



INDIAN RESTAURANT SPICE OF INDIA II



STARTERS

01. **Keema Samosa** 5,95 €
Pastry filled with mincemeat % deep fried.
02. **Vegetable Samosa** 5,95 €
Triangular pastry filled with peas & potatoes & deep fried.
03. **Onion Bhaji** 5,95 €
Fried spicy onion rings.
04. **Vegetable Pakora** 5,95 €
Mixed spiced vegetables dipped in gram flour, battered & fried.
05. **Chicken Tandoori Tikka** 7,95 €
Pieces of chicken marinated in herbs & spices cooked in a clay tandoor.
06. **Chicken Tandoori** 7,95 €
Chicken marinated in spices & cooked in a clay tandoor.
07. **Seekh Kebab** 7,95 €
Minced lamb with onions, herbs, fresh, coriander, green chillies & cooked on a skewer.
08. **Lamb Tikka** 8,95 €
Tender lamb chopped & marinated in spices & yogurt cooked in a clay oven.
09. **Fresh Salad** 4,95 €
Lettuce, tomato, onion, tuna, pineapple, mayonnaise & olives.
10. **Fish Pakora** 6,95 €
Filled of cod dipped in gram flour & fried.

MORE STARTERS

11. **Mix Grill** 17,95 €
Lamb tikka, chicken tikka, seekh kebab & chicken backs on sizzler with some peppers & onion.
12. **Mix Kebab** 9,95 €
Lamb tikka, chicken tikka, seekh kebab on sizzler with some peppers & onion.
13. **Chicken Pakora** 6,95 €
Pieces of spiced chicken dipped in gram flour & fried.
14. **Chicken wings** 6,95 €
15. **Papadum (Normal)** 2,50 €
16. **Papadum (Spicy)** 2,95 €
17. **Pickle tray** 2,95 €

TRADITIONAL CURRIES MASALA

A curry with very creamy sauce & almonds.

18. **Chicken Masala** 10,95 €
19. **Lamb Masala** 12,95 €
20. **Shrimp Masala** 12,95 €
21. **Beef Masala** 11,95 €

SPECIAL PASANDA

Made with fresh cream, almonds & pistachios.

22. **Chicken Pasanda** 10,95 €
23. **Lamb Pasanda** 12,95 €
24. **Shrimp Pasanda** 12,95 €
25. **Beef Pasanda** 11,95 €

KASHMIRI

Curry with creamy sauce with some tropical fruits & nuts.

26. **Chicken Kashmiri** 10,95 €
27. **Lamb Kashmiri** 12,95 €
28. **Shrimp Kashmiri** 12,95 €
29. **Beef Kashmiri** 11,95 €

KORMA

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

30. **Chicken Korma** 10,95 €
31. **Lamb Korma** 12,95 €
32. **Shrimp Korma** 12,95 €
33. **Beef Korma** 11,95 €

CURRY

34. **Chicken Curry** 10,95 €
35. **Lamb Curry** 12,95 €
36. **Shrimp Curry** 12,95 €
37. **Beef Curry** 11,95 €

BHUNA

A combination of special curries not very hot & cooked with special selection of herbs & aromatics.

38. **Chicken Bhuna** 10,95 €
39. **Lamb Bhuna** 12,95 €
40. **Shrimp Bhuna** 12,95 €
41. **Beef Bhuna** 11,95 €

SAAG (Spinach)

42. **Chicken Saag** 10,95 €
43. **Lamb Saag** 12,95 €
44. **Shrimp Saag** 12,95 €

DHAL

This dish is cooked with Indian Lentils.

45. **Chicken Dhal** 10,95 €
46. **Lamb Dhal** 12,95 €
47. **Shrimp Dhal** 12,95 €
48. **Beef Dhal** 11,95 €



DANSAK

This dish is served sweet & sour lentils & peppers.

- 49. Chicken Dansak 10,95 €
- 50. Lamb Dansak 12,95 €
- 51. Shrimp Dansak 12,95 €
- 52. Beef Dansak 11,95 €

DOPIAZA

A popular curry specially prepared with onion & not very hot .

- 53. Chicken Dopiazza 10,95 €
- 54. Lamb Dopiazza 12,95 €
- 55. Shrimp Dopiazza 12,95 €
- 56. Beef Dopiazza 11,95 €

ROJAN JOSH

A Curry made maximum use of tomato, a selection of herbs & medium hot & sweet.

- 57. Chicken Rojan Josh 10,95 €
- 58. Lamb Rojan Josh 12,95 €
- 59. Shrimp Rojan Josh 12,95 €
- 60. Beef Rojan Josh 11,95 €

BALTI

A Curry cooked over a high flame with spiced meat & fresh Vegetables.

- 61. Chicken Balti 10,95 €
- 62. Lamb Balti 12,95 €
- 63. Shrimp Balti 12,95 €
- 64. Beef Balti 11,95 €

JALFREZI

A combination special of onion fresh peppers & a selection of herbs.

- 65. Chicken Jalfrezi 10,95 €
- 66. Lamb Jalfrezi 12,95 €
- 67. Shrimp Jalfrezi 12,95 €
- 68. Beef Jalfrezi 11,95 €

KARAH

Combination of onions & peppers with garlic & herbs

- 69. Chicken Karahi 10,95 €
- 70. Lamb Karahi 12,95 €
- 71. Shrimp Karahi 12,95 €
- 72. Beef Karahi 11,95 €

MADRAS

A spicy curry with herbs & lots of hot chili.

- 73. Chicken Madras 10,95 €
- 74. Lamb Madras 12,95 €
- 75. Shrimp Madras 12,95 €
- 76. Beef Madras 11,95 €

VINDALOO

Very hot curry.

- 77. Chicken Vindaloo 10,95 €
- 78. Lamb Vindaloo 12,95 €
- 79. Shrimp Vindaloo 12,95 €
- 80. Beef Vindaloo 11,95 €

SPECIALITIES OF THE CHEF

- 81. Agra Special 14,95 €

Winner of the cook of the year award.

