

HAUPTSPEISEN

CHICKEN SPECIALS

CHICKEN TIKKA MASALA ^{g,h}  16,50
Gegrillte Hähnchenstücke in einer cremigen, würzigen Tomatensauce mit Gewürzen wie Garam Masala.

BUTTER CHICKEN ^{g,h,1} 16,50
Gegrilltes Hähnchen in einer reichhaltigen, cremigen Sauce aus Butter, Sahne und Tomaten, verfeinert mit aromatischen Gewürzen wie Garam Masala und Kreuzkümmel.

CHICKEN SHAHI KORMA ^{g,h} 16,50
Ein „königliches“ Mughlai-Gericht aus Hühnchen, das in einer cremig- würzigen Sauce gekocht und mit goldenen gebratenen Nüssen und Rosinengarniert wird, die dem Curry eine subtile Süße verleihen.

KADAI CHICKEN ^{g,h}  16,50
Würzige Hähnchenstücke, liebevoll mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in einer dicken, aromatischen Sauce zubereitet. Traditionell im „Kadai“ (indischer Wok) gekocht, was diesem Gericht seinen unverwechselbaren Geschmack verleiht.

BANJARA SAAG CHICKEN ^{g,h} 16,50
Aromatisches Hähnchengericht in einer grünen Sauce aus frischen Kräutern wie Koriander, Minze und Spinat, verfeinert mit Kokosnuss und Gewürzen.

KANDHARI CHICKEN ^{g,h} 16,50
Hähnchengericht in einer cremig-würzigen Sauce mit Sesame.

CHICKEN NAZAKAT ^{g,h}  16,50
Aromatisches Hähnchengericht in einer würzige Tamarinde süß-sauer Curry Sauce.

LAMM SPECIALS

LAMM NIHARI ^{g,h}  18,50
Zart Lammhaxe, langsam in einer reichhaltigen, aromatischen Sauce mit traditionellen Gewürzen geschmort. Ein Klassiker der nordindischen Küche – intensiv im Geschmack und voller Aromen.

LAMM MALAI KORMA ^{g,h} 18,50
Zartes Lammfleisch in einer cremigen Sauce aus Joghurt, Sahne und aromatischen Gewürzen, verfeinert mit einem Hauch von Nüssen und milden Kräutern.

KENNZEICHNUNG ZUSATZSTOFFE: 1 = Farbstoff (Orange), 2 = Yellow (Natrium Chlorid), 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = koffeinhaltig, 11 = mit Süßungsmitteln ALLERGENE: a = Getreide (Weizen), b = Sesame, c = Eier und Eiererzeugnisse, d = Fisch und Fischerzeugnisse, g = Milch und Milcherzeugnisse, h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchterzeugnisse (Mandel, Cashewnüsse und Pistazien)

HAUPTSPEISEN

LAMM NILGIRI ^{g,h} 18,50
Zartes Lammfleisch in einer grünen, cremigen Sauce aus frischen Kräutern wie Koriander und Minze, verfeinert mit Kokosnuss und Gewürzen.

LAMB PEPPER FRY ^{g,h}  18,50
Eine Spezialität der südindischen Küche – zarte Stücke Lammkeule werden in rotem Chili, Ingwer und Knoblauch mariniert, mit schwarzen Pfefferkörnern und ganzen Gewürzen gekocht und dann mit Curryblättern und frischer Limette verfeinert.

DUM BIRYANI

VEG BIRYANI ^{a,b,g,h} 15,00
Köstlicher, herzhafter Gemüse, Mandel, Rosinen und Basmati Reis, eingetopft und gekocht mit Minze, karamellierte zwiebeln und Koriander.

CHICKEN MUGLAI BIRYANI ^{a,b,g,h} 16,50
Verlockender und schmackhafter Topf mit Hühnchen, Ingwer, Knoblauch, Mandel, Rosinen, Minze, Koriander und Reis, in Dampf gekocht.

LAMM BIRYANI ^{a,b,g,h} 18,50
Das Lamm wird mit Brühe und Gewürzen zubereitet, dann mit Reis, Mandel und Rosinen überzogen und im traditionellen DUM-Stil gekocht.

TANDOORI BROT

ROTI ^{a,g} 2,50
Flaches Vollkornfladenbrot.

NAAN ^{a,c,g} 3,00
Weiches, luftiges Fladenbrot aus Hefeteig.

BUTTER NAAN ^{a,c,g} 3,50
Weiches, luftiges Fladenbrot aus Hefeteig, mit geschmolzener Butter bestrichen.

GARLIC NAAN ^{a,c,g} 3,50
Weiches, luftiges Fladenbrot, verfeinert mit Knoblauch und frischen Kräutern.

GINGER NAAN ^{a,c,g} 3,50
Weiches, luftiges Fladenbrot, verfeinert mit Ingwer und frischen Kräutern.

CHEESE CHILLI NAAN ^{a,c,g,h}  4,50
gefüllt mit Käse und Chilli.

Franziskaner Str. 16,
81669 München
Tel. 089 23241964

TIKKA N TALK®
INDISCHES RESTAURANT



VORSPEISEN

SUPPEN

CHICKEN SOUP ^{a,g} 6,50
Eine köstliche, hausgemachte Suppe mit zartem Hühnerfleisch und feinen Gewürzen.

TANGY TOMATO SOUP ^{a,g} 6,50
Eine köstliche, würzige Tomatensuppe, verfeinert mit einer harmonischen Mischung aus indischen Gewürzen, die für ein einzigartiges Geschmackserlebnis sorgt

VORSPEISEN

PAPPAD 2,00
Pappad ist ein dünnes, knuspriges Fladenbrot Linsen Mehl.

VEGETABLE SAMOSA ^{a,g} 7,00
Samosas sind eine beliebte Vorspeise in der lokalen Küche in Indien. Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen gefüllt.

