

... Refrescos ...

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

... Vinos ...

VINOS TINTOS

Vino casa Rioja crianza, 3/4l	13,50
Copa de vino	3,00

MALLORCA

AN/2 (Ànima Negra)	23,00
J.L. Ferrer crianza	16,00
J.L. Ferrer crianza 1/2 l	10,00
Petit Som (ecológico)	17,00
Vinya des Moré (Pinor Noir)	25,00
Son Prim (Merlot)	23,50
Mortitx	15,00

RIOJA

Marqués de Cáceres crianza	16,50
Marqués de Cáceres, 3/8 l	10,00
Arnegui reserva	18,00
Ederra crianza	15,00

VINOS BLANCOS

Vino casa Verdejo (Rueda), 3/4l	13,50
Copa de vino	3,00

MALLORCA

J.L.Ferrer Blanc de Blancs	16,00
J.L.Ferrer Blanc de Blancs 1/2 l	10,00
Mendia Vell (Sauvignon blanc) ecológico	18,00
Vinya de Son Caules (Bodega Miquel Gelabert)	16,00
Muscat Miquel Oliver	16,00

RUEDA

José Pariente (Verdejo)	18,00
Analivia (Sauvignon blanc)	16,00

RIOJA

Marqués de Cáceres	16,00
Marqués de Cáceres, 1/2l	9,00

PENEDÉS

Viña Sol Torres	15,00
-----------------	-------

VINOS ROSADOS

Vino casa Raimat (Penedés), 3/4l	13,50
Copa de vino	3,00
Mateus (Portugal)	13,00
Marqués de Cáceres (Rioja)	14,50
Marqués de Cáceres (Rioja), 1/2l	9,00
Torres (Penedes)	13,00
Lambrusco (Italia)	14,00

MALLORCA

J.L. Ferrer rosado	15,00
J.L. Ferrer rosado 1/2 l	10,00

... Sangría ...

1 litro	17,00
---------	-------

... Combinados ...

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

... Cavas ...

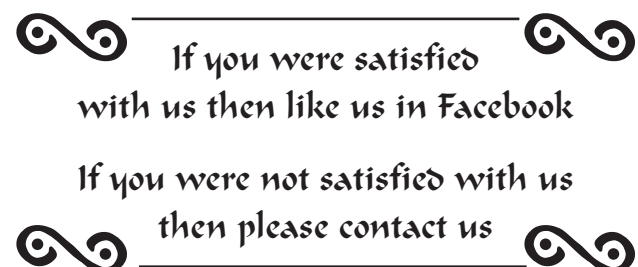
Anna De Codorniu brut nature	23,00
1551 brut natur, 1/4l (Piccolo)	6,50

... Cervezas ...

San Miguel 0,3l	2,50
San Miguel 0,5l	3,50
Beck's Botella 0,33l	3,00
Cobra (Cerveza hindú) Botella	3,50

... Licores ...

Martini	
Brandy Magno	
Cointreau	
Campari	
Whisky	
Tia Maria	
Vodka Smirnoff	
Tequila	
Baileys	
Gordons Gin	
Hierbas	
Ron Bacardi	
Fernet Branca	
(con hielo/with ice)	4,00



... Entrantes ...

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

Veg Samosa

Triangulos de pasta rellenos de verdura <i>Gefüllte Teigtaschen mit Gemüse</i> Deep fried pastry with vegetable filling	6,00
---	------

Onion Bhaji

Bolitas de cebolla fritas con especias hindú <i>Frittierte Zwiebelbälle nach indischer Art</i> Deep fried onion balls with indian spices	6,00
--	------

Chicken Pakora

Tiritas de pollo rebozadas en harina de garbanzos <i>Hühnchenstreifen in Kichererbsenpanade</i> Deep fried chickenfilets in chick-pea flour.	7,00
--	------

Vegetable Pakora

Verdura rebozada en harina de garbanzos <i>Gemüse in Kichererbsenpanad.</i> Deep fried vegetables in chick-pea flour	6,00
--	------

Mix salad

Ensalada mixta hindú con salsa de limón <i>Indischer Salatmix mit Zitronendressing</i> Indian mixed salad with lemondressing	6,00
--	------

Bhel Puri

Ensalada hindú con crostones y arroz hinchado, patata, cebolla y salsa de limón <i>Indischer Salat mit Crutones und Puffreis, Kartoffeln, Zwiebeln und Zitronendressing</i> Indian salad with crutones and poprice, potatoes, onion and lemondressing	7,00
---	------

Bawan Salad

Pepino, tomate, aceitunas, cebolla, queso, con aceite y limon <i>Gurken, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Käse, Öl-Zitronendressing</i> Cucumber, tomato, olives, onions, cheese with lemondressing	8,00
---	------

