



MENÜS

- • **Vorspeisen. • Zwiebel-Bhaji. • Hühnchen-Pakora. • 2 traditionelle Currygerichte (Huhn oder Gemüse). • Reis. • Nan.** • Pakora-Hühnchen oder Pakora-Gemüse Vorspeisen. • Traditionelles Currygericht zur Auswahl. • Käsebrot oder Pilau-Reis. • 1 Getränk 15.95€
- • **Vorspeisen. • Pakora-Gemüse. • Hühnchen-Curry. • Reis. • Nan.** • Papadum. • Gemüse-Pakora. • Hühnchen-Pakora. • Zwei Currygerichte zur Auswahl. • Käse Brot. • Pilau-Reis. • 2 Getränke. • Nachtisch. • Kaffee 34.95€



VORSPEISEN

- Foto categoria.

• VORSPEISE VEGETARISCHE .

- **01 Pappadum (jeder).** 0.99€
- **02 Chilli Paneer.** Gewürfelter Hüttenkäse in einem authentischen mariniert South Indian Chili Mix und gekocht 8.95€
- **03 Paneer Pakora.** Hüttenkäsebrocken in Kräutern mariniert, in Gramm Mehlteig getaucht und goldgebraten 8.50€
- **04 Gobi 65 (trocken).** In indischen Gewürzen marinierter Blumenkohl und Pfanne mit Chilischoten, Paprika, Zwiebeln und Curryblättern 7.95€
- **05 Gobi Manchurian.** Blumenkohl in indischen und chinesischen Gewürzen mariniert, in Gramm Mehlteig getaucht und frittiert 7.95€
- **06 Paneer Shashlik.** Hüttenkäsebrocken mit Joghurt und Gewürzen aus Indien mariniert, auf einem Spieß mit Zwiebeln und Paprika aufgefädelt und in einem Lehmofen gegrillt 8.95€
- **07 Panner Tikka.** Hüttenkäse in Kräutern und Gewürzen mariniert und im Lehmofen gegrillt 8.95€
- **08 Gemüse Pakora.** Mariniertes Gemüse mit Kichererbsenmehl und Gewürzen 4.95€
- **09 Zwiebel Bajhi.** Gebratene Zwiebelringe mit Kichererbsenmehl 4.95€
- **10 Gemüse-Samosa.** Dreiecksgebäck gefüllt mit Erbsen und Kartoffeln und frittiert 5.50€
- **11 Aloo Tiki.** Kartoffeln, Zwiebeln, Erbsen mit Gewürzen in Kichererbsenmehl gewendet 5.50€
- **12 Bhaji-Pilze.** Würzig gebratene Zwiebelringe 7.50€
- .

• VORSPEISE NICHT VEGETARISCHE .

- **13 Hähnchen 65 (trocken).** Hühnchen ohne Knochen, mariniert in Chennai Dosa Spezial-Gewürzmischung und frittiert 7.50€
- **14 Chili-Huhn (med trocken).** Ohne Knochen marinierte Hähnchenstücke in einer Pfanne mit Chilischoten, Paprika, Zwiebeln und Curryblättern 7.95€
- **15 Hähnchen-Pakora.** Marinierte Hähnchenstücke mit Kichererbsenmehl und Gewürzen 5.50€
- **16 Hähnchen-Tikka.** Hähnchen ohne Knochen, mariniert in speziellen Kräutern und Gewürzen und im Lehmofen gegrillt 7.95€
- **17 Tandoori-Hühnchen.** Frühlingshähnchen in gewürztem Joghurt und Spezialkräutern mariniert und im Lehmofen gegrillt 6.95€
- **18 Hammelfleisch Seekh Kebab.** Gehacktes Hammelfleisch mit Zwiebeln und Kräutern vermischt und am Spieß im Lehmofen gegrillt 8.95€
- **19 Keema Samosa.** Gebäck mit Hackfleisch gefüllt und frittiert 5.95€
- **20 Hähnchen Heiß Flügel.** Hähnchenflügel in speziellen Kräutern und Gewürzen mariniert und im Lehmofen gegrillt 6.95€
- **21 Pakora Fisch.** Schellfisch in Würfel geschnitten, mit Kräutern und Gewürzen mit Hülsenfrüchten überzogen und gebraten 7.95€

