

Guru

Carl-Zuckmayer-Straße 37, 5020 salzburg

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| VORGSPEISEN

Papardam	5,00 €
Zwei Linsencracker mit drei verschiedenen Chutneys	
Samosa	8,20 €
Zwei mit Kartoffeln und Erbsen gefüllte Teigtaschen (G)	
Sabzi Pakora	7,90 €
Gemüse im Teigmantel gebacken	
Paneer Pakora	8,00 €
hausgemachter Käse im Teigmantel gebacken (G)	
Murgh Pakora	8,20 €
Hühnerfilet im Teigmantel gebacken	
Murgh Tikka	10,20 €
gegrilltes Hühnerfilet nach Tandoori-Art (G)	
Veg. Vorspeisen	19,00 €
Samosa, Sabzi Pakora und Paneer Pakora mit Salat (G)	
Vorspeisenplatte	23,20 €
Murgh Tikka, Minze Tikka und Malai Tikka (G), Hühnerfilet aus dem Tandoor mit verschiedenen Marinaden	

| SUPPEN

Daal Soop	6,50 €
rote orientalische Linsen mit Chefgewürzen (G)	
Lasan Shorba	6,50 €
Knoblauchcremesuppe nach indischer Art (G)	
Murgh Shorba	6,90 €
Hühnersuppe mit Chefgewürzen (G)	
Chinraat Soop	7,50 €
Shrimpsuppe mit Kokosmilch und Chefgewürzen (B)	

| SALATE

Salaad Miloni gemischter Salat mit Hausdressing	6,50 €
Guru Salaad Blattsalat, Tomaten, Gurken und Paneerstücke mit Hausdressing (G)	8,00 €
Kheere ka Salaad feingeschnittene Gurken mit Knoblauch-Joghurtsauce (G)	4,50 €
Murgh Tikka Salaad gemischter Salat mit gegrilltem Hühnerfilet nach Tandoori-Art (G)	14,20 €

| THALI & THAAL

Guru Thali Veg. Man Pasand, Paneergericht, Gemüsegericht, Reis, Raita, Papardam und Salat wird mit Naanbrot serviert (A,C,G,H)	22,00 €
Delhi Thali Veg. Man Pasand, Paneergericht, Hühnchengericht, Reis, Raita, Papardam, Salat wird mit Naanbrot serviert (A,C,G,H)	23,00 €
Bombay Thali Shrimpsgericht, Königscrevetten, Fischgericht, Reis, Raita, Papardam, Salat wird mit Naanbrot serviert (A,B,C,D,G,H)	26,40 €
Rajasthani Thali Gemüsegericht, Hühnergericht, Lammgericht, Reis, Raita, Papardam, Salat, Nachspeise wird mit Naanbrot serviert (A,C,G,H)	31,50 €
Rajasthani Thali für 2 Personen Gemüsegericht, Hühnergericht, Lammgericht, Reis, Raita, Papardam, Salat, Nachspeise wird mit Naanbrot serviert (A,C,G,H)	58,50 €
Maharaja Thaal für 2 Personen Mango Lassi, 2 vegetarische Gerichte, 1 Lammgericht, 1 Hühnchengericht, Raita, Reis, Papardam, 2 versch. Nachspeisen, wird mit Naanbrot serviert (A,C,G,H)	77,50 €

| VEGETARISCH

Daal Tarka rote würzige Linsen mit Kümmel zubereitet	15,50 €
Daal Makhni schwarze würzige Linsen mit Butter verfeinert (G)	16,90 €
Palak Paner hausgemachter Käse in einer Spinatcremesauce (G)	17,50 €
Kadai Paneer hausgemachter Käse mit verschiedenem Gemüse in einer Tomatensauce (G)	17,50 €
Paneer Makhni hausgemachter Käse in einem Tomatenbutter-Curry (G)	17,50 €
Navratan Korma frisches verschiedenes Gemüse in einer deftigen Sauce aus Trockenfrüchten und Curry (G,H)	17,50 €
Shahi Baingan Auberginen mit hausgemachtem Käse & Trockenfrüchten in Tomatencurry, fein gewürzt (G,A)	17,90 €
Malai Kofta Bällchen aus Gemüse, Nüssen und Paneer (G)	17,90 €

| VEGAN

Punjabi Chole Kichererbsen in einer Tomaten-Zwiebel-Sauce	15,50 €
Alu Palak Schmackhaftes Curry mit Kartoffeln und Blattspinat	16,50 €
Tori Masala Zucchini in deftiger Masalasauce mit frischem Koriander	16,50 €
Mango Sabzi Buntes, frisches Gemüse in einer Mango-Zwiebel-Sauce	16,50 €
Daal Tarka Rote würzige Linsen mit Kümmel zubereitet	15,50 €

| HUHN

Dahi Murgh mariniertes Hühnerfilet in einer cremigen Joghurt-Currysauce, serviert mit Basmatireis (G)	18,40 €
Murgh Makhni mariniertes Hühnerfilet in einem Tomatenbutter-Curry, serviert mit Basmatireis (G)	19,10 €
Murgh Tikka Masala mariniertes Hühnerfilet in einer cremigen Masalasauce, serviert mit Basmatireis (G)	19,10 €
Murgh Vindaloo mariniertes Hühnerfilet mit Kartoffeln in einer scharf-würzigen Sauce, serviert mit Basmatireis (G)	18,40 €
Murgh Malai Korma mariniertes Hühnerfilet in einer Mandel-Safrancremesauce, serviert mit Basmatireis (G)	19,10 €
Mango Murgh mariniertes Hühnerfilet in einer Mango-Zwiebel-Sauce, serviert mit Basmatireis (G)	18,40 €

