Delhi Mehek

Ungererstraße 65, 80805 muenchen
+49 89 361 967 80

KOMPLETTE SPEISEKARTE

WOCHENENDANGEBOTE

Hot and Sour Soup VEGAN **6,20 €**
Gemüsesuppe mit schwarzem Pfeffer und Sojasoße

Aloo Bonda VEGAN **7,80 €**
Gewürzte Kartoffelbällchen in Kichererbsenmehl eingelegt und frittiert serviert mit Chutneys

Sukha Poori Chaat VEGETARISCH **7,80 €**
Kleine goldbraun frittierte Poori Bällchen mit Kichererbsen, Kartoffeln, Joghurt, Minze- und Tamarind Chutney

Reshmi Seekh Kebab Masala **20,90 €**
Zart gewürztes Lammhackfleisch mit feinen Gewürzen veredelt, am Spieß im Tandoor gegrillt und in Masala gekocht – serviert mit einem Naan

Tandoori Butter Chicken **17,90 €**
Im Tandoor gegrillte Hühnerschenkel in milder Butter-Tomaten-Sauce

Honey Chili Chicken **17,90 €**
Frittiertes Hühnerfleisch mit Paprika, Ingwer, grünem Chili und Sesam mit Sojasauce und Honig

Honey Chili Paneer VEGETARISCH **17,50 €**
Frittiertes Paneer mit Paprika, Ingwer, grünem Chili und Sesam mit Sojasauce und Honig

Jaipuri Tomato Capsicum VEGETARISCH **17,60 €**
Tomaten und Paprika gefüllt mit Paneer, Cashews, Mandeln, Königskümmel und Trockenfrüchte in einer milden Curry-Joghurt-Soße

Amritsari Kulcha VEGETARISCH **17,50 €**
Indisches Brot mit Gewürzen und Kartoffeln gefüllt mit einem Vegetarischen Currygericht

Sarson ka Saag VEGETARISCH **16,80 €**
Cremig pürierte Senfblätter, Bockshornklee und Spinat mit vielen Gewürzen Serviert mit 2 Roti

THALI

Veg Thali VEGETARISCH — **20,90 €**
3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat, Dessert, ein Roti und Basmati-Reis

Mehek Thali — **22,90 €**
2 verschiedene Fleischgerichte, 1 Gemüsegericht, Raita, Salat, Dessert, ein Roti und Basmati-Reis

ROLLS TO-GO

Veg Kathi Roll VEGETARISCH — **8,20 €**
Warmer Wrap gefüllt mit würzigem Gemüse

Chicken Kathi Roll — **8,70 €**
Warmer wrap gefüllt würzigem Chicken Tikka und Gemüse

SALATE

Chicken Salat — **9,00 €**
Hühnerfleisch mit frischen Tomaten, Zwiebel und Salat

Kleiner gemischter Salat — **6,90 €**

SUPPEN

Dal Muradabadi (Moong Dal ki Chaat) VEGETARISCH — **6,60 €**
Linsensuppe mit vielen Gewürzen auf UP Art

Tomatencremesuppe VEGETARISCH — **5,90 €**

Chicken Suppe — **6,60 €**

Veg Suppe — **5,90 €**
Gemüsesuppe

CHAAT

Chole Samose VEGAN — **8,90 €**
Ein Vegetable Samosa serviert mit einem Kichererbsen Curry mit Zwiebeln

Dahi Bhalla VEGETARISCH — **8,30 €**
Linsen-Pakora frittiert und danach in Wasser getaucht, anschließend mit Joghurt, Minze- und Tamarind Chutneys serviert wird

Aloo Tikki VEGETARISCH — **8,20 €**
Kartoffel-Rösti nach indischer Art mit Minze- und Tamarind Chutneys

Papri Chat VEGETARISCH — **8,10 €**
Sommer Vorspeise: Knusprige Weizenchips mit Kichererbsen, Kartoffeln, Joghurt und Tamarind-Chutney

