Amber

Ostpreußenstraße 45, 81927 muenchen
+49 89 99939775

KOMPLETTE SPEISEKARTE

SUPPEN

Dal-Shorba AUF WUNSCH VEGAN — **5,90 €**
Indische Linsensuppe

Sabzi-Shorba — **5,90 €**
Suppe mit frischem Gemüse

Chicken-Shorba — **6,50 €**
Indische Hühnchensuppe

Tomato Shorba — **5,90 €**
Tomatensuppe nach südindischer Art

WARME VORSPEISEN

Vegetable Pakora AUF WUNSCH VEGAN — **5,90 €**
frisches gemischtes Gemüse

Onion Rings AUF WUNSCH VEGAN — **5,90 €**
Zwiebelringe, kräftig gewürzt und frittiert

Paneer Pakora VEGETARISCH — **7,50 €**
frischer hausgemachter Käse

Fish Pakora — **7,50 €**
zartes Seelachsfilet

Chicken Pakora — **6,90 €**
zartes Hühnchenfleisch

Vegetable Samosa AUF WUNSCH VEGAN — **6,90 €**
Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen gefüllt

gemischte Vorspeise — **14,90 €**
verschiedene Pakoras mit Hühnchen, Fischstücken, Gemüse und Käse

vegetarische Vorspeise VEGETARISCH — **13,90 €**
verschiedene Pakoras mit Gemüse und hausgemachtem Käse

Pappad VEGAN — **3,20 €**
hauchdünne Linsenteigwaffeln mit 3 verschiedenen schmackhaften Dips

SALATE

Salat Saison — **5,90 €**
gemischter Salat mit Frenchdressing oder Essig & Öl

Fitness-Salat — **10,50 €**
mit gegrillten Hühnchenbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Mais, Zwiebeln und Joghurtdressing

SPEZIALITÄTEN VOM CHEFKOCH

Multani Shorba (Suppe) — **6,50 €**
zubereitet mit Hühnchenfleisch, Linsen, Reis und kräftigen Gewürzen

Murg Mutton Korma — **20,90 €**
zartes Hühnchen- u. Lammfleisch in Mandel-Cashew-Soße mit Pulao-Reis

Chicken Dilkash — **20,90 €**
zartes Hühnchenfleisch mit frischem hausgemachten Käse und Tomaten-Mandel-Curry-Soße mit Pulao-Reis

Jheenga Chaman — **24,90 €**
Riesengarnelen in Nusssoße mit Kokosnussflocken und gemahlenen Mandeln mit Pulao-Reis

Mutton Kashmiri — **23,90 €**
zartes mariniertes Lammfilet aus dem Tandoori-Ofen mit frischem Joghurt, Paprika, Zwiebeln, Ingwer

veg. Hara Bhara — **16,90 €**
frisches Gemüse, ayurvedische Art

Vegetable Mango — **16,50 €**
Gemüse in frischer Mango-Cashewnuss-Soße

Chili Chicken — **18,50 €**
filetiertes Hühnchenfleisch mit Paprika, Zwiebel, Ingwer, Knoblauch und grüne Chili

SPEZIALITÄTEN VOM HÜHNCHEN

Kadai Chicken **16,50 €**
Hühnchenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in typisch indischer Soße

Chicken Jalfrezi **16,50 €**
Hühnchenfleisch, mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Chili und frischem Koriander

Chicken Vindaloo **16,50 €**
Hühnchenfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa

Butter Chicken **16,90 €**
zartes Hühnchenfleisch in Butter-Tomaten-Soße

Chicken Tikka Masala **16,90 €**
Spezialität des Hauses; zartes gegrilltes Hühnchenfleisch in Tomaten-Masala-Soße

Murgh Nilgiri **16,50 €**
Hühnchenbrustfilet mit Korianderblättern in orientalischer Kräutersauce mit Kokosnussmilch, grünem Chili, Minze und Spinat

Mango Chicken **16,90 €**
Hühnchenbrustfilet in frischer Mango-Cashewnuss-Soße

Bananen Chicken **16,90 €**
Hühnchenfleisch in frischer Bananen-Sahne-Cashewnuss-Soße

SPEZIALITÄTEN VOM LAMM

Rogan Josh 18,50 €
zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Soße

Lamm Palak 18,50 €
gebratenes Lammfleisch mit Spinat nach berühmter nordindischer Art

Lamm Vindaloo 18,50 €
Lamm mit Kartoffeln in Goa-Art

Lamb Korma 18,50 €
zartes Lammfleisch in Nusssoße mit Kokosnussflocken und gemahlenen Mandeln

