Badshah

Birkerstraße 10, 80636 muenchen

KOMPLETTE SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Papadams — **2,90 €**

Vegetable Samosa VEGETARISCH — **6,50 €**
Teigtasche mit Kartoffeln, Erbsen und Cashewnüssen gefüllt

Vegetable Pakora — **5,50 €**
In Kichererbsenmehl gebackenes Gemüse

Onion Bhajji — **5,50 €**
In Kichererbsenmehl gebackene Zwiebelringe

Gobi Pakora — **5,00 €**
In Kichererbsenmehl gebackener Blumenkohl

Aloo Pakora — **5,00 €**
In Kichererbsenmehl gebackene Kartoffeln

Bengan Pakora — **5,00 €**
In Kichererbsenmehl gebackene Auberginen

Chicken Pakora — **6,90 €**
In Kichererbsenmehl gebackenes Hühnerbrustfilet

Fish Pakora — **6,90 €**
In Kichererbsenmehl gebackenes Fischfilet

Gemischter Vorspeisenteller — **7,90 €**
für 1 Person

Gemischter Vorspeisenteller — **13,90 €**
für 2 Personen

SUPPEN

Hühnersuppe	**6,90 €**
Linsensuppe VEGETARISCH	**5,90 €**
Gemüsesuppe VEGETARISCH	**5,90 €**
Tomatensuppe VEGETARISCH	**5,90 €**
Badshah Spezialsuppe	**6,90 €**

SALATE

Gemischter Salat — **6,90 €**
Salat der Saison

Punjabi-Salat VEGETARISCH — **7,90 €**
Rote Zwiebeln, Gurken, Tomaten in Zitronen-Masala-Dressing

Chicken-Tikka-Salat — **8,90 €**
Gemmischter Salat mit Hühnerbrustfilet, im Tandoor gegrillt

BROT & BEILAGEN

Roti VEGETARISCH — **3,00 €**
Vollkorn-Fladenbrot aus dem Tandoor

Naan VEGETARISCH — **3,50 €**
Fladenbrot aus Hefeteig aus dem Tandoor

Knoblauch-Naan VEGETARISCH — **4,00 €**
Fladenbrot mit Knoblauch oder Ingwer oder Chili aus dem Tandoor

Ingwer-Naan VEGETARISCH — **4,00 €**
Fladenbrot mit Knoblauch oder Ingwer oder Chili aus dem Tandoor

Chili-Naan VEGETARISCH — **4,00 €**
Fladenbrot mit Knoblauch oder Ingwer oder Chili aus dem Tandoor

Butter-Naan VEGETARISCH — **4,00 €**
Fladenbrot mit Butter aus dem Tandoor

Paneer Naan VEGETARISCH — **4,90 €**
Fladenbrot mit hausgemachtem Käse aus dem Tandoor

Keema Naan — **5,50 €**
Fladenbrot gefüllt mit Lammfleisch aus dem Tandoor

Pishwari Naan VEGETARISCH — **4,90 €**
Fladenbrot gefüllt mit Nüssen und Rosinen

Extra-Portion Reis — **4,50 €**

Raita VEGETARISCH — **5,00 €**
Joghurt mit Gurken und Gewürzen

Pilao-Reis — **5,90 €**
Gebratener Reis mit Erbsen und Zwiebeln

Bombay Potato — **5,90 €**
Gebratene Kartoffeln mit Kreuzkümmel

DER CHEFKOCH EMPFIEHLT

Vegetable Hyderabadi VEGETARISCH **14,90 €**
Gemischtes Gemüse mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Erdnüssen und Sahnesauce – leicht scharf

Malai Kofta VEGETARISCH **14,90 €**
Gefüllte Käseklößchen in feinen Currycreme-Sauce mit Kokosflocken

Bhindi Bhujia VEGETARISCH **14,90 €**
Gebratene Okraschoten mit Zwiebeln, Parika und gewürzeng,1

Murg Hyderabadi **16,90 €**
Gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Erdnüssen und Sahnesauce – leicht scharf

Shabnam Chicken Curry **16,90 €**
Hühnerbrustfilet mit Champignons in feiner pikanter Curry-Sauce

Chicken Nilgiri **16,90 €**
Hähnchenbrustfilet mit Minze, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, Spinat und Kokosflocken in Currysauce

Murg Mutton Korma **17,90 €**
Gegrilltes Hühnerfleisch und Lammfleisch in Mandel-Sahnesauce

