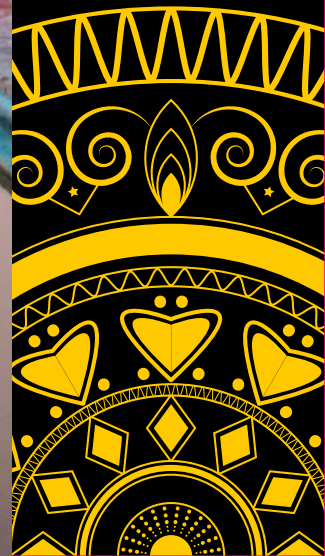




TANDOORI NIGHTS





Entremeses y Aperitivos

01. Papadom 1'00
Hecho con harina de lentejas
02. Pickel tray 2'50
Tres tipos de salsas
03. Keema Samosa  6'50
Empanada de Carne Picada
04. Pollo Pakora 6'50
Pollo frito adobado en especias.
05. Pollo Tikka 7'50
Pollo sin hueso marinado en hierbas y especias a la parrilla en un horno de barro
06. Kebab Seekh 7'50
Cordero tierno picado con cebolla, hierbas, cilantro fresco, pimientos verdes y chile, cocinado con brocheta a la Parrilla de carbón vegetal.
07. Alitas de Pollo 6'95
08. Champiñones Pakora 5'95
Champiñones con hierbas y especias rebozadas en harina de legumbres y fritas.
09. Verduras Pakora  5'95
Verduras variadas con hierbas y especias rebozadas en harina y legumbres y fritas.
10. Samosa Vegetal 5'95
Verduras variadas en una empanada triangular y frita.
11. Bhaji de Cebolla 5'95
Aritos de cebolla rebozada en un batido picante.
12. Nights Mix starter (para 2 pers.)  13'95
Una combinación especial para varias personas

Sopas

13. Sopa de Pollo 5'95
14. Sopa Dall 5'95

Pescados

15. Gambas Puri   8'95
Gambas con hierbas y especias rebozadas con harina de legumbres y fritas.
16. Pescado Pakora  7'95
Abadejo troceado en dados con hierbas y especias rebozado con harina de legumbres y frito.

Currys Tradicionales

BHUNA

Una combinación de especias fritas juntas para ofrecer un plato no muy picante y cocinada con especias y hierbas aromáticas.

17. Pollo Bhuna 10'95
18. Ternera Bhuna 11'95
19. Cordero Bhuna 12'95
20. Gambas Bhuna  14'95

DOPIAZA

Un curry popular preparado con especias no muy picante y mucha cebolla.

21. Pollo Dopiazza 10'95
22. Ternera Dopiazza 11'95
23. Cordero Dopiazza 12'95
24. Gambas Dopiazza  14'95

JALFREZI

Una combinación especial de cebollas frescas, pimentón, especias y hierbas seleccionadas.

25. Pollo Jalfrezi 10'95
26. Ternera Jalfrezi 11'95
27. Cordero Jalfrezi 12'95
28. Gambas Jalfrezi  14'95

KORMA

Curry muy popular a base de nata fresca, pasas sultanas, cocos y almendras. Un plato cremoso con hierbas y especias poco picantes.

29. Pollo Korma 10'95
30. Ternera Korma 11'95
31. Cordero Korma 12'95
32. Gambas Korma  14'95

ROGAN JOSH

Un curry hecho con un máximo uso de tomate, una selección de hierbas y especias no muy picantes.

33. Pollo Rogan Josh 10'95
34. Ternera Rogan Josh 11'95
35. Cordero Rogan Josh 12'95
36. Gambas Rogan Josh  14'95

MADRAS

Un curry picante con hierbas y muchos pimientos chile medio picante.

37. Pollo Madras 10'95
38. Ternera Madras 11'95
39. Cordero Madras 12'95
40. Gambas Madras  14'95

VINDALOO

Caliente, Picante.

41. Pollo Vindaloo 10'95
42. Ternera Vindaloo 11'95
43. Cordero Vindaloo 12'95
44. Gambas Vindaloo  14'95



Especialidades

45. **Agra Especial** 14'95
*Ganador del premio Cocinero del Año.
 Pechuga de pollo deshuesada troceada en dados y
 marinada con yogurt y salsa masala especial con
 hierbas seleccionadas cocinada con tomates frescos,
 jengibre, cebollas y una mezcla de especias con nata
 fresca. Adecorado con castañas de caju y cebolla frita.*
46. **Pollo Tikka Masala** 13'95
*Brocheta de pollo cocinada en un horno de barro y
 después con una salsa especial con hierbas y especias
 seleccionadas. Un plato en su punto de salsa.*
47. **Pollo Nights** 13'95
*Pollo deshuesado troceado en dados y cocinado
 en un balti para acentuar el sabor de una salsa especial
 del cocinero delicadamente picante.
 Cocinado con tomates frescos, jengibre y ajo.*
48. **Pollo a la mantequilla** 13'95
*Tiras de pechuga y pollo marinadas en salsa
 masala y después cocinadas con mantequilla,
 ajo, tomates, jengibre y una mezcla especial
 de hierbas. Un plato con una textura suave.*
49. **Pollo Tikka Makhan** 13'95
*Pechuga de pollo troceada cocinado con un horno de
 barro y después con nata fresca y una delicada salsa
 con tomates, cebollas, castañas de caju y almendras.*
50. **Pollo Tikka Dopiaza** 13'95
*Pechuga de pollo troceada cocinado en un horno de
 barro y aderezado con una salsa especial con pimentón
 y extra de cebolla, hierbas y especias.*
51. **Pollo Tikka Jalfrezi** 13'95
*Pechuga de pollo troceada cocinado en un horno de
 barro y después con una salsa especial con pimentón,
 hierbas y especias.*
52. **Pollo Tikka con Espinacas** 13'95
*Pechuga de pollo troceada cocinado en un
 horno de barro acompañado con hojas de
 espinacas frescas, hierbas y especias.*
53. **Pollo al Mango** 13'95
*Pechuga de pollo troceada deshuesado
 cocinado en salsa de mango y adornado
 con rodajas de mango.*
54. **Pollo Pathia** 13'95
*Pechuga de pollo troceada deshuesado
 cocinado en puré de tomate, caliente, dulce
 y amargo al mismo tiempo.*
55. **Pollo tikka korma** 13'95
56. **Pollo/Cordero Kashmiri** 13'95
57. **Pollo Tikka Dansak** 13'95
58. **Pollo/Cordero Karahi** 13'95
59. **Pollo/Cordero Pasanda** 13'95
60. **Pollo/Cordero/Gambas Balti** 13'95
*Cocido con cebolla, tomate, cilantro,
 salsa balti casera con hierbas y especias*

