Masala Empire

koeln
+49 221 45304305

KOMPLETTE 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

Stuffed Tandoori Aloo VEGETARISCH — **8,20 €**
Kartoffeln, gefüllt mit einer Paneermischung in Joghurt-Masala mariniert und im Tandoori Ofen gegrillt

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

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

Paneer Pakora VEGETARISCH — **8,20 €**
Indischer Weichkäse in Kichererbsenteig gebacken

Paneer Tikka VEGETARISCH — **9,30 €**
Marinierter Weichkäse mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika, gegrillt im Tandoori Ofen

Chicken Pakora — **8,20 €**
Hähnchenfilet in Kichererbsenteig gebacken

Prawns Pakora — **9,30 €**
Garnelen in Kichererbsenteig gebacken

Beef Chili Fry — **9,30 €**
Pikant mariniertes Rindfleisch mit Zwiebeln

Chicken „65“ — **9,30 €**
Frittierte Hähnchenfilets in Masala mariniert.

Chicken Fry — **9,30 €**
Frittierte Hähnchenstücke in Masala mariniert. Aus Südindien.

SUPPEN

Linsensuppe Cremige, würzige Linsensuppe mit Reisnudeln und Kokosmilch	8,80 €
Tomatensuppe Cremige Tomatensuppe mit indischen Gewürzen und kleinen Tomatenstückchen	8,80 €
Gemüsesuppe Gemüsesuppe nach indischer Art mit gebratenen Okraschoten und Kokosmilch	8,80 €
Hühnersuppe Hühnersuppe mit Blumenkohleinlage, verfeinert mit Kokosmilch	9,90 €

CURRY

Vegetable Kadai VEGAN Gemüse nach Art des Hauses, Karotten, Prinzessbohnen, Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten mit Kräutern und Gewürzen gekocht	16,90 €
Mushroom Mutter Masala VEGAN Champignons und Erbsen in einer Sauce mit Zwiebeln, Knoblauch, Cashewnernen und Gewürzen	14,90 €
Palak Paneer VEGETARISCH Palakspinat mit Ingwer, Knoblauch und indischem Weichkäse	17,90 €
Paneer Butter Masala VEGETARISCH Indischer Weichkäse mit milden indischen Gewürzen, Kräutern, Butter und Sahne gekocht	17,90 €
Dal Tadka VEGETARISCH Gelbe Linsen, gekocht mit Butter, Kurkuma, gebratenem Knoblauch und Kreuzkümmel	16,50 €
Vegetable Mappas VEGAN Gemüse, Kartoffeln, Erbsen und Okraschoten gekocht in einer cremig pikanten Sauce mit Kokosmilch, Gewürzen und Kräutern	17,90 €
Vegetable Kurma VEGAN Gemüse in Sahnesauce gekocht in einer pikanten Sauce aus Cashewnüssen und Kokosmilch	17,90 €
Greenpeas Curry VEGAN Grüne Erbsen in Kokosmilch und Gewürzen gekocht	14,90 €
Paruppu Curry VEGAN Gelbes Linsencurry mit Chilischoten und Kokosnuss in Masala-Curry	15,90 €
Green Gram Curry VEGAN Mungobohnen-Curry Mungobohnen mit Kokosmilch	15,90 €
Butter Chicken Zarte Hähnchenstücke, Zwiebeln, Tomaten in einer köstlichen Buttersoße, verfeinert mit Sahne	18,90 €
Chicken Tikka Masala Gebratene Hähnchenstücke, Zwiebeln und Paprika in einer Joghurt-Tandoori-Masala-Sauce	18,90 €
Chicken Kadai Gebratene Hähnchenstücke, Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten, verfeinert mit Kräutern und Gewürzen	18,90 €
Chicken Palak Hähnchenstücke mit Palak Spinat, aromatischen indischen Gewürzen und Kräutern	18,90 €
Chicken Muglai Gebratenes Hähnchenfilet in Cashewnusspaste und Eiweißschaum	18,90 €
Kerala Chicken Curry Hähnchenfleisch nach Kerala-Art mit geröstetem Kokosnuss-Masala und Kokosmilch	17,90 €
Chicken Varutharachathu Hähnchenfleisch mit Kokosnuss-Masala mit roten Chilis und schwarzem Pfeffer	17,90 €
Pepper Chicken Masala Hähnchenfleisch in einer würzigen schwarzen Pfeffer-Sauce gekocht	17,90 €
Chicken Roast Gebratenes Hähnchenfilet mit Tomaten, Curryblättern und Zwiebeln	18,90 €
Chicken Kurma Hähnchenfleisch in einer cremigen Sauce mit Kokosmilch, Cashewnüssen, Erbsen und Kartoffeln	17,90 €
Mutton Kadai Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten verfeinert mit Kräutern und Gewürzen	18,90 €
Mutton Palak Lammfleisch mit Palak, aromatischen indischen Gewürzen und Kräutern	18,90 €
Mutton Roganjosh Kashmirisches Gericht mit Lamm. Langsam gekocht und mit Kardamom verfeinert	19,90 €
Mutton Dopyaza Lammfleisch mit Tomaten, Zwiebelmix und aromaindischen Gewürzen	18,90 €
Mutton Muglai Gebratenes Lammfleisch in einer Cashewnusspaste und Eiweißschaum	19,90 €
Kerala Mutton Curry Lammfleisch nach Kerala-Stil gekocht mit aromatischen Gewürzen, Kokosmilch und Kokosöl	18,90 €
Mutton Roast Gebratenes Lammfleisch mit Tomaten, Curryblättern und Zwiebeln	18,90 €
Mutton Kurma Lammfleisch in einer cremigen Sauce mit Kokosmilch, Cashewnüssen, Erbsen und Kartoffeln	19,90 €
Naadan Mutton Curry Lammfleisch Curry mit authentischen Kerala-Gewürzen, Kokosmilch, Kokosöl, grünen Chilischoten und Curryblättern	20,90 €
Mutton Pepper Curry Würziges Lammfleisch Curry, gekocht im Kerala-Stil. Mit Curryblättern, Zwiebeln, Pfeffer und grünem Chili	20,90 €
Kadai Beef Rindfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten verfeinert mit Kräutern und Gewürzen	18,90 €
Beef Vindaloo Rindfleisch sehr scharfes Curry mit Tomaten, Zwiebeln und vielen Chilischoten	18,90 €
Beef Dopyaza Rindfleisch mit Tomaten, Zwiebelmix und indischen Gewürzen	18,90 €
Achaari Beef Rindfleisch in einer süß-sauren Achaari-Creme mit Gewürzen, frischen Kräutern, Tomaten, und Koriander	19,90 €
Beef Masala Rindfleisch mit frischen Tomaten in einer pikant gewürzten Masala-Sauce	19,90 €
Kerala Beef Curry Rindfleisch gekocht im authentischen Kerala-Stil. Würzig mit aromatischen Gewürzen, Kokosmilch und Kokosöl	18,90 €
Beef Roast Gebratenes Rindfleisch mit Tomaten, Curryblättern und Zwiebeln	18,90 €

