Namaskar

Teinacher Straße 15, 70372 stuttgart
+49 711 91463570

KOMPLETTE SPEISEKARTE

SUPPEN

Dal Soup 4,60 €
Würzige, traditionelle indische Linsensuppe

Murgh Soup 5,80 €
Kräftige Hühnersuppe

Tomaten-Kokos-Soup 4,90 €
Tomatencremesuppe mit Kokos

VORSPEISEN

Samosa (2 Stück) 6,50 €
Knusprige vegetarische Teigtaschen

Kalmi Kebab (2 Stück) 6,90 €
Marinierte Hühnerkeule, gegrillt

Brokkoli Pakora 6,50 €
Brokkoli in Kichererbsenteig gebacken

Paneer Pakora VEGETARISCH 7,90 €
Hausgemachter Frischkäse in Kichererbsenteig gebacken

Baingan ke Pakore 6,50 €
Auberginenscheiben in Kichererbsenmehlteig frittiert

Onion Bhaji 6,50 €
Zwiebelringe mit indischen Gewürzen in Kichererbsenteig gebacken

Papadam 2,90 €
Knusprige Linsenwaffeln

SALATE

Gemischter Salat **5,50 €**
Gemischter Salatteller mit Paprika, Mais, Gurken und Tomaten

Salat Namaskar **7,90 €**
Bunter Salat mit mariniertem, gegrilltem Hühnerbrustfilet, hausgemachtem Frischkäse, Tomaten, Gurken, Paprika und Mais

Paneer Chat VEGETARISCH **8,90 €**
Erfrischender Salat mit hausgemachtem Frischkäse, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Mais

Tomatensalat mit Zwiebeln **3,50 €**

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

Karahi Paneer VEGETARISCH 13,90 €
Hausgemachter Frischkäse mit in Butter gerösteten Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und Kräutern zubereitet

Palak Paneer VEGETARISCH 13,90 €
Hausgemachter Frischkäse mit Blattspinat in Butter gebraten und mit Sahne verfeinert

Shahi Paneer VEGETARISCH 13,50 €
Hausgemachter Frischkäse mit Nüssen, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in einer mit Sahne verfeinerten Soße

Mix Vegetable VEGETARISCH 12,90 €
Verschiedenes frisches Gemüse mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Koriander in Butter gebraten

Pachrangi Korma VEGETARISCH 13,90 €
Verschiedenes Gemüse in einer milden Kokos-Cashewnuss-Sahnesoße mit Kardamom zubereitet

Dal Makhnee VEGETARISCH 12,90 €
Indische Linsen, nach nordindischer Art gekocht, mit feinem Buttergeschmack

Bhartha VEGETARISCH 13,90 €
Geröstete Aubergine mit Koriander, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Gewürzen in Butter gebraten

Aloo Baigan Masala 13,50 €
Indische Auberginen mit Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und ausgesuchten Gewürzen gebraten

Aloo Gobi 12,90 €
Blumenkohl und Kartoffeln in einer feinen Currysoße nach alter nordindischer Art gebraten

Ghiya Tori ki Sabji 12,90 €
Typisch nordindisches Kürbisgemüse mit Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Zwiebeln in pikanter Masala-Soße gebraten

Aloo Soya Chunks Sabji 12,90 €
Sojabällchen mit verschiedenen Gewürzen, Ingwer, Knoblauch, Tomaten, Zwiebeln, Kurkuma, Kümmel und Zitrone gekocht

Chana Masala 12,90 €
Kichererbsen mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und ausgesuchten Gewürzen nach Punjabi-Art gebraten

FLEISCH & FISCHSPEZIALITÄTEN

Murgh Karahi 14,90 €
Entbeinte Hühnerfleischstücke mit verschiedenen Gewürzen, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und frischen Kräutern zubereitet

Murgh Tikka Masala 15,90 €
Hühnerbrustfilet in einer exotischen Gewürzkombination mariniert und im Ofen gegrillt, danach mit Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln, Tomaten und frischen Kräutern gebraten

Butter Chicken 14,90 €
Zartes Hühnerfilet in einer cremig-milden Tomaten-Buttersoße, fein abgeschmeckt mit Ingwer, Knoblauch und indischen Gewürzen

Murgh Muglay Korma (mild) 14,90 €
Hühnerbrustfilet in einer milden Kokos-Cashewnuss-Soße mit Kardamom zubereitet und mit Sahne verfeinert

Murgh Palak Wala 14,90 €
Zarte Hühnerfleischstücke mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Gewürzen und frischem Blattspinat gebraten

Murgh Chana Masala 13,90 €
Hähnchenfilet mit Kichererbsen, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und ausgesuchten Gewürzen gebraten

Murgh Vindaloo 13,90 €
Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln, Knoblauch, Ingwer und Zwiebeln in einer pikanten Soße gebraten

Mango Chicken Curry 14,90 €
Hühnerbrustfilet mit Mango, gemahlenen Cashewkernen, Kardamom, frischem Ingwer und Kurkuma in Mangosoße auf indische Art zubereitet