Especialidades Vegetal

61. **Daal Makhani** 10'95
*Es un plato clásico de norte de la India donde
 las lentejas se cocinan en una salsa de tomate
 cremosa y mantecosa muy aromática.*
62. **Tarka Dal** 10'95
*Guisantes amarillos cocidos con cebolla picada,
 comino, jengibre, ajo y cilantro.*
63. **Champiñones Bhaji** 10'95
*Champiñones en rodajas cocidos con cebolla
 y especias.*
64. **Bangen Bharte** 10'95
*Puré de berenjena asada ahumada con especias
 indias, este punjabi baingan bharta es un plato
 muy popular en el norte de la india*
65. **Matar Paneer** 10'95
*Matar paneer es uno de los platos paneer
 más populares eyectado, hurtisantes, queso indio,
 cebollas, tomates,*
66. **Chana Masala** 10'95
*Garbanzos cocidos con cebolla picada, tomates
 y aromatizados con diversas especias como
 chat masala y garam masala*
67. **Bombay Aloo** 10'95
*Patatas cocidas con tomates, ajo, cebollas y
 diversas especias como cúrcuma y garam masala*
68. **Aloo Bangen** 10'95
*Un delicioso sabor cuando se cocina junto con
 cebolla, tomate y especias.*
69. **Paneer Masala** 11'95
*Panger Masala es un curry paneer del norte
 de la ingia, elaborado con cebolla, tomate,
 pasta de gengibre y ajo y especias aromáticas
 Se agregan trozos de paneer fritos en este curry
 picante de tomate y cebolla.*
70. **Butter Paneer** 11'95
*Queso paneer cocinado en nuestra salsa
 especial con mantequilla*
71. **Saag Aloo** 10'95
*Una excelente manera de disfrutar de las
 espinacas salteadas ligeramente con patatas
 y especias.*
72. **Palk Panner** 11'95
*Paneer (renuesón indio) se cocina con espinacas
 y especias en este curry cremoso y sabroso.*
73. **Karahi Paneer** 11'95
*Paneer (requesón indio) y pimientos cocidos
 en masala picante.*
74. **Karahi Pakora** 11'95
*Los buñuelos fritos (pakora) se sumergen en
 un curry a base de yogur hecho con besan
 (harina de garbanzos) y especias.*
75. **Verduras Karahi** 10'95
*Una selección especial de verduras variadas
 cocinadas en un Karahi con ajo, jengibre,
 hierbas y especias. Aderezadas con cilantro fresco.*
76. **Pasanda Vegetal** 10'95
*Verduras con nata fresca, almendras,
 pistachos y especias.*



Especialidades Tandoori

77. **Gambón Tandoori**   17'95
Gambón marinado en yogur y cocinado con especias en horno de barro.
78. **Pollo Tandoori**  14'95
Medio Pollo marinado en yogur y cocinado con especias en horno de barro.
79. **Pollo Tikka Tandoori**  15'95
Pechuga de Pollo marinada en salsa tandoori y yogur. Cocinada en horno de barro con hierbas frescas y especias.
80. **Kebab de Pollo Tandoori Shashlik**  16'95
Se marinan succulentos trozos de pechuga de pollo en salsa masala y después se hacen a la parrilla de carbón vegetal con cebollas frescas, champiñones y pimentón. Servido en plato chisporroteando por el calor.
81. **Parrillada Tandoori Variada**  17'95
Pollo tandoori, Kebab Seekh, alitas de pollo y Pollo Tikka. 4'00

Salsas

Especialidades Pescados

82. **Pescado al curry**   14'95
Filete de pescado troceado, marinado en especias y hierbas especiales seleccionadas y cocinado en un horno de barro. Plato ligeramente picante.
83. **Pescado Masala**  14'95

Especialidades del Cheff

84. **Pollo Biryani**  13'95
Arroz con pollo aromatizado con azafrán y especias.
85. **Gambas Biryani**   14'95
Arroz con gambas aromatizado con azafrán y especias.
86. **Cordero Biryani**  13'95
Arroz con cordero aromatizado con azafrán y especias.
87. **Ternera Biryani**  13'95
Arroz con ternera aromatizada con azafrán y especias.
88. **Verduras Biryani**  12'95
Verduras variadas cocinadas con arroz basmati.
89. **Biryani E-Kas**    14'95
Arroz cocinado con pollo, cordero, gambas, anacardos, almendras, pasas sultanas y pistachos.
- Salsas** 4'00

Acompañamientos

- Pan de la India**
90. **Nan sencillo**   3'50
Pan de la India de harina superfina, cocido al horno tandoor.
91. **Nan con Queso**   3'95
Pan de la india de harina superfina, con queso, cocido al horno tandoor.
92. **Nan con Ajo**   3'95
Pan de la India con ajo.
93. **Keema Nan**   3'95
Pan relleno de carne picada de cordero.
94. **Peshwari Nan**    3'95
Pan de la India relleno de coco, almendras y azúcar.
95. **Chappati**  2'50
Pan de la India hecho con harina integral.
96. **Pan de mantequilla**  3'95
97. **Queso & Ajo** 3'95

Arroz Basmati

98. Arroz Basmati hervido 3'50
99. Arroz Pilau 3'95
100. Arroz con Champiñones 4'50
101. Arroz con Verduras 4'50
102. Arroz con Limón 3'95
103. Arroz Kashmiri 4'50
Arroz dulce con coco
104. Arroz con Carne Picada 4'50
105. Arroz con Huevo  4'50
106. Patatas fritas 4'00
107. Raita 4'50