- **22 Riesengarnelen / schwarzer Tiger.** Garnelen in Speziellen Kräutern und Geürzen mariniert und im Lehmofen gegrillt **9.95€**
- **23 Riesengarnelen Puri.** Garnelen mit Kräutern und Gewürzen, paniert mit Hülsenfruchtmehl und gebraten **7.95€**



CURRY

- **MACHURRIAN - Nicht zu scharf.** Gebratene Hähnchenbrust mit Ei, Pfeffer, Weißmehl und eingelegtem Knoblauch, Ingwer, Tomaten und Sauce, nicht zu scharf **11.50€**
- **24 Machurrian Huhn.** **11.50€**
- **25 Machurrian Lamm.** **12.50€**
- **26 Machurrian Garnelen.** **12.50€**
- **MADRAS - Mittelscharf.** Würziges Curry mit Kräutern und vielen mittelwürzigen Chilischoten
- **27 Madras Huhn.** **11.50€**
- **28 Madras Lamm.** **12.50€**
- **29 Madras Garnelen.** **12.50€**
- **KORMA.** Curry mit frischer Sahne, Sultaninen, Kokosnuss und Mandeln. Ein Gericht wenig Sahne mit Kräutern und Gewürzen
- **30 Korma Huhn.** **11.50€**
- **31 Korma Lamm.** **12.50€**
- **32 Korma Garnelen.** **12.50€**
- **VINDALOO - Scharf, Gewürze.** Scharf, Gewürze
- **33 Vindaloo Huhn.** **11.50€**
- **34 Vindaloo Lamm.** **12.50€**
- **35 Vindaloo Garnele.** **12.50€**
- **JALFREZI.** Eine besondere Kombination aus frischen Zwiebeln, Paprika, Gewürzen und Kräutern ausgewählt
- **36 Jalfrezi Huhn.** **11.50€**
- **37 Jalfrezi Lamm.** **12.50€**
- **38 Jalfrezi Garnelen.** **12.50€**
- **DOPIAZA.** Ein beliebtes Curry, zubereitet mit wenig Gewürzen und vielen Zwiebeln
- **39 Dopiaza Huhn.** **11.50€**
- **40 Dopiaza Lamm.** **12.50€**
- **41 Dopiaza Garnelen.** **12.50€**
- **KASCHMIRI.** Ein kleines würziges, fruchtiges Gericht aus Ananas, Bananen, frischer Sahne und Litschis zusammen mit Gewürzen
- **42 Kaschmir Huhn.** **11.50€**
- **43 Kaschmir Lamm.** **12.50€**
- **44 Kashmiri Garnelen.** **12.50€**
- **BHUNA.** Eine Kombination von Gewürzen Früchte zusammen bieten nicht zu scharfes und gekochtes Gericht Gewürze und Kräuter
- **45 Bhuna Huhn.** **11.50€**
- **46 Bhuna Lamm.** **12.50€**
- **47 Bhuna Garnelen.** **12.50€**
- **DANSAK.** Dieses Gericht iest bittersüß mit Ananas, kleinen würzigen Linsn und Gewürzen
- **48 Dansak Huhn.** **11.50€**
- **49 Dansak Lamm.** **12.50€**
- **50 Dansak Garnelen.** **12.50€**
- **ROGAN JOSH.** Ein Curry verwendet maximal Tomaten, eine Auswahl von Kräutern und Gewürzen, die nicht scharf sind
- **51 Rogan Josh Huhn.** **11.50€**
- **52 Rogan Josh Lamm.** **12.50€**

• 53 Rogan Josh Garnelen.	12.50€
• MASALA. Nicht zu scharfes Gericht, zubereitet mit Garam Masala, Tomaten und frischer Sahne	
• 54 Masala Huhn.	11.50€
• 55 Masala Lamm.	12.50€
• 56 Masala Garnelen.	12.50€
• PASANDA. Die folgenden Gerichte werden mit einer feinen Frischrahmsauce mit Mandeln, Pistazien und erlesenen Gewürzen zubereitet	
• 57 Hähnchen Pasanda.	11.50€
• 58 Lamm Pasanda.	12.50€
• 59 Garnelen Pasanda.	12.50€



