

Mera Masala

Sandweg 56, 60316 frankfurt
+49 69 9434 0150

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| SUPPEN SOUP

Kaddu shorba	VEGETARISCH	8,00 €
Kürbissuppe mit Ingwer und Koriander		
Tamatar shorba	VEGETARISCH	8,00 €
Tomatensuppe mit ausgewählten Masala-Gewürzen		
Daal shorba	VEGAN	8,00 €
Aromatische Linsensuppe		
Neu murg shorba		8,50 €
Aromatische Hühnersuppe		

| VORSPEISEN APPETIZER

Samosa VEGAN	9,00 €
Zwei Samosas mit Kartoffeln und Erbsen gefüllte, frittierte Teigtaschen	
Chukandar carpaccio VEGAN	8,50 €
Hauchdünne Rote Beete mit Rucola, Walnüssen, Kichererbsen, Balsamico und Granatapfel	
Pakora VEGAN	8,50 €
In Kichererbsenmehl frittiertes, frisches Gemüse	
Chicken 65	9,50 €
Mundgerechte Hähnchenstückchen, frittiert in einer Maismehl- und Chilipanade	
Chicken lollipop	11,50 €
Knusprige, würzige Hähnchenflügel in Lollipop-Form, perfekt mariniert und frittiert	
Phocha hera jhinga	13,50 €
Marinierte Garnelen mit Ingwer, Knoblauch, Kumin, Koriander frittiert in Kichererbsenmehl	
Paneer bhaji VEGETARISCH	11,50 €
Würfel aus hausgemachtem Frischkäse, Tomaten, Paprika und Zwiebeln, mariniert in spezieller Joghurtsauce im Tandoor gegrillt	
Paneer pakora VEGETARISCH	9,00 €
In Kichererbsenmehl frittierter hausgemachter Frischkäse	
Aubergine bhaji VEGAN	8,50 €
Fein geschnittene Auberginenstücke frittiert in Kichererbsenmehl	
Mera masala platte	14,50 €
Auswahl aus im Tandoor gegrillte Hühnchen-Tikka, Lammhackfleischröllchen, Lachsfilet und Samosa	
Veg mera masala platte VEGETARISCH	13,50 €
Auswahl aus Samosa, Pakora, Paneer Pakora und Piaj Bhaji	
Dhungar machali	12,50 €
Im Tandoor gegrilltes Lachsfilet, mariniert in Joghurt, Tomaten, Kräutern und feinen Gewürzen	
Chukandar alu tikki	9,50 €
Herzhafte Tikkis aus Roter Beete und Kartoffeln, mit aromatischen Gewürzen verfeinert	
Chili paneer VEGETARISCH	11,90 €
Frischkäse mit frischer Paprika, Lauchzwiebeln in süß-scharfer Chili- und Soja-Soße	
Chili chicken	12,50 €
Hähnchen mit frischer Paprika, Lauchzwiebeln in süß-scharfer Chili- und Soja-Soße	
Gobi manchurian VEGAN	11,50 €
Frittierte Blumenkohlröschen mit Lauchzwiebeln in süß-scharfer Chili und Soja Soße	

| TANDOORI SPEZIALITÄTEN | TANDOORI SPECIALITIES

Tandoori murg	20,00 €
Gegrillte Hühnchenschenkel, mariniert in Joghurt gewürzt mit Knoblauch, Ingwer und Tandoori Masala nach Art des Hauses	
Tandoori platter	21,90 €
Auswahl von Hühnchen-Tikka und -schenkeln, Lammhackfleischröllchen und Riesengarnele, serviert mit köstlicher Masala-Sauce	
Lakhnawi sheek kebab	21,50 €
Röllchen aus fein gehacktem Lammfleisch mit aromatischen Gewürzen, grünen Chilis und Garam Masala	
Tandoori jingha	23,50 €
Riesengarnelen gewürzt mit roten Chilis, Zitronen und Ajwain-Samen	
Tandoori machali	22,50 €
Mariniertes Lachsfilet abgeschmeckt mit frischem Koriander, roten Chilis und Knoblauch	
Hari bhari bhuna	18,50 €
Im Tandoor gegrilltes Gemüse, wahlweise mit Paneer oder Bio-Tofu	