Postres

108. Helado de Mango 4'95
109. Helado de Pistacho 4'95
110. Mango Lassi 4'50

Menú de Niños

111. Nuggets de pollo con patatas fritas .. 7'00
112. Palitos de merluza con patatas fritas 7'00
113. Curry suave con arroz 7'00
114. Pechuga de pollo con patatas fritas . 7'00



Starters

01. Papadom 1'00
Made with lentil flour
02. Pickel tray 2'50
Three types of sauces
03. Keema Samosa  6'50
Pastry filled with mincemeat & deep fried
04. Chicken Pakora 6'50
Pieces of spiced chicken dipped in gram flour & fried
05. Chicken Tikka 7'50
Boneless chicken marinated in herbs and grilled spices in a clay oven
06. Kebab Seekh 7'50
Minced lamb with onion, herbs, fresh coriander, green chillies & cooked on a skewer
07. Chicken Wings 6'95
08. Mushrooms Pakora 5'95
Mushrooms dipped in gram flour battered & deep fried.
09. Vegetables Pakora  5'95
Mixed spiced vegetables dipped in gram flour, battered & fried
10. Vegetables Samosa 5'95
Triangular pie filled with assorted vegetables and deep fried.
11. Onion Bhaji 5'95
Fried spicy onion rings.
12. Nights Mix starter (para 2 pers.)  13'95
A special combination for several people

Soups

13. Chicken Soup 5'95
14. Dall Soup 5'95

Fish

15. Prawns Puri   8'95
Spiced shrimps dipped in gram flour & fried.
16. Fish Pakora  7'95
Filled of cod dipped in gram flour & fried.

Traditional Curries

BHUNA

A combination of special curries not very hot and cooked with special selections of aromatic herbs.

17. Chicken Bhuna 10'95
18. Beef Bhuna 11'95
19. Lamb Bhuna 12'95
20. Prawns Bhuna  14'95

DOPIAZA

A popular curry specially prepared, not very hot, with onions.

21. Chicken Dopiazza 10'95
22. Beef Dopiazza 11'95
23. Lamb Dopiazza 12'95
24. Prawns Dopiazza  14'95

JALFREZI

A special combination of fresh onions, peppers, and a selection of herbs.

25. Chicken Jalfrezi 10'95
26. Beef Jalfrezi 11'95
27. Lamb Jalfrezi 12'95
28. Prawns Jalfrezi  14'95

KORMA

Curry made with fresh cream, raisins, coconut and almonds. A mild creamy dish with herbs spices.

29. Chicken Korma 10'95
30. Beef Korma 11'95
31. Lamb Korma 12'95
32. Prawns Korma  14'95

ROGAN JOSH

A curry made with maximum use of tomato, a selection of herbs and spices not very spicy.

33. Chicken Rogan Josh 10'95
34. Beef Rogan Josh 11'95
35. Lamb Rogan Josh 12'95
36. Prawns Rogan Josh  14'95

MADRAS

A spicy curry with herbs and lots of chili peppers medium hot

37. Chicken Madras 10'95
38. Beef Madras 11'95
39. Lamb Madras 12'95
40. Prawns Madras  14'95

VINDALOO

Very hot curries.

41. Chicken Vindaloo 10'95
42. Beef Vindaloo 11'95
43. Lamb Vindaloo 12'95
44. Prawns Vindaloo  14'95



Specialties

45. **Agra Special** 14'95
*Chef of the Year award winner.
 Pieces of boneless chicken marinated in yogurt
 and a special masala sauce with a selections of
 herbs, cooked with fresh tomatoes, ginger, onions
 and fresh cream.
 Garnished with cashewnuts and fried onion.*
46. **Chicken Tikka Masala** 13'95
*Pieces of boneless chicken on a skewer cooked in a
 clay Tandoor with a special sauce of herbs and spices.
 A dish with a special taste.*
47. **Chicken Nights** 13'95
*Boneless chicken cooked in balti (Special frying pan)
 with the chef's sauce & mildly spiced,
 Cooked with fresh tomatoes, ginger and garlic.*
48. **Butter Chicken** 13'95
*Finally sliced chicken marinated in a special
 masala sauce, then cooked in butter, garlic,
 tomatoes, ginger and a selection of herbs.
 A mild dish.*
49. **Chicken Tikka Makhan** 13'95
*Chicken tikka cooked in a klay tandoor served
 with fresh cream and a delicate tomato sauce,
 onions, cashewnuts and almonds.*
50. **Chicken Tikka Dopiazza** 13'95
*Chicken tikka cooked in a klay tandoor with a
 special sauce of paprika, extra onions, spices
 and herbs.*
51. **Chicken Tikka Jalfrezi** 13'95
*Chicken tikka cooked in a klay tandoor with
 chef's special sauce with capsicums.*
52. **Chicken Tikka with Spinachs** 13'95
*Chicken tikka cooked in a klay tandoor served
 with fresh spinachs, herbs and spices.*
53. **Mango Chicken** 13'95
*Boneless chicken cooked in mango sauce and
 garnished with mango slices.*
54. **Chicken Pathia** 13'95
*Boneless chicken cooked in tomato puree, hot,
 sweet and bitter at the same time.*
55. **Chicken tikka korma** 13'95
56. **Chicken/Lamb Kashmiri** 13'95
57. **Chicken Tikka Dansak** 13'95
58. **Chicken/Lamb Karahi** 13'95
59. **Chicken/Lamb Pasanda** 13'95
60. **Chicken/Lamb/Prawns Balti** 13'95
*Cooked with onion, tomato, cilantro,
 homemade balti sauce with herbs and spices*