SPEZIALITÄTEN

• 60 Agra Spezial. Gewinner des Zehenkoche des Jahres. In Joghurt marinierte Hühnchenstücke ohne Knochen und eine spezielle Masala Sauce mit einer Auswahl an Kräutern, gekocht mit frischen Tomaten, Ingwer, Zwiebeln und frischer Sahne und gebratene Zwiebeln	13.95€
• 61 Huhn Mathi. Hühnchen ohne Knochen, mariniert mit mittelgrossen Gewürzen, frischen Zitronen-Sahne-Kräutern und Gewürzen	12.95€
• 62 Hähnchen Tikka Masala. Huhn in Joghurt und indischen Gewürzen mariniert und in einer würzigen Tomatensauce gekocht	12.95€
• 63 Butterhuhn. Huhn gekocht in einer sahnigen Buttersoße	12.95€
• 64 Spezielles Hühnercurry (ohne Knochen). Hühnercurry mit Chennai Dosa Spezialmischung aus indischen Gewürzen	12.95€
• 65 Hähnchen-Curry ohne Knochen. Hähnchenstücke ohne Knochen, gekocht in schwarzem Pfeffer und indischen Kräutern und Gewürzen	12.95€
• 66 Lamm Curry. Lamm ohne Knochen, gekocht in spezieller Madras-Currysoße	12.95€
• 67 Palak Hammelfleisch. Hammelfleisch gekocht in einem scharfen Spinatcurry	12.95€
• 68 Huhn Tikka Dahi. Hühnchen-Tikka, Gekocht in einem Lehm-Tandoor mit einer Sauce aus Joghurt, Kräutern und Gewürzen	12.95€
• 69 Fisch Curry. In Kräutern und Gewürzen marinierte Stücke von Fisch ohne Knochen, gekocht in einem Tandoor aus Ton, serviert mit Kochsauce und Pilawreis. (Mittlere Hitze)	13.95€
• 70 Zitronenhähnchen. (Hühnerspieß) Hühnchen ohne Knochen, gekocht in einer frischen Zitronensauce mit Gewürzen	12.95€
• 71 Mango-Huhn. (Hühnerspieß) Hühnchen ohne Knochen, in Mangosauce gekocht und mit Mangoscheiben garniert	12.95€
• 72 Hähnchen Pathia. (Hühnerspieß) In Tomatenpüree gekochtes Hühnchen ohne Knochen, heiß, süß und sauer zugleich	12.95€
• 73 Huhn Karahi. Hühnchen in einer speziellen Pfanne mit Knoblauch, Ingwer, Kräutern und Gewürzen, garniert mit frischem Koriander	12.95€
• 74 Lamm Karahi. In einer speziellen Pfanne gekochtes Lammfleisch mit Knoblauch, Ingwer, Kräutern und Gewürzen, garniert mit frischem Koriander	13.95€



VEGETARIER

• Foto categoria.	
• 75 Gemüse Korma. Frisches Gemüse in einer würzigen Kokossauce	9.95€
• 76 Dal Makhani. Traditionelle dicke nordindische vegetarische Linsensauce mit Butter	9.95€
• 77 Dal Gebraten. Linsen nach traditioneller indischer Art zubereitet	9.95€
• 78 Channa Masala. Kichererbsen und Hüttenkäse in traditioneller indischer Sahnesauce	9.95€
• 79 Mutter Paneer. Gartenerbsen und Hüttenkäse in traditioneller indischer Sahnesauce	10.95€
• 80 Palak Paneer. Spinat und Hüttenkäse in traditioneller indischer Sahnesauce	11.95€
• 81 Panner Butter Masala. Hüttenkäse mit indischen Gewürzen gekocht und in einer cremigen Buttersauce gekocht	11.95€

- **82 Gemüse-Sambar.** Traditioneller südindischer Linseneintopf mit Gemüse, Tamarinde und Gewürzen **9.95€**
- **83 Karahi-Gemüse.** Eine Vielzahl von frischem Gemüse in einem speziellen Nan mit Knoblauch, Ingwer, Kräutern und Gewürzen, ganiert mit frischem Koriander **8.95€**
- **84 Shahi Panir.** Gekocht mit einer sehr dicken Sauce aus Nüssen und einigen Gewürzen **11.95€**