Aloo-Chat VEGAN — **7,80 €**
Sommer Vorspeise: Kartoffeln mit frischen Tomaten, Ingwer, Zwiebeln und Gurken

WARME VORSPEISEN

Chicken Lollipop — **10,50 €**
Knusprige Hähnchenflügel mariniert in Weizenmehl, Gewürzen Joghurt und Ei

Fish Amritsari — **8,10 €**
Lachs in Weizenmehl eingelegt und frittiert

Vegetable Samosa VEGAN — **7,80 €**
2 Stück

Paneer Pakora VEGETARISCH — **7,50 €**

Vegetable Pakora VEGAN — **7,20 €**

Onion Pakora — **6,90 €**
VEGAN

TANDOORI-SPEZIALITÄTEN

Jheenga Tandoori 25,60 €
Riesengarnelen in Joghurt mariniert mit spezieller Gewürzmischung, dann gegrillt

Fisch Ajwaini Tikka 23,60 €
Lachs mit indischen Gewürzen, Ajwaini, Ingwer, Knoblauch und Joghurt eingelegt

Mix Grill 22,90 €
Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten

Mehek Teller 22,60 €
Gegrilltes Hühner- und Lammfleisch gekocht mit frischem Gemüse

Botti Kebab 20,90 €
Zartes Lammfilet eingelegt in einer Joghurt und Spezialgewürzmischung

Chicken Tikka 18,90 €
Hühnerbrustfilets in Joghurt mariniert mit spezieller Gewürzmischung

Malai Kebab 18,90 €
Hühnerbrustfilet in Joghurt, Sahne, Cashew Paste, weißem Pfeffer und indischen Gewürzen

Tandoori Chicken 18,20 €
Hühnerschenkel mariniert in einer Joghurt und Ingwer Soße

Paneer Tikka Masala VEGETARISCH 18,90 €
Paneer-Würfel gegrillt und mit Paprika in einer cremigen Tomaten-Curry-Sauce mit aromatischen Gewürzen verfeinert

Paneer Ajwaini Tikka VEGETARISCH 18,60 €
Paneer mit indischen Gewürzen, Königskümmel, Ingwer, Knoblauch und Joghurt eingelegt

Soya Malai Chaap VEGETARISCH 18,60 €
Soya Chaap in Joghurt, Sahne, Cashew Paste, weißem Pfeffer und Gewürzen

CHICKEN-SPEZIALITÄTEN

Chicken Rara **18,90 €**
Zartes Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln und Keema (Hackfleisch) in Currysauce

Murgh Bhartha **18,20 €**
Kräftig gewürztes Chicken Tikka mit Auberginen, Zwiebeln und Tomaten

Butter Chicken **18,20 €**
Gegrilltes zartes Hühnerbrustfilet in milder Butter-Tomaten-Sauce

Murgh Tikka Masala **18,20 €**
Gegrilltes zartes Hühnerbrustfilet in einer milden Mandel- und Sahnesoße

Chicken Badam Pasanda **17,90 €**
Zartes Hühnerfleisch in einer milden Cashew- Mandel- Sahne Soße mit Kokos- und Mandelflocken

Murgh Mushroom Masala **17,90 €**
Hühnerfleisch mit frischen Champignon in einer Masalasoße

Chicken Jalfrezi **17,90 €**
Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grüne Chili – scharf

Chicken Vindaloo **17,90 €**
Ein würzig-scharfes Hähnchengericht in einer aromatischen, säuerlich-scharfen Currysauce mit Gewürzen

Murgh Chutneywala **17,80 €**
Zartes Hühnerfleisch mit Korianderblättern, Kokosflocken, grünem Chili und Minze

Chicken Korma **17,70 €**
Hähnchenbrustfilet mit Joghurt in Cashew Soße mild gewürzt

