

Mirch Masala

Im Prüfling 52, 60389 frankfurt
+49 69 79350707

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| SPEZIALITÄTEN DES HAUS

Chicken Momo Hausgemachte gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit Hähnchenfleisch (10st.)	17,00 €
Alu Momo Hausgemachte gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit Kartoffeln. (10stk.)	15,00 €
Chili Momos (Chicken) Frittierte Teigtaschen mit Paprika und Zwiebeln in einer Speziellen süßen Chilli Sauce	19,00 €
Chili Momos (Kartoffeln) Frittierte Teigtaschen mit Paprika und Zwiebeln in einer Speziellen süßen Chilli Sauce	17,00 €
Chili Momos (Gemüse) Frittierte Teigtaschen mit Paprika und Zwiebeln in einer Speziellen süßen Chilli Sauce	18,00 €
Papri Chaat Weizenchips mit Joghurt, Soßen und indischen Gewürzen.	9,00 €
Veg Momo Hausgemachte gedämpfte Teigtaschen, Gemüsefüllung (10st.)	16,00 €
Non Vegetable Thali Lammcurry, chicken Tikka Masala, Channa palak mit Joghurt, Salat, Basmatireis, und Beilage nach Wahl	19,90 €
Vegetable Thali Vegetarisches Gericht mit Joghurt, Salat, Basmatireis und Beilage nach Wahl	18,90 €
Gemischte Momo Hausgemachte gedämpfte Teigtaschen 12st. (4x Kartoffel, 4x Veg, 4x Chicken)	18,00 €

| VORSPEISEN

Samosa Chana Samosa mit Chutney aus Tamarinde, Minzsauce und Kirchererbsen	10,50 €
Dahi Bhalla mit Linsenknödeln, cremigem Joghurt und süß-würzigem Chutney	11,00 €
Jhinga Pakoras Shrimps in Kichererbsenmehlteig frittiert	9,50 €
Chili Paneer Gebratene indische Frischkost mit Paprika und Zwiebeln	16,50 €
Papadam (2 stk.) Knuspriges Hülsenfrüchtemehl mit Pfeffer	3,00 €
veg. Manchurian Gemüsebällchen in einer Sojaauce, gebraten mit Zwiebeln und frischen Kräutern	13,00 €
Paneer Pakoras hausgemachter Frischkäse in Kichererbsenmehlteig frittiert	8,00 €
Chicken Pakoras Hähnchenbrustfilet in Kichererbsenmehlteig frittiert	8,50 €
Fisch Pakoras Fischfilet in Kichererbsenmehlteig frittiert	9,00 €
Vegetable Pakoras Gemüse in Kichererbsenmehlteig frittiert	7,00 €
Vegetable Samosas zwei Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und Gewürzen	7,00 €

| SUPPEN

Vegetable Soup Gemüsesuppe	6,00 €
Chicken Soup Hühnersuppe	6,50 €
Tomato Soup Tomatensuppe	6,00 €
Dal Soup Indische Linsensuppe	6,00 €

| BROTE

Cheese Naan Indisches Brot mit hausgemachtem Käse	5,00 €
Pishawari Naan Indisches Brot gefüllt mit Rosinen, Mandeln und Kokosnuss	5,50 €
Alo Parantha Indisches Brot gefüllt mit Kartoffeln und mit Butter übergossen	5,50 €
Lacha Parantha Indisches Brot mit Mehl überzogen und mit Butter übergossen	5,50 €
Naan Indisches Brot aus Hefeteig	4,00 €
Garlic Naan Indisches Brot mit Knoblauch gewürzt	4,50 €
Butter Naan Indisches Brot aus Hefeteig mit zerflossener Butter	4,50 €
Tandoori Roti Indisches Brot aus Vollkornmehl	4,00 €

| SALATE

Gemischter Salatteller mit frischen Salatblättern, Gurke, Tomaten und Zwiebeln	6,50 €
--	---------------

Tandoori Chicken Salat gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen aus dem Tandoori	8,00 €
--	---------------

| BIRYANI RICE

Prawn Biryani mit gebratenen Shrimps und verschiedenem Gemüse	16,90 €
---	----------------

