Holy Tikka

81675 muenchen
+49 89 472210

KOMPLETTE SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Veg. Samosas VEGETARISCH — **5,50 €**
Hausgemachte Vegetarische Teigtaschen

Veg Pakoras — **5,50 €**
In Kichererbsenmehl gebackenes Gemüse

Papadum's — **3,50 €**
Zwei knusprige Linsenmehlkräcker

Veg. Spring Rolls — **4,90 €**
Frühlingsrollen

Fish Pakoras — **7,50 €**
In Kichererbsenmehl gebackenes Fischfilet

Chicken Pakoras — **5,90 €**
In Kichererbsenmehl gebackenes Hühnerbrustfilet

Chicken Wings — **5,90 €**
Hausgemachte Hüneflügel

Masala Papadum's — **4,50 €**

Gemischter Vorspeisenteller — **13,90 €**
(Für 2 Personen) Samosa, Veg Pakoras, Spring Rolls, Chicken Pakoras

SUPPEN

Dal Soup 4,90 €
Linsensuppe

Chicken Soup 5,50 €

Vegetarische Soup 4,50 €

Jheenga Soup 7,90 €
Garnelen Suppe

Tomato Soup VEGETARISCH 5,50 €

Spinat Soup VEGETARISCH 4,90 €

SALATE

Gemischter Salat 6,50 €

Chicken Tikka Salat 7,90 €

Jheenga Salat 8,90 €
Garnelen Salat

Indian Salat AUF WUNSCH VEGAN 5,00 €
Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Green Chillis

CHICKEN GERICHTE

Curry 13,50 €
Hühnerbrustfilet in Basierend auf ayurvedischer Kurkuma Currysauce

Butter Chicken 14,50 €
Gegrilltes Hühnerbrustfilet in Tomaten-Buttercremesauce

Jal-Frezi (suß-sauer) 14,90 €
Hühnerbrustfilet mit Tomate, Paprika mit grünen Chillis

Korma 14,50 €
Hühnerbrustfilet in Cashew-Cremesauce

Mango 14,50 €
Hühnerbrustfilet in kräftiger Mangosauce

Masala 14,50 €
Hühnerbrustfilet in kräftiger Masalasauce

Chicken Tikka Masala 15,90 €
Im Tandoor gegrilltes Hühnerbrustfilet in spezieller Masalasauce und paprika

Chicken Chilli 14,90 €
Hühnerbrustfilet in Chilisauce mit Paprika

Chicken Palak 13,50 €
mit Spinat nach Punjabi Art (Nordindischer Art)

Holy Coconut 14,90 €
Hühnerbrustfilet und verschiedenes Gemüse Kokosmilch Verfeiert

LAMM GERICHTE

Palak 15,90 €
mit Spinat nach Punjabi Art

Bhuna 15,90 €
mit Tomaten und Röstenzwiebeln in Kräftiger Sauce

Kadahi 15,90 €
mit Masalasauce und feinen gewürzen, Paprika, Zwiebeln

Vindallu 15,90 €
Lammfleisch mit Kartoffeln in Spezialgewürzen Sauce aus Goa.

Mughlai 15,90 €
Currysauce basierend auf einer Kokos-Cashew Basis

Lamm Tikka Masala 16,90 €
Lammfleisch in spezieller Tikka Masalasauce

Lamm Jal Frezi (suß-sauer) 16,90 €
Lammfleisch mit Tomaten, Paprika mit grünen Chillis

VEGAN UND VEGETARISCHE

Tarka Dal — **11,90 €**
Gelbe Linsen nach Punjabi Art

Dal Makhani VEGETARISCH — **12,50 €**
Klassischer Eintopf mit schwarzen Linsen mit Butter und Sahne verfeinert

Mix Veg. — **12,50 €**
Verschiedenes Gemüse in Currysauce

Mix Veg. Korma VEGETARISCH — **13,50 €**
Gemüsevielfalt in cremiger Cashew- Kokossauce

Palak Paneer VEGETARISCH — **13,90 €**
Hausgemachter indischer Frischkäse mit Spinat

Paneer Kadahi VEGETARISCH — **13,90 €**
Hausgemachter Käse mit einem Gewürze Ingwer, Paprika, Zwiebeln

Shahi Paneer VEGETARISCH — **13,90 €**
Hausgemachter Indischer Frischkäse in cremiger Sauce.