Allu Tikki

Bolitas de patatas de harina morena con especias hindú <i>Mehlkartoffelbällchen mit indischen Gewürzen</i> Potato balls with grame flour and indian spices	7,00
--	------

Chicken Wings Pakora

Alitas de pollo frito con ensalada <i>Hühnchenflügel mit Salat / Chicken wings served with salad</i>	7,00
---	------

Paneer Pakora

Queso casero frito con ensalada. <i>Hausgemachter fritierter Hüttenkäse mit Salat</i> Deep fried cottage cheese served with salad	7,00
---	------

Egg Pakora

Huevos rebozados en harina de garbanzos <i>Eier in Kichererbsenpanade / Deep fried eggs in chick-pea flour</i>	6,00
---	------

Plato variado Pakora para 2 personas

12,00

(precio para 2 personas)

... Sopas ...

• Sopa de verduras en leche de coco <i>Gemüsesuppe mit Kokosmilch / Vegetable soup in coconut milk.</i>	6,00
• Sopa de lentejas al curry <i>Linsensuppe indischer Art / Dal soup with lentils.</i>	6,00

... Panes ...

Naan Tandoori Pan hindú / <i>Indisches Brot</i> / Indian bread	3,00
Garlic Naan Pan relleno de ajo / <i>Brot gefüllt mit Knoblauch</i> / Bread filled with garlic	3,50
Paneer Naan Pan relleno de queso hecho en casa <i>Brot gefüllt mit hausgemachtem Käse</i> / Bread filled with homemade cheese	4,50
Chapati Pan integral fino / <i>Vollkorn-Fladenbrot</i> / Fine whole-meal bread	2,00
Papadom	1,00
Pashwari Nan 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	5,00
Keema Nan Con carne picada de cordero / <i>mit Hackfleisch</i> / with lamb meat and spices	5,00

... 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)	4,50
Bombay potatoes 🌶️🌶️🌶️ Patatas picantes / <i>scharfe Kartoffeln</i> / spicy potatoes	5,00
Jeer Alu potatoes Patatas salteadas con comino / <i>Kartoffeln mit Kümmel</i> / potatoes with caraway	5,00
Chips	4,00
Peas Pullaw Arroz tilda basmati con guisantes <i>Tilda Basmati Reis mit Erbsen</i> / Tilda basmati rice with green peas	4,50
Egg fried rice Arroz tilda basmati con guisantes y huevo revuelto. <i>Tilda Basmati mit Erbsen und Ei</i> / Tilda basmati with green peas and egg	4,50
Mushroom Pullaw Arroz tilda basmati con champiñones y yogur <i>Tilda Basmati mit Pilzen und Joghurt</i> / Tilda basmati with mushrooms and yoghurt	4,50

... Chutneys & Pickles ...

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

... Postres ...

Gulab Jamun 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.	7,00
Pista Kulfi Helado casero de leche con azafrán y pistacho <i>Hausgemachtes Milcheis mit Safran und Pistazien</i> Homemade icecream with safran and pistachios	6,00
Mango Kulfi Helado casero con mango <i>Hausgemachtes Milcheis mit Mango</i> Homemade icecream with mango	6,00
Crêpes 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.	7,00
Mango Lassi Batido de yogur y mango / <i>Joghurtgetränk mit Mango</i> / Yogurt-mango shake	4,50
Menta Lassi Batido de yogur y menta / <i>Joghurtgetränk mit Minze</i> / Yogurt-mint shake	4,00
Sweet Lassi Batido de yogur y agua de rosas / <i>Joghurtgetränk mit Rosenwasser</i> / Yogurt-shake with rose water.	4,00
Namkeen Lassi Batido de yogur, salado / <i>Joghurtgetränk, salzig</i> / Salty yogurt-shake	4,00
Plato mixto para 2 personas	10,00
	(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	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)	11,00
Chicken Biryani (Pollo/Hühnchen)	12,00
Lamb Biryani (Cordero/Lamm)	13,00
Prawn Biryani (Gambas/Scampi)	15,00

... 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

Nueve verduras diferentes con queso casero, pasas y anacardos en una salsa delicada
Neun verschiedene Gemüse mit hausgemachtem Käse, Rosinen, Cashewnüssen in feiner Soße
 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

Puré de espinacas cocidas con patatas y especias hindú
Spinatpüree gekocht mit Kartoffeln und indischen Gewürzen
 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

Queso fresco casero con espinaca al curry
Hausgemachter Käse mit Spinat und Curry / Homemade cheese with spinach and curry

Tarka Dal

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

Allu Gobi

Coliflor con patatas y especias
Blumenkohl mit Kartoffeln, traditionell gewürzt
 Cauliflower with potatoes and spices

Mixed Vegetables

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

Mushroom Bhujia

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.