Chicken Biryani mit gebratenem Hähnchenbrustfilet und verschiedenem Gemüse	14,00 €
--	----------------

Vegetable Biryani mit verschiedenem Gemüse	12,50 €
--	----------------

| HÜHNERSPEZIALITÄTEN

Chicken Palak Hähnchenfleisch mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen und Spinat nach nordindischer Art	14,90 €
Chicken Rogan Josh Hähnchenfleisch mit Kardamon, Ingwer, Zimt und Chilis	14,90 €
Chicken Jalfrezie Hähnchenfleisch mit würziger Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, grüner Paprika, Tomaten und Currysauce	14,90 €
Chili Chicken Hähnchenfleisch mit frischer Paprika, Peperoni, Zwiebeln und süß-scharfer Sauce	15,50 €
Chicken Madras Hähnchenfleisch mit Curryblättern, Kokosmilch und pikanter Sauce	14,90 €
Chicken Mango Hähnchenfleisch mit Curry-Mangosauce	14,90 €
Chicken Korma mildes Hähnchencurry mit schmackhafter Sahne-Mandel-Kokosnussauce und feinen Gewürzen	14,90 €
Chicken Tikka Masala Hähnchenfleischstücke nach 24-Stündiger Marinade am Spieß im Tandoor gegrillt mit orientalisch gewürzter Sauce	14,90 €
Butter Chicken gegrilltes Hähnchenfleisch mit cremiger Sahne-Cashew-Curry-Tomatensauce	14,90 €
Chicken Curry Hähnchenfleisch mit milder Currysauce	14,90 €
Chicken Karahi Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Peperoni, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und mit gemahlenen Gewürzen gekocht	14,90 €
Chicken Vindaloo Hähnchenfleisch mit Kartoffeln und sehr scharfer Currysauce	14,90 €

| LAMMSPEZIALITÄTEN

Lamm Tikka Masala	15,90 €
Lammfleischstücke nach 24-Stündiger Marinade am Spieß im Tandoori gegrillt mit orientalisch gewürzter Sauce	
Lamm Rogen Josh	15,90 €
Lammfleisch mit Kardamon, Zimt, Ingwer und Chili	
Lamm Madras	15,90 €
Lammfleisch mit pikanter Currysauce und Kokosmilch (sehr scharf)	
Lamm Jalfrezie	15,90 €
Lammfleischstücke mit würziger Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, Paprika und roter Currysauce	
Lamm Sabzi	15,90 €
gebratenes Lammfleisch mit exotischer Kombination aus Gewürzen, Knoblauch, Ingwer und verschiedenen Gemüsesorten	
Lamm Bhindi	15,90 €
Lammfleisch mit frischem Okragemüse, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlenen Gewürzen	
Lamm Karahi	15,90 €
Lammfleisch gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Peperoni, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlenen Gewürzen	
Lamm Palak	15,90 €
Lammfleisch mit gerösteten Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Spinat	
Lamm Vindaloo	15,90 €
Lammfleisch mit Kartoffeln und Currysauce (sehr scharf)	
Lamm Curry	15,90 €
Lammfleisch mit milder Currysauce	
Lamm Korma	15,90 €
Sehr mildes Lammcurry mit Sahne-Mandel-Kokosnusssauce	

| TANDOORISPEZIALITÄTEN

Green Chicken Tandoori	16,90 €
zartes Hähnchenfleisch mariniert mit Spinat-Minze und Koriandersauce im Tandoor gegrillt	
Chicken Malai Tikka	16,90 €
mariniertes Hühnerfleisch am Spieß mit Cashewsauce	
Chicken Tikka	16,90 €
mariniertes Hähnchenbrustfilet	
Tandoor Paneer Tikka	16,90 €
hausgemachte Frischkäsewürfel mit Paprika und Zwiebeln mariniert	

| VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

Bhindi	14,50 €
frische Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Koriander	
Bengen Bharta	14,50 €
mit panierten Auberginen, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch	
Alu Gobi	14,50 €
Kartoffeln in einer pikanten Currysauce mit Blumekohl und Zwiebeln	
Methi Paneer	15,50 €
hausgemachter Frischkäse mit Bockschornklee, Koriander, Zwiebeln, Tomaten und Rahmsauce	
Paneer Butter Masala	15,50 €
hausgemachter Käse mit grünen Kräutern und einer orientalisch gewürzten Sauce	
Malai Kafta	14,50 €
mit Käse gefüllte Gemüsebällchen in Currysauce	
Methi Matar Malai	14,50 €
cremiges Curry mit frischen Bockschornkleeblättern und Erbsen	
Mushroom Matar	14,50 €
mit grünen Erbsen und Champignoncurry	
Baghare Aubergine	15,50 €
Aubergine in Sauce mit Sesam und Kokosraspeln	
Chole Bhatura	15,50 €
Erbsen in einer Masalasauce und traditionelles Brot	
Karahi Paneer	15,50 €
hausgemachter Käse mit Zwiebeln gebraten, Knoblauch, Paprika, Peperoni, Ingwer, frischen Kräutern und gemahlenen Gewürzen	
Shahi Paneer	15,50 €
hausgemachter Käse in einer Gewürzmischung mit feiner Sauce	
Dal Makani	14,00 €
schwarze Linsen mit verschiedenen Gewürzen und in Butter gekocht	
Matter Paneer	14,00 €
hausgemachter Käse, gebraten mit Erbsen, Zwiebeln, Kartoffeln, Tomaten und Gewürzen	
Alo Palak	13,50 €
mit Kartoffeln, gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Spinat und Gewürzen	
Mix Vegetables	13,00 €
frisches Gemüse mit frischem Koriander und erlesenen Gewürzen	
Tarka Dal	13,50 €
Linsen mit gerösteten Zwiebeln und Knoblauch	
Vegetable Korma	14,50 €
frisches Gemüse, mit Mandelsauce, Kokosnuss und feinen Gewürzen	
Chana Masala	13,50 €
Kichererbsen mit frischen Gewürzen und Kräutern	
Palak Paneer	14,00 €

| VEGANE SPEZIALITÄTEN

Bharta Bengen Auberginen im Tandoor gegrillt und mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Knoblauch püriert	14,50 €
Daal Hari Bhari gelbe Linse mit Zucchini, Auberginen und Gewürzen	14,50 €
Mix Vegetables Gemüsecurry mit verschiedenen, frischen Gemüsesorten	13,00 €
Channa Masala mit Kichererbsen, Knoblauch, Zwiebeln und Currysauce	13,50 €
Bhindi Masala Okragemüse mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen	14,50 €
Tarka Daal mit Linsen, Tomaten, Knoblauch und Ingwer gegart	13,50 €

| FISCH- UND GARNELENSPEZIALITÄTEN

Prawn Masala	18,00 €
Garnelen mit orientalisch gewürzter Sauce und grünen Kräutern	
Prawn Sabji	18,00 €
Garnelen mit frischem Gemüse und Gewürzen	
Machali Balchao ALKOHOL	19,50 €
Lachsfilet in Goa-Masala mit Ingwer, roten Chilis und Dunkeln Rum	
Macher Jholl	19,50 €
Lachs traditionelles Mirch Masala Fisch Curry Fillet	
Jhinga Morrisha	18,00 €
Gekochte Reizen Garnelen mit Tomaten und frischem rotem Chili	
Prawn Curry	18,00 €
Garnelen mit milder Currysauce	
Prawn Chili	18,00 €
Garnelen mit Paprika, Peperoni, Zwiebeln und süß-scharfer Sauce	
Fish Curry	15,90 €
Fischfilet mit milder Currysauce	
Fish Madras	15,90 €
Fischfilet mit pikanter Currysauce, Kokosmilch und Champignons	

| BEILAGEN

Basmati-Reis	4,00 €
mixed Pickle	2,00 €
Pilao Reis	6,00 €
Basmatireis mit Erbsen und Butter angebraten	
Mix Raita	4,00 €
Joghurt mit Zwiebeln, Gurken und fein gewürzt	

| DESSERTS

Rasmali zwei süße Milchbällchen	5,50 €
Gulab Jamun zwei gebratene, süße, warme Milchbällchen	4,50 €