Chilli Paneer VEGETARISCH — **13,90 €**
Hausgemachter Indischer Frischkäse in Chilisauce mit Paprika

Chana Masala — **12,50 €**
Kichererbsen in würziger Currysauce

Allu Ghobi — **12,90 €**
Curry mit Kartoffeln und Blumenkohl

Veg. Mango Curry VEGETARISCH — **13,90 €**
mit verschiedenem Gemüse

Paneer Butter Masala VEGETARISCH — **13,90 €**
Frischer hausgemachter Käse in Buttermasala sause

BIRYANI

Biryani - Vegetarisch VEGETARISCH **15,50 €**
GEBRATENER REIS MIT ROSINEN, MANDELN & EXOTISCHEN GEWÜRZEN ZUBEREITET, SERVIERT MIT GURKEN-JOGHURT

Biryani - Chicken **17,50 €**
GEBRATENER REIS MIT ROSINEN, MANDELN & EXOTISCHEN GEWÜRZEN ZUBEREITET, SERVIERT MIT GURKEN-JOGHURT

Biryani - Lamm **18,90 €**
GEBRATENER REIS MIT ROSINEN, MANDELN & EXOTISCHEN GEWÜRZEN ZUBEREITET, SERVIERT MIT GURKEN-JOGHURT

Biryani - Jheenga **21,90 €**
GEBRATENER REIS MIT ROSINEN, MANDELN & EXOTISCHEN GEWÜRZEN ZUBEREITET, SERVIERT MIT GURKEN-JOGHURT

ENTE

Ente Curry **17,50 €**
Basierend auf ayurvedischer Kurkuma Currysauce

Ente Mango **17,50 €**
in kräftiger Mangosauce

Ente Masala **17,50 €**
in kräftiger Masalasauce

Ente Jal-Farezi (suß-sauer) **17,90 €**
Mit Tomaten, Paprika mit grünen Chillis

Holy Ente **17,90 €**
Ente in cremiger Cashew- Kokossauce

MEERESFRÜCHTE

Jheenga Curry **18,90 €**
Gebratene Garnelen eine ayurvedischer Kurkuma Currysauce

Jheenga Masala **18,90 €**
Gebratene Garnelen in kräftiger Masalasauce

Jheenga Korma **18,90 €**
Gebratene Garnelen in cremiger Cashew- Kokossauce

Jheengha Kadahi **18,90 €**
Gebratene Garnelen mit ein gewürze Ingwer, Paprika, Zwiebeln

Fish Curry **16,50 €**
Fischfilet ayurvedischer Kurkuma Currysauce

Fish Masala **16,90 €**
Fischfilet in Kräftiger Masalassauce

TANDOORI-SPEZIALITÄTEN

Chicken Tikka 15,50 €
Zarte, marinierte Hähnchenstücke aus dem Tandoor, dazu Koriander

Chicken Tandoori 15,90 €
Zartes, marinierte Hähnchenteile - nach nordindischer Art

Paneer Shashlik VEGETARISCH 15,50 €
Hausgemachter indischer Frischkäse mariniert in Ingwer, Knoblauch und Joghurt; Tandoor-Ofen gegrillt

Malai Tikka 15,50 €
Hühnerburstfilet mariniert in Cashewnuss-Buttercremesauce fein gewürzt; im Tandoor-Ofen gegrillt