Beef Karahi 17,90 €
Zarte Rindfleischstücke mit verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln, Knoblauch, frischem Ingwer, Tomaten und Kräutern zubereitet

Balti Gosht 18,90 €
Rindfleisch in einer ausgewogenen, pikanten Mischung aus verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und frischen Paprika

Mango Beef 18,50 €
Zarte Rindfleischstücke mit Mango, gemahlenen Cashewkernen, Mandeln, Kardamom und frischem Ingwer zubereitet, mit Sahne verfeinert

Gobi Gosht 17,50 €
Zarte Rindfleischstücke mit Blumenkohl, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Gewürzen gebraten

Lamm Karahi 18,90 €
Zartes Lammfleisch in einer exotischen Kombination aus verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und frischen Kräutern zubereitet

Lamm Tikka Masala 19,90 €
Lammfleisch in einer exotischen Gewürzkombination mariniert und im Ofen gegrillt, danach mit Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln, Tomaten und frischen Kräutern gebraten

Lamm Palak 17,90 €
Zarte Lammfleischstücke mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Gewürzen und frischem Blattspinat gebraten

Lamm Vindaloo 17,90 €
Lammfleisch mit Kartoffeln in einer pikanten Soße gebraten

Lamm Korma Badami 18,90 €
Lammfleisch in einer milden Kokos-Cashewnuss-Soße mit Mandeln, Knoblauch, Ingwer und Kardamom zubereitet, mit Sahne verfeinert

Lamm Chana Masala 17,90 €
Zartes Lammfleisch mit Kichererbsen, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und ausgesuchten Gewürzen nach Punjabi-Art gebraten

Maschi Curry 16,90 €
Fischfilet mit Knoblauch, Gewürzen, Petersilie und frischem Ingwer in würziger Soße

Maschi Narial Korma 18,90 €
Fischfilet in einer milden Kokos-Cashewnuss-Sahnesoße, fein gewürzt gekocht

Maschi Baingan Masala 17,90 €
Fischfilet mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und abgestimmten Kräutern in feinen indischen Gewürzen gebraten

Fish Cauliflower 17,90 €

TANDOORI & BIRYANIS

Murgh Tikka 17,90 €
Hühnerbrustfilet in einer exotischen Gewürzkombination mit Joghurt mariniert und im Ofen gegrillt

Lamm Tikka 22,90 €
Zartes Lammfleisch in einer Marinade aus verschiedenen Gewürzen und Joghurt eingelegt und gegrillt

Maschi Tikka 21,90 €
Zart mariniertes Fischfilet nach nordindischer Art gegrillt

Paneer Tikka VEGETARISCH 17,90 €
Hausgemachter Frischkäse in Joghurt-Marinade eingelegt, mit Kardamom, Bockshornklee, Paprika, Zwiebeln und Tomaten gebacken

Chicken Biryani 14,90 €
Basmatireis mit Zwiebeln, Tomaten, frischem Ingwer, Nüssen und Gewürzen angebraten, danach mit Hühnerbrustfilet gedämpft

Mutton Biryani 17,90 €
Basmatireis mit Lammfleisch, Zwiebeln, Tomaten, Joghurt und Nüssen gedämpft

Mix Biryani 18,90 €
Basmatireis mit Hühnerbrustfilet, Lammfleisch, Gemüse, Nüssen und verschiedenen Gewürzen

Mix Vegetable Biryani 15,90 €
Basmatireis mit verschiedenem frischem Gemüse, Zwiebeln, Rosinen, Nüssen und verschiedenen Gewürzen gedämpft

Soya Biryani VEGETARISCH 15,90 €
Gebratener Basmatireis mit Sojabällchen, Zwiebeln, Tomaten, Joghurt, Nüssen und verschiedenen Gewürzen

BEILAGEN

Butter Naan VEGETARISCH — **3,20 €**
Frisches Fladenbrot im Ofen gebacken

Garlic Naan — **3,60 €**
Frisch gebackenes Fladenbrot mit Knoblauch

Chili Naan — **3,80 €**
Frisch gebackenes Fladenbrot mit frischen Peperoni

Roti-Chapati — **2,80 €**
Fladenbrot aus Vollkornmehl

Paratha VEGETARISCH — **4,20 €**
Blätterteigähnliches Fladenbrot mit feinem Butteraroma

Mix Raita VEGETARISCH — **3,90 €**
Joghurt mit Gurken, Kräutern und Gewürzen zubereitet

DESSERT

Mango Cream VEGETARISCH — **4,90 €**
Dessert aus Mango, Sahne und Nüssen, serviert mit Vanilleeis

Firni VEGETARISCH — **4,90 €**
Dessert aus Sahne, Reis, Honig und Nüssen, serviert mit Vanilleeis

Gajar ka Halwa VEGETARISCH — **4,90 €**
Dessert aus geriebenen Möhren, Milch, Kokosmilch, Rosinen, Kardamom und Nüssen

Mango Eis mit Sahne VEGETARISCH — **4,20 €**

Gulab Jamun VEGETARISCH — **4,80 €**