

... Refrescos ...

Coca Cola	Fanta	Sprite.....	2,70
Coca Cola light	naranja, limon	Ice Tea.....	2,70
Zumos/Säfte/Juices „Granini”			2,70
Agua sin gas/Wasser ohne Kohlensäure/Water 0,5 L			2,70
Agua sin gas/Wasser ohne Kohlensäure/Water 1,5 L			4,00
San Pellegrino 0,5l			3,50

... Vinos ...

VINOS TINTOS

Vino casa Rioja crianza, 3/4l	15,00
Copa de vino	3,50

MALLORCA

AN/2 (Ànima Negra)	24,00
J.L. Ferrer crianza	17,00
J.L. Ferrer crianza 1/2 l	11,00
Petit Som (ecológico)	18,00
Vinya des Moré (Pinor Noir)	26,00
Son Prim (Merlot)	24,50
Mortitx	16,00

RIOJA

Marqués de Cáceres crianza	17,50
Marqués de Cáceres, 3/8 l	11,00
Arnegui reserva	19,00
Ederra crianza	16,00

VINOS BLANCOS

Vino casa Verdejo (Rueda), 3/4l	15,00
Copa de vino	3,50

MALLORCA

J.L.Ferrer Blanc de Blancs	17,00
J.L.Ferrer Blanc de Blancs 1/2 l	11,00
Mendia Vell (Sauvignon blanc) ecológico	19,00
Vinya de Son Caules (Bodega Miquel Gelabert)	17,00
Muscat Miquel Oliver	17,00

RUEDA

José Pariente (Verdejo)	19,00
Analivia (Sauvignon blanc)	17,00

RIOJA

Marqués de Cáceres	17,00
Marqués de Cáceres, 1/2l	10,00

PENEDÉS

Viña Sol Torres	16,00
-----------------	-------

VINOS ROSADOS

Vino casa Raimat (Penedés), 3/4l	15,00
Copa de vino	3,50
Mateus (Portugal)	14,00
Marqués de Cáceres (Rioja)	15,50
Marqués de Cáceres (Rioja), 1/2l	10,00
Torres (Penedes)	14,00
Lambrusco (Italia)	15,00

MALLORCA

J.L. Ferrer rosado	16,00
J.L. Ferrer rosado 1/2 l	11,00

... Sangría ...

1 litro	18,00
---------	-------

... Combinados ...

Whisky, ron, gin...	8,00
---------------------	------

... Cavas ...


Anna De Codorniu brut nature	23,00
1551 brut natur, 1/4l (Piccolo)	6,50


... Cervezas ...

San Miguel 0,3l	2,70
San Miguel 0,5l	4,00
Cobra (Cerveza hindú) Botella	4,00

... Licores ...

Martini	
Brandy Magno	
Cointreau	
Campari	
Whisky	
Tia Maria	
Vodka Smirnoff	
Tequila	
Baileys	
Gordons Gin	
Hierbas	
Ron Bacardi	
Fernet Branca	
(con hielo/with ice)	5,00


 If you were satisfied
 with us then like us in Facebook

If you were not satisfied with us

 then please contact us

... Entrantes ...

Mixed Pickles & Papadom	1,75
-------------------------	------

Veg Samosa	7,00
------------	------

Triangulos de pasta rellenos de verdura

Gefüllte Teigtaschen mit Gemüse

Deep fried pastry with vegetable filling

Onion Bhaji	7,00
-------------	------

Bolitas de cebolla fritas con especias hindú

Frittierte Zwiebelbälle nach indischer Art

Deep fried onion balls with indian spices

Chicken Pakora	8,00
----------------	------

Tiritas de pollo rebozadas en harina de garbanzos

Hühnchenstreifen in Kichererbsenpanade

Deep fried chickenfilets in chick-pea flour.

Vegetable Pakora	6,00
------------------	------

Verdura rebozada en harina de garbanzos

Gemüse in Kichererbsenpanad.

