Masala Empire

koeln
+49 221 45304305

VEGANE GERICHTE AUF DER SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Samosa VEGAN — **7,10 €**
Gebackene Teigtaschen mit Gemüse

Pakora VEGAN — **7,10 €**
Knusprig gebratene Kartoffeln mit Zwiebeln und Blumenkohl

Mushroom „65“ VEGAN — **7,10 €**
Frittierte Champignons in Masala mariniert

Banana Bhaji VEGAN — **8,20 €**
Marinierte Kochbanane in Kichererbsenteig frittiert

Okra Pakora VEGAN — **7,10 €**
Marinierte Okraschoten in Kichererbsenteig frittiert

Gobi „65“ VEGAN — **7,10 €**
Frittierter Blumenkohl mariniert in Masala

Harabara Kabab VEGAN — **8,20 €**
Gebratene Gemüsefrikadellen aus Brokkoli, Spinat und Erbsen.

CURRY

Vegetable Kadai VEGAN **16,90 €**
Blumenkohl, Erbsen, Kartoffeln, Karotten, Prinzessbohnen, Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten mit Kräutern und Gewürzen gekocht

Mushroom Mutter Masala VEGAN **14,90 €**
Pilze und Erbsen in Tomatensauce mit Zwiebeln, Knoblauch, Cashewnernen und Gewürzen

Vegetable Mappas VEGAN **17,90 €**
Kartoffeln, Auberginen, und Okraschoten gekocht in einer cremig pikanten Sauce mit Kokosmilch, Gewürzen und Kräutern

Vegetable Kurma VEGAN **17,90 €**
Frisches Gemüse gekocht in einer pikanten Sauce aus Cashewnüssen und Kokosmilch

Greenpeas Curry VEGAN **14,90 €**
Grüne Erbsen mit Kokosmilch und Gewürzen gekocht

Paruppu Curry VEGAN **15,90 €**
Ein Linsen-basiertes Curry mit Chilischoten und Kokosnuss in Masala-Curry

Green Gram Curry VEGAN **15,90 €**
Traditionell gekochte Mungobohnen mit Kokosmilch

BIRYANI

Biryani mit Gemüse AUF WUNSCH VEGAN **17,90 €**
Ein sehr aromatisches Reisgericht aus der Pfanne. Ein mit Safran infundierter Basmati Reis wird mit verschiedenen Gewürzen und Kräutern verfeinert und kann mit ausgewählten Fleischsorten oder Garnelen getoppt werden. Dazu servieren wir unser hausgemachtes Raita.