NUDELN MADRAS

- **Foto categoria.**
- **85 Huhn mit Nudeln.** Chinesisches Lieblingsgericht mit einem besonderen Hauch von Madras **10.50€**
- **86 Lamm mit Nudeln.** Chinesisches Lieblingsgericht mit Madras-Twist **11.50€**
- **87 Gemüse mit Nudeln.** Chinesisches Lieblingsgericht mit einem besonderen Touch von Madras und Gemüse **10.00€**
- **88 Riesengarnelen mit Nudeln (Schwarzer Tiger).** Chinesisches Lieblingsgericht mit einem besonderen Touch von Madras und Riesengarnelen **11.95€**



DOSA

- **Foto categoria.**
- **89 Krepp.** Indischer Pfannkuchen mit Reis und Linsen, geschlagen und mit scharfen Saucen und Sambar serviert **10.50€**
- **90 Masala Krepp.** Gefüllter Pfannkuchen mit Kartoffel-Masala, dazu pikante Soße und Sambar **11.95€**
- **91 Krepp Spezial.** Crêpe gefüllt mit knochenlosem würzigem Hähnchen, kartoffeln, Masala und Gemüse, serviert mit einer würzigen Sauce und Sambar **12.95€**



BALTI GERICHTE

- **Foto categoria.**
- . Diese Balti-Gerichte werden mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Ingwer, Kreuzkümmel, frischem Koriander, Kräutern und Gewürzen zubereitet und im Balti serviert
- **92 Hühnchen Balti.** **11.95€**
- **93 Huhn Tikka Balti.** **12.95€**
- **94 Lamm Balti.** **13.95€**
- **95 Hähnchen mit Gemüse Balti.** **12.50€**
- **96 Lamm mit Gemüse Balti.** **14.50€**
- **97 Mushrooms Chicken Balti.** **12.95€**
- **98 Lamm Palak mit Spinat.** **14.50€**
- **99 Balti Garnelen.** **13.95€**



TANDOORI

- **Foto categoria.**
- **100 Riesengarnele Tandoori.** Riesengarnele in Joghurt und Gewürzen mariniert, im Lehmofen gekocht und mit Gemüsesauce serviert **16.95€**
- **101 Hühnchen Tandoori.** Mit Joghurt und Gewürzen mariniertes halbes Hähnchen, im Lehmofen gekocht und mit Gemüsesauce serviert **11.95€**
- **102 Hühnchen Tikka Tandoori.** In Tandoori-Sauce und Joghurt marinierte Hähnchenbrust. Gekocht im Lehmofen mit Frischen Kräutern und Gewürzen. Serviert mit Gemüsesauce auf Teller brutzelnder Hitze **12.95€**
- **103 Huhn Kebab Tandoori Shashlik.** Saftige Hähnchenbruststücke in Masala-Sauce marinieren und den Holzkohlegrill mit frischen Zwiebeln, Champignons und Paprika zubereiten. Gericht in prasselnder Hitze serviert **13.50€**
- **104 Lamm Tandoori Tikka.** In Joghurt eingelegtes und gewürfeltes Lamm ohne Knochen, im Lehmofen mit frischen Kräutern und Gewürzen zubereitet. Serviert mit Gemüsesauce auf Teller brutzelnder Hitze **16.95€**

- **105 Gerilltes Tandoori gemischt.** Tandoori Huhn, Lamm, Seekh Kebab, Chicken Tikka, Lamm Tikka, serviert mit Gemüsesauce **16.95€**