Deep fried vegetables in chick-pea flour

Mix salad	6,00
-----------	------

Ensalada mixta hindú con salsa de limón

Indischer Salatmix mit Zitronendressing

Indian mixed salad with lemondressing

Bhel Puri	7,00
-----------	------

Ensalada hindú con crostones y arroz hinchado, patata, cebolla y salsa de limón

Indischer Salat mit Crutones und Puffreis, Kartoffeln, Zwiebeln und Zitronendressing

Indian salad with crutones and poprice, potatoes, onion and lemondressing

Bawan Salad	8,00
-------------	------

Pepino, tomate, aceitunas, cebolla, queso, con aceite y limon

Gurken, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Käse, Öl-Zitronendressing

Cucumber, tomato, olives, onions, cheese with lemondressing

Allu Tikki	8,00
------------	------

Bolitas de patatas de harina morena con especias hindú

Mehlkartoffelbällchen mit indischen Gewürzen

Potato balls with grame flour and indian spices

Chicken Wings Pakora	8,00
----------------------	------

Alitas de pollo frito con ensalada

Hühnchenflügel mit Salat / Chicken wings served with salad

Paneer Pakora	8,00
---------------	------

Queso casero frito con ensalada.

Hausgemachter fritierter Hüttenkäse mit Salat

Deep fried cottage cheese served with salad

Egg Pakora	6,00
------------	------

Huevos rebozados en harina de garbanzos

Eier in Kichererbsenpanade / Deep fried eggs in chick-pea flour

Plato variado Pakora para 2 personas	14,00
--------------------------------------	-------

(precio para 2 personas)

... Sopas ...

Sopa de verduras en leche de coco	6,00
-----------------------------------	------

Gemüsesuppe mit Kokosmilch / Vegetable soup in coconut milk.

Sopa de lentejas al curry	6,00
---------------------------	------

Linsensuppe indischer Art / Dal soup with lentils.

... Panes ...

Naan Tandoori	3,00
Pan hindú / <i>Indisches Brot</i> / Indian bread	
Garlic Naan	3,50
Pan relleno de ajo / <i>Brot gefüllt mit Knoblauch</i> / Bread filled with garlic	
Paneer Naan	5,00
Pan relleno de queso hecho en casa <i>Brot gefüllt mit hausgemachtem Käse</i> / Bread filled with homemade cheese	
Chapati	2,00
Pan integral fino / <i>Vollkorn-Fladenbrot</i> / Fine whole-meal bread	
Papadom	1,00
Pashwari Nan	6,00
Pan de harina hindú relleno de cerezas, almendras, coco y pasas <i>Indisches Brot gefüllt mit Kirschen, Mandeln, Kokosnuss und Rosinen</i> Indian bred with cherries, almonds, coconut and raisins	
Keema Nan	6,00
Con carne picada de cordero / <i>mit Hackfleisch</i> / with lamb meat and spices	

... Arroces & Extras ...

Basmati Rice	3,50
Pelaw Rice (Tilda Basmati con cebolla y curry / <i>mit Zwiebeln</i> / with onions).....	4,00
Special Rice (Tilda Basmati con guisantes, pasas, anacardos / <i>mit Erbsen, Rosinen, Mandeln</i> / with peas, raisins, almonds).....	5,00
Bombay potatoes 	5,00
Patatas picantes / <i>scharfe Kartoffeln</i> / spicy potatoes	
Jeer Alu potatoes	5,00
Patatas salteadas con comino / <i>Kartoffeln mit Kümmel</i> / potatoes with caraway	
Chips	4,00
Peas Pullaw	4,50
Arroz tilda basmati con guisantes <i>Tilda Basmati Reis mit Erbsen</i> / Tilda basmati rice with green peas	
Egg fried rice	5,00
Arroz tilda basmati con guisantes y huevo revuelto. <i>Tilda Basmati mit Erbsen und Ei</i> / Tilda basmati with green peas and egg	
Mushroom Pullaw	5,00
Arroz tilda basmati con champiñones y yogur <i>Tilda Basmati mit Pilzen und Joghurt</i> / Tilda basmati with mushrooms and yoghurt	

... Chutneys & Pickles ...

Red Onion	1,00
Cebollas caseras marinadas / <i>hausgem. marinierte Zwiebeln</i> / pickled onions	
Mango Chutney	1,00
salsa agridulce / <i>süss-sauer Sauce</i> / sweet and sour sauce	
Mint Chutney	1,00
salsa agridulce / <i>süss-sauer Sauce</i> / sweet and sour sauce	
Mango Pickle 	1,00
salsa picante / <i>scharfe Sauce</i> / spicy sauce	
Cucumber Raita	1,50
Salsa de yogur y pepino / <i>Joghurtsauce mit Gurken</i> / with cucumber	
Onion Raita	1,50
Salsa de yogur y cebolla / <i>Joghurtsauce mit Zwiebeln</i> / with onions	

... Postres ...

