



Sitar

Robert-Koch-Straße 4, 80538 muenchen
+49 89 21112361

KOMPLETTE SPEISEKARTE

KALTE VORSPEISEN

Punjabi Chana Chat

indischer Kichererbsensalat

0,00 €

Krabben-Cocktail mit kleinem Naan

mit kleinem Naan

0,00 €

Chicken-Chat Delhi

indischer Hühnerfleischsalat

0,00 €

WARME VORSPEISEN

Vegetable Samosa (2 Stück) Pastetchen gefüllt mit frischem Gemüse	0,00 €
Gemischter Vorspeisenteller (für 2 Personen)	0,00 €
Chili Chicken (sehr scharf) mit Hühnerfleisch nach Rajasthan Art, und spezial Gewürzen	0,00 €
Jheenga Chili (sehr scharf) mit Risengarnelen und Chilli auf Rajasthan Art	0,00 €
Achari Chicken Tikka (scharf) zartes, mariniertes Hühnerfleisch nach traditioneller Art	0,00 €
Paneer Chili hausgemachter Käse nach Rajasthan-Art	0,00 €
Paneer Pakora frischer hausgemachter Käse	0,00 €
Fisch Pakora zartes Fischfilet	0,00 €
Chicken Pakora mit zartem Hühnerfleisch	0,00 €
Pappad (2 Stück) 2 Stück linsenwaffeln mit 3 verschiedenen Soßen	0,00 €
Vegetable Pakora frisches, gemischtes Gemüse	0,00 €
Onion Bhaji mit gewürzten und frittierten Zwiebelringen	0,00 €

| SUPPEN

Lachsan-Shorba	0,00 €
indische Knoblauchsuppe	
Jheenga-Shorba ALKOHOL	0,00 €
indische Garnelensuppe mit Sherry	
Chicken Shorba	0,00 €
indische Hühnersuppe	
Sabzi Shorba	0,00 €
indische Gemüsesuppe	
Dal Shorba	0,00 €
indische Linsensuppe	

| SALATE

Salat Sitar	0,00 €
gemischter Salat mit Krabben, Käse und Mais	
Gemischter Salat (klein)	0,00 €
Beilagensalat	
Indischer Salat	0,00 €
mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Mais, Zwiebeln und Joghurt-Dressing	
Tomaten-Salat	0,00 €
mit Zwiebeln und Essig-Öl-Dressing	
Saison Salat	0,00 €
gemischter Salat mit French-Dressing	

| HÜHNCHENGERICHTE

Murgh Nilgiri mit Korianderblättern, Kokosnussmilch, grünem Chilli, Spinat und Minze in orientalischer Kräutersauce	0,00 €
Chicken Palak mit Spinat und Masalasauce	0,00 €
Chilli Chicken (sehr scharf) auf Rajasthan Art mit Spezial-Gewürz	0,00 €
Handi Chicken (sehr scharf) Hühnerfleisch nach Rajasthan Art mit Spezialgewürzen	0,00 €
Chana Chicken Hühnerfleisch mit Kichererbsen und Curry-Masalasauce	0,00 €
Mango Chicken mit Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce	0,00 €
Chicken Korma mit Kokosnuss-Sahnesauce	0,00 €
Chicken Jalfrezi (scharf) mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten, im Lehmofen gegrillt	0,00 €
Chicken Vindaloo (sehr scharf) mit Spezial-Gewürzen aus Goa	0,00 €
Butter Chicken mit Butter-Tomatensauce	0,00 €
Chicken Tikka Masala gegrilltes Hühnerfleisch in Masalasauce	0,00 €
Chicken Badam Pasanda mit Nusssauce und Kokosnussflocken	0,00 €
Chicken Sabzi mit verschiedenem, frischem Gemüse	0,00 €
Karahi Murgh mit Currysauce	0,00 €

| ENTENGERICHTE

Ente Sitar Spezialität unseres Chefkochs	0,00 €
Mango Ente zartes Entenbrustfilet in Mango-Safran-Cashewnusssauce	0,00 €
Ente Jalfrezi (scharf) mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten	0,00 €
Ente Khumb Wala mit frischen Champignons, Knoblauch, Ingwer und Mandel-Safransauce	0,00 €