BIRYANI GERICHTE

- **Foto categoria.**
- **106 Huhn Dum Biryani.** Duftendes Biryani mit Basmatireis, Hühnchen und exotischen indischen Gewürzen, auf einem langsamen Feuer im speziellen Chennai Dosa Stil zubereitet **11.95€**
- **107 Hammelfleisch Dum Biryani.** Duftende Biryani mit Basmatireis, Hammelfleisch und exotischen indischen Gewürzen, auf einem langsamen Feuer in einem speziellen Chennai Dosa Stil zubereitet **12.95€**
- **108 Garnelen Biryani (Schwarzer Tiger).** Gekochte Basmati-Reispfanne mit Kreuzkümmel, Garnelen Schwarztiger-Stücken und indischen Gewürzen, serviert mit Raita **12.95€**
- **109 Gemüse Biryani.** Biryani mit Basmatireis, gekocht mit verschiedenem Gemüse **10.95€**
- **110 Khas Biryani.** Biryani mit Basmatireis, einer Mischung aus Gemüse und Fleisch **13.95€**



REIS

- . Indischer traditioneller Reis
- **Foto categoria.**
- **111 Pilau Gebratener Reis.** Aromatisierter Basmatireis mit indischen Gewürzen **2.95€**
- **112 Einfacher Reis.** Einfach gekochter Basmatireis **2.50€**
- **113 Gemüse gebratenerr Reis.** Gekochte Basmatireispfanne mit Kreuzkümmel, Gemüse und indischen Gewürzen, serviert mit Raita **3.95€**
- **114 Tomatenreis.** Cooked Basmati rice mixed in a specially flavoured fresh tomato base und seasoned traditional South Indian style **3.50€**
- **115 Zitronen Reis.** Gekochter Basmatireis, gewürzt mit Zitronensaft und gewürzt nach traditioneller südindischer Art **3.50€**
- **116 Tamarindenreis.** Gekochte Basmatireis, gewürzt mit Tamarindenpüree und gewürzt nach traditioneller südindischer Art **3.50€**
- **117 Kokosnussreis.** Gekochter Basmatireis gemischt mit Kokosraspeln und gewürztem traditionelle südindischen Stil **3.50€**
- **118 Reis mit Ei.** Basmatireis, gemischt mit Ei **3.95€**
- **119 Reis mit Pilzen.** Basmatireis, gemischt mit Pilzen **3.95€**



BROT

- **Foto categoria.**
- **120 Brot mit Käse und Knoblauch.** Indisches Brot aus superfeinem Mehl, mit Käse und Knoblauch, gebacken im Tandoor-Ofen **4.50€**
- **121 Käse Naan.** Superfeines indisches Mehlbrot mit Käse, im Tandoorofen gebacken **3.95€**
- **122 Chappathi (jeweils).** Weizenmehl Fladenbrot **1.95€**
- **123 Parotta (jeweils).** Mehrschichtiges einfaches Mehlbrot **2.95€**
- **124 Tandoori Roti.** Lehmofen gebackenes ungesäuertes Vollkornbrot **2.50€**
- **125 Einfach Naan.** Lehmofen gebackenes großes weiches Fladenbrot **2.50€**
- **126 Butter Naan.** Lehmofen gebackenes großes weiches Fladenbrot mit Butteraufstrich **3.50€**
- **127 Knoblauch Naan.** Lehmofen gebackenes großes weiches Fladenbrot mit gehackten Knoblauchbelägen **3.50€**
- **128 Kultcha.** Im Lehmofen gebackenes großes weiches Fladenbrot mit gehackten Zwiebeln **3.50€**
- **129 Peshwari Naan.** Superfeines Mehl Indisches Brot, im Tandoorofen gebacken **4.50€**
- **130 Keema Naan.** Mit Lammhack gefülltes Brot **4.50€**
- **131 Batoora.** Ganzes gebratenes indisches Brot **2.50€**



BEILAGEN

• 132 Bombay aloo. Kartoffelspezialität, zubereitet in Kräutern und Gewürzen	7.50€
• 133 Kartoffeln mit Spinat. Kartoffeln mis Spinat mit Kräutern und Gewürzen gekocht	7.50€
• 134 Auberginen. In einer Gewürzsoße mit Kräutern gekocht	7.50€
• 135 Tarka Dall. In einer scharfen Sauce mit Kräutern gekocht	7.50€



KINDERMENÜ

• Foto categoria.	
• 136 Chicken Nuggets und Pommes.	6.95€
• 137 Fisch und Reis oder Pommes.	6.95€
• 138 Hühnchen gegrillt mit Reis oder Pommes.	6.95€
• 139 Omelett mit Reis oder Pommes.	6.95€
• 140 Halb mildes Curry mit Reis oder Pommes.	6.95€