Gulab Jamun	7,00
Bolas de leche fritas con helado de coco y nata fresca <i>Frittierte hausgemachte Milchbällchen mit Kokosnusseis und Sahne</i> Fried milk balls with coconut icecream and fresh cream.	
Pista Kulfi	6,00
Helado casero de leche con azafrán y pistacho <i>Hausgemachtes Milcheis mit Safran und Pistazien</i> Homemade icecream with safran and pistachios	
Mango Kulfi	6,00
Helado casero con mango <i>Hausgemachtes Milcheis mit Mango</i> Homemade icecream with mango	
Crêpes	7,00
Rellena de helado de coco, pulpa de mango, con salsa de chocolate caliente <i>Gefüllt mit Kokosnusseis und Mangofleisch, dazu heisse Schokoladensosse</i> Filling with coconut icecream, mango pulp, hot chocolate sauce on top.	
Mango Lassi	4,50
Batido de yogur y mango / <i>Joghurtgetränk mit Mango</i> / Yogurt-mango shake	
Menta Lassi	4,00
Batido de yogur y menta / <i>Joghurtgetränk mit Minze</i> / Yogurt-mint shake	
Sweet Lassi	4,00
Batido de yogur y agua de rosas / <i>Joghurtgetränk mit Rosenwasser</i> / Yogurt-shake with rose water.	
Namkeen Lassi	4,00
Batido de yogur, salado / <i>Joghurtgetränk, salzig</i> / Salty yogurt-shake	

Plato mixto para 2 personas	12,00
(precio para 2 personas)	

... Café & Té ...

Café	
Café solo / Espresso	1,90
Cortado.....	2,10
Café con leche.....	2,50
Carajillo.....	3,00
Té	2,50
Surtido seleccionado / <i>Ausgewählte Sorten</i> / Well-chosen types	
Chai, Té hindú (Té con leche / with milk / mit Milch)	2,50



Todos los precios en € - 10 % IVA INCLUIDO
Alle Preise in € zuzüglich - 10 % MwSt INBEGRIFFEN
All prices in € - INCLUDED VAT 10 %

... Biryani ...

Tradicional Biryani

Basmati con hierbas y especias hindú, servido con salsa curry
Basmati mit indischen Gewürzen und Kräutern, dazu Currysoße
 Basmati cooked with herbs & spices, served with curry sauce.

Vegetable Biryani (Verdura/Gemüse)	12,00
Chicken Biryani (Pollo/Hühnchen)	13,00
Lamb Biryani (Cordero/Lamm)	14,00
Prawn Biryani (Gambas/Scampi)	16,00

... Vegetariano ...

Shaahi Paneer

Anacardos con queso en una salsa delicada
Cashewnüssen mit hausgemachtem Käse in feiner Soße
 Cashewnuts and homemade cheese in a delicate sauce.

Nobraten Korma	12,00
Nueve verduras diferentes con queso casero, pasas y anacardos en una salsa delicada <i>Neun verschiedene Gemüse mit hausgemachtem Käse, Rosinen, Cashewnüssen in feiner Soße</i> Nine different vegetables, homemade cheese, raisins, cashewnuts in a delicate sauce	

Channa Masala

Garbanzos cocidos con patatas, especias, tomate y cebolla
Kichererbsen und Kartoffeln, gewürzt mit Tomate und Zwiebeln
 Spiced chick-peas and potatoes with tomato and onion.

Sag Aloo	10,00
Puré de espinacas cocidas con patatas y especias hindú <i>Spinatpüree gekocht mit Kartoffeln und indischen Gewürzen</i> Spinach puree cooked with potatoes and indian spices.	

Matter Paneer

Guisantes cocidos con queso casero, salsa de tomate, nata al estilo hindú
Gekochte Erbsen mit hausgem. Käse, Tomaten-Sahne-Sauce indischer Art
 Green peas cooked with homemade cheese and a tomato-cream-sauce.

Palak Paneer	12,00
Queso fresco casero con espinaca al curry <i>Hausgemachter Käse mit Spinat und Curry / Homemade cheese with spinach and curry</i>	

Tarka Dal

Lentejas cocidas con ajo, guindillas y mantequilla
Linsen in Knoblauch, Chili und Butter / Lentils cooked in garlic, chili and butter

Allu Gobi	10,00
Coliflor con patatas y especias <i>Blumenkohl mit Kartoffeln, traditionell gewürzt</i> Cauliflower with potatoes and spices	

Mixed Vegetables

Verduras variadas con especias
Verschiedene Gemüse mit Kräutern und Gewürzen / Mixed vegetables with spices

Mushroom Bhujia	11,00
------------------------------	-------

Champiñones con cebolla y tomate
Champignons mit Zwiebeln und Tomaten / Mushrooms with onion and tomato

Brinjal Bhujia

Berenjenas, cebolla y tomate con especias
Auberginen, Zwiebeln, Tomaten mit Gewürzen / Aubergines, onions, tomato with spices.

