

165 Taj Palace - Indisch, Vegan, Vegetarisch, Halal, Planted

SUPPE

100	Amm aur Padina ka Shorba (vegetarisch) Mango und Minze zu einer erfrischenden Suppe zubereitet	9.50
101	Santra aur Padina ka Shorba (vegetarisch) Orange und Minze zu einer erfrischenden Suppe zubereitet	9.50
102	Goan Caldo - Nariyal aur Nimbu ki Shorba (vegetarisch) Kokoscrèmesuppe mit Limetten nach Goa Art	9.50
103	Mooloogoo Thani Y Hühnchensuppe mit milden exotischen Gewürzen	10.50
104	Jhinga Ki Shorba Y Riesenkravetten Suppe mit Safran und Gewürze	10.50

VORSPEISE

105	Samosa Rajasthani (vegetarisch) Knusprige Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und milden Gewürzen	9.50
106	Pakoraa - Bhaji (vegetarisch) Diverse ausgebackene Gemüse mit Kichererbsenmehl	9.50
107	Dhai Bara Y (vegetarisch) Linsen Klösschen in würzigem Joghurt	9.50
108	Reshmi Kebab Sultani Königlich gehacktes Lamm- und Pouletspießchen mit Gewürzen	15.50

SALATE

109	Achari Ananas ka chaat (vegetarisch) Pikanter Ananas Cocktailsalat	9.50
110	Achari Aloo padina ka chaat (vegetarisch) Kartoffelsalat mit Pfefferminze	9.50
111	Achaari Jhinga Chaat Frische Grönland-Krevetten an Zwiebeln, frischem Koriander, indischen Gewürzen, Gurken, Tomaten, Ingwer und Zwiebeln	12.50

BIRYANI

112	Sabzi Biryani (vegetarisch) Reiseintopf mit Gemüse (enthält Nüsse)	23.50
113	Chicken Biryani Reiseintopf mit Poulet	27.50
114	Lamb Biryani Reiseintopf mit Lamm	29.50
115	Shrimp Biryani Reiseintopf mit Riesencrevetten	39.50

TANDOORI & CURRIES

116	Tandoori Seekh-Kebab (Lamm) Lammfleisch Seekh Kebab gegrillt in Tandoori-Ofen, in einer milden Sauce mit Gewürzen, Joghurt, Zitrone und Minze.	29.50
117	Tandoori Tikka (Poulet) ohne Knochen Hühnerfleisch (stücke) Traditionell über Holzkohle gekocht Feuer-Tandoor-Ofen (wir verwenden eine elektrische Version) und serviert auf einem heissen Sizzler.	27.50
118	Tikka Masala (Poulet) ohne Knochen Hühnerfleisch gekocht im Tandoor - Ofen und serviert in einer würzigen Tomaten-Zwiebel-Ingwer-Knoblauch-Sauce.	27.50

119	Butter Masala (Poulet) In Joghurt & Spices mariniertes, knochenloses Hähnchen im Tandoor-Ofen gekocht und in einer Tomatenbuttersauce.	27.50
120	Pasanda Zart gebratenes Rindfleisch / Lamm / Huhn / Fisch / Shrimps mit Ingwer, Knoblauch gewürzt, Kokos, Cashewnuss und Mandeln in einer milden Sauce zubereitet.	27.50
121	Curry Taj Mahal Ein Mughlai-Zubereitung, wo Rindfleisch / Lamm / Huhn / Fisch / Shrimps gekocht wird in einer würzigen Kashmiri-Curry-Masala-Sauce auf traditionelle Weise mit ein Hauch von Joghurt.	27.50
122	Goan Curry Rindfleisch / Lamm / Huhn / Fisch / Shrimps in sehr scharfer Sauce mit Viniger und rote Chili auf traditionelle Goa Art gekocht	27.50

TANDOORI & CURRIES (VEGETARISCH)