WEINE, SPIRITUOSEN UND GETRÄNKE

• ROTWEIN.	
• 01 Hauswein. Glas	4.50€
• 01 Hauswein.	11.95€
• 02 Perlat.	19.95€
• 03 El Coto.	17.50€
• 04 Torres Sangre de Toro. Glas	9.50€
• 04 Torres Sangre de Toro.	17.50€
• 05 Marqués de Cáceres. Glas	9.95€
• 05 Marqués de Cáceres.	18.95€
• 06 Faustino VII. Glas	9.50€
• 06 Faustino VII.	17.50€
• 07 Cabernet Sauvignon .	18.95€
• 08 Ramón Bilbao.	21.95€
• 09 Ribera del Duero.	21.95€
• ROSÉWEIN.	
• 10 Hauswein. Glas	4.50€
• 10 Hauswein.	11.95€
• 11 Mateus Rosé.	16.95€
• 12 El Coto.	17.95€
• 13 Marqués de Cáceres. Glas	9.95€
• 13 Marqués de Cáceres.	18.95€
• 14 Lancers.	15.95€
• 15 Lambrusco.	15.50€
• WEISSWEIN.	
• 16 Hauswein. Glas	4.50€
• 16 Hauswein.	11.95€
• 17 Viña Sol.	8.95€
• 17 Viña Sol.	16.95€
• 18 Chadonay.	16.95€
• 19 Marqués de Cáceres. Glas	9.95€
• 19 Marqués de Cáceres.	18.95€
• 20 Albariño.	17.95€
• 21 Blanco Pescador.	15.95€
• 22 El Coto.	17.95€
• 23 Verdejo.	15.95€
• CAVA (CHAMPAGNER).	

• 24 Codorniu. Getrocknet	15.95€
• 25 Codorniu. Halb Trocken	15.95€
• 26 Freixenet. Getrocknet	15.95€
• 27 Freixenet. Halb Trocken	15.95€
• 28 Pinord Marrugat Gran Brut Rva.	19.95€
• 29 Pinord Marrugat Gran Brut.	19.95€
• 30 Family reserve.	21.95€
• APERITIF.	
• 31 Martini.	4.95€
• 32 Campari.	4.95€
• 33 Fino Jerez.	4.50€
• WHISKEY.	
• 34 Bells.	5.50€
• 35 Ballantines.	5.50€
• 36 Chivas.	6.50€
• 37 Johny Walker.	6.50€
• BRANDY.	
• 38 Magno.	4.95€
• 39 Terry.	4.95€
• 40 Soberano.	4.50€
• 41 103.	4.50€
• 42 Carlos III.	4.95€
• 43 Remy Martin.	6.50€
• LIKÖRE.	
• 44 Gin Tonic.	9.95€
• 45 Longdrink.	9.95€
• 46 Cointreau.	4.95€
• 47 Tia Maria.	4.95€
• 48 Oporto.	4.95€
• 49 Andere.	4.95€
• BIERE.	
• 50 Pint-Krug.	4.50€
• 51 Fassbier.	3.50€
• 52 Heineken.	3.50€
• 53 Estrella Galicia.	3.50€
• 54 Cobra. Indisches Bier	3.50€
• 55 King Fisher. Indisches Bier	3.50€
• ALKOHOLFREIE GETRÄNKE.	
• 56 Mineralwasser.	1.95€
• 57 Sprudelwasser.	1.95€
• 58 Coca Cola. 350 ml	3.50€
• 59 Fanta.	3.50€
• 60 Nestea.	3.50€
• 61 Aquarius.	3.50€
• 62 Sweet Lassi.	3.50€
• 63 Mango-Lassi.	3.50€
• KAFFEE UND TEE.	
• 64 Kaffee.	1.95€
• 65 Cortado.	1.95€
• 66 Kaffee mit Milch.	2.20€
• 67 Irish Coffee.	3.50€

- 68 Cappuccino.
 - 69 Indischer Tee.
-

2.50€
1.95€

Taste of India Santa Ponsa
Avinguda del Rei Jaume I, 94
07183 Santa Ponsa, Mallorca
971690457