Surya

Kleßheimer Allee 78, 5020 salzburg
+43 662422921

KOMPLETTE SPEISEKARTE

SUPER DEAL

Channa Masala Kombo Menü **19,00 €**
Channa Masala + Coca-Cola 330 m

Chicken Madras Kombo Menü **20,50 €**
Chicken Madras + Coca-Cola 330 ml

Dal Kombo Menü **19,00 €**
Dal Makhani + Coca-Cola 330 ml

MITTAGSANGEBOTE

Mittagsangebot Huhn mit Dessert **14,90 €**
1 Hauptgericht mit Huhn nach Wahl mit Reis und naan 1 Gulab Jamun

Mittagsangebot Lamm mit Getränk **15,90 €**
1 Hauptgericht mit Lamm nach Wahl mit Reis, 1 Getränk 0,33l nach Wahl

Mittagsangebot Meeresfrüchte mit Getränk **16,90 €**
1 Hauptgericht mit Meeresfrüchten nach Wahl mit Reis, 1 Getränk 0,33l nach Wahl

Mittagsangebot Meeresfrüchte mit Dessert **16,90 €**
1 Hauptgericht mit Meeresfrüchten nach Wahl mit Reis und 1 Gulab Jamun

Mittagsangebot Lamm mit Dessert **15,90 €**
1 Hauptgericht mit Lamm nach Wahl mit Reis und 1 Gulab Jamun

Paneer Special Mittagsangebot mit Getränk VEGETARISCH **14,90 €**
1 Paneer Special nach Wahl mit Reis, 1 Getränk 0,33l nach Wahl

Paneer Special Mittagsangebot mit Dessert VEGETARISCH **14,90 €**
1 Paneer Special nach Wahl mit Reis und 1 Gulab Jamun

Mittagsangebot Huhn mit Getränk **14,90 €**
1 Hauptgericht mit Huhn nach Wahl mit Reis, 1 Getränk 0,33l nach Wahl

Vegetarisches Mittagsangebot mit Dessert **13,90 €**
1 Vegetarisches Hauptgericht nach Wahl mit Reis und 1 Gulab Jamun

Vegetarisches Mittagsangebot mit Getränk **13,90 €**
1 Vegetarisches Hauptgericht nach Wahl mit Reis, 1 Getränk 0,33l nach Wahl

SUPPEN

Surya Shorba — **6,50 €**
unser Kochgeheimnis mit Linsen

Sweet Corn Suppe — **6,50 €**
klare Suppe mit Mais, Karotten und frischen Bohnen

Tomaten Shorba — **6,50 €**
Tomatensuppe auf indische Art

Man Chow Soup Non Veg — **6,90 €**
mit Hühnerstücke und frittierten Nudeln

Mushroom Cream Soup VEGETARISCH — **6,50 €**
cremige Champignonsuppe

Man Chow Soup Veg VEGETARISCH — **6,50 €**
mit saisonalem Gemüse, Paneerstücke und frittierten Nudeln

VORSPEISEN

Chili Paneer (scharf) VEGETARISCH — **12,90 €**
Paneer in Teigmantel gewendet und frittiert, angebraten mit Chili, Paprika und Zwiebeln

Chili Chicken (scharf) — **13,90 €**
Huhn in Teigmantel gewendet und frittiert, angebraten mit Chili, Paprika und Zwiebeln

Gemischter Salat — **5,50 €**

Momos Veg — **11,90 €**
10 Stück gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit gemischtem Gemüse

Momos Non Veg — **12,90 €**
10 Stück gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit faschiertes Huhn

Gemischter Salat mit Paneer aus dem Tandoor VEGETARISCH — **13,90 €**

Gemischter Salat mit Huhn aus dem Tandoor — **13,90 €**

Plain Pappadum geröstet — **6,50 €**
4 Stück knusprige Linsenwaffeln mit 3 Dips

Samosa veg — **8,90 €**
Teigtaschen (2 Stück) gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen und frittiert

