Namaste India Restaurant

Osterbronnstraße 60, 70565 stuttgart
+4971191266202

KOMPLETTE SPEISEKARTE

SHORBA (SOUP)

Tamatar Shorba/ Tomatensuppe / Tomato Soup	3,90 €
Bhaji Shorba / Gemüsesuppe nach indischer Art / Vegetable Soup	3,90 €
Murgh Shorba / Hühnersuppe nach indischer Art / Chicken soup	4,40 €
Curry Shorba / Currysuppe / Curry soup	3,90 €
Daal Shorba / Rote Linsensuppe / Red lentil soup	3,90 €
Thom Shorba/Knoblauch Suppe nach Indischer Art/Garlic Soup	3,90 €
Pudina Shorba/Pfefferminzsupper/Mint Soup Indian Style	4,40 €

SALATE (SALAD)

Hara Salat (7) / Grüner Salat / Green salad	4,90 €
Gemischter Salat(7) / Grüner Salat mit Tomaten , Gurken , Paprika, Peperoni, Zwiebeln,Oliven 5,90 € Essig und Olivenöl / Mixed Salad	
Jhinga Salat (7) / Gemischter Salat mit Krabben und Mayonnaise-Dressing / Shrimp Salad	8,50 €
Murgh Salat (7) / Gemishter Salat mit Paprika, Tomaten, Gurken, Oliven , Indischem Käse und gegrilltem Hähnchenfleisch mit Joghurt-Minze-Dressing/ Chicken Salad	9,90 €

VORSPEISEN (STARTERS)

Papadh / Knuspringe Linsenteig Chips / Lens crispy chips	**1,80 €**
Bhaji Samosa / 2 Teigtaschen gefüllt mit Kartoffel, grünen Erbsen, Ingwer und Gewürzen / Dumpling filled with potatoes, green peas, ginger and spices	**5,40 €**
Samosa Chat / Bhaji Samosa mit Joghurtsoße / Bhaji Samosa served with yoghurt sauce VEGETARISCH	**6,40 €**
Samosa Chat Spezial / Bhaji Samosa mit Joghurtsoße mit Kichererbsen, Salat und Zwiebeln / Bhaji Samosa served with yoghurt sauce ,chickpeas, salad and onions VEGETARISCH	**9,40 €**
Piaz Bhaji / Zweibelringe / Onions	**6,40 €**
Bhaji Pakora (7) / Verschiedenes Gemüse / Vegetable	**4,90 €**
Paneer Chilli Pakora / Hausgemachter Weichkäse / Home made cheese VEGETARISCH	**6,90 €**
Machhi Pakora / Fisch / Fish	**7,40 €**
Murgh Pakora / Hähnchen / Chicken	**7,40 €**
Jhinga Pakora / Königskrabben / King prawns	**9,40 €**
Mixed Pakora (7) (für 2) / Verschiedenes Gemüse und Hähnchen / Vegetable and chicken (for 2)	**9,40 €**
Mixed Pakora (7) (für 4) / Verschiedenes Gemüse und Hähnchen / Vegetable and chicken (for 4)	**17,90 €**

FRISCH GEBAKENE BROTE (FRESHLY BAKED INDIAN BREAD)

Tandoori Roti / Vollkornbrot / Wholemeal bread	2,20 €
Pyaz Kulcha/ Ghobi Kulcha(12)/Zwiebel-brot/Onions Bread	3,50 €
Ghobi Kulcha(12)/Blumenkohlbrot/ Cauliflowers Flatbread	3,50 €
Tandoori Naan (12) / Fladenbrot / Flatbread	2,30 €
Makhan Naan (12)/ Fladenbrot mit Butter/ Flatbread with butter VEGETARISCH	2,90 €
Alu Naan(12)/ Fladenbrot gefüllt mit Zwiebeln, Ingwer und Kartoffeln/ Flatbread filled with onions, ginger and potatoes	3,50 €
Peshawari Kulcha(9,12)/Fladenbrot mit Rosinen,Kokos, Fenchel und Mandeln / Flatbread with raisins coconut, fennel and almonds	3,90 €
Thom Naan(12)/Fladenbrot mit Knoblauch/Flatbread with garlic	3,20 €
Paneer Naan(12) / Fladenbrot mit hausegemachtem Weichkäse / Flatbread with homemade cheese VEGETARISCH	3,90 €
Mozerella Zwiebel Naan/Fladenbrot befüllt mit Mozerella Käse / Flatbread mit Mozerella Cheese VEGETARISCH	4,20 €
Gouda Zwiebel Naan/Fladenbrot befüllt mit Gouda Käse / Flatbread mit Gouda Cheese VEGETARISCH	4,20 €
Schafkäse Naan(12) / Fladenbrot befüllt mit Schäfkase / Flatbread with Sheepcheese VEGETARISCH	4,20 €