Pieces of boneless chicken marinated in yoghurt & a special masala sauce with a selection of herbs, cooked with fresh tomato, ginger, onions & fresh cream, garnished with cashewnuts & fried onion.

- 82. Chicken Tikka Masala 13,95 €

Pieces of boneless chicken on a skewer cooked in a clay Tandoor with a special sauce of spices & herbs. (A dish with special taste).

- 83. Butter Chicken 13,95 €

Finely sliced chicken marinated in a special masala sauce, then cooked in butter, garlic, tomatoes, ginger & a selection of herbs (A mild dish).

- 84. Chicken Tikka Balti 13,95 €

Chicken Tikka cooked in a clay tandoor with special sauce of spiced meat & fresh vegetables.

- 85. Chicken Tikka Dopiazza 13,95 €

Chicken Tikka cooked in a clay tandoor with special sauce of paprika, extra onion, herbs & spices.

- 86. Chicken Tikka Jalfrezi 13,95 €

Chicken Tikka cooked in a clay tandoor with chef's special sauce with capsicums.

- 87. Chicken Tikka Dahi..... 13,95 €

Chicken Tikka cooked in a clay tandoor with a sauce of yoghurt, herbs & spices.

- 88. Chicken Tikka Dansak 13,95 €

Chicken Tikka cooked in a clay tandoor with special sauce of pineapple, herbs & pices. (A sweet & sour dish).

- 89. Chicken Tikka with Spinach 13,95 €

Chicken Tikka cooked in a clay tandoor, served with fresh spinach, herbs & spices.

- 90. Lamb Tikka Dahi 14,95 €

Lamb Tikka cooked in a clay tandoor with a sauce of yoghurt, herbs & spices.

- 91. Lamb Tikka Dansak 14,95 €

Lamb Tikka cooked in a clay tandoor with a special sauce of pineapple, bananas, lyches, fresh cream, herbs & spices. (A sweet & sour dish).

- 92. Lamb Tikka with Spinach 14,95 €

Lamb Tikka cooked in a clay tandoor served with fresh spinach, herbs & spices.

- 93. Lamb Tikka Masala 14,95 €

lamb cooked in a clay tandoor with special sauce of herbs & spices. (A dish with special taste).

TANDOORI SPECIALITIES

94. **Chicken Tandoori** 13,95 €
Half chicken marinated in yoghurt & cooked in a clay tandoor & served with vegetable sauce.
95. **Chicken Tikka Tandoori** 14,95 €
Fillet of chicken marinated in tandoori masala & yoghurt, cooked in a tandoor oven with herbs & spices, served on a sizzler with vegetable sauce.
96. **Tandoori Mix Grill** 17,95 €
Tandoori chicken, lamb & sheek Kebab served with a vegetable sauce.
97. **Tandoori Lamb Tikka** 18,95 €
Pieces of boneless lamb marinated in yoghurt, cooked in clay tandoor with herbs & spices served with a vegetable sauce on a sizzler.
98. **Prawn Tandoori** 20,95 €
Prawn marinated in yoghurt & cooked in a clay tandoor with spices & served with vegetable sauce.

FISH SPECIALITIES

99. **Fish Curry** 13,95 €
Pieces of boneless fish marinated in herbs & spices cooked in a clay tandoor, served with chef's sauce & pilau rice. (Medium hot).
100. **Fish Masala** 13,95 €
Fresh fish served in a delicate masala sauce with pilau rice.

VEGETARIAN SPECIALITIES

101. **Bombay Aloo** 9,95 €
Potatoes cooked in a blend of herbs and spices.
102. **Channa Masala** 9,95 €
Chick peas cooked in a mild creamy sauce.
103. **Dal Fry** 9,95 €
Yellow lentils with herbs.
104. **Vegetable Curry** 9,95 €
Vegetables cooked in a medium spicy sauce.
105. **Saag Aloo** 9,95 €
Spinach and potatoes cooked in a blend of herbs & spices.
106. **Palak Paneer** 9,95 €
A spinach and cheese dish.
107. **Matter Paneer** 9,95 €
Green peas.
108. **Vegetable Karahi** 9,95 €
Mixed curried vegetables.
109. **Vegetable Dopiazza** 9,95 €
Vegetables in onion with herbs and spices to produce a medium hot flavour.
110. **Mushrooms Curry** 9,95 €
Mushrooms cooked with herbs.

BIRYANI SPECIALITIES (MIXED WITH RICE)

111. **Chicken Biryani** 12,95 €
112. **Shrimps Biryani** 14,95 €
Shrimps with rice cooked with saffron & spices.
113. **Lamb Biryani** 13,95 €
Lamb with rice cooked with saffron & spices.
114. **Beef Biryani** 12,95 €
Beef with rice cooked with saffron & spices.
115. **Vegetable Biryani** 10,95 €
Vegetables & rice cooked with saffron & spices.

ACCOMPANIMENTS (NAN)

116. **Plain Nan** 3,50 €
Superfine nan bread, cooked from the tandoor.
117. **Cheese Nan** 4,50 €
Nan flavoured with cheese & cooked on tandoor.
118. **Garlic Nan** 4,50 €
Nan flavoured with garlic & cooked on tandoor.
119. **Keema Nan** 4,50 €
Nan stuffed with minced meat & cooked on tandoor.
120. **Onion Nan** 4,50 €
Nan flavoured with onion & cooked on tandoor.
121. **Peshwari Nan** 4,95 €
Nan stuffed with coconut, almonds & sugar.
122. **Tandoori Chappati** 2,50 €
Chappati cooked from the tandoor.
123. **Stuffed Aloo Paratha** 4,95 €
Paratha stuffed with potatoes.
124. **Butter Paratha** 3,95 €
Nan stuffed with butter.
125. **Chappati** 1,95 €

BASMATI RICE

126. **Boiled Basmati Rice** 3,50 €
127. **Mushrooms Rice** 4,50 €
128. **Keema Pilau Rice** 4,50 €
129. **Basmati Pilau Rice** 3,95 €
130. **Vegetable Basmati Rice** 4,95 €
131. **Kashmiri Rice** 4,95 €