Fish Tikka 15,50 €
Mariniertes Fischfilet im Tandoor-Ofen gegrillt

Mint Tikka 15,50 €
Hühnerburstfilet mariniert in Minzsauce ; Im Tandoor-Ofen gegrillt

Lamm Tikka 17,90 €
Mariniertes Lammfilet, im Tandoor-Ofen gegrillt

Jheenga Tandoori 22,90 €
Mariniertes Garnelen, im Tandoor-Ofen gegrillt

Mix Grill 21,90 €
Verschiedene Grillspezialitäten vom Tandoor-Ofen

The Holy Tikka 16,90 €
Verschieden mariniertes Hühnerbrustfilet, Malai und Mint Tikka, Im Tandoor-Ofen gegrillt.

Lamm Achari 17,90 €
Mariniertes Lammfilet, im Tandoor-Ofen gegrillt mit einer eingelegten Mischung aus Obst und Gemüse nach nordindischer Art

EXTRAS / BEILAGEN

Plain Jogurt VEGETARISCH — **3,50 €**

Allu Raita VEGETARISCH — **4,50 €**
(Kartoffeljoghurt)

Kheera Raita VEGETARISCH — **4,50 €**
(Gurkenjoghurt)

Extra Reis — **3,00 €**

Zeera Rice — **4,90 €**
(Kreuzkümmel Reis)

Veg. Pullao Rice — **5,90 €**
(Reis mit verschiedenen Gemüse)

TANDOORI BROT

Roti — **2,90 €**
Vollkornfladenbrot

Garlic Roti — **3,50 €**
Vollkornfladenbrot mit knoblauch

Naan VEGETARISCH — **3,50 €**

Garlic Naan VEGETARISCH — **3,90 €**

Butter Naan VEGETARISCH — **3,90 €**

Cheese (Paneer) Naan VEGETARISCH — **4,90 €**

Chilli Naan VEGETARISCH — **3,90 €**

Chilli Garlic Naan VEGETARISCH — **4,50 €**

Stuffed Kulcha (Allu Kulcha) — **4,90 €**
Gefüllt mit Knoblauch, Ingwer, zwiebeln und Kartoffel

Peshawari Naan VEGETARISCH — **5,90 €**
Indisches Brot gefüllt mit Trockenfrüchten, Nüssen und Kokosmilch

DESSERTS

Gulab Jamun VEGETARISCH — **4,90 €**
2 Stück

Gebackene Ananas — **4,90 €**

Gebackene Banane — **4,90 €**

Mango Cream VEGETARISCH — **4,90 €**

MITTAGSKARTE

Dal Suppe VEGAN — **3,50 €**
linsensuppe

Tarka dal — **7,90 €**
gelbe Linsen nach Punjabi Art

Chana masala — **7,90 €**
Kicherebsen in würziger Currysauce

Shahi paner VEGETARISCH — **8,50 €**
hausgemachter Käse in cremiger Tomatensauce

Palak paneer VEGETARISCH — **8,50 €**
hausgemachter indischer Käse mit Spinat

Veg mango curry VEGETARISCH — **8,50 €**
mit verschiedenem Gemüse

Chicken curry — **9,50 €**
Hühnerbrustfilet, basierend auf ayurvedischer Kurkuma Currysauce

Chicken masala — **9,50 €**
Hühnerbrustfilet in kräftiger Masalasauce

Chicken korma — **9,50 €**
Hühnerbrustfilet in Joghurt-Cashew-Cremesauce

Butter chicken — **9,50 €**
gegrilltes Hühnerbrustfilet in Tomaten Buttercremesauce

Chicken mango — **9,50 €**
Hühnerbrustfilet in kräftiger Mangosauce

Palak — **9,90 €**
mit Spinat nach Punjabi Art

Bhuna — **9,90 €**
mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Sauce

Vindaloo — **9,90 €**
mit Kartoffeln und Spezialgewürzen Sauce aus Goa

Curry — **9,90 €**
basierend auf ayurvedischer Kurkuma Currysauce