BOLLYWOOD Thali Gemüse, Hühnerfleisch, Lammfleisch, Salat Raita und Nan	10,90 €
M 47	Alu-Dal-Saag Kräftiger indischer Spinat mit Linsen und Kartoffeln	8,90 €
M 48	Paneer Jalfrezi Hausgemachter Käse mit Paprika, Zwiebeln und grünem Chili, scharf	8,90 €
M 49	Vegetable Mango Frisches Gemüse in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße	8,90 €
M 50	Butter Chicken Zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Soße	8,90 €
M 51	Palak Paneer Kräftiger indischer Spinat mit hausgemachtem Käse	8,90 €
M 52	Chana Paneer Kichererbsen mit hausgemachtem Käse in Curry-Soße	8,90 €

Reis-Spezialitäten

M 53	Vegetable Biryani mit frischem gemischten Gemüse	9,90 €
M 54	Chicken Biryani Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen	11,00 €
M 55	Jheenga Biryani Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen	14,00 €



Nan

Beilagen

M 28	Nan Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohle-Lehnmofen	2,50 €
M 29	Garlic-Nan Frisch gebackenes Fladenbrot gefüllt mit Knoblauch	3,00 €
M 30	Raita Frischer Joghurt mit Gurken, Kartoffeln und Zwiebeln	4,00 €



BOLLYWOOD Thali

VORSPEISEN



Suppen

1	Maltani Shorba Scharfe exotische Suppe mit Linsen, Hühnerfleisch, Curryblättern und Reis	5,40 €
2	Dal Suppe Indische Linsensuppe	4,50 €
3	Sabzi Ka Suppe Indische Gemüsesuppe	4,50 €
4	Lachs-Suppe Indische Knoblauchsuppe	4,50 €
5	Chicken-Suppe Ind. Hühnerfleischsuppe	5,00 €
6	Tomaten-Suppe	4,50 €

Warme Vorspeisen

13	Vegetable Pakora Frisches gemischtes Gemüse	6,90 €
14	Onions Bhaji Zwiebelringe kräftig gewürzt und frittiert	6,50 €
15	Paneer Pakora Frischer hausgemachter Käse	7,50 €
16	Fisch Pakora Zartes Seelachsfilet	7,50 €
17	Chicken Pakora Zartes Hühnerfleisch	7,00 €
18	Chili Chicken Nordindische Spezialität	7,90 €
19	Green Chicken Kabab Zartes mariniertes Hühnerfleisch aus dem Holzkohle-Lehmofen mit feinem Salat	7,90 €
20	Chicken Wings Marinierte Hühnerflügel aus dem Holzkohle-Lehmofen mit Dips	6,90 €
21	Vegetable Samosa 2 Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt	6,90 €
22	Gemischter Vorspeiseteller für 1 Person	7,90 €
23	Gemischter Vorspeiseteller für 2 Personen	12,90 €
24	BOLLYWOOD-Tandoori-Vorspeiseteller für 1 Person Verschiedene Köstlichkeiten aus dem Holzkohle-Lehmofen	8,90 €
25	BOLLYWOOD-Tandoori-Vorspeiseteller für 2 Personen Verschiedene Köstlichkeiten aus dem Holzkohle-Lehmofen	13,90 €

Salate

28	Kleiner gemischter Salat als Beilage	4,90 €
29	Salat Saison Gemischter Salat mit French-Dressing, auf Wunsch auch mit Essig und Öl	6,50 €
30	Tomatensalat Mit Zwiebeln, Essig und Öl	5,90 €
31	Salat BOLLYWOOD Tandoori Gemischter Salat mit Shrimps, Ananas, Käse und Mais	8,90 €
32	Chefsalat Mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Mais, Zwiebeln und Joghurt dressing	8,90 €

Kalte Vorspeisen

9	Chicken-Chat Indischer Hühnerfleisch- und Kichererbsensalat	6,50 €
10	Krabben-Cocktail Bombay mit kleinem Nan	7,90 €

Tandoori - Spezialitäten

Zu allen Tandoori-Gerichten servieren wir ofenfrisches Nan, frisches Gemüse und würzige Soßen.