Vegetable Specialties

61. **Daal Makhani** 10'95
*It is a classic North Indian dish where lentils
 are cooked in a very aromatic creamy and
 buttery tomato sauce.*
62. **Tarka Dal** 10'95
*Yellow peas cooked with chopped onion,
 cumin, ginger, garlic and coriander.*
63. **Champiñones Bhaji** 10'95
*Sliced mushrooms cooked with onion
 and spices.*
64. **Bangen Bharte** 10'95
*Ssmoked roasted aubergine mash with indians
 spices, this punjabi baingan bharta is a dish
 very popular in north india*
65. **Matar Paneer** 10'95
*Matar paneer is one of the most popular paneer
 dishes made with green peas, indian cheese,
 onions, tomatoes, herbs and spices.*
66. **Chana Masala** 10'95
*Chickpeas cooked with chopped onion, tomatoes
 and flavored with various spices such as
 chat masala and garam masala*
67. **Bombay Aloo** 10'95
*Potatoes cooked with tomatoes, garlic, onions
 & various spices such as turmeric & garam masala*
68. **Aloo Bangen** 10'95
*A delicious flavor when cooked together with
 onion, tomato and spices.*
69. **Paneer Masala** 11'95
*Panger Masala is a North Indian paneer curry,
 made with onion, tomato, ginger-garlic paste
 and aromatic spices. Pan-fried paneer pieces
 are added in this spicy tomato and onion curry.*
70. **Butter Paneer** 11'95
*Paneer cheese cooked in our sauce
 special with butter*
71. **Saag Aloo** 10'95
*A great way to enjoy the lightly sautéed spinach
 with potatoes and spices.*
72. **Palk Panner** 11'95
Spinach with cottage cheese
73. **Karahi Paneer** 11'95
*Paneer (Indian cottage cheese) and bell peppers
 cooked in spicy masala.*
74. **Karahi Pakora** 11'95
*Deep fried fritters(pakora) are dunked in
 a yogurt-based curry made with besan
 (gram flour) and spices.*
75. **Vegetables Karahi** 10'95
*A variety of fresh vegetables cooked in a
 special pan with garlic, ginger, herbs and spices.
 Garnished with fresh coriander.*
76. **Vegetables Pasanda** 10'95
*Vegetables cooked with fresh cream, almonds,
 pistachios and spices.*



Tandoori Specialties

77. **King Prawn Tandoori** 17'95
King prawn marinated in yogurt and cooked in clay tandoor with spices.
78. **Chicken Tandoori** 14'95
Half Chicken marinated in yogurt and cooked in clay tandoor with spices
79. **Chicken Tikka Tandoori** 15'95
Chicken tikka marinated in tandoori masala and yoghurt. Cooked in a tandoor oven with fresh herbs and spices.
80. **Chicken Tandoori Shashlik** 16'95
Pieces of chicken marinated in masala sauce, cooked on a skewer with onions, mushrooms and paprika. Served on a sizzler.
81. **Mixed Tandoori Grill** 17'95
Chicken tandoori, Chicken Tikka, Chicken wings & sheek kebab.
- Sauces** 4'00

Fish Specialties

82. **Curry Fish** 14'95
Pieces of boneless fish marinated in herbs & spices cooked in a clay tandoor. Served with Chef's sauce (Medium hot)
83. **Fish Masala** 14'95

Chef's Specialties

84. **Chicken Biryani** 13'95
Chicken with rice cooked with saffron and spices.
85. **Prawns Biryani** 14'95
Prawns with rice cooked with saffron and spices.
86. **Lamb Biryani** 13'95
Lamb with rice cooked with saffron and spices.
87. **Beef Biryani** 13'95
Beef with rice cooked with saffron and spices.
88. **Vegetables Biryani** 12'95
Vegetables with rice cooked with saffron and spices.
89. **Biryani E-Kas** 14'95
Rice cooked with chicken, lamb, prawns, cashewnuts, almonds, raisins and pistachios. Served with a vegetable sauce.
- Sauces** 4'00

Side dishes

Indian bread

90. **Plain Nan** 3'50
Indian bread of superfine flour, cooked from the tandoor.
91. **Cheese Nan** 3'95
Nan bread flavoured with cheese, cooked from the tandoor.
92. **Garlic Nan** 3'95
Nan bread flavoured with garlic, cooked from the tandoor.
93. **Keema Nan** 3'95
Nan stuffed with minced lamb meat, cooked from the tandoor.
94. **Peshwari Nan** 3'95
Nan stuffed with coconut, almonds and sugar.
95. **Chappati** 2'50
Indian bread made with wholemeal flour. Cooked from the tandoor.
96. **Butter Nan** 3'95
97. **Cheese & Garlic** 3'95

Basmati Rice

98. Boiled Basmati Rice 3'50
99. Pilau Rice 3'95
100. Mushrooms Rice 4'50
101. Vegetable Rice 4'50
102. Lemon Rice 3'95
103. Kashmiri Rice 4'50
Rice dulce con coco
104. Rice with Mincet Meat 4'50
105. Rice with Egg 4'50
106. Chips 4'00
107. Raita 4'50

Desserts

108. Mango Ice Cream 4'95
109. Pistachio Ice Cream 4'95
110. Mango Lassi 4'50

Children's Menu

111. Chicken Nuggets with chips 7'00
112. Fish Sticks with chips 7'00
113. Mild Curry with rice 7'00
114. Chicken Breast with chips 7'00



Vorspeisen

01. Papadom 1'00
Hergestellt aus Linsenmehl
02. Pickelschale 2'50
Drei Arten von Saucen
03. Keema Samosa  6'50
Gebäck gefüllt mit Hackfleisch und frittiert
04. Hähnchen-Pakora 6'50
Stücke von gewürztem Hähnchen in Kichererbsenmehl getauchte und gebraten
05. Hähnchen Tikka 7'50
Hähnchen ohne Knochen in, mariniertes in Kräutern und Gewürzen, im Lehmofen geröstet
06. Kebab Seekh 7'50
Lammhackfleisch mit Zwiebeln, Kräutern, frischem Koriander, grüne Chilis & gekocht auf einem Spieß
07. Hähnchenflügel 6'95
08. Champignons Pakora 5'95
Champignons panierte, mit Kräutern und Gewürzen, gebacken.
09. Gemüse Pakora  5'95
Gemischtes Gewürzgemüse in Kichererbsenmehl getunkt, paniert & frittiert
10. Gemüse Samosa 5'95
Dreieckige Torte gefüllt mit verschiedenem Gemüse und frittiert.
11. Zwiebel Bhaji 5'95
Pikant panierte Zwiebelringe.
12. Bollywood Mix Vorspeisen (2 Pers.) 13'95
Eine besondere Kombination für mehrere Personen 

Suppen

13. Hähnchensuppe 5'95
14. Dall-Suppe 5'95

Fisch

15. Garnelen Puri   8'95
Gewürzte Garnelen in Kichererbsenmehl getaucht und frittiert.
16. Fisch-Pakora  7'95
Gefüllt mit Kabeljau, getunkt in Kichererbsenmehl & frittiert.