| HÜHNCHEN | CHICKEN

Murg xacutti	19,90 €
Hühnchen nach Goa-Art in einer Zwiebel-Kokosnuss-Sauce mit Chilis, Curryblättern und Sesamkörnern, scharf	
Murg jalfrezi	20,50 €
Würziges Hähnchengericht mit frischen Tomaten, Paprika, Ingwer und Knoblauch	
Murg korma	19,90 €
Cremiges Curry nach nordindischer Art mit zart gekochtem Hühnchenfilet, sehr mild	
Murg mango masala	19,90 €
Cremiges Curry nach nordindischer Art mit zart gekochtem Hühnchenfilet in einer Mango Curry Sauce	
Malai murg tikka	20,50 €
Zartes Hühnchenfilet, mariniert in einer Spezial-Joghurtsauce, gegrillt im Tandoor, mild	
Murg tikka mera masala	20,50 €
Marinierte Hühnchenfilet-Stücke in einer einzigartigen Masala-Sauce aus Tomaten, Zwiebeln, Chilis und Koriander	
Murg mirchi	20,50 €
Hähnchenfilet mariniert mit frischen Paprika, Peperoni und Zwiebeln in süß-scharfer Chili und Soja Soße	
Hara murg tikka masala	20,90 €
Hühnchenfilet mariniert in Ingwer, Knoblauch und grünen Chilis, gekocht in Hara Masala-Sauce mit Spinat	
Murg makhani	20,90 €
Köstliches Mera Masala (Butter Chicken)	
Desi murg karahi	20,90 €
Scharfes, nordindisches Gericht mit saftigem Hühnchenfilet, Paprika, Zwiebeln, Kurkuma und Koriandersamen	
Murg vindaloo	20,50 €
Sehr scharfes Hähnchengericht mit Kartoffeln, roten Chilis und Ingwer	

| LAMM | LAMB

Memna methi	22,00 €
Zarte Stücke vom Lamm sanft geköchelt in einer Masala-Sauce mit Bockshornklee	
Koh-e-memna pindali	22,00 €
Lammcurry zubereitet nach Kashmir-Art mit Zwiebeln, Kichererbsen und Tomaten	
Memna rogan josh	24,50 €
Lamm langsam gekocht in einer exquisiten Sauce mit handverlesenen Gewürzen, Safran und Kräutern nach Lachnow-Art	
Hyderabad memna dalcha	24,00 €
Aromatisches Lammcurry mit gelben Linsen, Zwiebeln, Tomaten und gerösteten Masala Gewürzen	
Memna togan	23,50 €
Zartes Lamm gekocht in Joghurtsauce mit Kurkuma, Tomaten, Knoblauch, ausgewählten Gewürzen und Kräutern, mild	
Memna vindaloo	24,00 €
Sehr scharfes Lammgericht mit Kartoffeln, roten Chilis und Ingwer	
Hara memna masala	24,00 €
Lamm mariniert in Ingwer, Knoblauch und grünen Chilis, gekocht in Hara Masala-Sauce mit Spinat	

| FISCH | FISH

Macher jholl	22,50 €
Traditionelles Mera Masala-Fischcurry	
Machali masala	22,50 €
Lachsfilet in Masala-Sauce aus Zwiebeln, Tomaten, Paprika und Koriander	
Machali balchao	23,00 €
Lachsfilet in Goa-Masala mit Ingwer, roten Chilis und dunklem Rum, scharf	

| GARNELEN | PRAWNS

Jingha hara piaza	24,50 €
Riesengarnelen gekocht mit Kräutern, Frühlingszwiebeln, Ajwain-Samen und Curryblättern	
Jhinga bhuna	23,50 €
Riesengarnelen mit Paprika und Zwiebeln in köstlicher Masala-Sauce	
Jhinga morrisha	24,00 €
Riesengarnelen gekocht mit Tomaten und frischen roten Chilis, sehr scharf	