33	Malai Kabab Marinierter Hühnerbrustfiletspieß mit würziger Soße und Nan	14,90 €
34	Spezial-Tandoori-Teller 3 verschieden marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt mit Soße und Nan	14,90 €
35	Harri Merchi Kabab Mariniertes Hühnerbrustfilet mit grünem Chili und Koriander mit Soße und Nan, scharf	14,90 €
36	1/2 Tandoori-Chicken Hähnchen mariniert nach einem berühmten nordindischen Rezept	13,90 €
37	Chicken Tikka Zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt	14,90 €
38	Botti Kabab Zartes mariniertes Lammfilet vom Spieß	16,90 €
39	Green Malai Kabab Zartes mariniertes Hühnerfleisch in Spinat-, Minze-, und Koriandersoße mit Beilage	14,90 €
40	Ente Tikka Zartes mariniertes Entenbrustfilet, gegrillt	18,90 €
41	Jheenga Tandoori Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt	23,90 €
42	Meat-Mix-Grill-Platte Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten	20,90 €
43	Achari Chicken Tikka Zarte marinierte Hühnerfleischstücke gegrillt mit einer Mischung aus eingelegtem Obst und Gemüse nach traditioneller nordindischer Art - pikant	15,90 €
44	BOLLYWOOD Tandoori-Teller Gebratenes Hühner- und Lammfleisch in frischem Gemüse, mit Reis	16,90 €
45	Achari Lamm Tikka Zartes mariniertes Lammfilet, gegrillt mit eingelegter Mischung aus Obst und Gemüse - pikant	16,90 €
46	Tandoori Filet-Platte Zartes mariniertes Filet von drei verschiedenen Fleischsorten (Huhn, Lamm, Ente)	20,90 €



Kleiner gemischter Salat

HAUPTGERICHTE

Zu allen Fleisch- und Fischgerichten servieren wir Ihnen besten Basmati-Safran-Reis!

Vegetarische Gerichte

- | | | | |
|----|-----------------------------------|--|---------|
| 47 | Punjabi Alu | Kartoffeln in kräftiger Zitronengrass-Soße, sehr scharf | 11,90 € |
| 48 | Dal Makhni | Indisches Nationalgericht: gelbe Linsen mit Butter zubereitet | 12,90 € |
| 49 | Vegetable Korma | frisches Gemüse in Kokosnuss-Sahne-Soße | 13,90 € |
| 50 | Shahi Paneer | Hausgemachter Käse mit Zwiebeln und Tomaten in Soße | 13,90 € |
| 51 | Palak Paneer | Kräftiger indischer Spinat mit hausgemachtem Käse | 13,90 € |
| 52 | Shahi Baingan | Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Mandelsoße, fein gewürzt | 13,90 € |
| 53 | Malai Kofta | Gemüseklößchen in würziger Curry-Soße | 13,90 € |
| 54 | Chana Alu | Masala Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer | 13,90 € |
| 55 | Karahi Paneer | Frisher gebratener hausgemachter Käse in Currysoße, in der Pfanne serviert | 13,90 € |
| 56 | Bhindi Masala (Ladyfinger) | Frishes indisches Okra-Gemüse in kräftiger Soße | 13,90 € |
| 57 | Mixed Vegetables | Gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt | 13,90 € |
| 58 | Paneer Makhni Masala | frischer hausgemachter Käse in Butter-Masala-Soße | 13,90 € |
| 59 | Vegetable Jalfrezi | versch. gemischtes frisches Gemüse nach traditioneller nordindischer Art in der Pfanne serviert – scharf | 13,90 € |
| 60 | Paneer Jalfrezi | gebratener, hausgemachter Käse mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili – scharf | 13,90 € |
| 61 | Chana Palak | kräftiger indischer Spinat mit Kichererbsen | 13,90 € |