Samosa Non Veg — **9,90 €**
Teigtaschen (2 Stück) gefüllt mit Huhn und frittiert

Aloo Tikki Chaat VEGETARISCH — **11,90 €**
Kartoffel-Patties mit Channa Masala (Kichererbsen) serviert mit Joghurt und Chutney

Samosa Chaat VEGETARISCH — **11,90 €**
gefüllte Teigtaschen mit Channa Masala (Kichererbsen) serviert mit Joghurt und Chutney

Hara Bhara Kebab — **11,90 €**
knusprige Kartoffelbratlinge mit Spinat-Erbsen-Füllung

PAKORA VEG / NON VEG

Onion Pakora 7,90 €
Zwiebeln in Kichererbsenteigmantel gewendet und frittiert

Chicken Pakora 10,90 €
gebackenes Hühnerfilet in Kichererbsenteigmantel gewendet und frittiert

Prawns Pakora 13,90 €
gebackene Garnelen in Kichererbsenteigmantel gewendet und frittiert

Paneer Pakora VEGETARISCH 10,90 €
Paneer in Kichererbsenteigmantel gewendet und frittiert

Egg Pakora VEGETARISCH 8,90 €
gekochte Eier in Kichererbsenteigmantel gewendet und frittiert

Sabji Pakora 8,90 €
Gemüse in Kichererbsenteigmantel gewendet und frittiert

Bharva Bread Pakora 7,90 €
Toastbrot gefüllt mit Kartoffeln und Gewürze in Kichererbsen-Teigmantel gewendet und frittiert

Fish Pakora (Lachs) 13,90 €
Fisch in Kichererbsenteigmantel gewendet und frittiert

PANEERGERICHTE (HAUSGEMACHTER KÄSE) AUS DEM TANDOOR (LEHMOFEN)

Paneer Achari Tikka (scharf) VEGETARISCH 11,90 €
pikantes Paneer (scharf und sauer)

Kasturi Kebab VEGETARISCH 11,90 €
Paneer mariniert in Gewürzen und Bockshornkleeblatt

Paneer Tikka VEGETARISCH 11,90 €
Paneer mariniert in Spezial-Gewürzmischung

Paneer Mint Tikka VEGETARISCH 11,90 €
Paneer mariniert in Joghurt, Minze und Chili

Reshmi Kebab VEGETARISCH 10,90 €
Paneer mariniert in Joghurt und Sahne

FLEISCHGERICHTE AUS DEM TANDOOR (LEHMOFEN)

Fish Tikka (Lachs) **14,90 €**
Fisch mariniert in Joghurt und Tandoori Masala

Prawns Tikka **14,90 €**
Garnelen mariniert in Joghurt und Tandoori Masala

Mutton Seekh Kebab **13,90 €**
Lammhackfleisch mit Gewürzen im Tandoor gegrillt

Mutton Lahori Seekh Kebab **14,20 €**
Lammhackfleisch mit Gewürzen und Sesam im Tandoor geräuchert und gegrillt

Chicken Seekh Kebab **12,90 €**
Faschiertes Huhn mit Gewürzen im Tandoor gegrillt

Chicken Achari Tikka (scharf) **11,90 €**
pikantes Hühnerfilet (scharf und sauer)

Chicken Malai Tikka **11,90 €**
Hühnerfilet mariniert in Joghurt und Sahne

Chicken Mint Tikka (scharf) **11,90 €**
Hühnerfilet mariniert in Joghurt, Minze und Chilli

Tandoori Chicken **11,50 €**
Hähnchenteile (mit Knochen) mariniert in Joghurt und Tandoor Masala

Murgh Tikka **11,90 €**
Hühnerfilet mariniert in Spezial-Gewürzmischung

HAUPTSPEISEN (VEGETARISCH)