| BIRYANI | REIS SPEZIALITÄTEN

Vegetable biryani	VEGETARISCH	17,90 €
Gebratener Basmati-Reis mit buntem Gemüse, Paneer-Würfeln und aromatischem Kurkuma-Masala		
Biryani-e-bahar		20,00 €
Gebratener Basmati-Reis mit Lamm oder Hühnchen und aromatischem Kurkuma-Masala		
Samundori biryani		22,50 €
Gebratener Basmati-Reis mit Lachs, Riesengarnelen und aromatischem Kurkuma-Masala		

| VEGETARISCHE GERICHTE | VEGETARIAN DISHES

Bhindi piazì		16,90 €
Okraschoten mit gerösteten Zwiebeln und Tomaten nach Punjabi-Art		
Paneer makhni	VEGETARISCH	17,90 €
Würziger indischer Frischkäse in einer cremigen, milden Tomaten-Butter-Soße mit feinen Gewürzen		
Neu 41 matar methi malai	VEGETARISCH	16,90 €
Erbsen in einer milden, cremigen Cashew-Malai-Sauce mit frischem Bockshornklee		
Palak paneer	VEGETARISCH	17,50 €
Blattspinat mit hausgemachtem Frischkäse, zubereitet nach Art des Hauses		
Paneer tikka masala	VEGETARISCH	17,90 €
Marinierte Würfel aus hausgemachtem Frischkäse mit Paprika und Zwiebeln in würziger Masala-Sauce		
Desi paneer karahi	VEGETARISCH	17,90 €
Traditionelles Paneer-Gericht nach Punjabi-Art, scharf		
Sabji kofta	VEGETARISCH	17,50 €
Frittierte Gemüsebällchen in köstlicher Mera Masala-Sauce		
Chana masala	VEGAN	16,90 €
Kichererbsen in Tomaten-, Ingwer-, Knoblauch- und Zwiebel-Masala		
Baghare aubergine	VEGAN	16,90 €
Beliebtes Auberginen-Gericht in delikater Sauce mit Sesam und Kokosraspeln, sehr mild		
Bartha aubergine	VEGAN	17,50 €
Im Tandoor rauchig gegrillte, zerkleinerte Auberginen mit Ingwer, Kurkuma, Tomaten und Zwiebeln		
Daal hari bhari	VEGAN	16,90 €
Gelbe Linsen mit Zucchini, Auberginen und würzigen Gewürzen		
Sabzi basanti	VEGAN	16,90 €
Gebratenes Gemüse mit Kurkuma, Kumin, Tomaten und Zwiebeln		
Neu 49a sabzi korma	VEGETARISCH	17,50 €
Frischkäse Curry mit frischem Gemüse, in einer cremigen Kokusmilch und Korma-Soße mit Nüssen und Gewürzen		
Mera masala daal	VEGETARISCH	16,90 €
Lieblingslinsengericht des Chef, einzigartig gewürzt		

| THALI

Thali mera masala**23,90 €**

Eine Auswahl aus Hühnchen- oder Lammcurry dazu Linsen, Gemüse und Raita, serviert mit Basmati-Reis und Tandoori Naan

Satvic thali

VEGETARISCH

21,90 €

Ein Ayurveda inspiriertes vegetarisches Thali mit Matter Paneer, Linsen, Gemüse und Raita, serviert mit Basmati Reis und Tandoori Roti