BEILAGEN (SIDE DISH)

Mix Raita (7) / Joghurt ,Tomaten, Gurken und Kartoffel mit Papadh / Yoghurt ,tomato, gherkin and potatoes with Papadh	3,40 €
Pakori Raita / Kichererbsenmehl Bällchen in Joghurts0ße mit Papadh / Balls of chickpeas flour in yoghurt sauce with Papadh VEGETARISCH	3,60 €

VEGETARISCHE GERICHTE/ VEGETARIAN DISHES

Daal Makhni(7) / Schwarze Linsen in Butter-Currysoße / Black lentils in butter-curry sauce VEGETARISCH	10,40 €
Aloo Gobhi Masala(7)/ Blumenkohl und Kartoffeln in würziger Soße / Cauliflower and potatoes in spicy sauce	10,90 €
Panner Palak(7) / Hausgemachter Frischkäse mit Spinat / Homemade cheese with spinach VEGETARISCH	12,40 €
Panner Matar / Hausgemachter Frischkäse mit grünen Erbsen / Homemade cheese with green peas VEGETARISCH	12,40 €
Mix Bhaji / Vershiedenes Gemüse in Curry Soße / Vegetable mixed in curry sauce VEGETARISCH	12,40 €
Aloo Channa Masala(7)/ Kichererbsen und Kartoffeln in würziger Soße/ Chickpeas and potatoes in spicy sauce	11,00 €
Soja Matar(7)(planzliche Fleischalternative)/ Sojastücke mit Erbsen / Soja pieces with peas	11,00 €
Bhindi Masala(7) / Frisches Okragemüse (Eibisch)/ Fresh Okra vegetables	12,90 €
Paneer Karahi (7)/Hausgemachter Frischkäse mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika/ Homemade cheese with tomatoes, onions and paprika	13,40 €
Malai Korma(7,8,9)/ Verschiedene Gemüse in einer milden Sahnensoße, kokosraspeln, Mandeln und und Cashewkernen / Mixed vegetables with mild cream sauce , coconut , almonds and cashew VEGETARISCH	12,90 €
Aloo Palak(7)/Kartoffeln und Spinat /Potatoes and spinach VEGETARISCH	10,90 €
Chhole Bathure / Kichererbsen mit gebratenem Fladenbrot / Chickpeas with roasted flatbread	12,90 €
Malai Kofta Gemüsebällchen mit hausgemachtem Weichkäse, Sahnesauce, Kokos, Mandeln und Cashewkernen / Vegetable Balls with homemade cheese in cream sauce with cocos, almonds and cashew.	16,90 €
Paneer Masala Hausgemachte Weichkäsestückchen in würziger Soße/ Homemade cheese balls in spicy sauce. VEGETARISCH	15,90 €
Shahi Paneer Hausgemachte Weichkäsestückchen in in einer milden Sahnesoße/ Homemade cheese balls in mild cream sauce VEGETARISCH	16,90 €
Rajma Masala Kidneybohnen-Curry / Red beans curry.	10,40 €
Tarka Daal – Gelbes Linsencurry / Yellow lentil curry.	10,40 €
Paneer Makhani – Hausgemachter Weichkäse in einer Butter-Currysauce/ Homemade cheese in butter-curry sauce.	15,90 €

TANDOORI GRILLSPEZIALITÄTEN (BARBECUE SPECIALITIES)

Panner Tikka / Hausgemachter Weichkäse /Homemade cheese VEGETARISCH	15,90 €
Murgh Hara Tikka / Gegrillte hähnchenbrust in grünem Minzcurry/ Grilled chicken in green mint curry	16,40 €
Murgh Tikka / Hähnchenbrust / Chicken breast	15,90 €
Mutton Tikka / Lammfleisch / Lamb	17,40 €
Mutton Seekh Kebb / Lamm Hack Spieß / Minced lamb chopped	19,40 €
Mixed Tandoori Platte / Zusammenstellung von Lamm , Hähnchen und Fisch/ Mixed of Lamb, chicken and fish	19,40 €
Machhi Tikka / Gegrillter Fisch / grilled fish	18,90 €
Tandoori Jhinga / Krabben /Schrimps	21,90 €
Malai Tikka Gegrillte Hähnchenbrust in Sahnecurry/ Grilled chicken breast in cream curry.	16,40 €