Lamm Khumb Wala **18,90 €**
Lamm mit Champignons in Mandel-Curry-Sahnesauce

Ente Kashmiri Masala **18,90 €**
Entenbrustflet mit frischem Ingwer, Cashewnüssen, Knoblauch, Zwiebeln und Koriander – scharf

Tandoori Ente **18,90 €**
Gegrilltes Entenbrustfilet, mariniert mit Joghurt, Ingwer, Knoblauch, Kardamom und Gewürzen

Chilli Jheenga **22,90 €**
Riesengarnelen mit Zwiebeln und Parika in einer süß-sauren Sauce

Jheenga Mango **22,90 €**
Gebratene Garnelen in einer fein gewürzten Mangosauce

HÜHNCHEN

Chicken-Curry 16,90 €
Hühnerbrustfilet in kräftiger Currysauce

Chicken Jalfrezi 16,90 €
Hühnerbrustfilet in exotisch pikanter Sauce mit Zitronenspritzer

Chicken Tikka Masala 16,90 €
Im Tandoor (indischer Lehmofen) gegrilltes Hühnerbrustfilet in spezieller Masalasauce

Chicken Vindaloo 15,90 €
Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln in sehr scharfer Sauce

Chili Chicken 16,90 €
Hühnerbrustfilet in indischer Chili-Sauce

Butter Chicken 16,90 €
Gegrilltes Hühnerbrustfilet in Tomaten-Butter-Sahnesauce

Chicken Korma 16,90 €
Hühnerbrust in Joghurt-Cashewnuss-Sauce

Badam Pasanda 16,90 €
Gegrilltes Hühnerfleisch in Nusssauce, mit gemahlenen Mandeln

Mango Chicken 16,90 €
Hühnerbrustfilet in einer feinen Mango-Sauce

Chicken Palak 16,90 €
Hühnerfleisch mit Rahmspinat

Chicken Karahi 16,90 €
Hähnchenbrustfilet mit Masala-Sauce und feinen Gewürzen

VEGETARISCH

Dal Makhni VEGETARISCH **14,90 €**
Linsen nach indischer Art

Dal Palak VEGETARISCH **14,90 €**
Linsen mit Rahmspinat

Mixed Vegetables VEGETARISCH **14,90 €**
Gemüse-Curry aus frischem verschiedenem Gemüse

Bhartha **14,90 €**
Auberginen püriert mit Erbsen, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Koriander

Bhindi Masala VEGETARISCH **14,90 €**
Frische Okraschoten in fein gewürzter Masala-Sauce

Chana Masala VEGETARISCH **14,90 €**
Kichererbsen nach Punjab-Art

Navrattan Korma VEGETARISCH **14,90 €**
Verschiedenes Gemüse in Nuss-Sahne-Sauce mit Mandeln und Rosinen

Palak Paneer VEGETARISCH **14,90 €**
Frischer Spinat mit hausgemachtem Käse

Paneer Makhni VEGETARISCH **14,90 €**
Hausgemachter Käse in Butter-Creme-Sauce

Paneer Tikka Masala VEGETARISCH **14,90 €**
Hausgemachter Käse gegrillt, in kräftiger Masala-Sauce

Vegetable Jalfrezi VEGETARISCH **14,90 €**
Gemischtes Gemüse mit Paprika, Tomaten und indischem Käse – pikant

Mango Sabji VEGETARISCH **14,90 €**
Gemischtes Gemüse mit frischer Mango in Mandel-Sahnesauce

Dal Tadka VEGETARISCH **14,90 €**
Gelbe Linsen mit Zwiebeln, Tomaten , Ingwer und Knoblauch

Bhindi Chana VEGETARISCH **14,90 €**
Okraschoten mit Kichererbsen, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer in Masala-Sauce

TANDOORI SPEZIALITÄTEN

Chicken Tikka **16,90 €**
Mariniertes im Tandoor gegrilltes Hühnerbrustfilet

Hara Chicken Tikka **17,90 €**
In frischer Minze und Spinat mariniertes Hühnerbrustfilet im Tandoor gegrillt

Reshmi Kebab **17,90 €**
In Joghurt und Cashewnuss mariniertes Hühnerbrustfilet im Tandoor gegrillt

Achari Tikka **17,90 €**
Gegrilltes Hühnerbrustfilet, mariniert mit Ingwer, Knoblauch, Joghurt und Pickel