123	Tandoori Hot Hot Aloo Mumbai (vegetarisch) Kartoffeln, mariniert in einer scharf gewürzten Zitronen-Joghurt Mischung	24.50
124	Navrattan Korma (vegetarisch) Gemischtes Gemüse an einer milden Korma Currysauce	24.50
125	Tofu Palak (vegetarisch) Tofu mit Spinat	24.50
126	Palak Paneer (vegetarisch) Paneer (Käse- hausgemacht) mit Spinat	24.50
127	Kabuli Channa Masaladar (vegetarisch) Kichererbsen gekocht mit Tomaten und Ingwer	24.50
128	Bhindi Masala (vegetarisch) Okra Gemüse mit Gewürzen und Kräuter	24.50
129	Tofu Tikka Masala Curry (vegetarisch) Tofu mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und einem würzigen Masala Curry	24.50
130	Paneer Pasanda Masala Curry (vegetarisch) Paneer mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und einem würzigen Masala Curry	24.50
131	Sabzi Kofta Vindaloo (vegetarisch) Gemüseklösschen an einer scharfen Vindaloo Sauce aus Goa	24.50
132	Cauliflower Gashi Mangalore (vegetarisch) Blumenkohl- und Kartoffel Curry	24.50
133	Methi-Sag Aloo chaman Kashmiri (vegetarisch) Mild gewürzte Kartoffeln, Bockshornkleeblätter und Spinat	24.50
134	Dal Fry Rajasthani (vegetarisch) Eine Kombination aus gelbem und rotem Linsencurry	24.50
135	Dal Makhani Punjabi Y (vegetarisch) Eine samtweiche Kombination von schwarzen Urd-Linsen, Butter und Gewürzen	24.50
136	Begun Aloo Masala (vegetarisch) Auberginen mit Kartoffeln und milden Gewürzen	24.50

PLANTED BASE CHICKEN (VEGAN)

137	Planted base Chicken Salad (Vegan) Planted base Chicken Salat mit Zwiebeln, Chillis, Zitronen, Tomaten und Gurken	12.50
-----	---	-------

165 Taj Palace - Indisch, Vegan, Vegetarisch, Halal, Planted

138	Planted base Chicken Pakoras (Vegan) Ausgebackene Planted Chicken mit Kichererbsenmehl	15.50
139	Planted base Chicken Biryani (Vegetarish) Reiseintof mit Planted Chicken (erhalten Nüsse und Joghurt)	29.50
140	Planted base Chicken Goan Vindaloo Masala (Vegan) Sehr scharfe Curry nach Goan Art	29.50
141	Planted base Chicken Hariyali (Vegan) Planted Chicken masala curry mit Spitach & Brockshornkleeblätter	29.50
142	Planted base Chicken Tikka Masala (Vegan) Planted Chicken mildes Curry mit würziges Tikka masala Sauce	29.50
143	Planted base Chicken Do-Piazzzi (vegan) Planted Chicken masala Curry mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch Sauce	29.50

BEILAGEN

144	Plain Naan indisches Fladenbrot nature	5.50
145	Butter Naan indisches Fladenbrot mit Butter	5.50
146	Garlic Naan indisches Fladenbrot mit Knoblauch	5.50
147	Cheese Naan indisches Fladenbrot mit Käse	5.50
148	Plain Paratha Vollweizenbrot mit Milch und Butter, im Ofen gebacken	7.50
149	Roti Indische Fladenbrot mit Ruchmehl	5.50
150	Plain Naan / Chapati Indisches Fladenbrot mit Weissmehl, Glutenfrei	7.50
151	Papad / Papodoms Linsen Waffeln (cracker), an der Sonne getrocknet --frittiert	2.50
152	Basmati Reis nature Gedämpfter Basmati Reis	6.00
153	Sabzi Raita Indischer Joghurt Dip mit Gemüse	8.50
154	Dahi Joghurt nature	5.00