

Delhi Mehek

Ungererstraße 65, 80805 muenchen
+49 89 361 967 80

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| WOCHENENDANGEBOTE

Hot and Sour Soup Gemüsesuppe mit schwarzem Pfeffer und Sojasoße	6,20 €
Aloo Bonda Gewürzte Kartoffelbällchen in Kichererbsenmehl eingelegt und frittiert serviert mit Chutneys	7,80 €
Sukha Poori Chaat Kleine goldbraun frittierte Poori Bällchen mit Kichererbsen, Kartoffeln, Joghurt, Minze- und Tamarind Chutney	7,80 €
Reshmi Seekh Kebab Masala Zart gewürztes Lammhackfleisch mit feinen Gewürzen veredelt, am Spieß im Tandoor gegrillt und in Masala gekocht – serviert mit einem Naan	20,90 €
Tandoori Butter Chicken Im Tandoor gegrillte Hühnerschenkel in milder Butter-Tomaten-Sauce	17,90 €
Honey Chili Chicken Frittiertes Hühnerfleisch mit Paprika, Ingwer, grünem Chili und Sesam mit Sojasauce und Honig	17,90 €
Honey Chili Paneer Frittiertes Paneer mit Paprika, Ingwer, grünem Chili und Sesam mit Sojasauce und Honig	17,50 €
Jaipuri Tomato Capsicum Tomaten und Paprika gefüllt mit Paneer, Cashews, Mandeln, Königskümmel und Trockenfrüchte in einer milden Curry-Joghurt-Soße	17,60 €
Amritsari Kulcha Indisches Brot mit Gewürzen und Kartoffeln gefüllt mit einem Vegetarischen Currygericht	17,50 €
Sarson ka Saag Cremig pürierte Senfblätter, Bockshornklee und Spinat mit vielen Gewürzen Serviert mit 2 Roti	16,80 €

| THALI

Veg Thali 20,90 €

3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat, Dessert, ein Roti und Basmati-Reis

Mehek Thali 22,90 €

2 verschiedene Fleischgerichte, 1 Gemüsegericht, Raita, Salat, Dessert, ein Roti und Basmati-Reis

| ROLLS TO-GO

Veg Kathi Roll 8,20 €

Warmer Wrap gefüllt mit würzigem Gemüse

Chicken Kathi Roll 8,70 €

Warmer wrap gefüllt würzigem Chicken Tikka und Gemüse

| SALATE

Chicken Salat 9,00 €

Hühnerfleisch mit frischen Tomaten, Zwiebel und Salat

Kleiner gemischter Salat 6,90 €

| SUPPEN

Dal Muradabadi (Moong Dal ki Chaat) 6,60 €

Linsensuppe mit vielen Gewürzen auf UP Art

Tomatencremesuppe 5,90 €

Chicken Suppe 6,60 €

Veg Suppe 5,90 €

Gemüsesuppe

| CHAAT

Chole Samose	8,90 €
Ein Vegetable Samosa serviert mit einem Kichererbsen Curry mit Zwiebeln	
Dahi Bhalla	8,30 €
Linsen-Pakora frittiert und danach in Wasser getaucht, anschließend mit Joghurt, Minze- und Tamarind Chutneys serviert wird	
Aloo Tikki	8,20 €
Kartoffel-Rösti nach indischer Art mit Minze- und Tamarind Chutneys	
Papri Chat	8,10 €
Sommer Vorspeise: Knusprige Weizenchips mit Kichererbsen, Kartoffeln, Joghurt und Tamarind-Chutney	
Aloo-Chat	7,80 €
Sommer Vorspeise: Kartoffeln mit frischen Tomaten, Ingwer, Zwiebeln und Gurken	

| WARME VORSPEISEN

Chicken Lollipop	10,50 €
Knusprige Hähnchenflügel mariniert in Weizenmehl, Gewürzen Joghurt und Ei	
Fish Amritsari	8,10 €
Lachs in Weizenmehl eingelegt und frittiert	
Vegetable Samosa	7,80 €
2 Stück	
Paneer Pakora	7,50 €
Vegetable Pakora	7,20 €
Onion Pakora	6,90 €