Rindfleisch-Gerichte

- | | | | |
|-----|----------------------|--|---------|
| 112 | Beef Curry | Zartes Rindfleisch in Currysoße | 14,90 € |
| 113 | Beef Masala | Zartes Rindfleisch in Masala-Soße | 14,90 € |
| 114 | Beef Sabzi | Rindfleischstücke mit frischem Gemüse in kräftiger Soße | 14,90 € |
| 115 | Beef Palak | Rindfleischstücke und indischer Spinat auf berühmte nordindische Art | 14,90 € |
| 116 | Beef Bhunna | Zartes Rindfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Soße | 14,90 € |
| 117 | Beef Vindaloo | Zartes Rindfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf | 14,90 € |
| 118 | Beef Mango | Zartes Rindfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße | 14,90 € |



**Beef
Mango**



Reis-Spezialitäten

- | | | | |
|----|--------------------------|---|---------|
| 62 | Vegetable Biryani | Mit frischem gemischten Gemüse | 11,90 € |
| 63 | Mutton Kashmiri | Biryani Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen | 14,90 € |
| 64 | Chicken Biryani | Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen | 14,90 € |
| 65 | Beef Biryani | Rindfleisch mit Mandeln und Rosinen | 14,90 € |
| 66 | BOLLYWOOD Biryani | Mit Hühnerbrust- und Lammstreifen, Shrimps und Nüssen | 15,90 € |
| 67 | Jheenga Biryani | Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen | 19,90 € |



**Paneer
Makhni
Masala**

Enten-Spezialitäten

- | | | | |
|----|--------------------------------|--|---------|
| 83 | Ente Vindaloo | Zartes Entenbrustfilet mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf | 16,50 € |
| 84 | Ente Sabji | Zartes Entenbrustfilet mit versch. frischem Gemüse | 16,50 € |
| 85 | Karahi Ente | Zartes Entenbrustfilet in Currysoße in der Pfanne serviert | 16,50 € |
| 86 | Ente Mushroom | Zartes Entenbrustfilet mit frischen Champignons, Knoblauch u. Ingwer in Mandel-Safransoße | 16,50 € |
| 87 | Ente Jalfrezi | Zartes Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili – scharf | 16,50 € |
| 88 | Ente BOLLYWOOD Tandoori | Zartes Entenbrustfilet in MasalasöÙe | 16,50 € |
| 89 | Ente Mango | (Khatta Mittha) Zartes Entenbrustfilet mit frischer Mango und Ananas in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße, fein gewürzt | 16,50 € |
| 90 | Banana Ente | Zartes Entenbrustfilet mit frischen Bananen in Süß-Sauer-Soße | 16,50 € |
| 91 | Ente Korma | Zartes Entenbrustfilet in Nussoße, Kokosflocken und gemahlenden Mandeln | 16,50 € |

Chicken-Spezialitäten Fisch-Spezialitäten

68	Cana Chicken Zartes Hühnerfleisch mit Kichererbsen in Currysoße	14,90 €
69	Chicken Curry Zartes Hühnerfleisch mit Spezial-Currysoße - leicht scharf	14,90 €
70	Chicken Korma Zartes Hühnerfleisch in Nusssoße mit Kokosnussflocken und gemahlenen Mandeln	14,90 €
71	Chicken Vegetables Zartes Hühnerfleisch mit verschiedenem frischen Gemüse	14,90 €
72	Karahi Chicken Gebratenes Hühnerfleisch in Currysoße, in der Pfanne serviert	14,90 €
73	Chicken Jalfrezi Gebratenes Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili - scharf	14,90 €
74	Chicken Vindaloo Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa - sehr scharf	14,90 €
75	Chicken Makhni Zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Soße	14,90 €
76	Tandoori Chicken Masala Zartes Hühnerfleisch in Masalasoße	14,90 €
77	Chicken Nilgiri Zartes Hühnerfleisch mit Korianderblättern in orientalischer Kräutersoße mit Kokosnussmilch, grünem Chili und Minze	14,90 €
78	Chicken Palak Zartes Hühnerfleisch mit indischem Spinat auf berühmte nordindische Art	14,90 €
79	Mango Chicken Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße	14,90 €
80	Chili Chicken Zartes Hühnerfleisch nach berühmter nordindischer Art - scharf	14,90 €
81	Banana Chicken Zartes Hühnerfleisch mit frischen Bananen in süß-saurer Soße	14,90 €
82	Chicken Madras Zartes Hühnerfleisch mit Kokosmilch und speziellem Madras-Gewürz - leicht scharf	14,90 €