... Curries ...

Rogan Josh

Especialidad del norte de la India (Kachemira) hecho con jengibre, tomate, cebolla y ajo, poco picante
Spezialität aus dem Norden Indiens (Kaschmir) mit Ingwer, Tomate, Zwiebel und Knoblauch, mild
 Popular north indian dish (Kashmir) with ginger, tomatoes, onions and garlic, mild.

Chicken Rogan Josh (Pollo/Hühnchen)	11,00
Lamb Rogan Josh (Cordero/Lamm)	12,00
Prawn Rogan Josh (Gambas/Scampi)	14,00

Madras

Plato semipicante con especias y hierbas
Mittelscharfes Gericht mit Gewürzen und Kräutern / Spiced, mediumhot dish with herbs

Chicken Madras (Pollo/Hühnchen)	11,00
Lamb Madras (Cordero/Lamm)	12,00
Prawn Madras (Gambas/Scampi)	14,00

Jalfrezi

Combinación poco picante de cebolla, pimientos, tomate, condimentos y especias especiales.
Mittelscharfe Mischung aus Zwiebeln, Paprika, Tomate und speziellen Kräutern und Gewürzen
 A special combination mediumhot of onions, peppers, tomatoes and selected herbs and spices

Chicken Jalfrezi (Pollo/Hühnchen)	11,00
Lamb Jalfrezi (Cordero/Lamm)	12,00
Prawn Jalfrezi (Gambas/Scampi)	14,00

Dhansak

Plato semipicante y agridulce con lentejas y especias
Pikantes Gericht süß-sauer aus Linsen und Gewürzen
 Sweet/sour dish with lentils and spices, medium hot

Chicken Dhansak (Pollo/Hühnchen)	11,00
Lamb Dhansak (Cordero/Lamm)	12,00
Prawn Dhansak (Gambas/Scampi)	14,00

Vindaloo

Plato muy picante con guindillas y especias
Sehr scharfes Gericht mit Peperoni und Gewürzen
 Very hot and spicy with lots of chilies

Chicken Vindaloo (Pollo/Hühnchen)	11,00
Lamb Vindaloo (Cordero/Lamm)	12,00
Prawn Vindaloo (Gambas/Scampi)	14,00

Sag

Plato cocinado con puré de espinacas y especias
Gekochtes Gericht mit indisch gewürztem Spinat
 Dish cooked with indian spiced spinach.

Chicken Sag (Pollo/Hühnchen)	11,00
Lamb Sag (Cordero/Lamm)	12,00
Prawn Sag (Gambas/Scampi)	14,00

Tikka Masala

Plato al Tandoori con una salsa de coco, tomate, almendras y nata
Im Tandoori gegrilltes Gericht mit einer Sauce aus Kokos, Tomate, Mandeln und Sahne
 Tandoori-barbecued dish in a sauce of coconut, tomato, almonds and cream

Chicken Tikka Masala (Pollo/Hühnchen)	13,00
Lamb Tikka Masala (Cordero/Lamm)	14,00
Prawn Masala (Gambas/Scampi)	16,00

Bhuna

Una combinación de especias salteadas con cebolla y tomate

Mischung aus Zwiebeln und Tomaten, gebraten

Combination of spices and herbs with onions and tomatoes

Chicken Bhuna (Pollo/Hühnchen)	11,00
Lamb Bhuna (Cordero/Lamm)	12,00
Prawn Bhuna (Gambas/Scampi)	14,00

Kashmiri

Plato jugoso de frutas, piña tropical, pasas y nueces

Zubereitet mit Ananas, Rosinen und Walnüssen / With pineapple, raisins and walnuts.