| TANDOORI-SPEZIALITÄTEN

Jheenga Tandoori Riesengarnelen in Joghurt mariniert mit spezieller Gewürzmischung, dann gegrillt	25,60 €
Fisch Ajwaini Tikka Lachs mit indischen Gewürzen, Ajwaini, Ingwer, Knoblauch und Joghurt eingelegt	23,60 €
Mix Grill Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten	22,90 €
Mehek Teller Gegrilltes Hühner- und Lammfleisch gekocht mit frischem Gemüse	22,60 €
Botti Kebab Zartes Lammfilet eingelegt in einer Joghurt und Spezialgewürzmischung	20,90 €
Chicken Tikka Hühnerbrustfilets in Joghurt mariniert mit spezieller Gewürzmischung	18,90 €
Malai Kebab Hühnerbrustfilet in Joghurt, Sahne, Cashew Paste, weißem Pfeffer und indischen Gewürzen	18,90 €
Tandoori Chicken Hühnerschenkel mariniert in einer Joghurt und Ingwer Soße	18,20 €
Paneer Tikka Masala Paneer-Würfel gegrillt und mit Paprika in einer cremigen Tomaten-Curry-Sauce mit aromatischen Gewürzen verfeinert	18,90 €
Paneer Ajwaini Tikka Paneer mit indischen Gewürzen, Königskümmel, Ingwer, Knoblauch und Joghurt eingelegt	18,60 €
Soya Malai Chaap Soya Chaap in Joghurt, Sahne, Cashew Paste, weißem Pfeffer und Gewürzen	18,60 €

CHICKEN-SPEZIALITÄTEN

Chicken Rara Zartes Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln und Keema (Hackfleisch) in Currysauce	18,90 €
Murgh Bhartha Kräftig gewürztes Chicken Tikka mit Auberginen, Zwiebeln und Tomaten	18,20 €
Butter Chicken Gegrilltes zartes Hühnerbrustfilet in milder Butter-Tomaten-Sauce	18,20 €
Murgh Tikka Masala Gegrilltes zartes Hühnerbrustfilet in einer milden Mandel- und Sahnesoße	18,20 €
Chicken Badam Pasanda Zartes Hühnerfleisch in einer milden Cashew- Mandel- Sahne Soße mit Kokos- und Mandelflocken	17,90 €
Murgh Mushroom Masala Hühnerfleisch mit frischen Champignon in einer Masalasoße	17,90 €
Chicken Jalfrezi Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grüne Chili – scharf	17,90 €
Chicken Vindaloo Ein würzig-scharfes Hähnchengericht in einer aromatischen, säuerlich-scharfen Currysauce mit Gewürzen	17,90 €
Murgh Chutneywala Zartes Hühnerfleisch mit Korianderblättern, Kokosflocken, grünem Chili und Minze	17,80 €
Chicken Korma Hähnchenbrustfilet mit Joghurt in Cashew Soße mild gewürzt	17,70 €

| LAMM-SPEZIALITÄTEN

Lamm Boti Masala	21,70 €
Gegrilltes Lammfilet mit Paprika in Masala-Soße	
Lamm Nihari	20,90 €
Langsam geschmorte Lammhaxen in einer würzigen Sauce aus Ingwer, Knoblauch und aromatischen Gewürzen – kräftig im Geschmack und zart im Biss	
Mughlai Meat	19,10 €
Zartes Lammfleisch mit Kokosflocken in einer Mandel-Sahne Soße	
Lamm Vindaloo	18,80 €
Ein würzig-scharfes Lammgericht in einer aromatischen, säuerlich-scharfen Currysauce mit indischen Gewürzen	
Mango Lamm	18,70 €
Lammfleisch mit Mango und Mandel- Sahnesoße	
Palak Gosht	18,70 €
Zartes Lammfleisch in einer Spinat-Curry-Sauce, verfeinert mit frischen Kräutern, Ingwer, Knoblauch und einer Mischung aus traditionellen Gewürzen	
Lamm do pyaza	18,60 €
Zartes Lammfleisch in einer würzigen Zwiebel-Tomaten-Sauce	
Bhindi Gosht	18,60 €
Zartes Lammfleisch mit Indisches Okra-Gemüse gebraten mit Tomaten und Zwiebeln in einer Currysoße	
Delhi Gosht	18,60 €
Zartes Lammfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Soße	
Rogan Josh	18,60 €
Zartes Lammfleisch in Currysauce – scharf	

| ENTEN-SPEZIALITÄTEN

Ente Jalfrezi Masala	21,90 €
Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomate und grüne Chili – scharf	
Ente Mango	21,90 €
Entenbrustfilet mit Mango und Mandel- Sahnesoße	

| MEERESFRUCHT-SPEZIALITÄTEN

Fisch Tikka Masala	22,90 €
Lachsfilet gegrillt und mit Paprika in einer cremigen Tomaten-Curry-Sauce mit aromatischen Gewürzen verfeinert	
Fisch Chili	22,90 €
Knusprig gebratener Lachsfilet in einer würzig-scharfen Chili-Sauce mit Sojasoße, Paprika, Zwiebeln	
Fisch Curry	22,60 €
Lachsfilet mit Currysauce	
Jheenga Tandoori Masala	25,90 €
Riesengarnelen in kräftiger Masala Soße	
Jheenga Curry	25,60 €
Riesengarnelen in Curry-Soße	

| BIRYANI-SPEZIALITÄTEN

Vegetable Biryani	17,80 €
Aromatischer Basmati-Reis, verfeinert mit Mandeln und Rosinen, serviert mit einem erfrischenden Raita mit Gemüse	
Chicken Tikka Biryani	17,90 €
Aromatischer Basmati-Reis, verfeinert mit Mandeln und Rosinen, serviert mit einem erfrischenden Raita mit gegrilltem Hühnerfleisch	
Biryani Reis	9,80 €