TANDOORI SPEZIALITÄTEN

Tandoori Chicken **18,50 €**
Halbes Hähnchen mariniert mit authentisch indischen Gewürzen und im Tandoori Ofen gegrillt

Chicken Tikka **18,50 €**
Würzig mariniertes Hähnchenfilet im Tandoori Ofen gegrillt

Chicken Malai Tikka **18,50 €**
Mariniertes Hähnchenfilet in hausgemachter Cashewnusspaste im Tandoori Ofen gegrillt

Chicken Nawabi **18,50 €**
Mariniertes Hähnchen mit speziellen Gewürzen im Tandoori Ofen gegrillt

Chicken Hariyali Tikka **18,50 €**
Mariniertes Hähnchen mit Koriander und Minze im Tandoori Ofen gegrillt

Thangidi Kabab **18,50 €**
Marinierte Hähnchenkeulen mit Ingwer, Knoblauch und Joghurt im Tandoori Ofen gegrillt

AYURVEDISCHE SPEZIALITÄTEN

Cabbage Thoran **14,90 €**
Würziges frisches Kohlgemüse gebraten in Kokosöl mit frischer geraspelter Kokosnuss, roten Chilis, Curryblättern und Senfkörnern

Kitchari **15,90 €**
Kitchari ist ein Eintopf aus Reis, Mungobohnen, Zucchini und Spinat und eines der bekanntesten ayurvedischen Gerichte.

Chempu **15,90 €**
Taro, auch unter dem Namen Wasserbrotwurzel bekannt, zählt zu den bedeutensden Kulturpflanzen der Tropen. Geschmacklich erinnern sie an Esskastanien sowie Kartoffeln und werden in einer würzigen Tomatensauce serviert

Kovakkai Mezhukuyarati **15,90 €**
In Kokosöl gebraten, mit frischen Kokosnussscheiben, Knoblauch und roten Chiliflocken. Kovakkai gehören zu den Kürbisgewächsen und sind eine in der indischen Küche unerlässliche Zutat. Ihr warmes, kräftiges Aroma verleiht typisch indischen Gerichten einen unvergleichlichen Geschmack

Vendeka Masala **15,90 €**
In Kokosöl gebratene Okraschoten mit authentischen Kerala-Gewürzen

INDISCHE BROTE

Naan — 3,90 €
Indisches Brot aus Weizenmehl

Garlic Naan VEGETARISCH — 4,20 €
Indisches Brot verfeinert mit Butter und Knoblauch

Buter Naan VEGETARISCH — 4,20 €
Indisches Brot verfeinert mit Butter

Cheesy Naan VEGETARISCH — 5,30 €
Indisches Brot gefüllt mit Käse

Kulcha VEGETARISCH — 4,50 €
Indisches Brot verfeinert mit Butter, Gewürzen und schwarzem Sesam

Stuffed Kulcha VEGETARISCH — 5,40 €
Indisches Brot gefüllt mit Kartoffeln und geraspelten Möhren verfeinert mit Butter, Gewürzen und schwarzem Sesam

Parata VEGETARISCH — 4,50 €
Indisches Fladenbrot aus der Pfanne verfeinert mit Butter

EXTRAS

Papadam — 1,60 €
Knusprig frittierte Fladen aus Linsenmehl

Mint Sauce VEGETARISCH — 2,40 €
Joghurtsauce mit Minze, Koriander und grünen Chilis

Raita VEGETARISCH — 4,20 €
Joghurt mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln und indischen Gewürzen

Mango Mixed Pickles — 2,70 €

Mango Chutney — 2,90 €

Kokosnuss Chutney — 3,20 €

BIRYANI

Biryani mit Hähnchen **18,90 €**
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.

Biryani mit Lamm **20,90 €**
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.

Biryani mit Garnelen **23,50 €**
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.

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.

REIS AUSWAHL

Basmati Reis **4,20 €**

Pilau Reis **6,60 €**
Gebratener Reis mit verschiedenem frischem Gemüse