

Vegetarische Gerichte

- | | |
|---|--------|
| 100. Dal Tarka | €9,00 |
| Indisches Nationalgericht, gelbe Linsen mit Tomaten | |
| 101. Dal Makhani * | €10,50 |
| Indisches Linsengericht in Butter-Sahne-Sauce | |
| 102. Alu Gobi Masala | €10,50 |
| Blumenkohl und Kartoffeln gekocht mit Tomaten und Ingwer - fein gewürzt | |
| 103. Palak Chana | €10,50 |
| Rahmspinat mit Kichererbsen, frischen Tomaten und Ingwer | |
| 104. Palak Paneer | €10,90 |
| Rahmspinat mit hausgemachtem Käse (fein gewürzt) | |
| 105. Malai Koftas ^{s,h} | €11,50 |
| Klößchen mit Käse und Kartoffeln in Mandelsahnesauce | |
| 106. Karahi Paneer ^s | €11,50 |
| Hausgemachter Käse, gebraten in Currysauce mit Tomaten und Zwiebeln | |
| 107. Chana Alu | €10,50 |
| Kichererbsen mit frischen Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln und Ingwer | |
| 108. Bhindi Bahaji | €11,90 |
| Okraschoten gebraten mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und frischem Koriander | |
| 109. Vegetable Jalfrize ¹ | €10,50 |
| Gemischtes Gemüse, gebraten mit Zwiebeln, Paprika und Koriander nach Nord indischer Art | |
| 110. Bhindi Chana | €10,90 |
| Okraschoten mit Kichererbsen gebraten mit Zwiebeln, Ingwer und Koriander | |
| 111. Mixed Vegetables | €10,50 |
| Gemischtes Gemüse mit Ingwer, Knoblauch und Koriander in würziger Currysauce | |

Biryanis - Reis Spezialitäten

- | | |
|---|--------|
| 125. Vegetable Biryani ^s | €11,90 |
| Gemüse mit Mandel und Rosinen in Safran-Reis | |
| 126. Hyderabad Chicken Biryani ^s (Hyderabadi art) | €12,90 |
| Hühnerfleisch mit Mandel und Rosinen in Safran-Reis | |
| 127. Hyderabad Lamm Biryani ^s (Hyderabadi art) | €14,50 |
| Lammfleisch mit Mandel und Rosinen in Safran-Reis | |
| 128. Jeenga Biryani ^s | €16,00 |
| Riesengarnelen mit Mandel und Rosinen in Safran-Reis | |
| 129. Hindura Biryani ^s | €15,00 |
| Hühnerfleisch, Lammfleisch, Shrimps mit Mandel und Rosinen in Safran-Reis | |



Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis
All dishes are served with best saffron Basmati rice

Enten-Spezialitäten

- | | |
|--|--------|
| 130. Ente Jalfrieze | €14,90 |
| Ente, gebraten mit Zwiebeln, Paprika, und Koriander | |
| 131. Ente Mango ^{s,h} | €14,50 |
| Enten mit frischer Mango, Ananas, in Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce | |
| 132. Ente Bombay Curry (Art von Bombay) | €14,50 |
| Ente mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Koriander, scharf soße | |
| 133. Karahi Batak | €14,50 |
| Enten in kräftiger Soße mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln in Pfanne serviert | |

Nachspeisen

- | | |
|--|-------|
| 140. Vanille-Eis ^s | €3,50 |
| mit Schlagsahne / with spray cream | |
| 141. Mango-Crème ^{s,c,h} | €4,50 |
| Mango creme mit Vanille-Eis / Mango cream with vanilla ice | |
| 142. Gulab Jamun ^s | €4,90 |
| Frittierte Milchbällchen in Zuckersirup | |
| 143. Kulfi ^s | €4,50 |
| Honigmilch mit Mandeln und Pistazien | |
| 144. Gajar ka Halwa ^s | €4,90 |
| geriebene Karotten mit Mandel und Rosinen | |