LAMMGERICHTE

Mutton Nilgiri (mittelscharf)	0,00 €
mit zartem Lammfleisch, Korianderblättern, grünem Chilli, Minze, Spinat-Kräuter, Kokosnussmilch und orientalischer Sauce, im Lehmofen gegrillt	
Lamm Jalfrezi	0,00 €
mit zartem Lammfilet, Paprika, Zwiebeln und Tomaten, im Lehmofen gegrillt	
Karahi Ghosht	0,00 €
mit gebratenem Lammfleisch, Paprika, Zwiebeln und Currysauce	
Rogan Josh	0,00 €
zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Sauce	
Mango Lamm	0,00 €
mit zartem Lammfleisch und Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce	
Lamm Botti Masala	0,00 €
zartes Lammfilet in Masalasauce, gegrillt	
Palak Ghosht	0,00 €
mit gebratenem Lammfleisch und Spinat, nach nordindischer Art	
Mutton Khumb Wala	0,00 €
zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Currysauce	
Mutton Vindaloo (sehr scharf)	0,00 €
mit zartem Lammfleisch, Kartoffeln und Spezial-Gewürzen aus Goa	
Mughlai Meat	0,00 €
mit zartem Lammfleisch und Mandel-Safran-Sahnesauce	
Bhunna Ghosht	0,00 €
mit gebratenem Lammfleisch und Tomaten in kräftiger Sauce	

| FISCHGERICHTE

Jheenga Khumb Wala	0,00 €
Riesengarnelen mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Currysauce	
Jheenga Jalfrezi (scharf)	0,00 €
mit Riesengarnelen, Paprika, Zwiebeln und Tomaten	
Jheenga Mango	0,00 €
mit Riesengarnelen, Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce	
Jheenga Chili (sehr scharf)	0,00 €
mit Riesengarnelen nach Rajasthan-Art, mit Spezialgewürzen	
Prawn-Curry	0,00 €
Krabben in Currysauce, mit feinen Gewürzen	
Jheenga Masala	0,00 €
mit Riesengarnelen mit kräftiger Masalasauce	
Fisch Chili (sehr scharf)	0,00 €
Seelachsfilet in Chili-Sauce	
Fisch Masala	0,00 €
mit Seelachsfilet, nach ostindischer Art	

| THALIS

Vegetable Thali (für 2 Personen)	0,00 €
6 verschiedene Gemüsegerichte, 1 Gemüsegericht, Raita, Salat, Pappad, und Basmatireis	
Fisch Thali (für 2 Personen)	0,00 €
3 verschiedene Fischgerichte• Basmati-Reis• Raita• Pappad• Salat• 6 verschiedene Saucen	
Sitar Thali (für 2 Personen)	0,00 €
4 verschiedene Fleischgerichte, 2 Gemüsegericht, Raita, Salat, Pappad, und Basmatireis	
Sitar Thali	0,00 €
2 verschiedene Fleischgerichte, 1 Gemüsegericht, Raita, Salat, Pappad, und Basmatireis	
Fisch Thali	0,00 €
3 verschiedene Fleischgerichte, 1 Gemüsegericht, Raita, Salat, Pappad, und Basmatireis	
Vegetable Thali	0,00 €
3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat, Pappad und Basmatireis	

| TANDOORI

Vegetable Tandoori	0,00 €
hausgemachter indischer Käse mit Blumenkohl, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Auberginen und Paprika, am Spieß gegrillt	
Jheenga Tandoori	0,00 €
Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt	
Botti Kebap	0,00 €
mit zartem, mariniertem Lammfilet vom Spieß	
Sitar-Teller	0,00 €
gebratenes Hühner- und Lammfleisch mit frischem Gemüse, Reis und Naan	
Paneer-Tikka	0,00 €
gegrillter, hausgemachter Käse	
Mix-Grill-Platte	0,00 €
gemischte Tandoori-Köstlichkeiten	
Haryali Malai Kebab	0,00 €
mit zartem Hühnerfleisch, in Spinat, Minze und Koriandersauce mariniert	
Kesri Chicken	0,00 €
mit Hühnerfilets, in Knoblauch-Joghurt mariniert und Ei, eine Spezialität des Chefs	
Mutton Sheek Kebab	0,00 €
frisch gehacktes Lammfleisch, gegrillt, zubereitet mit Knoblauch, Ingwer und Koriander	
Tandoori Chicken	0,00 €
mit marinierten Hähnchenschenkeln, nach einer berühmten nordindischen Rezeptur	
Chicken Tikka	0,00 €
mit zarten Hühnerfleischstücken in Joghurt, Knoblauch und Ingwer mariniert	