Traditionelle Currys

BHUNA

Eine Kombination aus speziellen Currys nicht sehr scharf und gekocht mit einer speziellen Auswahl an aromatischen Kräutern.

17. Hähnchen Bhuna 10'95
18. Rind Bhuna 11'95
19. Lamm Bhuna 12'95
20. Garnelen Bhuna  14'95

DOPIAZA

Ein beliebtes Curry, speziell zubereitet, nicht sehr scharf, mit Zwiebeln.

21. Hähnchen Dopiazza 10'95
22. Rind Dopiazza 11'95
23. Lamm Dopiazza 12'95
24. Garnelen Dopiazza  14'95

JALFREZI

Eine besondere Kombination aus frischen Zwiebeln, Paprika und eine Auswahl an Kräutern.

25. Hähnchen Jalfrezi 10'95
26. Rind Jalfrezi 11'95
27. Lamm Jalfrezi 12'95
28. Garnelen Jalfrezi  14'95

KORMA

Curry mit frischer Sahne, Rosinen, Kokos und Mandeln. Ein mildes cremiges Gericht mit Kräutergewürzen.

29. Hähnchen Korma 10'95
30. Korma Rind 11'95
31. Lamm Korma 12'95
32. Garnelen Korma  14'95

ROGAN JOSH

Ein Curry mit maximaler Verwendung von Tomaten, eine Auswahl an Kräutern und Gewürzen nicht sehr scharf.

33. Hähnchen Rogan Josh 10'95
34. Rind Rogan Josh 11'95
35. Lamb Rogan Josh 12'95
36. Garnelen Rogan Josh  14'95

MADRAS

Sehr pikantes Currygericht mit Chile und Gewürzen

37. Hähnchen Madras 10'95
38. Rind Madras 11'95
39. Lamm Madras 12'95
40. Garnelen Madras  14'95

VINDALOO

Heiss und sehr pikant.

41. Hähnchen Vindaloo 10'95
42. Rind Vindaloo 11'95
43. Lamm Vindaloo 12'95
44. Garnelen Vindaloo  14'95



Spezialitäten

45. **Agra-Spezial** 14'95
Gewinner der Auszeichnung „Koch des Jahres“. Hähnchenstücke ohne Knochen in Joghurt marinierte und spezielle Masala-Sauce mit Kräutern, gekocht mit frischen Tomaten, Ingwer, Zwiebeln und frische Sahne. Garniert mit Kastanien und Röstzwiebeln.
46. **Hähnchen Tikka Masala** 13'95
Hähnchenstücke ohne Knochen am Spieß gegart in Tandoor mit einer speziellen Sauce aus Kräutern und Gewürzen.
47. **Hähnchen Nächte** 13'95
Hähnchen ohne Knochen in Balti gekocht mit Chefkochsauce und mild gewürzt, Gekocht mit frischen Tomaten, Ingwer und Knoblauch.
48. **Butterhähnchen** 13'95
Fein Hähnchen in einer Spezialmarinade Masala-Sauce, dann in Butter gekocht, Knoblauch, Tomaten, Ingwer und eine Auswahl an Kräutern. Ein mildes Gericht.
49. **Hähnchen Tikka Makhan** 13'95
Hähnchen Tikka, gekocht in Tandoor, serviert mit frischer Sahne und feinen Tomatensauce, Zwiebeln, Kastanien und Mandeln.
50. **Hähnchen Tikka Dopiazza** 13'95
Hähnchen Tikka gekocht in Tandoor mit a spezielle Sauce aus Paprika, Zwiebeln, Gewürze und Kräuter.
51. **Hähnchen Tikka Jalfrezi** 13'95
Hähnchen Tikka gekocht in Tandoor mit Chef's Special Sauce mit Paprika.
52. **Hähnchen Tikka mit Spinat** 13'95
Hähnchen Tikka gekocht in Tandoor, serviert mit frischem Spinat, Kräutern und Gewürzen.
53. **Mango Hähnchen** 13'95
Hähnchen ohne Knochen, gekocht in Mangosauce und garniert mit Mangoscheiben.
54. **Hähnchen Pathia** 13'95
Hähnchen ohne Knochen in Tomatenpüree gekocht, scharf, süß und bitter zugleich.
55. **Hähnchen Tikka Korma** 13'95
56. **Hähnchen/Lamm Kashmiri** 13'95
57. **Hähnchen Tikka Dansak** 13'95
58. **Hähnchen/Lamm Karahi** 13'95
59. **Hähnchen/Lamm Pasanda** 13'95
60. **Hähnchen/Lamm/Garnelen Balti** 13'95
Gekocht mit Zwiebeln, Tomaten, Koriander, hausgemachte Balti-Sauce mit Kräutern und Gewürzen