Chicken Kashmiri (Pollo/Hühnchen)	11,00
Lamb Kashmiri (Cordero/Lamm)	12,00
Prawn Kashmiri (Gambas/Scampi)	14,00

Nilgeri Korma

Carne cocida con nueces y crema de espinaca con nata

Gekochtes Fleisch mit Joghurt und Walnüssen in Spinatkräutersauce

Cooked meat with walnuts, spinach and fresh cream

Chicken Nilgeri Korma (Pollo/Hühnchen)	11,00
Lamb Nilgeri Korma (Cordero/Lamm)	12,00
Prawn Nilgeri Korma (Gambas/Scampi)	14,00

Korma

Plato cremoso preparado con nata, coco, almendras y especias

Zubereitet mit Sahne, Kokosnuss, Mandeln und Gewürzen (berühmt cremig)

Made with fresh cream, coconut, almonds and spices (popular dish)

Chicken Korma (Pollo/Hühnchen)	11,00
Lamb Korma (Cordero/Lamm)	12,00
Prawn Korma (Gambas/Scampi)	14,00

... Tandoori ...

Tradicional Tandoori

Las especialidades Tandoori estan marinadas en yogur y especias.

Se ponen en pinchos y se introducen en el Tandoori (horno tradicional de barro)

Tandoori-Gerichte werden in Joghurt und indischen Gewürzen mariniert.

Sie werden auf Spiessen im Tandoori gegrillt (traditioneller offener Tonofen)

Tandoori dishes are marinated in yoghurt and a special blend of tasty spices.

and barbecued in the Tandoori (traditional open-topped clay oven)

Chicken Tikka (Pechuga de pollo/Hühnchen/chicken)	15,00
Lamb Tikka (Cordero/Lamm/lamb)	17,00
Prawn Tandoori (Gambas/Scampi)	20,00
Fish Tikka (Rape/Seeteufel/Monkfish)	20,00
Tandoori mixto (mixto/gemischt/mixed)	20,00

... Nuestros Niños ...


Chicken Pakora y chips	10,00
Chicken Tikka y chips	11,00


... Especialidades ...

Fish Massala	18,00
Rape con salsa massala de yogur y especias <i>Seeteufel mit Massala Joghurtsauce und Gewürzen</i> Moonfish with massala sauce, yoghurt and herbs.	


Fish Amaristari	18,00
Rape con salsa de menta y yogur <i>Seeteufel mit Minze und Joghurtsauce</i> Moonfish with mince and yoghurt sauce.	

Chicken Makhani	15,00
Pechuga de pollo asada al Tandoori con salsa de almendras, tomate y nata <i>Hühnchenbrust im Tandoori-Ofen in Mandel-Tomatensauce mit Sahne</i> Tandoori-barbecued chickenbreast in almondsauce with tomato and cream.	

Vegetable Thali 	18,00
Tres tipos de curris de verduras/lentejas, con arroz y chapati <i>Drei verschiedene Currys aus Gemüse/Linsen, mit Reis und Chapati</i> Three types of curries with vegetables/lentils, with rice and chapati.	

Thali 	20,00
Tres tipos de curris de pollo, cordero y lentejas, con arroz y chapati <i>Drei versch. Currys aus Hähnchen, Lamm, Linsen, mit Reis und Chapati</i> Three types of curries with chicken, lamb, lentils, with rice and chapati.	

Bombay Chicken	14,00
Pechuga con piña tropical y salsa de curry <i>Brustfilet mit Ananas und Curry-Sauce</i> Chicken-breast with pineapple and curry-sauce.	

Chili Chicken 	16,00
Pechuga marinada en jengibre y ajo con trozos de cebolla a la pimienta, jengibre fresco y pimiento verde. <i>Marinierte Hühnchenbrust in Ingwer und Knoblauch mit Paprika, Zwiebeln, frischem Ingwer und grünem Chili</i> Chicken-breast pickled with fresh ginger, garlic, paprika, onions and green chili	

Prawn Makan Masala	16,00
Gambas en salsa de tomate, nata y mantequilla <i>Gebatene Gambas in Tomaten-Butter-Sahnesauce</i> Prawns in tomato-butter-cream-sauce.	

Malai Kofta	14,00
Bolitas de patata y queso fresco, anacardos y especias, cocinado en una salsa delicada <i>Frikadellen aus Kartoffeln und Käse mit Cashew-Nüssen und Gewürzen in feiner Sauce</i> Potatoe and cheese balls with cashew nuts in a delicate sauce.	

Balti

Yogur, cebollas y especias.

Joghurtsauce, Zwiebeln und Gewürze/

Yoghurt sauce, onions and spices

Chicken Do Piazza (Pollo/Hühnchen)	13,00
Lamb Do Piazza (Cordero/Lamm)	14,00
Prawn Do Piazza (Gambas/Scampi)	15,00

Achari

Salsa de pickles

Chicken (Pollo/Hühnchen)	13,00
Lamb (Cordero/Lamm)	14,00
Prawn (Gambas/Scampi)	16,00