SAMOSA CHAAT ^{a,g} 7,00
Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen gefüllt Samosas mit Kichererbsen Curry/Joghurt/Chutneys

PANI PURI ^a 5,50
Wasser (gemischt mit Kartoffeln, Kichererbsen, Gewürze) in frittiertem Brot.

VEGETABLE PAKORA ^{a,b,g} 7,00
Manchurian mit Blumenkohl ist ein leckeres Indo – Chinesisches Gericht aus gebratenen Gemüsebällchen in einer würzigen Sauce.

PAPRI CHAAT ^{a,g} 7,00
Weizenchips belegt mit Kichererbsen /Kartoffeln Joghurt/Minz-Korriander und Tamarind Chutney. Papri-Chat wird in Indien häufig an Straßenverkäufer Konsumiert.

TIKKI CHAAT ^{a,g} 7,00
Kartoffeln und Erbsen in Kichererbsen Masala mit Joghurt und Tamarind Chutney

HONEY CHILLI CAULIFLOWER ^{a,b,g} 8,00
Knusprig gebackene Blumenkohlröschen, glasiert in einer perfekt ausgewogenen Sauce aus süßem Honig und pikantem Chili.

GOBI MANCHURIAN ^{a,b,g} 8,00
Manchurian mit Blumenkohl ist ein leckeres Indo – Chinesisches Gericht aus gebratenen Gemüsebällchen in einer würzigen Sauce .

VORSPEISEN

VADA PAV ^a 8,50
Kleine Burger mit Frittiertes Kartoffeln Bällchen mit Minze, Korriander, dazu Chutneys.

PAV BHAJI ^{a,g} 9,50
Gemüse Mix aus Tomaten/Paprika/Erbsen/Karotten/ Kartoffeln mit hausgemachten Brötchen.

CHICKEN PAKORA ^g 7,00
Hühnerfleischstreifen im Teigmantel aus Kichererbsenmehl

MURG TIKKA ^g 8,00
Hänchenbrust in einer Joghurt Gewürz Marinade

CHILLI CHICKEN ^{a,b,g} 8,00
Knusprig Chicken in Knoblauch/Ingwer/Soya/Chilli Sauce

HONGKONG CHILLI CHICKEN ^{a,b,g} 8,00
Knusprig gebratene Hähnchenstücke, kombiniert mit einer pikant-würzigen Chilisauce und einem Hauch von Honig für eine perfekte Balance aus Schärfe und Süße.

CHOLLE BHATURE ^g 12,00
Kichererbsen Curry mit Frittiertes Brot aus Hefeteig.

HAUPTSPEISEN

VEGETARISCH

PALAK PANEER ^g 15,00
Hausgemachte Käse (Paneer) in einer dicken Paste aus püriertem Spinat, gewürzt mit Ingwer, Knoblauch und Garam Masala.

VEG KORMA ^{g,h} 15,00
Frisches Gemüse mit Cashewnüssen und Rosinen in Safran Mandel Sauce

GOBI MATAR MASALA ^{g,h} 15,00
Ein herzhaftes Curry mit zarten Blumenkohlröschen und frischen Erbsen, in einer aromatischen Tomaten-Zwiebel-Sauce, reich an indischen Gewürzen.

DAAL MAKHANI ^g 15,00
Indisches Nationalgericht. Ein Gericht, das in jedem Haus in Indien gekocht wird. Die schwarzen Linsen kochten über 24 Stunden für zusätzliche Harmonie.

HAUPTSPEISEN

DAL TADKA ^g 15,00
Ein würziges GELBES Linsengericht, bei dem gekochte Linsen mit einem aromatischen "Tadka" aus gebratenen Gewürzen, Knoblauch und Zwiebeln verfeinert werden.

KADAI PANEER ^g 🌶️ 15,00
Beliebtes nordindisches Gericht mit zartem Paneer (indischer Käse), Paprika und Zwiebeln, gekocht in einer würzigen Tomaten-Gewürz-Sauce.

BAINGAN KA BHARTHA ^g 🌶️ 15,00
Rauchig gegrillte Auberginen, sanft zerdrückt und mit einer aromatischen Mischung aus Zwiebeln, Tomaten und traditionellen indischen Gewürzen verfeinert.

TANDOORI

PANEER TIKKA ^g 16,50
Gegrillte, marinierte Würfel von indischem Käse, Paprika, Zwiebeln und Tomaten, verfeinert mit Joghurt und Gewürzen für einen rauchigen, würzigen Geschmack.

ACHARI CHICKEN TIKKA ^g 16,50
Gegrillte Hähnchenstücke, mariniert in einer pikanten Mischung aus eingelegten Gewürzen, indischem Pickle und Joghurt für einen intensiven Geschmack.

TANDOORI CHICKEN ^g 16,50
Saftig gegrillte Hähnchenkeulen, mariniert in Joghurt, Tandoori-Gewürzen und frischen Kräutern, für ein rauchiges, aromatisches Geschmackserlebnis.

CHICKEN TIKKA ^g 16,50
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, mariniert in Joghurt, Tandoori-Gewürzen und Kräutern für ein aromatisches, saftiges Geschmackserlebnis.

MALAI CHICKEN TIKKA ^g 16,50
Zarte Stücke von mariniertem Hähnchenbrustfilet, in einer cremigen Mischung aus Joghurt, Sahne und aromatischen Gewürzen, gegrillt für ein mildes, buttriges Geschmackserlebnis.

LAMM TIKKA ^g 19,50
Zarte Lammfilet, mariniert in einer würzigen Mischung aus Joghurt, indischen Gewürzen und Kräutern, gegrillt für ein reichhaltiges und aromatisches Geschmackserlebnis.