CHILDREN MENU

- 132. Chicken Nuggets 6,50 €
with Chips or Rice.
- 133. Fish Fingers 6,50 €
Shrimps with rice cooked with saffron & spices.
- 134. Sausage 6,50 €
with Chips or Rice.
- 135. Chips 3,50 €
- 136. Chicken Burger with Chips 6,95 €
- 137. Beef Burger with Chips 6,95 €



TIPICAL INDIAN DESSERTS

- 138. Mango Ice Cream 3,50 €
- 139. Pistachio Ice Cream 3,50 €
- 140. Fried milk ball in surup 3,50 €
- 141. Strawberry Ice Cream 3,50 €
- 142. Chocolate Ice Cream 3,50 €
- 143. Vanilla Ice Cream 3,50 €
- 144. Coco Ice Cream 3,50 €



INDIAN RESTAURANT SPICE OF INDIA II



In order to inform our customers about possible allergies and intolerances of our dishes, we indicate that all of our dishes may contain traces of **GLUTEN** , **EGG** , **MILK** , **NUTS** , **SESAME** & also dishes that indicate **FISH** & **SHRIMPS & PRAWNS** as the main element of the composition of the dish so it is possible allergic manifestation.

These would be compulsorily notifiable allergens in the Regulation 1169/2011 . If you have some other type of food allergy not listed , please consult with our staff .

RED WINES

House Wine	11,95 €
Siglo Saco	13,95 €
Torres Sangre de Toro	13,95 €
Marqués de Caseres	17,95 €
Faustino VII	13,95 €
René Barbier	13,95 €

ROSE WINES

House Wine	11,95 €
Mateus Rosé	13,95 €
Lancers	13,95 €
Marqués de Caseres	17,95 €
Faustino VII	13,95 €
René Barbier	13,95 €

WHITE WINES

House Wine	11,95 €
Viña Sol (Semi Seco)	13,95 €
Chadonay	13,95 €
Marqués de Caseres	17,95 €
Blanco Pescador	13,95 €

APPETIZERS

Martini	4,50 €
Malibu	4,50 €
Campari	4,50 €
Tia Maria	4,50 €

WHISKYS

Jack Daniels	5,95 €
Bells	5,95 €
Ballantines	5,95 €
Johnny Walker	5,95 €
J&B	5,95 €

BRANDY'S

Mango	4,95 €
Terry	4,95 €
Soberano	4,95 €
103	4,95 €
Carlos III	4,95 €

CAVAS

Freixenet	17,95 €
Moet Chandon	79,95 €

BEERS

Cobra (Indian Beer)	4,50 €
Kingfisher (Indian Beer)	4,50 €
San Miguel (33cl.)	2,95 €
Budweiser	2,95 €
Heinken	2,95 €
San Miguel 0,0%	2,95 €

DRAFT

Half	2,50 €
Pint	3,95 €

COLD DRINKS

	Normal	Large
Coca Cola	2,50 €	3,20 €
Fanta	2,50 €	3,20 €
Sprite	2,50 €	3,20 €
Water	2,95 €	
Sparkling Water	2,50 €	
Soda Water	2,50 €	
Sweet Lassi	3,95 €	
Mango Lassi	4,95 €	
Sangría 1/2 l	7,95 €	
Sangría 1 l	12,95 €	
Summer Red	4,50 €	

JUICES

Apple	2,50 €
Pineapple	2,50 €
Orange	2,50 €

CIDER

Magners	5,50 €
Koparberg	5,50 €

TEA & COFFEE

Indian Tea	2,95 €
Expresso	1,50 €
Coffee with Milk	1,95 €
Cappuccino	2,95 €
Irland Coffee	3,95 €
American Coffee.....	1,95 €



FLEISCHGERICHTE

01. **Kema Samosa** 5,95 €
Schmackhafte Hackfleischpastete.
02. **Samosa Gemuese Veget** 5,95 €
Diverse Gemuese in Pastete Gebacken.
03. **Zwiebel Bhaji** 5,95 €
Pikant panierte Zwiebelringe.
04. **Gemuse Pakora** 5,95 €
Diverse Gemuese in Mehl mit Gewuerzen
Paniert und Gebraten..
05. **Hühn Tandoori Tikka** 7,95 €
Huehnerfleisch in Stuecken marinert in Joghurt
und Gewuerzen, in Tandoorofen gebacken.
06. **Hühn Tandoori** 7,95 €
In Gewuerzen eingelegtes Huehnerfleisch,
im Tandoorofen zubereitet.
07. **Seekh Kebab** 7,95 €
Zartes Lammfleisch, gehackt, mit Zwiebel, Kraeutern,
Paprika und Chile als Spiess auf Holzkohle gegrillt.
08. **Lamm Tikka** 8,95 €
Zartes Lamm gehackt & mariniert in Gewürzen &
Joghurt im Lehmofen gekocht..
09. **Frischer Salat** 4,95 €
Salat, Tomate, Zwiebel, Thunfisch, Ananas,
Mayonnaise & Oliven.
10. **Fisch Pakora** 6,95 €
Marinierte Fischstücke, von einem
Teig ummantelt und frittiert. .

MEHR VORSPEISEN

11. **Mix Grill** 17,95 €
Lamm-Tikka, Chicken-Tikka, Seekh-Kebab &
Hähnchenrücken auf Sizzler mit etwas Paprika und Zwiebeln.
12. **Mix Kebab** 9,95 €
Lamm-Tikka, Chicken-Tikka, Seekh-Kebab auf Sizzler
mit etwas Paprika & Zwiebel.
13. **Hühn Pakora** 6,95 €
In Kichererbsenmehl getauchte und frittierte Stücke
von gewürztem Hähnchen.
14. **Hühnerflügel** 6,95 €
15. **Papadum (Normal)** 2,50 €
16. **Papadum (würzig)** 2,95 €
17. **Pickle tray** 2,95 €

TRADITIONAL CURRYGERICHTE MASALA

Masala Curry ist eines der beliebtesten Gerichte aufgrund des
milden Geschmacks, zubereitet mit Sahne und Mandeln.