LAMM-SPEZIALITÄTEN

Lamm Boti Masala 21,70 €
Gegrilltes Lammfilet mit Paprika in Masala-Soße

Lamm Nihari 20,90 €
Langsam geschmorte Lammhaxen in einer würzigen Sauce aus Ingwer, Knoblauch und aromatischen Gewürzen – kräftig im Geschmack und zart im Biss

Mughlai Meat 19,10 €
Zartes Lammfleisch mit Kokosflocken in einer Mandel-Sahne Soße

Lamm Vindaloo 18,80 €
Ein würzig-scharfes Lammgericht in einer aromatischen, säuerlich-scharfen Currysauce mit indischen Gewürzen

Mango Lamm 18,70 €
Lammfleisch mit Mango und Mandel- Sahnesoße

Palak Gosht 18,70 €
Zartes Lammfleisch in einer Spinat-Curry-Sauce, verfeinert mit frischen Kräutern, Ingwer, Knoblauch und einer Mischung aus traditionellen Gewürzen

Lamm do pyaza 18,60 €
Zartes Lammfleisch in einer würzigen Zwiebel-Tomaten-Sauce

Bhindi Gosht 18,60 €
Zartes Lammfleisch mit Indisches Okra-Gemüse gebraten mit Tomaten und Zwiebeln in einer Currysoße

Delhi Gosht 18,60 €
Zartes Lammfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Soße

Rogan Josh 18,60 €
Zartes Lammfleisch in Currysauce – scharf

ENTEN-SPEZIALITÄTEN

Ente Jalfrezi Masala 21,90 €
Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomate und grüne Chili – scharf

Ente Mango 21,90 €
Entenbrustfilet mit Mango und Mandel- Sahnesoße

MEERESFRUCHT-SPEZIALITÄTEN

Fisch Tikka Masala **22,90 €**
Lachsfilet gegrillt und mit Paprika in einer cremigen Tomaten-Curry-Sauce mit aromatischen Gewürzen verfeinert

Fisch Chili **22,90 €**
Knusprig gebratener Lachsfilet in einer würzig-scharfen Chili-Sauce mit Sojasoße, Paprika, Zwiebeln

Fisch Curry **22,60 €**
Lachsfilet mit Currysauce

Jheenga Tandoori Masala **25,90 €**
Riesengarnelen in kräftiger Masala Soße

Jheenga Curry **25,60 €**
Riesengarnelen in Curry-Soße

BIRYANI-SPEZIALITÄTEN

Vegetable Biryani VEGETARISCH **17,80 €**
Aromatischer Basmati-Reis, verfeinert mit Mandeln und Rosinen, serviert mit einem erfrischenden Raita mit Gemüse

Chicken Tikka Biryani **17,90 €**
Aromatischer Basmati-Reis, verfeinert mit Mandeln und Rosinen, serviert mit einem erfrischenden Raita mit gegrilltem Hühnerfleisch

Biryani Reis **9,80 €**

VEGETARISCHE-SPEZIALITÄTEN

Banarsi Bharwan Aloo VEGETARISCH **17,60 €**
Gefüllte Kartoffeln mit Paneer, Cashews, Mandeln und Trockenfrüchte in einer milden Curry-Joghurt-Soße

Malai Kofta VEGETARISCH **17,60 €**
Köstliche Paneer Klößchen in einer reichhaltigen, cremigen Cashew-Soße

Dal Makhni VEGETARISCH **16,90 €**
Lange gekochte schwarze Linsen und Kidneybohnen in einer cremigen Butter-Sahne-Soße

Navratan Korma VEGETARISCH **16,90 €**
Frisches Gemüse in Cashew Soße mit Joghurt und Kokosflocken

Shahi Baigan VEGETARISCH **16,80 €**
Auberginen mit Paneerwürfel und Ingwer in Cashew Soße

Palak Paneer VEGETARISCH **16,80 €**
Zarte Paneerwürfel in einer Spinat-Curry-Sauce, verfeinert mit frischen Kräutern, Ingwer, Knoblauch und einer Mischung aus traditionellen Gewürzen