Gemüsespezialitäten

61. **Daal Makhani** 10'95
Es ist ein klassisches nordindisches Gericht, bei dem Linsen in einer sehr aromatischen cremigen und butterartigen Tomatensauce gekocht werden
62. **Tarka Dal** 10'95
Gelbe Erbsen gekocht mit gehackten Zwiebeln, Kreuzkümmel, Ingwer, Knoblauch und Koriander.
63. **Champignons Bhaji** 10'95
In Scheiben geschnittene Champignons mit Zwiebeln gekocht und Gewürze.
64. **Bangen Bharte** 10'95
Geräucherter gerösteter Auberginenbrei mit Indianern Gewürze, dieses Punjabi Baingan Bharta ist ein Gericht sehr beliebt in Nordindien
65. **Matar Paneer** 10'95
Matar Paneer ist einer der beliebtesten Paneer Gerichte mit grünen Erbsen, indischem Käse, Zwiebeln, Tomaten, Kräuter und Gewürze.
66. **Chana Masala** 10'95
Kichererbsen gekocht mit gehackten Zwiebeln, Tomaten und aromatisiert mit verschiedenen Gewürzen wie Chat-Masala und Garam-Masala
67. **Bombay Aloo** 10'95
Kartoffeln gekocht mit Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln & verschiedene Gewürze wie Kurkuma & Garam Masala
68. **Aloo Bangen** 10'95
Ein köstliches Geschmack, wenn es zusammen mit Zwiebeln, Tomate und Gewürzen gekocht werden.
69. **Paneer Masala** 11'95
Panger Masala ist ein nordindisches Paneer-Curry, mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer-Knoblauch-Paste und aromatische Gewürze. Gebratene Paneer-Stücke werden in diesem würzigen Tomaten-Zwiebel-Curry hinzugefügt.
70. **Butter Paneer** 11'95
Paneer-Käse gekocht in unserer Soße Spezial mit Butter
71. **Saag Aloo** 10'95
Eine großartige Art, den leicht sautierten Spinat zu genießen mit Kartoffeln und Gewürzen.
72. **Palk-Panner** 11'95
Spinat mit Hüttenkäse
73. **Karahi Paneer** 11'95
Paneer (indischer Hüttenkäse) und Paprika gekocht in würzigem Masala.
74. **Karahi Pakora** 11'95
Frittierte Krapfen (Pakora) werden darin eingetaucht ein Curry auf Joghurtbasis mit Besan (Gramm Mehl) und Gewürze.
75. **Gemüse Karahi** 10'95
Eine Vielzahl von frischem Gemüse in a gekocht Spezialpfanne mit Knoblauch, Ingwer, Kräutern und Gewürzen. Garniert mit frischem Koriander.
76. **Gemüse Pasanda** 10'95
Gemüse gekocht mit frischer Sahne, Mandeln, Pistazien und Gewürze.



Tandoori-Spezialitäten

77. **Riesengarnelen Tandoori**   17'95
Riesengarnelen in Joghurt mariniert und gekocht im Tandoor mit Gewürzen.
78. **Hähnchen Tandoori**  14'95
Halbes Hähnchen in Joghurt mariniert und gekocht in Tandoor mit Gewürzen
79. **Hähnchen Tikka Tandoori**  15'95
Hähnchen Tikka mariniert in Tandoori Masala und Joghurt. Gekocht in Tandoor mit frische Kräuter und Gewürze.
80. **Hähnchen Kebab Tandoori Schaschlik**  16'95
In Masala-Sauce marinierte Hähnchenstücke, am Spieß gekocht mit Zwiebeln, Pilzen und Paprika. Serviert auf einem Sizzler.
81. **Gemischter Tandoori Grill**  17'95
Tandoori Hähnchen, Hähnchen Tikka, Hähnchenflügel und Sheek Kebab.
- Saucen** 4'00

Fischspezialitäten

82. **Curry-Fisch**   14'95
In Kräutern marinierte Fischstücke ohne Gräten & Gewürze in Tandoor gekocht.
Serviert mit Chef's Sauce (mittel heiß)
83. **Fisch-Masala**  14'95

Spezialitäten des Chefs

84. **Hühnchen Biryani**  13'95
Hähnchen mit Reis, gekocht mit Safran und Gewürzen.
85. **Garnelen Biryani**   14'95
Garnelen mit Reis, gekocht mit Safran und Gewürzen.
86. **Lamm Biryani**  13'95
Lamm mit Reis, gekocht mit Safran und Gewürzen.
87. **Rind Biryani**  13'95
Rindfleisch mit Reis, gekocht mit Safran und Gewürzen.
88. **Gemüse Biryani**  12'95
Gemüse mit Reis gekocht mit Safran und Gewürze.
89. **Biryani E-Kas**    14'95
Reis gekocht mit Huhn, Lamm, Garnelen, Cashewnüsse, Mandeln, Rosinen und Pistazien. Serviert mit einer Gemüsesauce.
- Saucen** 4'00

Beilagen

Indisches Brot

90. **Einfache Nan**   3'50
Indisches Brot aus superfeinem Mehl, gekocht aus der Tandoor.
91. **Käse-Nan**   3'95
Nan-Brot mit Käsegeschmack, gekocht aus dem Tandoor.
92. **Knoblauch Nan**   3'95
Nan-Brot mit Knoblauchgeschmack, gekocht aus dem Tandoor.
93. **Keema Nan**   3'95
Nam gefüllt mit Lammhackfleisch, gekocht aus dem Tandoor.
94. **Peshwari Nan**    3'95
Nam gefüllt mit Kokosnuss, Mandeln und Zucker.
95. **Chappati**  2'50
Indisches Brot aus Vollkornmehl.
Aus dem Tandoor gekocht.
96. **Butter-Nan**  3'95
97. **Käse & Knoblauch** 3'95

Basmati-Reis

98. Gekochter Basmatireis 3'50
99. Pilau-Reis 3'95
100. Pilzreis 4'50
101. Gemüsereis 4'50
102. Zitronen Reis 3'95
103. Kashmiri-Reis 4'50
süßer Reis mit Kokosnuss
104. Reis mit Hackfleisch 4'50
105. Reis mit Ei  4'50
106. Pommes frites 4'00
107. Raita 4'50

Nachspeisen

108. Mango-Eis 4'95
109. Pistazieneis 4'95
110. Mango-Lassi 4'50

Kindermenü

111. Hähnchen Nuggets mit Pommes... 7'00
112. Fischstäbchen mit Pommes 7'00
113. Mildes Curry mit Reis 7'00
114. Hähnchenbrust mit Pommes 7'00



Entrées

01. Papadom 1'00
Fabriqué avec de la farine de lentilles
02. Plateau de pickles 2'50
Trois types de sauces
03. Keema Samosa  6'50
Pâtisserie remplie de viande hachée et frite
04. Poulet Pakora 6'50
Morceaux de poulet épicé trempés dans de la farine de pois chiches et frits
05. Poulet Tikka 7'50
Poulet désossé mariné aux herbes et épices grillées dans un four en argile
06. Kebab Seekh 7'50
Agneau haché avec oignon, herbes, coriandre fraîche, piments verts et cuit sur une brochette
07. Ailes de Poulet 6'95
08. Pakora aux Champignons 5'95
Champignons trempés dans de la pâte de farine de pois chiches et frits
09. Pakora de Légumes  5'95
Légumes  pic s mélangés trempés dans de la pâte de farine de pois chiches et frits
10. Samosa de Légumes 5'95
Tarte triangulaire remplie de légumes assortis et frite
11. Onion Bhaji 5'95
Rondelles d'oignon épicées et frites
12. Mixte d'Entrées Bollywood (pour 2p.) 13'95
Une combinaison spéciale pour plusieurs personnes 