18. **Hühn Masala** 10,95 €
19. **Lamm Masala** 12,95 €
20. **Shrimp Masala** 12,95 €
21. **Rind Masala** 11,95 €

SPECIAL PASANDA

Fein gewürztes Gericht mit frischer Sahne, Mandeln und Pistazien.

22. **Hühn Pasanda** 10,95 €
23. **Lamm Pasanda** 12,95 €
24. **Shrimp Pasanda** 12,95 €
25. **Rind Pasanda** 11,95 €

KASHMIRI

Curry Mit frischer Sahnesauce, Banane, Ananas, Litschi und
Gewürzen gekochtes Gericht.

26. **Hühn Kashmiri** 10,95 €
27. **Lamm Kashmiri** 12,95 €
28. **Shrimp Kashmiri** 12,95 €
29. **Rind Kashmiri** 11,95 €

KORMA

Mildes Curry bestehend aus Sahne und Kokosraspeln.

30. **Hühn Korma** 10,95 €
31. **Lamb Korma** 12,95 €
32. **Shrimp Korma** 12,95 €
33. **Rind Korma** 11,95 €

CURRY

34. **Hühn Curry** 10,95 €
35. **Lamm Curry** 12,95 €
36. **Shrimp Curry** 12,95 €
37. **Rind Curry** 11,95 €

BHUNA

Hergestellt aus gehackten Zwiebeln, gerösteten roten
und grünen Paprikaschoten Koriandersamen, Ingwer,
Knoblauch Koriander und Bockshornkleeblättern.

38. **Hühn Bhuna** 10,95 €
39. **Lamm Bhuna** 12,95 €
40. **Shrimp Bhuna** 12,95 €
41. **Rind Bhuna** 11,95 €

SAAG

(Spinat)

42. **Hühn Saag** 10,95 €
43. **Lamm Saag** 12,95 €
44. **Shrimp Saag** 12,95 €

DHAL

Dieses Gericht wird mit indischen Linsen zubereitet.

45. **Hühn Dhal** 10,95 €
46. **Lamm Dhal** 12,95 €
47. **Shrimp Dhal** 12,95 €
48. **Rind Dhal** 11,95 €



DANSAK

Kombiniert Elemente der persischen und Gujarati-Küche.
Dhansak besteht aus Linsen, Ingwer, Knoblauch, Kokosnuss
und frischem Koriander.

49. Hühn Dansak	10,95 €
50. Lamm Dansak	12,95 €
51. Shrimp Dansak	12,95 €
52. Rind Dansak	11,95 €

DOPIAZA

Die Dopiazza-Currysauce basiert auf Zwiebeln
(braune Zwiebeln, Schnittlauch und Frühlingszwiebeln)

53. Hühn Dopiazza	10,95 €
54. Lamm Dopiazza	12,95 €
55. Shrimp Dopiazza	12,95 €
56. Rind Dopiazza	11,95 €

ROJAN JOSH

Ein aromatisches Gericht aus Kashmir, gekocht mit Tomaten,
Ingwer, Knoblauch, Koriander und einem Hauch Sahne.

57. Hühn Rojan Josh	10,95 €
58. Lamm Rojan Josh	12,95 €
59. Shrimp Rojan Josh	12,95 €
60. Rind Rojan Josh	11,95 €

BALTI

Balti Sauce wird aus grüner Paprika und Zwiebeln gemacht
und mit Kurkuma, Garam Masala und
anderen Gewürzen abgeschmeckt.

61. Hühn Balti	10,95 €
62. Lamb Balti	12,95 €
63. Shrimp Balti	12,95 €
64. Rind Balti	11,95 €

JALFREZI

Enthält Paprika, Ingwer, Knoblauch, Kreuzkümmel, Koriander
und Gewürze, um eine stark aromatisierte dicke Sauce herzustellen

65. Hühn Jalfrezi	10,95 €
66. Lamm Jalfrezi	12,95 €
67. Shrimp Jalfrezi	12,95 €
68. Rind Jalfrezi	11,95 €

KARAHI

Kombination aus Zwiebeln & Paprika mit Knoblauch & Kräutern.

69. Hühn Karahi	10,95 €
70. Lamm Karahi	12,95 €
71. Shrimp Karahi	12,95 €
72. Rind Karahi	11,95 €

MADRAS

Ein scharfes Curry mit Kräutern und viel scharfem Chili.

73. Hühn Madras	10,95 €
74. Lamm Madras	12,95 €
75. Shrimp Madras	12,95 €
76. Rind Madras	11,95 €

VINDALOO

Sehr scharfes Curry.

77. Hühn Vindaloo	10,95 €
78. Lamm Vindaloo	12,95 €
79. Shrimp Vindaloo	12,95 €
80. Rind Vindaloo	11,95 €

SPEZIALITÄTEN DES CHEF

81. Agra Special	14,95 €
Gewinner der Auszeichnung Koch des Jahres. n Joghurt marinierte Hühnchenstücke ohne Knochen & eine spezielle Masala-Sauce mit einer Auswahl an Kräutern, gekocht mit frischen Tomaten, Ingwer, Zwiebeln & frisch Sahne, garniert mit Cashewnüssen & Röstzwiebeln.	

82. Hühn Tikka Masala	13,95 €
Hähnchenstücke ohne Knochen am Spieß gegart in a Tandoor aus Ton mit einer speziellen Sauce aus Gewürzen und Kräutern. (Ein Gericht mit besonderem Geschmack).	

83. Butter Hühn	13,95 €
Fein geschnittenes Hühnchen, mariniert in einem speziellen Masala Sauce, dann gekocht in Butter, Knoblauch, Tomaten, Ingwer & eine Auswahl an Kräutern (ein mildes Gericht).	