Mittags Menü

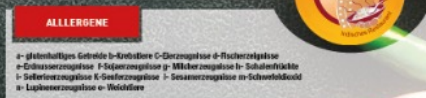
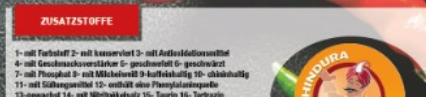
- | | | |
|---|--|--------|
| 500. Dal Tarka | Linsen nach Indischer Art | 4,90 € |
| 501. Mixed Vegetable | Frisches Gemüse nach Indischer Art | 6,50 € |
| 502. Vegetable Kofta | Gemüsebällchen in Currysauce | 6,50 € |
| 503. Navratan Korma | vers. Gemüse in Nussahnesauce mit Mandeln und Rosinen | 6,50 € |
| 504. Chicken Tikka Masala | Gegrilltes Hähnchen mit Masalasaucе | 7,90 € |
| 505. Mango Chicken | Hühnerbrustfilet in einer feinen Mangosauce | 7,90 € |
| 506. Butter Chicken | Gegrillt Chicken in Buttercream-Sauce | 7,90 € |
| 507. Lamm Curry | Lamm in kräftiger Sauce | 7,90 € |
| 508. Chicken Palak / Lamm Palak | Hähnchen / Lamm mit Rahmspinat | 6,90 € |
| 509. Chicken Vindaloo/ Lamm Vindaloo | mit Kartoffeln in Vindaloo-Sauce (sehr scharf) | 6,90 € |
| 510. Fisch Curry | Seelachsfilet mit Currysauce | 7,90 € |
| 511. Palak Paneer | Hausgemachter Käse in Spinat Currysauce | 6,90 € |
| 512. Mango Sabsie | Gemüse in einer feinen Mangosauce | 6,90 € |
| 513. Chicken Sabsie | Hühnerbrustfilet mit Frischem Gemüse in Currysauce | 7,90 € |
| 514. Chicken Tikka Jalfrize | Gegrilltes Hähnchen, Paprika und Zwiebel in Currysauce | 7,90 € |
| 515. Chilli Chicken | Hähnchen in Asia Art (Scharf) | 7,90 € |
| 516. Chicken Tikka | Hähnchenbrustfilet mariniert mit frischen indischen Gewürzen | 7,90 € |
| 517. Mix Chicken Grill Platte | etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten | 9,90 € |
| 518. Nan Brot | | 2,00 € |



HINDURA Indisches SPEZIALITÄTEN RESTAURANT

ÖFFNUNGSZEITEN: TÄGLICH GEÖFFNET
11:30 - 15:00 UHR & 17:30 - 23:00 UHR

SÜD-INDISCHE GERICHTE:
SAMSTAG & SONNTAG 11:30 - 23:00 UHR



Wir verwenden in unserer Küche bei der Zubereitung der frischen Speisen keinerlei Zusatzstoffe wie Geschmacksverstärker oder ähnliches.

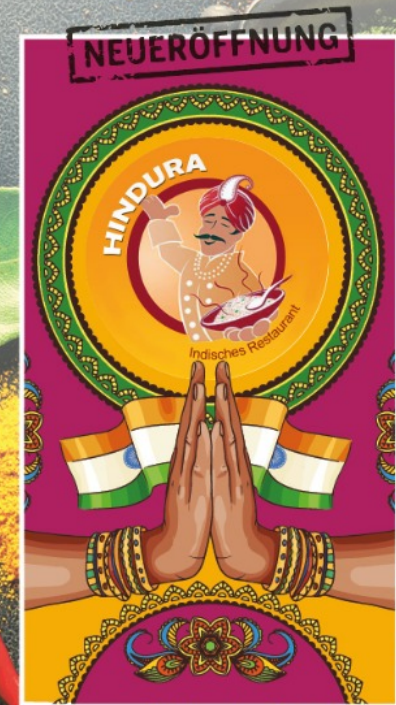
Für weitere Informationen über Allergenenzeichnungen wenden Sie sich bitte an unser geschultes Personal.