| BEILAGEN | SIDE DISHES

Pulao chawall**4,50 €**

Basmati-Reis mit Kurkuma, Erbsen und Rosinen

Sabji chawall**5,50 €**

Mit frischem Gemüse gebratener Basmati-Reis

Hara bhara salad**8,00 €**

Gemischter Beilagensalat

Murg salad**9,00 €**

Tandoori Hähnchen mit gemischten Salat

Raita

VEGETARISCH

5,50 €

Joghurt mit frischen Gurken, Tomaten, Gewürzen und Kräutern

Papadam**2,00 €**

Cracker aus Linsenmehl mit Kreuzkümmel

| FLADENBROTE | TANDOORI BREAD

Sada naan VEGETARISCH	3,50 €
Fladenbrot aus Weizenmehl	
Butter naan VEGETARISCH	4,50 €
Fladenbrot aus Weizenmehl mit Butter gebacken	
Lahsun naan VEGETARISCH	4,50 €
Fladenbrot mit frischem Knoblauch und Koriander	
Sabji naan VEGETARISCH	5,00 €
Fladenbrot mit Gemüsefüllung und Kräutern	
Paneer kulcha VEGETARISCH	5,00 €
Fladenbrot gefüllt mit Paneer, Zwiebeln und Koriander	
Chili cheese naan VEGETARISCH	5,50 €
Fladenbrot gefüllt mit roten Chili und Käse	
Keema naan	6,90 €
Fladenbrot mit Lammhackfleischfüllung und aromatischen Gewürzen	
Kashmeeri naan VEGETARISCH	4,90 €
Süßes Fladenbrot gefüllt mit Cashewnüssen, Kokosraspeln, Anis und Rosinen	
Lacha paratha VEGETARISCH	4,50 €
Vollkornfladenbrot nach traditioneller Art mit Butter gebacken	
Pudina paratha VEGETARISCH	4,50 €
Fladenbrot aus Vollkornmehl mit frischer Pfefferminze	
Roti VEGETARISCH	3,00 €
Fladenbrot aus Vollkornmehl	
Batura VEGETARISCH	4,50 €
Frittiertes, aufgeblähtes Fladenbrot	

| NACHTISCH | DESSERT

Neu 68 mango dream	VEGETARISCH	8,50 €
Vanilleeis glaciert mit Mango-Püree		
Gajar halwa		8,50 €
Hausgemachte Süßspeise aus Möhren mit Mandeln und Pistazien		
Schokoladen-soufflé		8,90 €
Halbflüssiges warmes Soufflé, serviert mit einer Kugel Eis		
Rasmalai	VEGETARISCH	8,50 €
Köstliche Milch-Taler zubereitet mit Rosenwasser, Pistazien und Kardamom		
Gulab jamun	VEGETARISCH	6,50 €
Traditionelle Paneer- und Mehlbällchen, warm serviert in Zuckersirup		
Mitha mera masala platte	VEGETARISCH	17,50 €
Auswahl aus verschiedenen Nachspeisen (zum Teilen)		

| MERA MASALA – STREET DELIGHTS

PANI PURI oder DAHI PURI	VEGETARISCH	9,50 €
Knusprige Mini-Puris – wahlweise mit würzigem Pani zum Selbergießen oder als cremige Dahi Puri mit Joghurt und Chutneys.		
Papri chaat	VEGETARISCH	8,00 €
Knusprige Chips, Joghurt, Kartoffeln mit süß-scharfer Sauce		
Samosa chaat bowl	VEGETARISCH	9,00 €
Knusprige Samosas, serviert mit würzigen Kichererbsen, Joghurt, Minze und Tamarinden-Chutney.		
Chakundar tikki chaat bowl	VEGETARISCH	9,00 €
Hausgemachte Rote Beete Kartoffel-Patties mit Kichererbsen, Joghurt, Kräutern und süß-scharfen Chutneys.		
Channa bhatura thali		16,50 €
Frittierte, fluffige Bhaturas mit würzigem Kichererbsen-Curry – ein Street-Food-Klassiker aus Nordindien.		
Momos	AUF WUNSCH VEGAN	11,90 €
Frisch gedämpfte Teigtaschen mit Gemüse- oder Hähnchenfüllung, serviert mit pikanter Momo-Sauce. Nur sonntags verfügbar.		
Mera masala hakka noodles		10,50 €
Würzig gebratene Indo-Chinese Nudeln mit frischem Gemüse und knackigen Frühlingszwiebeln – nur sonntags verfügbar		