84. Hühn Tikka Balti	13,95 €
Huhn einem Ton-Tandoor mit Spezial gekocht Sauce aus gewürztem Fleisch & frischem Gemüse.	

85. Hühn Tikka Dopiazza	13,95 €
Spieß mit hühnerfleisch im cremiguer Sosse und Mandeln in butter gebraten.	

86. Hühn Tikka Jalfrezi	13,95 €
Spies mit Hühnerfleisch aus dem Tandoorofen Mit spezieller Sosse aus Kraeutern und Paprika.	

87. Hühn Tikka Dahi.....	13,95 €
Huehnerspiess in spezieller Sosse aus Joghurt und Gewuerzen.	

88. Hühn Tikka Dansak	13,95 €
Huehnerspiess mit Lisen-Ananassosse suess sauer.	

89. Hühn Tikka mit Spinat	13,95 €
Chicken Tikka cooked in a clay tandoor, served with fresh spinach, herbs & spices.	

90. Lamm Tikka Dahi	14,95 €
Lammspiess im Tandoorofen gabacken, mit Joghurtsosse uns Kraeutern und Gewuerzen.	

91. Lamm Tikka Dansak	14,95 €
Lammspiess mit Lisen-Ananassosse, suess sauer.	

92. Lamm Tikka mit Spinach	14,95 €
Lammspiess im Tandoorofen gegahrt mit frischen Spinatlaettern und Gewuerzen zubereitet.	

93. Lamm Tikka Masala	14,95 €
Lammspiess aus dem Tandoorofen mit einer feinen Sosse aus Kraeutern und ausgesuchten Gewuerzen.	



TANDOORI SPEZIALITAETEN

94. **Hühn Tandoori** 13,95 €
In Joghurt mariniertes halbes Huhn.
Im Lehmofen gebacken und mit pflanzlicher.
95. **Hühn Tikka Tandoori** 14,95 €
In Masalasosse.
96. **Grillteller Tandoori** 17,95 €
Huhn Tandoori, Lamm, Kebab Seek
Pflanzensosse serviert.
97. **Tandoori Lamm Tikka** 18,95 €
Gwuerfeltes Lammfleisch in Joghurt
Mariniert und mit krautern und Gewuerzen
Gegahrt. Mit Pflanzensosse HEISS serviert.
98. **Garnele Tandoori** 20,95 €
Garnelen mariniert in Joghurt und gekocht
in einem Ton Tandoor mit Gewürzen und
mit einem Gemüse-Sauce serviert.

FISCH SPEZIALITAETEN

99. **Fisch Curry** 13,95 €
Mariniertes Fischfilet in Stuecken aus dem
Tandoor Ofenieicht pikant mit sosse und Reis.
100. **Fisch Masala** 13,95 €
VEGETARISCHE GERICHTE.

VEGETARISCHE SPEZIALITAETEN

101. **Bombay Aloo** 9,95 €
Salzkartoffeln in einer Soße aus Kräutern und Gewürzen.
102. **Channa Masala** 9,95 €
Kichererbsen in einer leichten und cremigen Soße.
103. **Dal Fry** 9,95 €
Gelbe Linsen.
104. **Curry mit Gemüse** 9,95 €
Gemüse in einer leicht scharfen Soße.
105. **Saag Aloo** 9,95 €
Spinat und Kartoffeln in einer Mischung
Kräuter und Gewürze.
106. **Palak Paneer** 9,95 €
Ein Gericht aus Spinat und Käse.
107. **Matter Paneer** 9,95 €
Grüne Erbsen.
108. **Vegetable Karahi** 9,95 €
Verschiedene Gemüsesorten (gemischt) in Curry.
109. **Vegetable Dopiazza** 9,95 €
Gemüse in Zwiebel mit Kräutern
und Gewürzen um einen leicht
scharfen Geschmack zu bekommen.
110. **Champignon-Curry** 9,95 €
Mit Kräutern gekochte Pilze.

BIRYANI TELLER (MIT REIS)

111. **Hühn Biryani** 12,95 €
112. **Shrimps Biryani** 14,95 €
Reis mit Shrimps, Saran und Gewuerzen.
113. **Lamm Biryani** 13,95 €
Reis mit Lammfleisch Saran und Gewuerzen.
114. **Rind Biryani** 12,95 €
Reis mit Rindfleisch safran und Gewuerzen.
115. **Gemüse Biryani** 10,95 €
Gekocht mit Basmati Reis.

INDISCHES BROT

116. **Plain Nan** 3,50 €
Superfine Fladenbrot aus dem Tandoor gegart.
117. **Nan mit Käse** 4,50 €
Nan mit Käsegeschmack und im Tandoor gekocht.
118. **Nan mit Knoblauch** 4,50 €
Nan mit Knoblauchgeschmack und im
Tandoor gekocht.
119. **Keema Nan** 4,50 €
Mit Hackfleisch gefuelt.
120. **Zwiebel Nan** 4,50 €
Nan mit Zwiebelgeschmack und im Tandoor gekocht.
121. **Peshwari Nan** 4,95 €
Mit Kokosnuss, mandeln und Zucker gefuelt.
122. **Tandoori Chappati** 2,50 €
Chapati aus dem Tandoor gegart.
123. **Gefüllte Aloo Paratha** 4,95 €
Gefuelt mit Kartoffeln.
124. **Butter Paratha** 3,95 €
Paratha gefüllt mit Katoffeln.
125. **Chappati** 1,95 €

BASMATI REIS

126. **Gekochter Reis** 3,50 €
127. **Reis mit Champignons** 4,50 €
128. **Keema Pilau Reis** 4,50 €
129. **Reis Basmati Pilau** 3,95 €
130. **Gemüse Basmati Reis** 4,95 €
131. **Kashmiri Reis** 4,95 €