| TANDOORI BROT SPEZIALITÄTEN

Paneer Kulcha gefülltes Hefeteigbrot mit hausgemachtem Käse	0,00 €
Lachsankulcha gefülltes Hefeteigbrot mit Knoblauch	0,00 €
Vegetable Prantha mehrschichtiges Vollkornbrot gefüllt mit frischem Gemüse	0,00 €
Keem Naan gefülltes Hefeteigbrot mit Lammhackfleisch	0,00 €
Peshawri Naan gefülltes Hefeteigbrot mit Hühnerfleisch, Käse und Sultaninen	0,00 €
Lachsankion gefülltes Hefeteigbrot mit Zwiebeln	0,00 €
Roti flaches Vollkornfladenbrot	0,00 €
Prantha mehrschichtiges Vollkornbrot mit Butter	0,00 €
Mint Prantha mehrschichtiges Vollkornbrot gefüllt mit frischer Minze	0,00 €
Naan ovales Brot aus Hefeteig	0,00 €
Butter Naan ovales Brot aus Hefeteig, gefüllt mit Butter	0,00 €

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

Bhindi Masala mit frischem, indischen Okra Gemüse und einer kräftigen Sauce	0,00 €
Mixed Vegetable (pikant) mit gemischtem, frischem Gemüse	0,00 €
Vegetable Jalfrezi mit gemischtem, frischem Gemüse	0,00 €
Baingan Ka Bharta frische Auberginen, püriert mit Zwiebeln und Tomaten, kräftig gewürzt	0,00 €
Baingan Hajipur gefüllte Auberginen mit Spezialgewürzmischung, in Mandel-Sahnesauce	0,00 €
Paprika aus Bikaner gefüllte Paprika mit Spezial-Gewürzmischung in Currysauce	0,00 €
Alu Ghobi mit Kartoffeln, Blumenkohl, gewürfelten Tomaten und Zwiebeln	0,00 €
Chili Paneer hausgemachter Käse nach Rajasthan Art, mit Spezialgewürzen	0,00 €
Sabzi Kofta mit Gemüseklößchen und würziger Currysauce	0,00 €
Chana Masala mit Kichererbsen, frischen Tomaten, Ingwer und Curry	0,00 €
Dal Makhni Indisches Nationalgericht mit Linsen und Butter	0,00 €
Karahi Paneer gebratener, hausgemachter Käse, mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Currysauce	0,00 €
Bombay Alu (sehr scharf) Kartoffeln mit Zitronengras-Sauce	0,00 €
Shahi Paneer hausgemachter indischer Käse mit Tomaten-Mandel-Sahnesauce	0,00 €
Palak Paneer mit kräftigem Rahmspinat und hausgemachtem Käse	0,00 €
Shahi Baingan	0,00 €

mit Auberginen, hausgemachtem Käse und Mandelsauce

| REISGERICHTE

Shajahani Biryani 0,00 €
mit Hühnerbrust, Lammstreifen, Shrimps und Nüssen

Vegetable Biryani 0,00 €
mit frischem, gemischtem Gemüse, ohne Mandeln und Rosinen

Hyderabad Biryani 0,00 €
Lammstreifen mit Trockenfrüchten

Jheenga Biryani 0,00 €
Riesengarnelen mit Shrimps, Mandeln und Rosinen

Chicken Biryani 0,00 €
mit Hühnerfleisch

Beef Biryani 0,00 €
mit Rindfleisch

Mutton Biryani 0,00 €
mit Lammfleisch

| SAFRAN-BASMATI-REIS

Gemüse Pulao 0,00 €
mit Gemüse

Lemon Pulao 0,00 €
mit Zitrone

Kasmiri Pulao 0,00 €
mit Hülsenfrüchten

| BEILAGEN

Alu Raita 0,00 €
Kartoffel-Joghurt

Hausgemachter Kheere Ka Raita 0,00 €
mit Joghurt und Gurken

Plain Dahi 0,00 €
einfacher joghurt

| DESSERTS

Gulab Jamun Bällchen aus Milch und Quark, in Honig gebacken	0,00 €
Frische Mango mit Eis	0,00 €
Vanilleeis mit Rosinen, in Grappa eingelegt ALKOHOL	0,00 €
Sitar-Teller (2 Personen) Lassen Sie sich überraschen	0,00 €
Gajar Halwa mit geriebenen Karotten, Mandeln, Pistazien und mit Honig verfeinert	0,00 €
Kulfi mit Honigmilch, Maismehl, Mandeln und Pistazien	0,00 €
Mango Creme mit Vanilleeis	0,00 €
Lychees mit Vanilleeis	0,00 €