| TANDOORI

Lasan Tikka in Joghurt und Knoblauch mariniertes Hühnerfilet im Tandoor gegrillt, serviert mit einer Knoblauchsauce (G)	20,40 €
Murgh Tandoori mit Gewürzen marinierte Hühnerkeulen im Tandoor gegrillt, serviert mit einer Masalasauce (A,C,G)	21,00 €
Lamm Boti Lammschenkel mariniert mit Papaya-Joghurt-Masala im Tandoor gegrillt, serviert mit Sesamsauce (A,C,G)	34,50 €
Jhinga Tandoori 5 Stück Königscrevetten mit Senfmarinade im Tandoor gegrillt, serviert mit Chilisauce (A,C,G)	25,50 €
Hariali Kabab Hühnerfilet mariniert mit Kichererbsenmehl & Minzjoghurt, im Tandoor gegrillt, serviert mit Knoblauchsauce (A,C,G)	20,40 €
Mix Grill gemischte Grillplatte mit Lamm Boti, Jhinga Tandoori und Hariali Kabab, serviert mit verschiedenen Saucen (A,C,G)	39,00 €

| LAMM

Kashmiri Rogan Josh	21,90 €
zartes Lammfleisch in einer cremigen Zwiebelsauce nach nordindischer Art, serviert mit Basmatireis (G)	
Mutton Malai Korma	22,20 €
zartes Lammfleisch in einer cremigen Mandel-Safrancremesauce, serviert mit Basmatireis (G,H)	
Madras Mutton	22,20 €
zartes Lammfleisch in einer scharfen Tomaten-Currysauce und Kokosmilch, serviert mit Basmatireis	
Kadai Mutton	22,20 €
zartes Lammfleisch mit Paprika und Zwiebeln in einer Tomatensauce, serviert mit Basmatireis (G)	
Mutton Palak	22,20 €
zartes Lammfleisch in einer cremigen Spinatsauce, serviert mit Basmatireis (G)	
Mutton Achari	21,90 €
zartes Lammfleisch mit Picklespices in einer Curry-Ingwer-Sauce geschmort, serviert mit Basmatireis (G)	

| FISCHE

Goan Fish Curry	21,40 €
Zanderfilet mit Kokosnuss-Currysauce, serviert mit Basmatireis (D)	
Masala Jhinga	26,40 €
6 Stück Königscrevetten in einer deftigen Masalasauce, serviert mit Basmatireis (B)	
Makhni Chinraat	21,40 €
große Shrimps in einer Butter-Knoblauch-Sauce mit Kokosflocken, serviert mit Basmatireis (B)	
Bangali Machli	22,40 €
Lachsfilet in einer würzigen Kurkumasauce, serviert mit Basmatireis (D)	

| BIRIYANI

Kashmiri Murgh Biryani	18,80 €
Hühnerfleisch und Trockenfrüchte mit Basmatireis dampfgegart (H)	
Mutton Dum Biryani	21,70 €
zartes Lammfleisch und Trockenfrüchte mit Basmatireis dampfgegart (B,H)	
Hyderabadi Dum Biryani	17,80 €
Gemischtes Gemüse mit Trockenfrüchten und Cashewnüsse mit Basmatireis dampfgegart (H)	

| BEILAGEN

Naan Fladenbrot aus dem Tandoor (A,C,G)	2,50 €
Roti dünner Vollkornfladen aus dem Tandoor (A)	2,50 €
Lasan Naan Fladenbrot aus dem Tandoor mit Knoblauchbutter (A,C,G)	3,00 €
Andrak Naan Fladenbrot aus dem Tandoor mit Ingwer aromatisiert (A,C,G)	3,50 €
Bullet Naan Fladenbrot aus dem Tandoor mit grünen Chilis (A,C,G)	4,00 €
Cheese Naan Fladenbrot aus dem Tandoor mit Käse (A,C,G)	5,00 €
Podina Prantha dünnes Fladenbrot aus dem Tandoor mit Pfefferminze (A)	4,00 €
Kheera Raita würziger Joghurt mit feingeriebenen Gurken (G)	4,20 €
Chaaval Portion Himalaya Basmatireis	3,50 €
Sabzi Miloni frisch gebratenes Gemüse	6,00 €

| KINDER SPECIAL

Bacchi ka Khana Pommes, Murgh Pakora, Reis, mit Tomaten Ketchup (A,C)	11,70 €
---	----------------

| DESSERT

Rosen Phirni Milchreis mit Rosenextrakt nach indischer Art (G,H)	6,50 €
Phirni Milchreis mit Safran nach indischer Art (Nationalgericht) (G,H)	6,50 €
Badam Halwa gekochter Grieß mit Mandelblättern garniert	6,30 €
Gulab Jamun 2 Stück frittierte Grießbällchen, warm serviert (G)	5,50 €
Aam Ki Kulfi hausgemachtes Mangoeis nach indischer Art (G,C)	7,00 €

| INDIAN LUNCH

Gemischter Salat (Hausdressing)	4,00 €
Gemüse Soup Sabzisuppe	4,00 €
Kadu ki Sabzi Kürbis mit Chef-Gewürzen zubereitet, serviert mit Basmatireis	9,50 €
Murgh Makhni Hühnerfilet in einer Tomaten-Butter-Curry serviert mit Basmatireis	9,50 €
Mutton Kadahi zartes Lammfleisch mit Paprika und Zwiebel in einer Tomaten-Sauce, serviert mit Basmatireis	12,50 €
Machli Chilli Pangasius Filet mit Paprika und Zwiebeln in einer scharf-würzigen-Sauce, serviert mit Basmatireis	9,50 €
Paneer Butter Masala hausgemachter Käse in einer Masala-Sauce, serviert mit Basmatireis	9,50 €