KINDER MENÜ

- 132. Hühn Nuggets 6,50 €
mit Pommes Frites Oder Reis.
- 133. Panierter Fisch 6,50 €
mit Pommes Frites Oder Reis.
- 134. Würstchen 6,50 €
mit Pommes Frites Oder Reis.
- 135. Pommes frites 3,50 €
- 136. Hühn Burger mit Pommes Frites 6,95 €
- 137. Rind Burger mit Pommes Frites 6,95 €



TYPISCH INDISCHE NACHSPEISEN

- 138. Mango Eis 3,50 €
- 139. Pistazieneis 3,50 €
- 140. Milch Ball in Sirup 3,50 €
- 141. Erdbeere Eis 3,50 €
- 142. Schokolade Eis 3,50 €
- 143. Vanille Eis 3,50 €
- 144. Kokosnuss Eis 3,50 €



INDIAN RESTAURANT SPICE OF INDIA II



Um unsere Gäste über mögliche Allergien und Unverträglichkeiten unserer Gerichte zu informieren, weisen wir darauf hin, dass alle unsere Gerichte Spuren von GLUTEN, EIER, MILCH, NÜSSEN und SESAM enthalten können. Gerichte, die FISCH UND GARNELEN als Hauptzutat enthalten, können möglicherweise allergische Reaktionen hervorrufen.

Diese sind nach der Verordnung 1169/2011 meldepflichtige Allergene. Wenn Sie eine andere Art von Lebensmittelallergie haben, die nicht aufgeführt ist, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.



ENTRANTES

01. **Keema Samosa** 5,95 €
Empanada de carne picada.
02. **Vegetable Samosa** 5,95 €
Verduras variadas en una empanada triangular y frita.
03. **Cebolla Bhaji** 5,95 €
Aritos de cebolla rebozada en un batido picante..
04. **Verdura Pakora** 5,95 €
Verduras variadas con hierbas especias rebozadas en harina y legumbres y fritas.
05. **Pollo Tandoori Tikka** 7,95 €
Pollo troceado marinado en especias y yogur y cocinado en tandoor.
06. **Pollo Tandoori** 7,95 €
Pollo adobado en especias hecho en Tandoor.
07. **Seekh Kebab** 7,95 €
Cordero tierno picado con cebolla, hierbas, cilantro fresco, pimientos verdes y chile, cocinado a la brocheta a la parrilla de carbón vegetal.
08. **Cordero Tikka** 8,95 €
Cordero tierno troceado y marinado en especias y yogur cocido en horno de barro.
09. **Ensalada Fresca** 4,95 €
Lechuga, tomate, cebolla, atún, piña, mayonesa y aceitunas.
10. **Pescado Pakora** 6,95 €
Abadejo troceado en dados con hierbas y especias rebozada con harina de legumbres y frito.

ENTRANTES EXTRA

11. **Grill Mixto** 17,95 €
Cordero tikka, pollo tikka, seekh kebab & espaldas de pollo en tandoor con algunos pimientos y cebolla.
12. **Mixto Kebab** 9,95 €
Cordero tikka, pollo tikka, seekh kebab en tandoor con algunos pimientos y cebolla.
13. **Pollo Pakora** 6,95 €
Pollo adobado en especias hecho en Tandoor.
14. **Alitas de Pollo** 6,95 €
15. **Papadum (Normal)** 2,50 €
16. **Papadum (Picante)** 2,95 €
17. **Pickle tray (Salsa 4 Tipos)**..... 2,95 €

CURRYS TRADICIONALES MASALA

Un plato no my picante preparado con garam masala, tomates y cilantro fresco.

18. **Pollo Masala** 10,95 €
19. **Cordero Masala** 12,95 €
20. **Gamba Masala** 12,95 €
21. **Ternera Masala** 11,95 €

ESPECIAL PASANDA

Hecho con nata fresca, almendras.

22. **Pollo Pasanda** 10,95 €
23. **Cordero Pasanda** 12,95 €
24. **Gamba Pasanda** 12,95 €
25. **Ternera Pasanda** 11,95 €

KASHMIRI

Curry con salsa cremosa con algunas frutas tropicales y nueces.

26. **Pollo Kashmiri** 10,95 €
27. **Cordero Kashmiri** 12,95 €
28. **Gamba Kashmiri** 12,95 €
29. **Ternera Kashmiri** 11,95 €

KORMA

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

30. **Pollo Korma** 10,95 €
31. **Cordero Korma** 12,95 €
32. **Gamba Korma** 12,95 €
33. **Ternera Korma** 11,95 €

CURRY

34. **Pollo Curry** 10,95 €
35. **Cordero Curry** 12,95 €
36. **Gamba Curry** 12,95 €
37. **Ternera Curry** 11,95 €

BHUNA

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

38. **Pollo Bhuna** 10,95 €
39. **Cordero Bhuna** 12,95 €
40. **Gamba Bhuna** 12,95 €
41. **Ternera Bhuna** 11,95 €

SAAG

(Espinacas)

42. **Pollo Saag** 10,95 €
43. **Cordero Saag** 12,95 €
44. **Gamba Saag** 12,95 €

DHAL

Este plato esta cocinado con lentejas de India.

45. **Pollo Dhal** 10,95 €
46. **Cordero Dhal** 12,95 €
47. **Gamba Dhal** 12,95 €
48. **Beef Dhal** 11,95 €



DANSAK

Este plato agri dulce con el uso de piña, lentejas y especias poco picante.

- 49. Pollo Dansak 10,95 €
- 50. Cordero Dansak 12,95 €
- 51. Gamba Dansak 12,95 €
- 52. Ternera Dansak 11,95 €

DOPIAZA

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

- 53. Pollo Dopiazza 10,95 €
- 54. Cordero Dopiazza 12,95 €
- 55. Gamba Dopiazza 12,95 €
- 56. Ternera Dopiazza 11,95 €

ROJAN JOSH

Un curry hecho con una maximo uso de tomate, una seleccion de hierbas y poco picante y dulce.

- 57. Pollo Rojan Josh 10,95 €
- 58. Cordero Rojan Josh 12,95 €
- 59. Gamba Rojan Josh 12,95 €
- 60. Ternera Rojan Josh 11,95 €

BALTI

Un curry cocinado a fuego alto con carne especiada & vegetales frescos.