Soups

13. Soupe de Poulet 5'95
14. Soupe de Lentilles 5'95

Fish

15. Crevettes Puri   8'95
Crevettes épicées trempées dans de la farine de pois chiches et frites
16. Poisson Pakora  7'95
Filet de morue trempé dans de la farine de pois chiches et frit

Currys Traditionnels

BHUNA

Une combinaison de currys spéciaux pas très  pic s, cuits avec une sélection spéciale d'herbes aromatiques.

17. Poulet Bhuna 10'95
18. Bœuf Bhuna 11'95
19. Agneau Bhuna 12'95
20. Crevettes Bhuna  14'95

DOPIAZA

Un curry populaire spécialement préparé, pas très épicé, avec des oignons.

21. Poulet Dopiazza 10'95
22. Bœuf Dopiazza 11'95
23. Agneau Dopiazza 12'95
24. Crevettes Dopiazza  14'95

JALFREZI

Une combinaison spéciale d'oignons frais, de poivrons et d'une sélection d'herbes.

25. Poulet Jalfrezi 10'95
26. Bœuf Jalfrezi 11'95
27. Agneau Jalfrezi 12'95
28. Crevettes Jalfrezi  14'95

KORMA

Curry fait avec de la crème fraîche, des raisins secs, de la noix de coco et des amandes. Un plat doux et cr meux aux herbes et épices.

29. Poulet Korma 10'95
30. Bœuf Korma 11'95
31. Agneau Korma 12'95
32. Crevettes Korma  14'95

ROGAN JOSH

Un curry fait avec un usage maximal de tomates, une sélection d'herbes et d'épices, pas très épicé.

33. Poulet Rogan Josh 10'95
34. Bœuf Rogan Josh 11'95
35. Agneau Rogan Josh 12'95
36. Crevettes Rogan Josh  14'95

MADRAS

Un curry épicé avec des herbes et beaucoup de piments, moyennement épicé.

37. Poulet Madras 10'95
38. Bœuf Madras 11'95
39. Agneau Madras 12'95
40. Crevettes Madras  14'95

VINDALOO

Currys très  pic s.

41. Poulet Vindaloo 10'95
42. Bœuf Vindaloo 11'95
43. Agneau Vindaloo 12'95
44. Crevettes Vindaloo  14'95



"Spécialités"

45. **Agra Special** 14'95
Lauréat du prix du Chef de l'année. Morceaux de poulet désossé marinés dans du yaourt et une sauce masala spéciale avec une sélection d'herbes, cuits avec des tomates fraîches, du gingembre, des oignons et de la crème fraîche. Garnis de noix de cajou et d'oignons frits.
46. **Poulet Tikka Masala** 13'95
Morceaux de poulet désossé sur une brochette cuits dans un tandoor en argile avec une sauce spéciale aux herbes et épices. Un plat au goût spécial.
47. **Poulet Nights** 13'95
Poulet désossé cuit dans un balti (poêle spéciale) avec la sauce du chef et légèrement épicé, cuit avec des tomates fraîches, du gingembre et de l'ail.
48. **Butter Poulet** 13'95
Poulet finement tranché mariné dans une sauce masala spéciale, puis cuit dans du beurre, de l'ail, des tomates, du gingembre et une sélection d'herbes. Un plat doux.
49. **Poulet Tikka Makhan** 13'95
Poulet tikka cuit dans un tandoor en argile, servi avec de la crème fraîche et une délicieuse sauce tomate, des oignons, des noix de cajou et des amandes.
50. **Poulet Tikka Dopiazza** 13'95
Poulet tikka cuit dans un tandoor en argile avec une sauce spéciale de paprika, des oignons supplémentaires, des épices et des herbes.
51. **Chicken Tikka Jalfrezi** 13'95
Poulet tikka cuit dans un tandoor en argile avec la sauce spéciale du chef et des poivrons.
52. **Poulet Tikka avec épinards** 13'95
Poulet tikka cuit dans un tandoor en argile, servi avec des épinards frais, des herbes et des épices.
53. **Poulet à la mangue** 13'95
Poulet désossé cuit dans une sauce à la mangue et garni de tranches de mangue.
54. **Poulet Pathia** 13'95
Poulet désossé cuit dans une purée de tomates, à la fois épicée, douce et amère.
55. **Poulet Tikka Korma** 13'95
56. **Poulet/Agneau Kashmiri** 13'95
57. **Poulet Tikka Dansak** 13'95
58. **Poulet/Agneau Karahi** 13'95
59. **Poulet/Agneau Pasanda** 13'95
60. **Poulet/Agneau/Crevettes Balti** 13'95
Cuit avec des oignons, des tomates, de la coriandre, une sauce balti maison avec des herbes et des épices.