Tandoori Jheenga **22,90 €**
Marinierte Garnelen im Tandoor gegrillt

Mixed Grill **21,90 €**
Verschieden Grillspezialitäten vom Tandoor gegrillt

Tandoori Chicken **16,90 €**
In besonderer Gewürzmischung und Joghurt mariniertes Hühnchen nach Punjabi Art im Tandoor gegrillt

LAMM

Lamm-Curry 17,90 €
Lamm in kräftiger Sauce

Lamm Palak 18,90 €
Lamm mit Rahmspinat

Lamm Jalfrezi 18,90 €
Lamm in exotisch pikanter Sauce mit Zitrone

Lamm Karahi 18,90 €
Lamm mit Joghurtsoße, fein gewürzt

Lamm Vindaloo 18,90 €
Lamm mit Kartoffeln in sehr scharfer Sauce

Lamm Hyderabadi 18,90 €
Lamm mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Tomaten, Erdnuss-Sauce und Sahne – leicht scharf

Bhindi Gosht 18,90 €
Lamm mit frische Okraschoten, fein gewürzt

Mango Lamm 18,90 €
Lamm mit Mango-Mandel-Sahnesauce

Kashmiri Lamm 18,90 €
Lamm, gewürzt mit frischem Ingwer, Cashewnüssen, Knoblauch, Zwiebeln und Koriander – scharf

Lamm Chatni Wala 18,90 €
Lamm mit Minze, Spinat, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und Kokosflocken in Currysauce

FISCH

Fisch-Curry **19,90 €**
Fisch in kräftiger Curry-Sauce

Jheenga Curry **22,90 €**
Gebratene Garnelen in kräftiger Curry-Sauce

Jheenga Hyderabadi **22,90 €**
Gebratene Garnelen mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten, Knoblauch, Erdnuss-Sauce und Sahne – leicht scharf

Fisch Mango **19,90 €**
Seelachsfilet mit Mango-Sahnesauce

Jheenga Sabji **22,90 €**
Riesengarnelen mit frischem Gemüse in Currysauce

Jheenga Khumb wala **22,90 €**
Riesengarnelen mit frischer Champignons, Mandeln in Currysauce

Fisch Chili **19,90 €**
Gebratenes Seelachsfilet mit Zwiebeln und Paprika in süß-sauerer Sauce – scharf

Fisch Shabanam Curry **19,90 €**
Gebratenes Seelachsfliet mit frischen Champignons in pikanten Currysauce

Jheenga Jalfrezi **22,90 €**
Riesengarnelen mit frisch gebratenem Gartengemüse – scharf

ENTE

Sabzi Ente 18,90 €
Ente mit verschiedenem Gemüse

Chili Ente 18,90 €
Ente in indischer Chili-Sauce, scharf

Ente Vindaloo 18,90 €
Ente in einer sehr scharfen Sauce

Ente Mango 17,90 €
Entenbrustfilet mit frischer Mango, Mandeln, Ingwer, Knoblauch und Sahnesauce

Ente Hyderabadi 18,90 €
Entenbrustfilet mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch, Erdnuss-Sauce und Sahne – leicht scharf

Ente Khumb Wala 18,90 €
Entenbrustfilet mit frischen Champignons, Ingwer und Knoblauch in Mandel-Curry-Sahnesauce

Ente Jalfrezi 18,90 €
Entenbrustfilet mit Zwiebeln, Paprika und frischem Koriander – scharf

Ente Chatni wala 18,90 €
Entenbrustfilet mit Minze, Spinat, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und Kokosflocken in Currysauce

Ente Curry 18,90 €
Entenbrustfilet in feinen Currysauce

BIRYANI / GEBRATENER REIS

Chicken Biryani 16,90 €
Gebratener Reis mit Hühnerfleisch, Nüssen und Rosinen

Lamm Biryani 18,90 €
Gebratener Reis mit Lammfleisch, Nüssen und Rosinen

Vegetable Biryani 14,90 €
Gebratener Reis mit verschiedenem frischem Gemüse, Nüssen und Rosinen

Jheenga Biryani 22,90 €
Gebratener Reis mit Riesengarnelen, Nüssen und Rosinen

Badshah Biryani 18,90 €
Gebratener Reis mit Hühnchen, Lamm, Riesengarnelen, Nüssen und Rosinen

DESSERT

Mango-Créme VEGETARISCH **4,90 €**

Gulab Jamun VEGETARISCH **4,90 €**
Süße Quarkbällchen (typisches indisches Dessert)