HINDURA Indisches SPEZIALITÄTEN RESTAURANT

TRUDERINGER STRASSE 2 12
81825 MÜNCHEN

LIEFERSERVICE
MINDESTBESTELLWERT 15 EURO

- EIGENE PARKPLÄTZE VORHANDEN -



TEL: 0 89 / 17 99 91 58

Shorba – Suppen

- | | | |
|---|--|-------|
| 01. Dal Shorba ^{s4} | Indische Linsensuppe | €4,00 |
| 02. Lal Tamatar ^{s4} | Tomaten-Cremesuppe | €4,00 |
| 03. Sabsie Shorba ^{s4} | Gemüse-Cremesuppe | €4,50 |
| 04. Chicken (Murg) Shorba ^{s4} | Hühner-Cremesuppe | €4,90 |
| 05. Malkatani ^{s4} | Linsen, Reis und Hühnerfleisch- scharf | €4,90 |

Salate

- | | | |
|--------------------------------------|--|-------|
| 11. Beilagen Salat | Kleiner gemischter Salat mit Haus-Dressing | €3,50 |
| 12. Salat der Saison | Eisbergsalat mit Tomaten, Gurken und Mais | €4,00 |
| 13. Chana Chat ^s | Kichererbsen mit Tomaten, Zwiebeln und Peperoni, pikant gewürzt | €4,50 |
| 14. Chicken (Murg) Chat ^s | Hühnerfleisch mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika und Indischen gewürzen | €4,90 |
| 15. Salat Hindura (Chef –Salat) | gebr. Hühnerbrustfiletstreifen, Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Mais, Champignons | €7,50 |
| 16. Jheenga Salat | Drei Stück gegrillt Riesengarnelen, aus knackiger Salat-Kombination | €9,90 |

Shurwat – Vorspeisen

Warme- Vorspeisen

- | | | |
|--|---|--------|
| 20. Papad 2 Stück | Linsen waffeln mit drei verschiedenen Soßen | €2,50 |
| 21. Vegetable Pakora | In Kichererbsenmehl gebackenes Gemüse | €4,00 |
| 22. Paneer Pakora ^{s8} | In Kichererbsenmehl gebackener hausgemachter Käse | €4,50 |
| 23. Onion Bahajia | In Kichererbsenmehl gebackene Zwiebelringe | €4,50 |
| 24. Samosa ^{s4} | Pastete mit Gemüse gefüllt. | €5,50 |
| 25. Cut Mirchi Pakora | In Kichererbsenmehl gebackener Grün Chili | €5,00 |
| 26. Chicken (Murg) Pakora ^s | In Kichererbsenmehl gebackenes Hühnerbrustfilet | €5,00 |
| 27. Gemischte Vorspeise für eine Person ^{s,d,l,f} | | €5,90 |
| 28. Gemischte Vorspeise für zwei Personen ^{s,d,l,f} | | €11,50 |

Kinderkarte

- | | | |
|---------------------------------------|---|-------|
| 40. Vegetable Korma ^s | (Verschiedene Gemüsesorten fein gewürzt, in Sahmesauce | €7,50 |
| 41. Butter Paneer Masala ^s | Hausegemachter Käse in Butter Tomaten Sauce | €8,00 |
| 42. Chicken Korma ^s | Hühnerbrustfilet fein gewürzt, in Sahmesauce | €8,00 |
| 43. Butter Chicken ^s | Gegrilltes Hühnerbrustfilet in Tomaten butter sahne sauce | €8,50 |
| 44. Chicken Mango ^{s,h} | Hähnchenbrustfilet mit frischen Mango, in würziger Cashewnuss-sauce | €9,00 |

Kinder Nachspeisen

- | | | |
|--------------------------------|--|-------|
| 45. Vanille-Eis ^s | (mit Schlagsahne / with spray cream). | €2,90 |
| 46. Mango-Crème ^{s,h} | (Mangocreme mit Vanille-Eis / Mango cream with vanilla ice). | €3,50 |