Spécialités de légumes

61. **Daal Makhani** 10'95
C'est un plat classique du nord de l'Inde où les lentilles sont cuites dans une sauce tomate très aromatique, crémeuse et beurrée.
62. **Tarka Dal** 10'95
Pois jaunes cuits avec des oignons hachés, du cumin, du gingembre, de l'ail et de la coriandre.
63. **Champignons Bhaji** 10'95
Champignons tranchés cuits avec des oignons et des épices.
64. **Bangen Bharte** 10'95
Purée d'aubergine fumée et rôtie avec des épices indiennes, ce baingan bharta punjabi est un plat très populaire dans le nord de l'Inde.
65. **Matar Paneer** 10'95
Le matar paneer est l'un des plats de paneer les plus populaires, préparé avec des pois verts, du fromage indien, des oignons, des tomates, des herbes et des épices.
66. **Chana Masala** 10'95
Pois chiches cuits avec des oignons hachés, des tomates et parfumés avec diverses épices telles que le chat masala et le garam masala.
67. **Bombay Aloo** 10'95
Pommes de terre cuites avec des tomates, de l'ail, des oignons et diverses épices telles que le curcuma et le garam masala.
68. **Aloo Bangen** 10'95
Un délicieux mélange de pommes de terre et d'aubergines cuites ensemble avec des oignons, des tomates et des épices.
69. **Paneer Masala** 11'95
Le paneer masala est un curry de paneer du nord de l'Inde, préparé avec des oignons, des tomates, une pâte de gingembre et d'ail, et des épices aromatiques. Des morceaux de paneer frits sont ajoutés dans ce curry épicé à base de tomates et d'oignons.
70. **Butter Paneer** 11'95
Fromage paneer cuit dans notre sauce spéciale au beurre.
71. **Saag Aloo** 10'95
Un excellent moyen de savourer des épinards légèrement sautés avec des pommes de terre et des épices.
72. **Palak Paneer** 11'95
Épinards avec du fromage cottage.
73. **Karahi Paneer** 11'95
Paneer (fromage cottage indien) et poivrons cuits dans un masala épicé.
74. **Karahi Pakora** 11'95
Beignets (pakora) frits plongés dans un curry à base de yaourt préparé avec du besan (farine de pois chiches) et des épices.
75. **Karahi de légumes** 10'95
Une variété de légumes frais cuits dans une poêle spéciale avec de l'ail, du gingembre, des herbes et des épices. Garnis de coriandre fraîche.
76. **Pasanda de légumes** 10'95
Légumes cuits avec de la crème fraîche, des amandes, des pistaches et des épices.



Spécialités Tandoori

77. **Crevettes Royales Tandoori**  17'95
Crevettes royales marinées dans du yaourt et cuites dans un tandoor en argile avec des épices.
78. **Poulet Tandoori**  14'95
Demi-poulet mariné dans du yaourt et cuit dans un tandoor en argile avec des épices.
79. **Poulet Tikka Tandoori**  15'95
Poulet tikka mariné dans du masala tandoori et du yaourt. Cuit dans un four tandoor avec des herbes fraîches et des épices.
80. **Shashlik de Poulet Tandoori**  16'95
Morceaux de poulet marinés dans une sauce masala, cuits sur une brochette avec des oignons, des champignons et du paprika. Servi sur un gril.
81. **Grill Tandoori Mixte**  17'95
Poulet tandoori, Poulet Tikka, Ailes de poulet et kebab sheek.
- Sauces** 4'00

Spécialités de Poisson

82. **Curry de Poisson**  14'95
Morceaux de poisson désossés marinés dans des herbes et des épices, cuits dans un tandoor en argile. Servi avec la sauce du Chef (moyennement épicée).
83. **Masala de Poisson**  14'95

Spécialités du Chef

84. **Biryani de Poulet**  13'95
Poulet avec du riz cuit avec du safran et des épices.
85. **Biryani de Crevettes**  14'95
Crevettes avec du riz cuit avec du safran et des épices.
86. **Biryani d'Agneau**  13'95
Agneau avec du riz cuit avec du safran et des épices.
87. **Biryani de Bœuf**  13'95
Bœuf avec du riz cuit avec du safran et des épices.
88. **Biryani de Légumes**  12'95
Légumes avec du riz cuit avec du safran et des épices.
89. **Biryani E-Kas**    14'95
Riz cuit avec du poulet, de l'agneau, des crevettes, des noix de cajou, des amandes, des raisins secs et des pistaches. Servi avec une sauce aux légumes.
- Sauces** 4'00

Accompagnements

- Pain Indien**
90. **Nan Nature**  3'50
Pain indien fait de farine extra-fine, cuit dans le tandoor.
91. **Nan au Fromage**  3'95
Pain indien aromatisé au fromage, cuit dans le tandoor.
92. **Nan à l'Ail**  3'95
Pain indien aromatisé à l'ail, cuit dans le tandoor.
- Nan Keema**  3'95
93. *Nan farci avec de la viande d'agneau hachée, cuit dans le tandoor.*
- Nan Peshwari**   3'95
94. *Nan farci avec de la noix de coco, des amandes et du sucre.*
95. **Chapati**  2'50
Pain indien fait de farine complète, cuit dans le tandoor.
96. **Nan au Beurre**  3'95
97. **Fromage & Ail** 3'95

Riz Basmati

98. **Riz Basmati Bouilli** 3'50
99. **Riz Pilau** 3'95
100. **Riz aux Champignons** 4'50
101. **Riz aux Légumes** 4'50
102. **Riz au Citron** 3'95
103. **Riz Kashmiri** 4'50
Riz sucré avec noix de coco
104. **Riz avec Viande Hachée** 4'50
105. **Riz avec Œuf**  4'50
106. **Frites** 4'00
107. **Raita** 4'50

Desserts

108. **Glace à la Mangue** 4'95
109. **Glace à la Pistache** 4'95
110. **Lassi à la Mangue** 4'50

Menu Enfants

111. **Nuggets de Poulet avec Frites** .. 7'00
112. **Bâtonnets de Poisson avec Frites** 7'00
113. **Curry Doux avec Riz** 7'00
114. **Filet de Poulet avec Frites** 7'00



TANDOORI NIGHTS

PUERTO DE CALA BONA

ALERGIAS

REGLAMENTO (EU) Nº1169/2011

Este establecimiento dispone de información relacionada con alergias
e intolerancias alimentarias.

SOLICITEN INFORMACIÓN A NUESTRO PERSONAL

ALLERGIES

This establishment has information related to allergies and food intolerances.
REQUEST INFORMATION FROM OUR STAFF

ALLERGIEN

Dieser Restaurant hat Informationen über Nahrungsmittelallergien und Unverträglichkeiten.
FRAGEN SIE DAS SERVICE-PERSONAL !



SULFITOS



SOJA



MOLUSCOS



GLUTEN



CACAHUETES



NUECES



ALTRAMUCES



PESCADO



APIO



MOSTAZA



CRUSTACEOS



HUEVO



LECHE



SÉSAMO