- 61. Pollo Balti 10,95 €
- 62. Cordero Balti 12,95 €
- 63. Gamba Balti 12,95 €
- 64. Ternera Balti 11,95 €

JALFREZI

Una combinacion especial de cebolla frescas, pimientón especias y hierbas seleccionadas.

- 65. Pollo Jalfrezi 10,95 €
- 66. Cordero Jalfrezi 12,95 €
- 67. Gamba Jalfrezi 12,95 €
- 68. Ternera Jalfrezi 11,95 €

KARAHI

Combinacion de cebolla y pimientos con ajo y hierbas.

- 69. Pollo Karahi 10,95 €
- 70. Cordero Karahi 12,95 €
- 71. Gamba Karahi 12,95 €
- 72. Ternera Karahi 11,95 €

MADRAS

Un curry picante con hierbas y muchos picante chile.

- 73. Pollo Madras 10,95 €
- 74. Cordero Madras 12,95 €
- 75. Gamba Madras 12,95 €
- 76. Ternera Madras 11,95 €

VINDALOO

Caliente picante curry.

- 77. Pollo Vindaloo 10,95 €
- 78. Cordero Vindaloo 12,95 €
- 79. Gamba Vindaloo 12,95 €
- 80. Ternera Vindaloo 11,95 €

ESPECIALITIES DEL CHEF

- 81. 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. Aderezado con castañas de caju y cebolla frita..

- 82. Pollo Tikka Masala 13,95 €

Cocinado en un horno de barro y después con una salsa especial con hierbas y especias seleccionadas. Un plato en su punto de salsa.

- 83. Pollo a la Mantequilla 13,95 €

Tiras de pechuga y pollo marinadas en salsa marsala y después cocinadas con mantequilla, ajos, tomates, jengibre y una mezcla especial de hierbas. Un plato con una textura suave.

- 84. Pollo Tikka Balti 13,95 €

Pollo Tikka cocinado en un tandoor de barro con especial salsa de carne especiada y verduras frescas.

- 85. Pollo Tikka Dopiazza 13,95 €

Pollo Tikka cocinado en un horno de barro y aderezado con una salsa especial con pimientón y extra de cebolla, hierbas y especias.

- 86. Pollo Tikka Jalfrezi 13,95 €

Pollo Tikka cocinado en un horno de barro y después con una salsa especial con pimientón, hierbas y especias.

- 87. Pollo Tikka Dahi 13,95 €

Pollo Tikka cocinado en un horno de barro y aderezado con una salsa especial base de yogurt, hierbas y especias.

- 88. Pollo Tikka Dansak 13,95 €

Pollo Tikka Cocinado en un horno de barro condimentado con una salsa especial con lentejas, piña, hierbas y especias. Un sabor agri dulce.

- 89. Pollo Tikka con Espinacas 13,95 €

Pollo Tikka cocinado en un horno de barro acompañado con hojas de espinacas frescas, hierbas y especias.

- 90. Cordero Tikka Dahi 14,95 €

Cordero Tikka cocinado e un horno de barro y después con una y especias y salsa de yogurt hierba.

- 91. Cordero Tikka Dansak 14,95 €

Cordero Tikka Cocinado en un horno de barro condimentado con una salsa especial con lentejas, piña, hierbas y especias. Un sabor agri dulce.

- 92. Cordero Tikka con Espinacas 14,95 €

Cordero Tikka cocinado en un horno de barro acompañado con hojas de espinacas frescas, hierbas y especias.

- 93. Cordero Tikka Masala 14,95 €

Cordero Tikka cocinada en un horno de barro y después con una salsa especial con hierbas y especias seleccionadas. Un plato en su punto de salsa.

ESPECIALIDADES TANDOORI

94. Pollo Tandoori 13,95 €
Medio pollo marinado en yogurt y cocinado con especias en horno de barro y servido con salsa vegetal.
95. Pollo Tikka Tandoori 14,95 €
Pechuga de pollo marinada en salsa tandoori y yogurt. Cocinada en horno de barro con hierbas frescas y especias. Servida con salsa vegetal en plato chisporroteando de calor.
96. Parrillada Tandoori Variada 17,95 €
Pollo tandoori, cordero, Kebab Seekh, Pollo Tikka, Cordero Tikka, Servido con salsa vegetal.
97. Tandoori Cordero Tikka 18,95 €
Cordero deshuesado troceados en dados y marinado en yogurt, cocinado en horno de barro con hierbas frescas y especias. Servido con salsa vegetal en plato chisporroteando de calor.
98. Gambón Tandoori 20,95 €
Gambón marinado en yogurt y cocinado con especias en horno de barro y servido con salsa vegetal.

ESPECIALIDADES PESCADO

99. Pescado Curry 13,95 €
Filete de pescado troceado, marinado en especias y hierbas especiales seleccionadas y cocinado en un horno de barro. Servido con salsa especial del cocinero arroz pilau. Plato ligeramente picante.
100. Pescado Masala 13,95 €
Abadejo fresco cocinado con una delicada salsa del cocinero con nata fresca, alcaparras y almendras. Aderezado con coco, piña. Servido con arroz pilau.

PLATO VEGETARIANOS

101. Bombay Aloo 9,95 €
Patatas cocinadas en una mezcla de hierbas y especias.
102. Channa Masala 9,95 €
Garbanzos en salsa suave y cremosa.
103. Dal Fry 9,95 €
Lentejas amarillas con especias.
104. Vegetal Curry 9,95 €
Verduras en salsa medio picante.
105. Saag Aloo 9,95 €
Espinacas y patatas en una mezcla de hierbas y especias.
106. Palak Paneer 9,95 €
Un plato de espinacas y queso.
107. Matter Paneer 9,95 €
Guisantes verdes.
108. Vegetal Karahi 9,95 €
Verduras surtidas (mixtas) al curry.
109. Vegetal Dopiazza 9,95 €
Verduras en cebolla con hierbas y especias para producir un sabor medio picante.
110. Champiñones Curry 9,95 €
Champiñones cocinado con hierbas.