Beilagen

- | | | |
|---------------------------------|--|-------|
| 30. Chapati ^{s4} | Teigfladen aus dem Lehmofen | €2,50 |
| 31. Nan ^{s4} | Hefeteigfladen aus dem Lehmofen | €2,50 |
| 32. Butter-Nan ^{s4} | Butter-Hefeteigfladen aus dem Lehmofen | €3,00 |
| 33. Gefülltes Nan ^{s4} | mit Käse, oder Gemüse, oder Knoblauch oder Zwiebeln | €3,50 |
| 34. Peshwari Nan ^{s4} | Hefeteigfladen mit Käse, Hühnerfleisch, Rosinen, Kirschen, Cashewnüsse | €4,00 |
| 35. Raita ^s | Joghurt mit Gurken, fein gewürzt | €3,90 |
| 36. Pualo Reis | Gebratener Basmati-Reis | €4,00 |
| 37. Bhatura ^{s4} | Fritte Hefeteig Brot | €3,00 |

Chef-Empfehlung

- | | | |
|--|--|--------|
| 50. Sabsie Jaipurig | Gemüse mit Sesamsamen, Kokosnuss, Rosinen, fein gewürzt mit frischem Koriander | €13,00 |
| 51. Navaratna kormag | Neun Verschiedene Gemüsesorten in Currysauce zubereitet | €13,50 |
| 52. Bagara Alue (Hyderabadi Art) | Kartoffel in Hyderabadi special Masala Sauce | €13,90 |
| 53. Bagara Baingane (Hyderabadi Art) | Aubergine in Hyderabadi special Masala Sauce | €13,90 |
| 54. Butter Chicken ^{s1,h} | Gegrilltes Hühnerbrustfilet in Tomaten-Butter-Sahmesauce | €14,00 |
| 55. Chicken (Murg) Tikka Jalfrize ^s | gegrillter Hähnchenbrustfilet, gebraten mit Zwiebeln, Paprika, und Koriander | €14,50 |
| 56. Lamm Vendaloo (Goa art) | Lamm mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf | €14,00 |
| 57. Bhindi Ghost | frische Okraschoten, mit Lammfleisch in fein gewürzter Masalasauce | €14,90 |
| 58. Botti Kebab Masala ^s | Zart mariniertes Lammfilet gegrillt mit Tomaten, Ingwer und Koriander | €15,50 |
| 59. Royal Dorothy Fisch | Marinierter Gegrillter Fisch mit Ingwer und Knoblauch, Indisch gewürzt | €15,50 |

aus unserem Tandoor Lehmofen

Hühnchen, Lamm, Fisch, Riesengarnelen, Gemüse

- | | | |
|---|--|--------|
| 60. Vegetable Tandoori ¹ | Mariniertes Gemüse, verschiedene sorten, aus Lehmofen dazu ein Salat, Soße und Nan | €10,90 |
| 61. Tandoori Chicken (Murg) ^{s,1} | Halbes Hühnchen mariniert in frischen indischen Gewürzen und gegrillt | €12,50 |
| 62. Chicken (Murg) Tikka ^{s,1} | Hähnchenbrustfilet mariniert in frischen indischen Gewürzen | €12,90 |
| 63. Hariyali Kebab (Hyderabad art) ^{s,1} | Hähnchenbrustfilet mariniert mit Minze, Spinat, Ingwer und Knoblauch | €12,90 |
| 64. Chicken Malai Kabab | Hähnchenbrustfilet fein gewürzt in Buttercream sauce | €13,50 |
| 65. Botti Kebab ^s | Zart mariniertes Lammfilet, gegrillt, dazu ein kleiner Salat und Nan | €14,90 |
| 66. Mixed Grill Platte ^{s,d,1} | Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten | €15,90 |
| 67. Badshahi Jheenga ^{s,1} | Riesengarnelen mariniert, gegrillt, dazu ein kleiner Salat und Nan | €17,90 |

