

## Vorspeisen/Street Food



# Indian Cave

Tel. 089-38 89 89 56  
 FB: Indian Cave Munich  
 www.indian-cave-munich.de

## INDIAN STREET KITCHEN & MUSIK-BAR

Nikolaistraße 9a · 80802 München

### 1 Golgappe (Pani Puri) <sup>a1</sup> 6,90

Frittiertes Brot, gefüllt mit indischer flüssiger Spezialmischung und Kichererbsen sowie Kartoffel.

### 2 Papri-Bhalle-Chaat <sup>a1,g</sup> 7,90

Frittierte Weizenmehlchips und eine fluffige Kugel aus Linsenmehl in einer Cremigen Soße, verfeinert mit verschiedenen Chutneys.

### 3 Samosa <sup>a1,h4,g</sup> 6,50

Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und indischen Gewürzen dazu hausgemachte Chutneys.

### 4 Pakora <sup>g</sup> 5,90

Frittiertes Gemüse (Spinat, Zwiebel, Kartoffel, Blumenkohl) in Kichererbsenmehl, Dazu hausgemachte Chutneys.

### 5 Samosa-Chat <sup>a1,g</sup> 7,90

Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und indischen Gewürzen in Kichererbsen-Curry verfeinert mit verschiedenen Chutneys.

### 6 Gobi-Manchurian <sup>a1,f</sup> 7,50

Knusprige Blumenkohlröschen in spezieller Gewürzsoße aus Soja, Ingwer und Knoblauch

### 7 Chilli-Chicken <sup>a1,c,f</sup> 7,90

Panierte Hähnchenbruststreifen, mit Paprika und Zwiebel, in spezieller Chili-Gewürzsoße aus Soja, Ingwer und Zwiebel

### 8 Chilli-Paneer <sup>a1,c,f,g</sup> 7,90

Indischer paniertes Käse, mit Paprika und Zwiebel, in spezieller Chili-Gewürzsoße aus Soja, Ingwer und Zwiebel.

### 9 Murg-Tikka <sup>g,1</sup> 8,50

Mariniertes, im indischen Lehmofen gegrilltes Hähnchenbrustfilet.

### 10 Mix-Chicken-Tikka (für 2 Pers.) <sup>g,1,h4</sup> 11,90

In 3 verschiedenen Geschmacksrichtungen mariniertes, im indischen Lehmofen gegrilltes Hähnchenbrustfilet.

### 11 Chole-Bature <sup>a1,g</sup> 13,90

Kichererbsen-Curry, dazu frittiertes Hefeteigbrot

### 12 Pav-Bhaji <sup>a1,g</sup> 10,90

Indisch gewürztes Gemüse-Kartoffelpüree, dazu Weizenbrötchen

### 13 Chicken-Kathi-Roll <sup>a1,g,c</sup> 10,90

Indischer Wrap gefüllt mit indisch marinierte Hähnchenbrust, Paprika, frische Zwiebel und hausgemachten Chutneys

### 14 Paneer-Kathi-Roll <sup>a1,g,c</sup> 10,90

Indischer Wrap gefüllt mit indisch mariniertem Käse, Paprika, frischer Zwiebeln und hausgemachten Chutneys

### 15 Fish Pakora <sup>d</sup> 9,50

Fischfilet frittiert in Kichererbsenmehlteig, dazu hausgemachte Chutneys

## Currys

### 21 Dal-Makhi <sup>g</sup> 13,50

Verschiedene Linsensorten in leckerer Butter-Tomaten-Sahne-Soße

### 22 Palak-Paneer <sup>g</sup> 14,90

Indischer Käse in Rahmspinat-Curry

### 23 Veg-Korma <sup>G,h1,h4</sup> 13,90

Frisches Gemüse in milder Cashew-Kokos-Mandel-Sahne-Soße, verfeinert mit Rosinen

### 24 Chana-Masala <sup>g</sup> 13,90

Kichererbsen in feiner Currysoße

### 25 Malai-Kofta <sup>g,a1,h1,h4</sup> 14,90

Zarte Gemüse-Käse-Bällchen in feiner Curry-Sahnesoße, mit nussiger Note

### 26 Karahi Paneer <sup>g</sup> 14,90

Indischer Käse mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Paprika in kräftiger Currysoße

### 27 Tofu Masala <sup>f</sup> 13,90

Tofu in Masala-Currysoße

### 28 Tofu Karahi <sup>f</sup> 13,90

Tofu mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika in kräftiger Currysoße

### 29 Tofu Nilgiri <sup>f</sup> 13,90

Tofu mit Minze, frischem Koriander und Spinat in Kokosmilchsoße

### 30 Punjabi Chicken Curry <sup>g</sup> 14,50

Hähnchenschenkel mit Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch und grünen Chilis, nach Punjabi-Art (scharf)

### 31 Chicken Korma <sup>g,h1,h4</sup> 15,50

Hähnchenbrustfilet in milder Cashew-Kokos-Mandel-Sahne-Soße verfeinert mit Rosinen