VEGETARISCHE-SPEZIALITÄTEN

Banarsi Bharwan Aloo	17,60 €
Gefüllte Kartoffeln mit Paneer, Cashews, Mandeln und Trockenfrüchte in einer milden Curry-Joghurt-Soße	
Malai Kofta	17,60 €
Köstliche Paneer Klößchen in einer reichhaltigen, cremigen Cashew-Soße	
Dal Makhni	16,90 €
Lange gekochte schwarze Linsen und Kidneybohnen in einer cremigen Butter-Sahne-Soße	
Navratan Korma	16,90 €
Frisches Gemüse in Cashew Soße mit Joghurt und Kokosflocken	
Shahi Baigan	16,80 €
Auberginen mit Paneerwürfel und Ingwer in Cashew Soße	
Palak Paneer	16,80 €
Zarte Paneerwürfel in einer Spinat-Curry-Sauce, verfeinert mit frischen Kräutern, Ingwer, Knoblauch und einer Mischung aus traditionellen Gewürzen	
Paneer Lawabdar	16,70 €
Tomatensoße mit frischen Paprika, Paneerwürfel, Cashewnüssen und feinem Bockshornklee	
Karahi Paneer	16,60 €
Zarte Paneerwürfel gekocht mit Zwiebeln, Paprika und Tomaten	
Matter Paneer	16,60 €
Zarte Paneerwürfel mit Erbsen, Tomaten, Zwiebeln in einer cremigen Curry Soße	
Paneer Butter Masala	16,60 €
Zarte Paneerwürfel in einer cremigen, mild gewürzten Tomaten-Butter-Sauce, verfeinert mit Sahne und aromatischen Gewürzen	

VEGANE-SPEZIALITÄTEN

Soya Chaap Masala Soya Chaap mit Kräutern, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Koriander	17,50 €
Kathal Jackfrucht mit Kräutern, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Koriander	17,50 €
Adraki Aloo Gobhi Kartoffeln und Blumenkohl in einer Mischung aus Ingwer, Knoblauch, Kurkuma, Kreuzkümmel und anderen Gewürzen	17,30 €
Baigan Masala Kleine Auberginen mit Kräutern, Ingwer, Knoblauch, Tomaten, Koriander und Fenchel	17,30 €
Bhindi Masala Indisches Okra-Gemüse gebraten mit Tomaten und Zwiebeln in einer Currysoße	16,90 €
Baigan ka Bhartha Auberginen im Tandoor geröstet, dann mit Zwiebeln, Tomaten und Koriander gebraten	16,80 €
Mushroom Masala Tomatensoße mit frischen Paprika, Cashewnüssen, Champignon und feinem Bockshornklee	16,70 €
Kabuli Chana Masala Herzhaftes Kichererbsen-Curry mit einer reichhaltigen Sauce aus Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und einer Mischung aus Gewürzen	16,60 €
Dum Aloo Kartoffeln mit scharfen Gewürzen, Tomaten und Knoblauch	16,20 €
Aloo Tomatar Kartoffelstücke in einer würzigen, tomatenbasierten Curry-Sauce	16,20 €

| TANDOORI-BROTE

Naan Ovales Brot aus Weizenmehl	3,50 €
Roti Flaches Vollkornfladenbrot	3,40 €
Methi Prantha mit Bockshornklee	3,80 €
Garlic Naan	3,90 €
Butter Naan	3,90 €
Paneer Naan	5,90 €
Peshwari Naan Naan gefüllt mit Käse, Mandeln, Cashew-Nüssen, Kokosflocken und Honig	6,90 €
Chili Garlic Naan mit Ingwer, grünem Chili und Korianderblättern gefüllt	5,20 €
Pappad 2 Stück Linsenwaffeln	3,20 €

| BEILAGEN

Plain Dahi Einfacher Joghurt	3,10 €
Kheere ka Raita Gurken Joghurt	5,50 €
Jeera Reis	5,50 €

| DESSERT

Kulfi Indisches Eis	6,90 €
Firni Indischer Milchreis mit Pistazien	6,90 €
Mango-Creme mit Vanilleeis	6,60 €
Gulab Jamun Quarkbällchen in Honig gebacken	6,60 €

| LASSI

Mango Lassi Joghurt Getränke	3,80 €
Jeera Lassi	4,90 €