127	Fisch Curry Seelachsfilet in Currysoße - sehr scharf	15,90 €
128	Fisch Chili Seelachsfilet in Chilisoße, sehr scharf	15,90 €
129	Fisch Masala Seelachsfilet nach ostindischer Art zubereitet	15,90 €
130	Jheenga-Curry Riesengarnelen in Currysoße mit feinen Gewürzen	19,90 €
131	Jheenga-Masala Riesengarnelen in kräftiger Masala-Soße	19,90 €
132	Jheenga-Mushroom Riesengarnelen mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safransoße	19,90 €
133	Jheenga-Mango Riesengarnelen in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße, fein gewürzt	19,90 €
134	Jheenga-Jalfrezi Riesengarnelen mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili - scharf	19,90 €
135	Jheenga-Nilgiri Riesengarnelen mit Korianderblättern, grünem Chili, Minze und Kräutern in orientalischer Soße mit Kokosmilch	19,90 €



BOLLYWOOD Thali



Mango Chicken

Thalis

Verschiedene Gerichte auf einem Teller

137	Vegetable Thali 3 verschiedene Gemüsegerichte, Rita, Salat und Basmati-Reis ^{49, 51, 54}	16,50 €
138	BOLLYWOOD Thali 2 verschiedene Fleischgerichte, 1 Gemüsegericht, Salat und Basmati-Reis	17,90 €
139	BOLLYWOOD Spezial-Menü für 1 Person 3-Gänge-Menü, lassen Sie sich überraschen mit indischem Mangoschnaps ^{51, 70, 92}	27,00 €
140	Vegetable Thali für 2 Personen mit 6 verschiedenen Gemüsegerichten ^{48, 49, 51, 54, 58, 59}	29,90 €
141	BOLLYWOOD Thali für 2 Personen mit 4 verschiedenen Fleischgerichten und 2 verschiedenen Gemüsegerichten ^{49, 51, 70, 80, 92, 110}	33,90 €
142	BOLLYWOOD-Tandoori-Menü für 2 Personen, 3 Gänge-Menü, lassen Sie sich überraschen, mit indischem Mangoschnaps	51,90 €

Lamm-Spezialitäten

92	Rogan Josh Zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Soße	15,90 €
93	Mughlai Meat Zartes Lammfleisch in Mandel-Safran-Sahnesoße	15,90 €
94	Bhunna Ghosht Gebratenes Lammfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Soße	15,90 €
95	Palak Ghosht Zartes Lammfleisch mit indischem Spinat auf berühmte nordindische Art	15,90 €
96	Mutton Mushroom Zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safransoße	15,90 €
97	Mutton Vindaloo Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf	15,90 €
98	Karahi Ghosht Gebratenes Lammfleisch in Currysoße	15,90 €
99	Mutton Nilgiri Zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, grünem Chili, Minze und Kräutern in orientalischer Soße mit Kokosnussmilch	15,90 €
100	Dahi Ghosht Zartes Lammfleisch in Curry-Joghurt-Mandel-Soße	15,90 €
101	Lamm-Boti Masala Zartes Lammfleisch in Masala-Soße	15,90 €
102	Mango Lamm Zartes Lammfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße	15,90 €

BEILAGEN

DESSERTS



Pappad
Linsenwaffeln

Beilagen

- | | | | |
|-----|----------------------|---|--------|
| 145 | Punjabi Raita | Kartoffel-Zwiebel-Gurken-Joghurt | 6,90 € |
| 146 | Alu Raita | Kartoffel-Joghurt | 5,90 € |
| 147 | Kheere Ka | Raita Gurken-Joghurt | 5,90 € |
| 148 | Pulao Rice | Basmati Reis nach Moghul Art zubereitet | 7,00 € |

