Mangals Kitchen

Ferdinand-Wallbrecht-Straße 6-8, 30163 hannover
+49 511 64693150

KOMPLETTE SPEISEKARTE

SOUPS

Sabzi ka garam ras VEGAN — **5,00 €**
Traditionell zubereitete indische Gemüsesuppe mit Ingwer und Gewürzen

Murgh hara dhaniya sorba — **5,50 €**
Hühnersuppe mit frischem Koriander nach indischer Art, mit Sahne verfeinert

Dal soup VEGAN — **5,50 €**
Gelbe Linsensuppe mit Kreuzkümmel abgeschmeckt

STARTERS

Paneer sarson tikka VEGETARISCH — **6,50 €**
Käse aus Kuhmilch mit Senfsamen und Kurkuma

Pani puri VEGAN — **7,50 €**
Indischer Street-Style Snack aus gefüllten knusprigen Teigbällchen (Mehl-/Griesteig)

Papdi chaat VEGETARISCH — **8,00 €**
Nordindischer Knuspersnack aus Puffreis, Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten und Joghurt, leicht scharf

Tandoori burani jhinga — **11,00 €**
Scampis mit geröstetem Knoblauch

Chota samosa & tikki VEGAN — **8,50 €**
kleine Teigtaschen & Kartoffel-Erbsen-Taler

Jaipuri bhindi VEGAN — **7,50 €**
Okraschoten in Kichererbsenmehl gebacken

Hayarli murgh tikka — **8,50 €**
Hähnchenfilet in einer Spinat-Minze-Koriander-Marinade

Bharwan aloo VEGETARISCH — **7,00 €**
Mit Cashewnüssen und Rosinen gefüllte Kartoffel, mariniert mit Joghurt, scharf und würzig

Kadak seekh — **9,90 €**
Mariniertes Lammhack mit grünem Chilli

Boti tikka — **11,50 €**
Lammstückchen mit schwarzem Pfeffer, Chili, Knoblauch und Ingwer

Dum murgh tikka — **7,50 €**
Hähnchenfilet-Stücke in einer Smoky Marinade

Fish tikka — **10,50 €**
Lachsfilet ummantelt mit geröstetem Kichererbsenmehl aus dem Tandoori Ofen

INDIAN BREAD

Papadam VEGAN — **1,50 €**
Knusperbrot aus Linsenmehl

Naan VEGAN — **3,50 €**
Fladenbrot bestehend aus Weizenmehl und Hefe, wahlweise mit Butter, Knoblauch und Zwiebeln

Tandoori roti VEGAN — **3,50 €**
Fladenbrot aus Vollkornmehl

Bhatura VEGAN — **4,00 €**
frittiertes Naan Brot aus Weizenmehl

BIRYANI

Lucknowi chicken biryani — **16,50 €**
Gerösteter Basmati Reis mit Hühnchen und aromatischen indischen Gewürzen

Hyderabadi mutton biryani — **18,50 €**
Mit Safran gefärbter Basmati Reis mit Lammstückchen nach indischer Art

Vegetable biryani — **13,50 €**
Gebratener Basmati Reis mit frischem Gemüse nach traditionell indischer Art

Mixed seafood biryani — **19,50 €**
Gerösteter Basmati Reis mit Fisch, Scampis und Meeresfrüchte, parfümiert mit indischen Gewürzen

VEGETABLE

Paneer pasanda VEGETARISCH **14,00 €**
Käse gefüllt mit Nüssen in einer Zwiebel-Gewürzmischung

Paneer khurchan VEGETARISCH **14,00 €**
Käse mit Tomatenstückchen, Zwiebeln, Kreuzkümmelsamen und frischem Koriander

Paneer pukhtan VEGETARISCH **14,00 €**
Indischer Käse mit Kürbis, Tomaten, Kreuzkümmelsamen und Chili

Mixed vegetable masala **12,50 €**
Frisches Gemüse mit indischen Gewürzen

Amritsari aloo VEGAN **12,50 €**
Kartoffeln geschwenkt in einer würzigen Ingwer-Knoblauch-Kurkuma-Gewürzmischung

Bhuna baingan **13,50 €**
im Tandoori-Ofen gerösteter Auberginenkaviar mit gehackten Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch

Dhal makhani VEGETARISCH **12,50 €**
schwarze Linsen in einer cremigen Sauce

Gobi 65 VEGAN **13,00 €**
Frittierter Blumenkohl mit frischer Paprika, Zwiebeln und Knoblauch, süß-würzig, scharf

Khatte baingan VEGAN **14,00 €**
Auberginen in einer Erdnuss-Kokosnuss-Sauce mit indischer Gewürzmischung

Chole (channa) VEGAN **12,50 €**
Kichererbsen nach nordindischer Art

CHICKEN

Chicken hyderabadi 15,00 €
Hühnchen nach Hyderabadi-Art in einer Yoghurt Sauce mit Cashewnüssen und Rosinen

Murgh taka tak 15,00 €
Hühnerbrustfilet in einer Zwiebel-Tomaten-Paste mit frischem Gemüse

Chicken shahi kofta 15,50 €
Hausgemachte Hähnchen-Hackbällchen gefüllt mit Käse, Cashewkernen und Rosinen in einer cremigen süßen Sauce

Chicken kerala curry 15,50 €
Hühnerbrustfilet mit geröstetem Kokosnuss and Koriander mit Curry Blättern und indischen Gewürzen

Bhatti ka murgh 15,00 €
Tandoori Hühnchen in einer Tomaten-Jogurt-Sauce mit frischer Paprika

Goan chicken vindaloo 15,50 €
Goa-Spezialität Hühnerbrustfilet mit traditioneller Vindaloo Paste, sehr scharf

LAMB

Lauki gosht 17,00 €
Lamm mit Flaschenkürbis in einer Zwiebel-Gewürzmischung

Mutton palak 17,00 €
Saftiges Lamm gekocht in einer aromatischen Spinatsauce

Dum gosht 17,00 €
Lammstückchen mit geröstetem Sesam, Erdnuss, Minze und braunen Zwiebeln

Goan lamb vindaloo 17,00 €
Lamm-Spezialität aus Goa in einer Vindaloo Paste, sehr scharf

Chettinad mutton 17,00 €
Lammstückchen in einer Sauce aus frischen, gerösteten Kokosnüssen und Koriander mit gegrillten Zwiebeln und Tomaten (Südindien)

Gosht nihari 20,00 €
Lammkeule slow-cooked mit warmen Gewürzen wie Ingwer, Nelke, Zimt und Chilli

Allepey lamb curry 17,00 €
Fruchtig, exotisches Lammcurry mit Kokosmilch, Senfsamen, Ingwer und frischer Mango

SEAFOOD

Kadai jhinga 20,00 €
Scampis in einer schmackhaften Paprika-Zwiebel-Sauce

Goan fish curry 19,50 €
Aromatisches Fish Curry aus Goa mit Kokosmilch, Knoblauch, getrocknetem roten Chilli und frischer Kokonuss

Kottayam fish curry 19,50 €
Beliebtes Fischcurry aus Kerala, basierend auf einer roten scharfen Tamarindsauce mit süß-säuerlichen Aromen

SWEETS

Gulab jamun VEGETARISCH 6,50 €
frittierte Milch-Teigbällchen in Zuckersirup mit grünem Kardamom

Ras malai VEGETARISCH 7,50 €
indische Milchbonbons

Kulfi VEGETARISCH 7,90 €
indische Eisspezialität aus Milch mit Mango, Kardamom und Safran

Chai ke sath mithai VEGETARISCH 9,00 €
indian tea and sweets