LAMM SPEZIALITÄTEN (LAMB SPECIALITIES)

Mutton Curry / Lamm Curry / Lamb curry	13,90 €
Mutton Bhaji(7) / Lammstücke mit verschiedenem Gemüse/ Lamb with different vergetables	16,00 €
Mutton Palak(7)/ Lammstücke mit Spinat / Lamb with spinach	14,40 €
Mutton Vindaloo / Lammstücke mit Kartoffeln nach südlandischer Art (leicht scharf)/ Lamb with potatoes , south indian style (light hot)	14,40 €
Kofta Curry / Lamm Hackbällchen mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika/ Lamb meatballs with tomato ,onions and paprika	18,90 €
Mutton Madras / Lamm mit kokos nach nach südlandischer Art(leicht scharf)/ Lamb with coco , south indian style (light hot)	14,90 €
Mutton Shahi Korma(8,9) / Lamm in einer milden Sahnesoße mit Mandeln, Kokos und Cashew ern / Lamb with mild creamsauce and coconut , almonds and cashew	15,40 €
Mutton Tikka Masala / Gegrilltes Lammfleisch in würziger soße/ Grilled lamb in spicy sauce	15,90 €
Mutton Hara Curry/ Lamm in einer grünen Minz-Currysoße(mittel scharf)/ Lamb in green mint curry(medium hot)	15,90 €
Mutton Haandi/ Lamm in Currysoße mit grünen Gewürzen und Pfeffer (mittle scharf)/Lamb in curry sauce with green spices and pepper(medium hot)	16,90 €
Mutton Chili/ Lamm mit Paprika und Zwiebeln in einer scharfern soße (mittel scharf)/ Lamp with paprika and onions (medium hot)	15,90 €
Mutton Rogan Josh/ Lamm mit gedämpfter Tomatensoße/ Lamb in steamed tomato curry	15,90 €

HÄNCHEN SPEZIALITÄTEN (CHICKEN SPECIALITIES)

Murgh Curry/ Hähnchenbrust / Chicken breast	12,40 €
Murgh Palak(7) / Hähnchenbrust mit Spinat / Chicken breast with spinach	12,90 €
Murgh Madras / Hähnchenbrust mit Kokos nach südländischer Art(leicht scharf)/ Chicken breast with coconut , south indian style (light hot)	13,40 €
Murgh Karahi / Hähnchenbrust mit Tomaten, Zwieeln und Paprika/ Chicken with tomato, onions and paprika	13,90 €
Murgh Shahi Korma(8,9) / Hähnchenfleischstücke in einer milden soße aus Kokos, Mandeln und Cashew / Chicken pieces in a mild sauce with coconut, almonds & cashew	15,90 €
Murgh Haandi / Hähnchenbrust in Currysoße mit grünen Gewürzen und Pfeffer (mittel scharf) / Chicken in curry sauce with green spices and pepper (medium hot)	14,90 €
Murgh Vindaloo / Hähnchen mit Kartoffeln nach südländischer Art(leicht scharf)/ Chicken with potatoes , south indian style (light hot)	13,40 €
Murgh Chili/ Hähnchenfleisch mit Paprika und Zwiebeln in einer scharfen Soße/ Chicken with paprika and onions (hot)	13,90 €
Murgh Aam Curry / Hähnchenbrust in einer milen Sahnsoße und Mangostücken/ Chicken in mild cream sauce and mango	14,90 €
Murgh Tikka Makhani / gegrillte Hähnchenbrust in Butter-Currysoße/ Grilled chicken in butter curry sauce	15,40 €
Murgh TIkka Masala / Gegrillte Hähnchenbrust in würziger soße/ Grilled chicken in spicy sauce	15,40 €
Murgh Hara Curry / Hähnchenbrust in einer grünen Minz-Currysoße (leicht scharf)/Chicken in green mint-curry (light hot)	15,90 €
Murgh Do Pyaza/ Hähnchen mit Curry und Zwiebelsoße/ Chicken with curry and onions sauce	15,90 €

ENTE SPEZIALITÄTEN (DUCK SPECIALITIES)