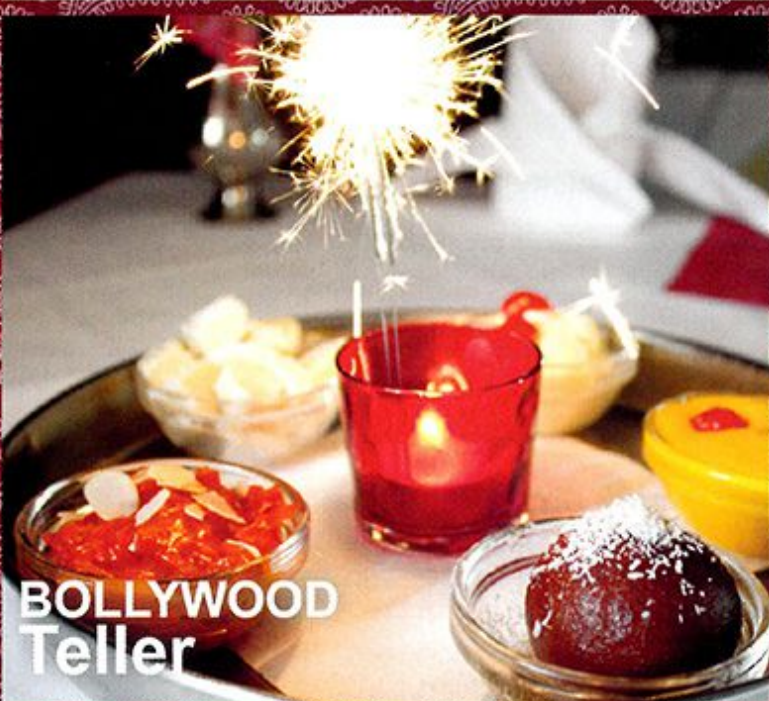
Anfahrt/Lage



Sonnenterrasse
auch im Frühling und Herbst geöffnet

Desserts

- | | | |
|-----|--|---------|
| 162 | Mango-Creme mit Vanilleeis | 5,90 € |
| 164 | Gajar Halwa Geriebene Karotten mit Mandeln und Pistazien mit Honig garniert | 5,90 € |
| 165 | Kulfi Honigmilch mit Maismehl, Mandeln und Pistazien | 5,90 € |
| 166 | Gulab Jamun Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken | 6,50 € |
| 167 | FrISChe Mango mit Eis | 6,90 € |
| 168 | Gemischtes Eis 3 versch. Eissorten | 4,90 € |
| 169 | BOLLYWOOD Teller Lassen Sie sich überraschen, für 1 Person | 7,90 € |
| 170 | BOLLYWOOD Teller Lassen Sie sich überraschen, für 2 Personen | 12,90 € |



BOLLYWOOD
Teller

Tandoori-Brot

Frisch gebackenes
Fladenbrot aus dem
Holzkohle-Lehmfen

- | | | | |
|-----|--|--|--------|
| 151 | Nan | Ovales Brot aus Hefeteig | 3,50 € |
| 152 | Roti | Flaches Vollkornfladenbrot | 3,00 € |
| 153 | Butter Nan | Mehrschichtiges Vollkornbrot mit Butter | 3,50 € |
| 154 | Mint Prantha | Gefüllt mit frischer Minze | 3,50 € |
| 155 | Vegetable Prantha | Gefüllt mit frischem Gemüse | 3,90 € |
| 156 | Paneer Kulcha | Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch oder Zwiebeln | 4,50 € |
| 157 | Lachs an Kulcha oder Onion Kulcha | Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch oder Zwiebeln | 3,90 € |
| 158 | Pashawari Nan | Hefeteigbrot gefüllt mit Hühnerfleisch und Rosinen | 4,50 € |
| 159 | Pappad Linsenwaffeln | mit 3 verschiedenen schmackhaften Soßen | 4,00 € |