### 32 Butter Chicken <sup>g,h1,h4</sup> 15,50

Zartes gegrilltes Hähnchenbrustfilet in einer leicht süßlichen Butter-Tomaten-Sahne-Soße

### 33 Chicken Tikka Masala <sup>g,h1,h4</sup> 15,50

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet in Masala-Curry-Soße

### 34 Karahi Chicken <sup>g</sup> 15,50

Hähnchenbrustfilet mit Zwiebel, Ingwer, Tomaten und Paprika in kräftiger Currysoße

### 35 Lamm Masala <sup>g</sup> 17,50

Lammfleisch in Masala-Curry-Soße

### 36 Lamm Nilgiri <sup>g</sup> 17,50

Lammfleisch mit Minze, frischem Koriander und Spinat in Kokosmilchsoße

### 37 Lamm Korma <sup>g,h1,h4</sup> 17,90

Lammfleisch in milder Cashew-Kokos-Mandel-Sahne-Soße verfeinert mit Rosinen

### 38 Fisch Curry <sup>d,g,k,h1</sup> 15,90

Fischfilet in Kokosmilch-Curry-Soße mit Senfkörner verfeinert

### 39 Jhinga Curry <sup>h1,g,b</sup> 19,90

Riesengarnelen in Currysoße

## Grill/Tikkas

### 51 Tandoori Chicken <sup>g,1</sup> 15,50

Hähnchenschenkel in spezieller Tandoori-Soße mariniert.

### 52 Chicken Tikka <sup>g,1</sup> 15,50

Mariniertes, im Tandoori-Ofen gegrilltes Hähnchenbrustfilet

### 53 Haryali-Chicken-Tikka <sup>g,1</sup> 15,90

Mariniertes Hähnchenbrustfilet mit frischen Spinat-Minze-Koriander und Joghurt in Tandoori ofen gegrillt

### 54 Malai-Chicken Tikka <sup>g,h1,h4</sup> 15,90

Mariniertes Hähnchenbrustfilet in spezieller Nuss-Soße im Tandoori Ofen gegrillt

### 55 Paneer Tikka <sup>g,h1,h4,1</sup> 15,90

marinierter indischer Käse, im Tandoori-Ofen gegrillt

### 56 Lamm Tikka <sup>g,h1,h4,1</sup> 17,90

Mariniertes Lammfleisch, im Tandoori-Ofen gegrillt

### 57 Achari-Fisch Tikka <sup>g,d,h1,h4,1</sup> 17,90

Mariniertes Fischfilet in Joghurt, Pickel und spezieller Gewürzmischung in Tandoori-Ofen gegrillt

### 58 Jhinga Tandoori <sup>g,b,h1,h4,1</sup> 22,50

Marinierte Riesengarnelen in Knoblauch, Ingwer, Joghurt und spezieller Gewürzmischung, im Tandoori-Ofen gegrillt

Alle Curry und Grill/Tikkas werden mit Basmati Reis serviert.

## Biryanis

(Gedünstetes Reisgericht)

### 71 Veg-Biryani <sup>g,h1,h4</sup> 14,50

Gemischtes Gemüse – Reis mit Nüssen, Röstzwiebel, frischem Koriander, frischer Minze sowie Rosinen, dazu Raita und Currysoße

### 72 Chicken-Biryahi <sup>g,h1,h4,1</sup> 15,90

Reis mit Hähnchenbrustfilet, Nüssen, Röstzwiebeln, frischem Koriander, frischer Minze sowie Rosinen, dazu Raita und Currysoße

### 73 Lamm-Biryani <sup>g,h1,h4</sup> 17,90

Reis mit Lammfleisch, Nüssen, Röstzwiebeln, frischem Koriander, frischer Minze sowie Rosinen, dazu Raita und Currysoße

## Beilagen

### 81 Naan <sup>g,a1</sup> 3,50

Hefeteigbrot im Tandoori Ofen gebacken

### 82 Butter Naan <sup>g,a1</sup> 4,00

Mehrschichtiges Hefeteigbrot mit Butter

### 83 Garlic Naan <sup>g,a1</sup> 4,00

Hefeteigbrot mit Knoblauch

### 84 Paaner Naan <sup>g,a1</sup> 4,90

Hefeteigbrot gefüllt mit indischem Käse

### 85 Roti <sup>g,a1</sup> 3,00

Vollkornfladen im Tandoori Ofen gebacken

### 86 Punjabi Raita <sup>g,a1</sup> 4,00

Joghurt mit Tomaten, Zwiebeln, Gurke, Minze, Indischen Gewürzen und frischem Koriander.

### 87 Basmati Reis als Beilage 3,50

## Nachspeisen

### 101 Gulab Jamun <sup>g,a1,h1,h4</sup> 5,90

Frittierte Milchteig Bällchen in aromatisiertem Zuckersirup

### 102 Gajar Halwa <sup>g,a1,h1,h4</sup> 6,90

Geriebene Karotten mit Mandeln und Rosinen zubereitet