Curry-Spezialitäten Chicken

- | | | |
|--|---|--------|
| 70. Punjabi Chicken Curry (punjabi Art) ^s | Hühnerbrustfilet in Currysauce Punjabi art (scharf) | €11,50 |
| 71. Chicken Sabjee | Zartes Hühnerbrustfilet mit gemischtem Gemüse in Currysauce | €12,50 |
| 72. Chicken Nilgiri | Hühnerfleisch mit Koriander, Kräutersauce mit Kokosnussmilch und Minze | €12,90 |
| 73. Karahi Chicken (Murg) | Hühnerbrustfilet gebraten in Currysauce, serviert in der Pfanne | €12,90 |
| 74. Chicken (Murg) Palak | Hühnerbrustfilet mit Spinat in auf berühmte Nord Indische Art | €12,50 |
| 75. Chicken (Murg) Korma ^{s,h} | Hühnerbrustfilet fein gewürzt, in Sahmesauce mit Frucht | €12,00 |
| 76. Chicken (Murg) Mango ^{s,h} | Hähnchenbrustfilet mit frischen Mango, in würziger Cashewnuss-sauce | €12,50 |
| 77. Chicken (Murg) Vendaloo ^{s,1} (Goa art) | Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf | €12,00 |
| 78. Chicken (Murg) Jaipuri ^s | Hähnchen mit Sesamsamen, Cashew und Kokosnus, fein gewürzt mit frischem Koriander | €13,00 |

Curry-Spezialitäten Lamm

- | | | |
|-----------------------------------|--|--------|
| 80. Rogan Josh | Zartes Lammfleisch in Rogan Currysauce | €13,00 |
| 81. Lamm Do Pyaja | Lammfleisch mit Tomaten und Zwiebeln in Joghurt-Currysoße | €13,50 |
| 82. Karahi Lamm ^s | Lammfleisch in Currysauce, gebraten in der Pfanne | €13,90 |
| 83. Lamm Palak | Lammfleisch mit Spinat in auf berühmte nordindische Art | €13,00 |
| 84. Lamm Nilgiri ^s | Lammfleisch mit Koriander, Kräutersauce mit Kokosnussmilch und Minze | €13,00 |
| 85. Kashmiri Gosht (Kashmiri-Art) | Lammfleisch mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Koriander, kashmir und scharfe Soße | €13,00 |
| 86. Chana Gosht | Lammfleisch mit Kichererbsen, kräftig gewürzt mit Ingwer, Knoblauch und frischem Koriander | €13,50 |

Fisch-Spezialitäten

- | | | |
|---|---|--------|
| 90. Bengali Fisch Curry (Bengalische art) | Fisch in Kokosnuss, Minze, Chili, Koriander und Ingwer | €12,50 |
| 91. Punjabi Fisch Curry ^s | Rotbarschfilet nach Punjabi-Art in scharfer Currysauce | €12,00 |
| 92. Fisch Masala | Rotbarschfilet zubereitet nach ostindischer Art, Currysauce | €12,50 |
| 93. Fisch Mango ^{s,1} | Fisch mit frischer Mango, in Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce | €12,90 |
| 94. Mango Jheenga ^s | Riesengarnelen mit frischer Mango, Ananas, in Mango-Safran-Cashewnuss | €17,90 |
| 95. Jheenga Curry | Riesengarnelen in Kräftiger Currysauce | €17,90 |
| 96. Jheenga Masala | Riesengarnelen zubereitet nach ostindischer Art, Currysauce | €17,90 |

Thalis-gemischte Platten

- | | | |
|--|--|--------|
| 120. Vegetable Thali ^{s,1} | 2 Gemüsegerichte, Dal, Raita, Reis, Chappati und gemischter Salat | €14,90 |
| 121. Thali ^{s,1} | 1 Fleisch-Currygericht, Gemüse, Dal, Raita, Chappati und kleiner Salat | €15,90 |
| 122. Hindura Thali ^{s,1} | 2 Fleisch-Currygerichte, 1 Gemüsegericht, Dal, Raita, Chappati und kleiner Salat | €16,90 |
| 123. Hindura Fish Thali ^{s,1} | 2 Fisch-Currygerichte, 1 Gemüsegericht, Dal, Raita, Chappati und kleiner Salat | €17,90 |