

Tibet

Johannisstraße 28, 90419 Nuernberg
+49 911 3000754

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| VORSPEISEN

Masoor Daal Shorba 6,90 €

Linsensuppe mit Tomaten, frischem Ingwer, Knoblauch, Koriander und Ghee

Jhinga Shorba 7,40 €

Würzige Garnelensuppe mit Kokosmilch, Lemongras und frischem Koriander

Pakora Mix Vegetables 8,90 €

Frisches Gemüse im Kichererbsen-Teigmantel gebacken, dazu Raita Dip, Mango Chutney und Salatbeilage

Samosa 8,90 €

Knusprige Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen gefüllt, dazu Raita Dip, Mango Chutney mit Salatbeilage

Jhinga Salad 10,40 €

Marinierte Garnelen mit Honig und Sojasauce auf buntem Blattsalat mit Joghurt- oder Mango-Dressing

Keema Naan 8,90 €

Mit Hackfleisch gefülltes Naan dazu Raita Dip und Salatbeilage

Sabzi Naan 8,90 €

Mit Gemüse gefülltes Naan dazu Raita Dip und Salatbeilage

Paneer Naan 8,90 €

Mit hausgemachtem indischer Käse gefülltes Naan dazu Raita Dip und Salatbeilage

»tibet spezial« Vorspeisenteller 12,10 €

Samosa, Pakora, Kofta, Papadam dazu Raita Dip und Mango Chutney mit Salatbeilage

| BEILAGEN

Knoblauch Naan	3,10 €
Ghee Naan	3,10 €
Natur Naan	3,10 €
Papadam Knusprige Linsenwaffeln	3,10 €
Bhatara Frittierte Weizenbrote	3,10 €
Raita Dip würziger Joghurt Dip	2,70 €
Minz Dip veganer Sojajoghurt Dip	2,70 €
Mango Chutney süßer Mango Dip	2,70 €
Portion Reis	2,00 €
Portion Räuchertofu	4,90 €
Portion Paneer Hausgemachter indischer Käse	4,90 €
Beilagensalat mit Joghurt- oder Mangodressing	4,90 €

| MOMOS (NEPALTELLER)

Momos (Spinat-Tofu) gefüllte Teigtaschen mit Salatbeilage und Chili-Soja, Minz-Soja und Tomaten-Chili Dip	9,00 €
Momos (Putenfleisch) gefüllte Teigtaschen mit Salatbeilage und Chili-Soja, Minz-Soja und Tomaten-Chili Dip	9,00 €

INDIAN FLAVOUR

Chicken Curry Gebratenes Hühnchenfleisch mit Zucchini, Karotten und traditionellen indischen Gewürzen	16,80 €
Chicken Vindaloo Gebratenes Hühnchenfleisch mit Kartoffeln und Kokosraspeln in einer cremiger Kokosmilchsauce	16,80 €
Badam Pasanda Gebratenes Hühnchenfleisch mit Mandeln in cremiger Kokosmilchsauce	16,80 €
Chicken Korma Gebratenes Hühnchenfleisch mit Cashewnüssen in würziger Korma-Masalasauce	16,80 €
Gujarat Gebratenes Hühnchenfleisch mit frischem Gemüse und Cashewnüssen nach westindischer Art in feiner Honig-Currysauce	16,80 €
Handi Lazaz Gebratenes Hühnchenfleisch mit frischem Ingwer und Kräutern in würziger Ingwer-Knoblauchsauce	16,80 €
Aam Murgh Gebratenes Hühnchenfleisch mit frischen Mangostücken in cremiger Currysauce	16,80 €
Nepal Masala SCHWEIN Zartes, gebratenes Schweinefleischstücke mit Gemüse in würzig-scharfer Masalasauce	16,80 €
Jhinga Sabzi Gebratene Garnelen (ohne Schale) mit frischem Gemüse in würziger Ingwer-Knoblauchsauce	17,80 €
Jhinga Curry Gebratene Garnelen (ohne Schale) mit frischem Gemüse in Kokos-Currysauce	17,80 €
Palak Murgh Gebratenes Hühnchenfleisch gebraten in würzigem Spinat-Tomatenfond	16,80 €
Gado Gado Gebratenes Hühnchenfleisch und Gemüse in einer cremigen Kokos-Erdnusssauce	16,80 €
Butterchicken	16,80 €
Fischcurry mit Gemüse	17,80 €

| VEGETARISCHE GERICHTE

Sabzi Gujarat Gebratenes Gemüse mit Cashewnüssen in leckerer Honig-Currysauce	16,80 €
Sabji do Payza Gebratenes Gemüse mit Zuckerschoten und Paneer (hausgemachtem indischen Käse) in aromatischer Koriander-Tomatensauce	16,80 €
Sabzi Badam Gebratenes Gemüse gebraten mit Mandeln in cremiger Kokosmilchsauce	16,80 €
Sabzi Aam Gebratenes Gemüse mit frischen Mangostücken in einer cremiger Currysauce	16,80 €
Himalaya Kofta Gebratene Gemüsebällchen aus Blumenkohl, Mandeln und Kartoffeln in einer Kräuterrahm-Currysauce	16,80 €
Nayaratan Korma Gebratener Räuchertofu mit Gemüse, Rosinen und Cashewnüssen in cremiger Kokos-Currysauce	17,80 €
Tofu Lazaz Gebratener Räuchertofu mit Kartoffeln, Champignons und Erbsen in würziger Ingwer-Knoblauchsauce	17,80 €
Palak Paneer Gebratener hausgemachter indischer Käse in würzigem Spinat-Tomatenfond	16,80 €
Gado Gado Gebratenes Gemüse in cremiger Kokos-Erdnuss-Sauce	16,80 €
Butter Sabzi mit Gemüse	16,80 €

| SALATE

Salatteller mit Hähnchenbrust mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und gerösteten Zwiebelringen mit Joghurt- oder Mango-Dressing	13,10 €
Salatteller mit Zucchini mit gebratenen Zucchini, Zuckerschoten und frischen Champignons mit Joghurt- oder Mango-Dressing	13,10 €
Salatteller mit Garnelen Marinierte Garnelen mit Honig und Sojasauce auf buntem Blattsalat	16,50 €

| DESSERT

Tibetan Momo-Pie	9,50 €
Zwei Momos gefüllt mit frischen Apfelstücken, Mandeln, Zimt, Rosinen und Schokocreme dazu eine Kugel Eiscreme mit Vanillegeschmack in Sesam	
Tibetan Momo-Pie vegan	9,50 €
Drei Momos gefüllt mit veganer Schokocreme	
Tibetan Bhatara-Brot	8,50 €
Warmes Bhatara-Brot mit Karamell-Kokossauce und Eiscreme mit Vanillegeschmack	
Gulab Jamun	8,50 €
Drei Indische Süßbällchen und eine Kugel Eiscreme mit Vanillegeschmack mit Kardamom und Zimt	
Zwei Kugeln Eiscreme (Kokos-Mandel)	6,50 €
mit Vanillegeschmack in einem Mantel aus Kokos-Mandel-Raspeln mit Karamellsauce	
Zwei Kugeln Eiscreme (Sesam)	6,50 €
mit Vanillegeschmack im Sesammantel mit Karamellsauce	
Dessert-Platte	19,90 €
Drei Momos, drei Süßbällchen & Tibetan Bhatara-Brot mit drei Kugeln Eiscreme mit Vanillegeschmack und frischen Früchten	