Murgabhi Curry / Ente in pikanter Soße (scharf)/ Duck in spicy sauce(hot)	15,40 €
Murgabit Madras / Ente mit Kokos nach südländischer Art (leicht scharf)/ Duck with coconut sauce, indian style (light hot)	16,40 €
Murgabi Vindaloo / Ente mit Kartoffeln nach südländischer Art(leicht scharf)/ Duck with potatoes , south indian style (light hot)	15,90 €
Murgabi Champignon / Ente mit Champignons / Duck with mushrooms	15,90 €
Murghabi Karahi / Entenbrustefilet mit Tomaten , Zwiebelen und Paprika/ Duck breast with tomatoes, onion and paprika	15,90 €

FISCH SPEZIALITÄTEN (FISH SPECIALITIES)

Goa Fisch Curry, Kochkunst aus Goa / Rotbarschfilet gegart / Cooker redfish	14,40 €
Machhi Masala Spezial / Rotbarschfilet in würziger Currysoße nach nordindischer Art/ Redfish in spicy curry sauce , north indian style	14,40 €
Machhi Mango / Rotbarschfilet in einer milden sahnesoße mit Mangostücken/ Redfish in cream sauce and mango	14,90 €
Jhinga Jalfrezi (7) / Krabben mit Zwiebeln und Paprika in Zitronengrassoße/ Schrimps with onion and paprika in lemongrass sauce	18,40 €
Jhinga Palak (7) / Krabben mit Spinat / Schrimps with Spinach	18,40 €
Jhinga Masala / Kochkunst aus Bombay / Krabben in würziger soße/ Schrimps in spicy sauce	19,40 €
Chinrat Curry/ Shrimpcurry	15,40 €

REIS SPEZIALITÄTEN (RICE SPECIALITIES)

Bhaji Biryani (7,8,9) / Gebratener Basmati Reis mit Gemüse ,Mandeln, Rosinen und Cashewkernen / Fried Basmati rice with vegetables, almonds, raisins & cashew	12,40 €
Murgh Biryani / Gebratener Basmati Reis mit Hähnchenfleisch/ Fried basmati rice with chicken , mughal style	14,40 €
Mutton BIryani (8,9)Gebratener Basmati Reis mit Lammfleisch, Mandeln, Rosinen und Cashewkernen / Fried basmati rice with lamb, almonds, raisins and cashew	15,40 €
Jhinga BIryani (8,9)Gebratener Basmati Reis mit Königskrabb, Mandeln, Rosinen & Cashewkernen /Fried basmati rice with king prawns, almonds, raisins & cashew	16,40 €
Mix Biryani (8,9) /Gebratener Basmati Reis mit Hänchen , Lamm , Könninskrabben,Königskrabben, Mandeln, Rosinen und Cashewkernen/ Fried basmati rice with chicken, lamb, king prawns, almonds, raisins and cashew	16,40 €
Chinrat Biryani (8,9) /Gebratener Basmati Reis mit Schrimps, Mandeln, Rosinen & Cashewkernen / Fried basmati rice with shrimps, almonds, raisins & cashew	16,40 €
Mutton Kofta BIryani (8,9) /Gebratener Basmati Reis mit Lamm Hackbällchen Mandeln, Rosinen und Cashewkernen / Fried basmati rice with shrimps, almonds, raisins & cashew	16,40 €

INDISCHE DESERT (INDIAN MITHAI/DESERT)

Gemischtes Eis /Mixed Ice Cream 3,90 €
VEGETARISCH

Gulabjamun (10) / Milchquarkbällchen serviert mit Nüssen in Rosenwasser/ Milk-curd balls served with nuts in rose water 4,90 €
VEGETARISCH

Ras Gula (3,10) / Hausgemachter Weichkäse mit Milch, Zucker, Kardamom & Nüssen /Homemade soft cheese with milk, sugar, cardamom and nuts 3,90 €
VEGETARISCH

Gajar Halwa (9,10) / Geriebene Karotten gebraten, in Milch zubereitet mit Mandeln & Rosinen /Grated carrot fried with almond and raisin 4,20 €
VEGETARISCH

Ras Malai(3,10,12) / Sahne mit Weizenmehl , Milch, Zucker und Nüssen/ Cream with wheat flour, milk, sugar and nuts 4,20 €
VEGETARISCH

Mango Creme / Mango cream VEGETARISCH 3,90 €

Kulfi Hausgemachtes indisches Eis mit Mandeln, Rosinen und Kardamom/ Homemade indian ice cream with almonds, raisins and cardamom. 3,90 €
VEGETARISCH

Mango Ras Malai / Süßer Weichkäse in einer Mango-Milchsoße/ Sweet soft cheese in a mango-milk sauce. 4,50 €
VEGETARISCH