Lamb Boti Masala 18,50 €
zartes Lammfleisch in Mandel-Tomatensoße

Mango Lamb 18,50 €
zartes Lammfleisch in frischer Mango-Cashewnuss-Soße

Mutton Kolhapuri 18,50 €
zartes Lammfleisch, frische Paprika, Zwiebel, Ingwer, Knoblauch, grüner Chili

SPEZIALITÄTEN VON DER ENTE

Duck Khumb Wala 20,90 €
frisches, zartes Entenbrustfilet mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Soße

Ente Mango 20,90 €
frisches Entenbrustfilet in Mango-Cashewnuss-Soße

Ente Masala 20,90 €
frisches Entenfilet in typischer indischer Masala-Soße

FISCH SPEZIALITÄTEN

Fish Mango 20,50 €
Seelachsfilet mit frischer Mango in Mango-Cashewnuss-Soße

Jheenga Masala 22,90 €
Riesengarnelen in Tomaten-Knoblauch-Currysoße

Goan Fish Curry 20,50 €
Fischspezialität aus Goa

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

Vegetable Korma VEGETARISCH — **14,90 €**
frisches Gemüse mit Cashewnüssen und Rosinen in Mandel-Soße

Saag Paneer VEGETARISCH — **15,50 €**
Spinat mit hausgemachtem Käse

Shahi Baingan VEGETARISCH — **14,50 €**
indische Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Mandelsoße, fein gewürzt

Alu Chana Masala AUF WUNSCH VEGAN — **14,50 €**
Kichererbsen, Kartoffeln und Zwiebeln in herzhafter Currysoße mit frischen Tomaten und Ingwer

Dal Makhani AUF WUNSCH VEGAN — **13,50 €**
indisches Nationalgericht: gelbe oder schwarze Linsen mit Butter

Kadai Paneer VEGETARISCH — **15,50 €**
Hausgemachter Käse in der Pfanne serviert mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln in typischer Soße

Bhindi Masala VEGETARISCH — **14,90 €**
frisches indisches Okra-Gemüse in kräftiger Soße

Mixed Vegetables Masala AUF WUNSCH VEGAN — **14,90 €**
frisches Gemüse nach indischer Art

Soya Tikka Masala VEGAN — **15,50 €**
Soja-Bällchen mit hausgemachter, kräftiger Soße

Vegetable Handi AUF WUNSCH VEGAN — **14,90 €**
gemischtes Gemüse mit pikanter Currysoße nach Hausart

TANDOORI VORSPEISEN

Murgh Tikka — **10,50 €**
Zarte Hühnchenstücke in Joghurt mariniert, aus dem Tandoori Ofen

Gemischte Vorspeise mit Gurken-Joghurt — **18,50 €**
verschiedene Köstlichkeiten aus dem Tandoori-Ofen, mariniert mit feinen Gewürzen

BIRYANI

Vegetable Biryani VEGETARISCH — **15,90 €**
frisches gemischtes Gemüse mit Mandeln und Rosinen in Kashmir Art

Mutton Biryani — **19,50 €**
Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen

Maharaja Biryani — **19,90 €**
Hühnchen- und zartes Lammfleisch mit frischem Gemüse nach bengolischer Art

Jheenga Hydrabadi Biryani — **23,90 €**
Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen

TANDOORI BROT SPEZIALITÄTEN

Nan VEGETARISCH — **3,50 €**
Fladenbrot aus Hefeteig

Butter Nan VEGETARISCH — **3,90 €**
mit Butter bestrichen

Garlic Nan VEGETARISCH — **4,20 €**
ovales Brot aus Hefeteig mit Knoblauch

Pishauri Nan VEGETARISCH — **5,90 €**
gefüllt mit Käse, Rosinen, Mandeln und Kokosnuss

Roti VEGETARISCH — **3,50 €**
flaches Vollkornfladenbrot

Batura VEGETARISCH — **3,90 €**
ovales Brot aus Hefeteig, frittiert

Ginger Nan VEGETARISCH — **4,20 €**
mit frischem Ingwer

NACHSPEISEN

Mango-Creme mit Vanilleeis VEGETARISCH **5,90 €**

Gajar Halwa VEGETARISCH **5,50 €**
Geriebene Karotten mit Mandeln und Rosinen zubereitet

Gulab Jamun mit Vanilleeis VEGETARISCH **6,50 €**
Bällchen aus Milch und Quark, in Honig gebacken mit Vanilleeis

Kokosnusseis in Kokosschale **6,90 €**

THALIS

Wunsch Thali VEGETARISCH **25,50 €**
3 verschiedene Gerichte zur freien Auswahl mit Raita, Salat, Pappad und Basmati-Reis

Vegetable Thali VEGETARISCH **19,90 €**
3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat, Pappad und Basmati-Reis

Amber Thali **21,90 €**
1 Lamm-, 1 Hühnchen und 1 Gemüsegericht, Raita, Salat, Pappad und Basmati-Reis