Vegetariano especial	11,00
-----------------------------	-------

... 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)	10,00
Lamb Rogan Josh (Cordero/Lamm)	11,00
Prawn Rogan Josh (Gambas/Scampi)	13,00

Madras

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

Chicken Madras (Pollo/Hühnchen)	10,00
Lamb Madras (Cordero/Lamm)	11,00
Prawn Madras (Gambas/Scampi)	13,00

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)	10,00
Lamb Jalfrezi (Cordero/Lamm)	11,00
Prawn Jalfrezi (Gambas/Scampi)	13,00

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)	10,00
Lamb Dhansak (Cordero/Lamm)	11,00
Prawn Dhansak (Gambas/Scampi)	13,00

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)	10,00
Lamb Vindaloo (Cordero/Lamm)	11,00
Prawn Vindaloo (Gambas/Scampi)	13,00

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)	10,00
Lamb Sag (Cordero/Lamm)	11,00
Prawn Sag (Gambas/Scampi)	13,00

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)	12,00
Lamb Tikka Masala (Cordero/Lamm)	13,00
Prawn Masala (Gambas/Scampi)	14,00

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) 10,00

Lamb Bhuna (Cordero/Lamm) 11,00

Prawn Bhuna (Gambas/Scampi) 13,00

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) 10,00

Lamb Kashmiri (Cordero/Lamm) 11,00

Prawn Kashmiri (Gambas/Scampi) 13,00

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) 10,00

Lamb Nilgeri Korma (Cordero/Lamm) 11,00

Prawn Nilgeri Korma (Gambas/Scampi) 13,00

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) 10,00

Lamb Korma (Cordero/Lamm) 11,00

Prawn Korma (Gambas/Scampi) 13,00

... 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) 14,00

Lamb Tikka (Cordero/Lamm/lamb) 16,00

Prawn Tandoori (Gambas/Scampi) 18,00

Fish Tikka (Rape/Seeteufel/Monkfish) 18,00

Tandoori mixto (mixto/gemischt/mixed) 18,00

Tandoori chicken (pollo/Hühnchen/chicken) 13,00

... Nuestros Niños ...

Chicken Pakora y chips 10,00

Chicken Tikka y chips 11,00

... Especialidades ...

Fish Massala 16,50

Rape con salsa massala de yogur y especias

Seeteufel mit Massala Joghurtsauce und Gewürzen

Moonfish with massala sauce, yoghurt and herbs.

Fish Amaristari 16,50

Rape con salsa de menta y yogur

Seeteufel mit Minze und Joghurtsauce

Moonfish with mince and yoghurt sauce.

Chicken Makhani 14,00

Pechuga de pollo asada al Tandoori con salsa de almendras, tomate y nata

Hühnchenbrust im Tandoori-Ofen in Mandel-Tomatensauce mit Sahne

Tandoori-barbecued chickenbreast in almondsauce with tomato and cream.

Vegetable Thali  17,00

Tres tipos de curris de verduras/lentejas, con arroz y chapati

Drei verschiedene Currys aus Gemüse/Linsen, mit Reis und Chapati

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

Drei versch. Currys aus Hähnchen, Lamm, Linsen, mit Reis und Chapati


Three types of curries with chicken, lamb, lentils, with rice and chapati.

Bombay Chicken 12,50

Pechuga con piña tropical y salsa de curry

Brustfilet mit Ananas und Curry-Sauce

Chicken-breast with pineapple and curry-sauce.

Chili Chicken    15,00

Pechuga marinada en jengibre y ajo con trozos de cebolla

a la pimienta, jengibre fresco y pimiento verde.

Marinierte Hühnchenbrust in Ingwer und Knoblauch mit Paprika,

Zwiebeln, frischem Ingwer und grünem Chili

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

Gebratene Gambas in Tomaten-Butter-Sahnesauce

Prawns in tomato-butter-cream-sauce.

Malai Kofta 12,00

Bolitas de patata y queso fresco, anacardos y especias, cocinado en una salsa delicada

Frikadellen aus Kartoffeln und Käse mit Cashew-Nüssen und Gewürzen in feiner Sauce

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) 12,00

Lamb Do Piazza (Cordero/Lamm) 13,00

Prawn Do Piazza (Gambas/Scampi) 14,00

Chef especial

Salsa de pickles

Chicken (Pollo/Hühnchen) 12,00

Lamb (Cordero/Lamm) 13,00

Prawn (Gambas/Scampi) 14,00