ESPECIALIDADES BIRYANI

(MEZGLADO CON ARROZ)

111. Pollo Biryani 12,95 €
112. Gamba Biryani 14,95 €
Arroz con gambas aromatizado con azafrán y especias.
113. Cordero Biryani 13,95 €
Arroz con cordero aromatizado con azafrán y especias.
114. Ternera Biryani 12,95 €
Arroz con ternera aromatizado con azafrán y especias.
115. Vegetal Biryani 10,95 €
Arroz con verduras aromatizado con azafrán y especias.

ACCOMPANAMIENTOS (NAN INDU)

116. Nan Sencillo 3,50 €
Pan Indú de harina super fina, cocido al horno tanddor.
117. Nan con Queso 4,50 €
Pan Indú de harina super fina, con queso cocido al horno tanddor.
118. Nan con Ajo 4,50 €
Pan Indú de con ajo al horno tanddor.
119. Keema Nan 4,50 €
Pan relleno de carne picada de cordero al tandoor.
120. Nan de Cebolla 4,50 €
Pan relleno de cebolla al horno tanddor.
121. Peshwari Nan 4,95 €
Pan relleno de coco, almendras y azúcar.
Pan hecho con harina de integral.
122. Tandoori Chappati 2,50 €
Pan Indú cocido en tandoor, con harina integral.
123. Relleno Aloo Paratha 4,95 €
Pan Indú relleno de patatas.
124. Butter Paratha 3,95 €
Pan amasado con mantequilla.
125. Chappati 1,95 €

ARROZ BASMATI

126. Arroz Basmati hervido 3,50 €
127. Arroz Basmati con Champiñones 4,50 €
128. Keema Pilau Arroz 4,50 €
129. Basmati Pilau Arroz 3,95 €
130. Vegetal Basmati Arroz 4,95 €
131. Kashmiri Arroz 4,95 €



MENU INFANTIL

- 132. Nuggets de Pollo6,50 €
con Patatas fritas o Arroz.
- 133. Pescado Rebozado 6,50 €
con Patatas fritas o Arroz.
- 134. Salchicha6,50 €
con Patatas fritas o Arroz.
- 135. Patatas Fritas 3,50 €
- 136. Hamburguesa de Pollo 6,95 €
con Patatas fritas o Arroz.
- 137. Hamburguesa de Ternera 6,95 €
con Patatas fritas.



POSTRES TIPICOS HINDUS

- 138. Helado de Mango3,50 €
- 139. Helado de Pistacho 3,50 €
- 140. Bola de leche en almibar3,50 €
- 141. Helado de Fresa 3,50 €
- 142. Helado de Chocolate 3,50 €
- 143. Helado de Vanilla 3,50 €
- 144. Helado de Coco 3,50 €



INDIAN RESTAURANT SPICE OF INDIA II



Con el fin de informar a nuestros clientes sobre posibles alergias e intolerancias a nuestros platos, le indicamos que todos nuestros platos pueden contener trazas de **GLUTEN, HUEVO, LECHE, FRUTOS SECOS, SÉSAMO** y también platos que indiquen **PESCADO & CAMARONES & LANGOSTINOS** como elemento principal de la composición del plato por lo que es posible manifestación alérgica.

Estos serían alérgenos de notificación obligatoria en el Reglamento. 1169/2011. Si tiene algún otro tipo de alergia alimentaria. Que no este en la lista, consulte con nuestro personal.

VINOS TINTOS

Vino de la Casa	11,95 €
Siglo Saco	13,95 €
Torres Sangre de Toro	13,95 €
Marqués de Caseres	17,95 €
Faustino VII	13,95 €
René Barbier	13,95 €

VINOS ROSADOS

Vino de la Casa	11,95 €
Mateus Rosé	13,95 €
Lancers	13,95 €
Marqués de Caseres	17,95 €
Faustino VII	13,95 €
René Barbier	13,95 €

VINOS BLANCOS

Vino de la Casa	11,95 €
Viña Sol (Semi Seco)	13,95 €
Chadonay	13,95 €
Marqués de Caseres	17,95 €
Blanco Pescador	13,95 €

APERITIVOS

Martini	4,50 €
Malibu	4,50 €
Campari	4,50 €
Tia Maria	4,50 €

WHISKYS

Jack Daniels	5,95 €
Bells	5,95 €
Ballantines	5,95 €
Johnny Walker	5,95 €
J&B	5,95 €

BRANDY'S

Mango	4,95 €
Terry	4,95 €
Soberano	4,95 €
103	4,95 €
Carlos III	4,95 €

CAVAS

Freixenet	17,95 €
Moet Chandon	79,95 €

CERVEZAS

Cobra (Indian Beer)	4,50 €
Kingfisher (Indian Beer)	4,50 €
San Miguel (33cl.)	2,95 €
Budweiser	2,95 €
Heinken	2,95 €
San Miguel 0,0%	2,95 €

DRAFT

Mediano	2,50 €
Jarra	3,95 €

REFRESCOS

	Normal	Large
Coca Cola	2,50 €	3,20 €
Fanta	2,50 €	3,20 €
Sprite	2,50 €	3,20 €
Agua		2,95 €
Agua Sparking		2,50 €
Agua con Gas		2,50 €
Dulce Lassi		3,95 €
Mango Lassi		4,95 €
Sangría 1/2 l		7,95 €
Sangría 1 l		12,95 €
Summer Red		4,50 €

ZUMOS

Manzana	2,50 €
Piña	2,50 €
Naranja	2,50 €

SIDRAS

Magners	5,50 €
Koparberg	5,50 €

CAFÉ Y TÉ

Té Indu	2,95 €
Expresso	1,50 €
Café con Leche	1,95 €
Cappuccino	2,95 €
Irish	3,95 €
Café Americano	1,95 €



INDIAN RESTAURANT SPICE OF INDIA