Paneer Lawabdar VEGETARISCH **16,70 €**
Tomatensoße mit frischen Paprika, Paneerwürfel, Cashewnüssen und feinem Bockshornklee

Karahi Paneer VEGETARISCH **16,60 €**
Zarte Paneerwürfel gekocht mit Zwiebeln, Paprika und Tomaten

Matter Paneer VEGETARISCH **16,60 €**
Zarte Paneerwürfel mit Erbsen, Tomaten, Zwiebeln in einer cremigen Curry Soße

Paneer Butter Masala VEGETARISCH **16,60 €**
Zarte Paneerwürfel in einer cremigen, mild gewürzten Tomaten-Butter-Sauce, verfeinert mit Sahne und aromatischen Gewürzen

VEGANE-SPEZIALITÄTEN

Soya Chaap Masala VEGAN **17,50 €**
Soya Chaap mit Kräutern, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Koriander

Kathal VEGAN **17,50 €**
Jackfrucht mit Kräutern, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Koriander

Adraki Aloo Gobhi VEGAN **17,30 €**
Kartoffeln und Blumenkohl in einer Mischung aus Ingwer, Knoblauch, Kurkuma, Kreuzkümmel und anderen Gewürzen

Baigan Masala VEGAN **17,30 €**
Kleine Auberginen mit Kräutern, Ingwer, Knoblauch, Tomaten, Koriander und Fenchel

Bhindi Masala VEGAN **16,90 €**
Indisches Okra-Gemüse gebraten mit Tomaten und Zwiebeln in einer Currysoße

Baigan ka Bhartha VEGAN **16,80 €**
Auberginen im Tandoor geröstet, dann mit Zwiebeln, Tomaten und Koriander gebraten

Mushroom Masala VEGAN **16,70 €**
Tomatensoße mit frischen Paprika, Cashewnüssen, Champignon und feinem Bockshornklee

Kabuli Chana Masala VEGAN **16,60 €**
Herzhaftes Kichererbsen-Curry mit einer reichhaltigen Sauce aus Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und einer Mischung aus Gewürzen

Dum Aloo VEGAN **16,20 €**
Kartoffeln mit scharfen Gewürzen, Tomaten und Knoblauch

Aloo Tomatar VEGAN **16,20 €**
Kartoffelstücke in einer würzigen, tomatenbasierten Curry-Sauce

TANDOORI-BROTE

Naan VEGAN — **3,50 €**
Ovales Brot aus Weizenmehl

Roti VEGAN — **3,40 €**
Flaches Vollkornfladenbrot

Methi Prantha VEGETARISCH — **3,80 €**
mit Bockshornklee

Garlic Naan VEGETARISCH — **3,90 €**

Butter Naan VEGETARISCH — **3,90 €**

Paneer Naan VEGETARISCH — **5,90 €**

Peshwari Naan VEGETARISCH — **6,90 €**
Naan gefüllt mit Käse, Mandeln, Cashew-Nüssen, Kokosflocken und Honig

Chili Garlic Naan VEGETARISCH — **5,20 €**
mit Ingwer, grünem Chili und Korianderblättern gefüllt

Pappad VEGAN — **3,20 €**
2 Stück Linsenwaffeln

BEILAGEN

Plain Dahi VEGETARISCH — **3,10 €**
Einfacher Joghurt

Kheere ka Raita VEGETARISCH — **5,50 €**
Gurken Joghurt

Jeera Reis — **5,50 €**

DESSERT

Kulfi VEGETARISCH — **6,90 €**
Indisches Eis

Firni VEGETARISCH — **6,90 €**
Indischer Milchreis mit Pistazien

Mango-Creme mit Vanilleeis VEGETARISCH — **6,60 €**

Gulab Jamun VEGETARISCH — **6,60 €**
Quarkbällchen in Honig gebacken

LASSI

Mango Lassi VEGETARISCH — **3,80 €**
Joghurt Getränke

Jeera Lassi VEGETARISCH — **4,90 €**