Vegetable Thali Grand VEGETARISCH **38,90 €**
für 2 Personen

Amber Thali Grand **41,90 €**
für 2 Personen

Special Amber Surprise **69,90 €**
4-Gänge-Menü, lassen Sie sich überraschen, mit Aperitif und Mango-Likör

SPEZIALITÄTEN VOM GRILL-CHEFKOCH

Vegetable Tandoori VEGETARISCH **16,90 €**
hausgemachter Käse, Blumenkohl, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Auberginen und Paprika, in Joghurt und Gewürzen eingelegt, am Spieß gegrillt

Jheenga Tandoori **26,50 €**
US-Riesengarnelen ohne Schale mariniert in Joghurt und Gewürzen, knusprig gegrillt

Ente Tikka **22,50 €**
Entenbrust mit Ingwer, Knoblauch, Zitrone und Gewürzen in Joghurt mariniert und im Lehmofen gegrillt

SPEZIALITÄTEN AUS DEM TANDOORI OFEN

Tikka Achari Taka Tak 17,90 €
Hühnerbrustfilet mariniert in Ingwer, Knoblauch, Joghurt und indischen Pickels im Ofen gebacken und geschmort in Tomat-
in Butter-Kokosnuss-Soße

Chicken Tikka 17,50 €
zarte Hühnchenstücke in spezieller Joghurt-Marinade

Lamm Botti Kebab 23,50 €
zartes mariniertes Lammfilet vom Spieß

Haryali Malai Kebab 17,50 €
zartes Hühnchenfleisch in Joghurt mit Spinat-, Minze- und Koriandersoße mariniert, mit Beilage

Fish Tikka 20,90 €
frisches Seelachsfilet mariniert in Joghurt und Gewürzen, knusprig gegrillt

Mix-Grillplatte 22,50 €
Tandoori-Köstlichkeiten

BEILAGEN

Plain Dahi VEGETARISCH 3,90 €
einfacher Joghurt

Kheera Ka Raita VEGETARISCH 4,90 €
Joghurt mit Gurke

Bombay Potato VEGETARISCH 9,90 €
Kartoffelgericht mit herzhafter Tomaten-Currysoße

Jeera Alu VEGETARISCH 9,90 €
Kartoffeln mit Kreuzkümmel

Alu Palak VEGETARISCH 9,90 €
Kartoffeln mit Spinat

Pulao Rice VEGETARISCH 6,50 €
Basmati-Reis nach Moghul Art

Mix Pickles 3,50 €
gemischtes grünes und gelbes Obst - sauer

VEGANE GERICHTE

V1. Dal-Shorba 5,90 €
VEGAN
Suppe aus gelben Linsen

V2. Sabzi-Shorba VEGAN 5,90 €
Suppe mit frischem Gemüse

V3. Tomatencremesuppe VEGAN 5,90 €
Tomatensuppe mit kräftigen Gewürzen in Kashmir-Dorfart

V11. Vegetable Pakora VEGAN 5,90 €
frisches gemischtes Gemüse

V12. Onion Rings VEGAN 5,90 €
Zwiebelringe, kräftig gewürzt und frittiert

V13. Vegetable Samosa VEGAN 6,90 €
2 Pastetchen mit frischem Gemüse, Kartoffeln und Erbsen gefüllt

V21. Vegetable Mango VEGAN 16,50 €
Gemüse in frischer Mango-Cashewnuss-Soße

V22. Chana Masala VEGAN 14,50 €
Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer

V23. Dal Makhni VEGAN 13,50 €
indisches Nationalgericht: gemischte Linsen, ayurvedische Art

V24. Bhindi Masala VEGAN 14,90 €
frisches indisches Okra-Gemüse in kräftiger Soße

V25. Mixed Vegetables VEGAN 14,90 €
gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt

V26. Mushroom Muter VEGAN 13,50 €
frische Champions mit Zwiebeln, Erbsen und Tomaten in kräftiger Currysoße

V27. Alu Gobi VEGAN 13,50 €
frische Kartoffeln mit Blumenkohl in Curry-Tomatensoße

V28. Vegetable Handi VEGAN 14,90 €
gemischtes Gemüse mit pikanter Currysoße nach Hausart

V29. Vegetable Thali VEGAN 19,90 €
3 verschiedene Gemüsegerichte, Salat, Pappad und Basmati-Reis

V30. Vegetable Palak VEGAN 14,90 €
Gemüse mit Spinat, nach berühmter nordindischer Art

V31. Soya Tikka Masala VEGAN 15,50 €
Soja-Bällchen mit hausgemachter, kräftiger Soße

V41. Nan VEGAN 3,50 €
ovales Brot aus Hefeteig

V42. Garlic Nan VEGAN 4,20 €