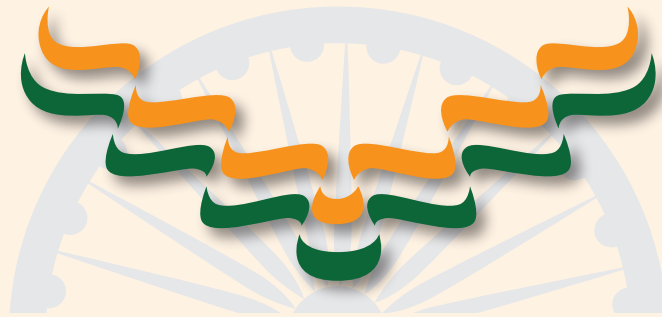


NEW DELHI

INDISCHES RESTAURANT & BAR



Hirschberg Str. 1 · 80634 München
Telefon 089/85670230 · Fax 089/85670231
www.newdelhi-restaurant.de · Email info@newdelhi-restaurant.de

Mittags Menü / Business-Menü

Montag bis Freitag von 11:30 bis 14:30 Uhr, außer Feiertage
Mit Suppe, Salat oder Frühlingsrollen und ein 0,2l alkoholfreies Getränk

Auswahl alkoholfreie Getränke: Cola, Fanta, Spezi, Säfte, Schorle, Lassi

0,4l alkoholfreies Getränk: Aufpreis 1€

0,4l Säfte und Lassi: Aufpreis 2€

Andere Getränkebestellungen nach Karte werden mit 1€ gut geschrieben

MENÜ 1 - 10,- EURO

- 202 Chicken Korma**
Hühnerbruststücke in Joghurt-Sahne-Sauce und Exotischen Gewürzen
Chicken breast in creamy sauce and exotic spices
- 203 Chicken Sabzi** ✂
Zarte Hühnerfleischstücke aus dem Lehmofen mit frischem Gemüse in kräftiger Sauce
Tender chicken from clay oven with mixed vegetables in thick curry sauce
- 204 Huhn Thai Curry** ✂
Hühnerfleisch und Gemüse in Thai-Curry-Kokos-Sauce
Chicken and Vegetables in thai coconut curry sauce
- 205 Chicken Mango**
Zartes Hähnchenfleisch in Mango-Safran-Cashew-Sauce
Tender chicken in a creamy mango saffron cashew sauce
- 206 Mutton Nilgiri** ✂
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
- 207 Lamm Curry (Mutton Curry)** ✂
Lammfleisch in kräftiger Curry-Sauce
Tender mutton in curry sauce
- 208 Chicken Masala** ✂
Hühnerstücke in pikant gewürzter Masala-sauce
Tender chicken in Indian masala-sauce
- 209 Chicken Curry** ✂
Hühnerbrustfilet in kräftiger Curry-Sauce
Chicken in curry sauce

- 211 Chicken Palak** 🌶️
Zartes Hühnerfleisch mit indischem Spinat auf berühmte nordindische Art
Tender chicken with Indian spinach, the North Indian specialty
- 212 Chicken Vindaloo (sehr scharf)** 🌶️🌶️🌶️
Zartes Hühnerfleisch mit indischem Spinat auf berühmte nordindische Art
Tender chicken with Indian spinach, the North Indian specialty
- 213 Mutton Vindaloo (sehr scharf)** 🌶️🌶️🌶️
Zartes Lammfleisch und Kartoffel mit Spezialgewürzen aus Goa
Tender mutton in the hot and spicy Goa tradition

MENÜ 2 (VEGETARISCH) - 9,- EURO

- 216 Channa Masala (ayurvedisch)** 🌶️
Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer
Chickpeas in curry sauce with fresh tomatoes and ginger
- 217 Gemüse Thai Curry** 🌶️
Knackiges frisches Gemüse in Thai-Curry-Kokos-Sauce
Fresh vegetables in thai coconut curry
- 218 Mixed Vegetables** 🌶️
Frisches gemischtes Gemüse pikant gewürzt in kräftiger Sauce
Various fresh vegetables with thick spicy sauce
- 219 Palak Paneer** 🌶️
Kräftiger Rahmspinat mit hausgemachtem Käse (aus Kuhmilch)
Tasty creamy spinach with homemade cheese
- 220 Navrattan Korma**
Knackiges frisches Gemüse in Mandel-Cashew-Sauce
Fresh vegetables in almond cashew curry
- 222 Makhni Dal (ayurvedisch)**
Linsengericht in Butter mit gerösteten Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer
Lentils prepared in butter with fried onion, garlic and ginger

MENÜ 3 - 11,- EURO

- 215 Knusprige Ente** 🌶️
Knusprige Ente und Gemüse in Thai-Curry-Kokos-Sauce
Crispy duck and vegetables in thai coconut curry sauce
- 221 Ente Mango**
Knusprige Ente in Mango-Safran-Cashew-Sauce
Crispy duck in mango saffron cashew sauce
- 229 Chicken Tikka**
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, Gemüse und Sauce
Grilled chicken breast, vegetables and sauce

BEILAGEN

- 227 Nan** € 2,00
Blattförmiges Fladenbrot
Traditional Indian bread
- 228 Raita Gurken** € 2,50
Joghurt mit Gurken
Curd with cucumber

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