Aloo Mattar — 14,50 €
Kartoffeln und Erbsen mit Zwiebeln, Tomaten, Gewürzen und Kräutern

Aloo Palak — 14,50 €
Kartoffeln und Spinat gekocht mit Gewürzen

Channa Masala — 14,90 €
Kichererbsen gekocht in Currysauce

Karahi Vegetables — 14,90 €
saisonales Gemüse gekocht in Currysauce

Malai Kofta VEGETARISCH — 16,50 €
Paneerbällchen gefüllt mit Nüssen in Cashew-Creme-Sauce

Navratan Sabji — 14,50 €
Gemüse gekocht mit Obst und Nüsse in Currysauce

Egg Curry VEGETARISCH — 13,90 €
gekochte Eier in Tomaten-Zwiebel-Sauce

Anda Bhurji VEGETARISCH — 13,90 €
Rühreier mit Tomaten-Zwiebel-Masala

Aloo Gobi — 14,90 €
Kartoffeln und Karfiol gekocht mit nordindischen Gewürzen

Veg Korma VEGETARISCH — 14,90 €
Gemüse gekocht in cremige Joghurt-Cashew-Sauce

Mattar Mushroom Curry — 14,90 €
Champignon und Erbsen in Currysauce

Masala Bhindi — 14,90 €
Okra in Tomaten-Zwiebel-Sauce

PANEER

Paneer Madras VEGETARISCH **16,90 €**
Paneer gekocht in Kokos-Curry-Sauce

Palak Paneer VEGETARISCH **16,90 €**
Paneer gekocht mit Spinat und pikanten Gewürzen

Paneer Tikka Masala VEGETARISCH **16,90 €**
gegrillter Paneer in Tomaten-Zwiebel-Sauce

Shahi Paneer VEGETARISCH **16,90 €**
Paneer in cremiger Tomaten-Cashew-Sauce

Karahi Paneer VEGETARISCH **16,90 €**
indische Pfanne mit Paneer, Zwiebeln, Paprika und Tomaten

Matar Paneer VEGETARISCH **16,90 €**
Paneer und Erbsen gekocht mit Zwiebeln, Tomaten, Gewürzen und Kräutern

Paneer Bhurji VEGETARISCH **16,90 €**
zerbröselter Paneer gekocht mit Tomaten-Zwiebel-Masala und Nüssen

Paneer Kolhapuri VEGETARISCH **16,90 €**
Paneer gekocht in Kokos-Tomaten-Zwiebel-Sauce

DAL

Dal Makhani VEGETARISCH **14,90 €**
schwarzen Linsen gekocht mit Butter und Gewürzen

Dal Tadka, Vegan VEGAN **14,90 €**
gelbe Linsen gekocht in Tomaten-Zwiebel-Sauce

Dal Palak, Vegan VEGAN **14,90 €**
Linsen gekocht mit Spinat und Gewürzen

Dal Achari (scharf), Vegan VEGAN **14,90 €**
gelbe Linsen gekocht mit pikanten Gewürzen (sauer und scharf)

Dal Panchratan, Vegan VEGAN **14,90 €**
5 Arten von Linsen gekocht in Currysauce

HUHN

Chicken Vindaloo (scharf) **16,90 €**
Tandoori Hühnerfilet in scharfe rote Currysauce mit Kartoffeln

Butter Chicken **16,90 €**
gegrilltes Hühnerfilet in cremiger Tomaten-Cashew-Sauce

Chicken Madras **16,90 €**
Huhn gekocht in Kokos-Curry-Sauce

Chicken Tikka Masala **16,90 €**
Tandoori Hühnerfilet in Tomaten-Zwiebel-Sauce

Saag Murgh **16,90 €**
Huhn gekocht mit Rahmspinat

Mango Chicken **16,90 €**
Huhn gekocht in Mango-Sahne-Cashew-Sauce

Hydrabadi Chicken **16,90 €**
Huhn gekocht mit Minze, Joghurt und Spinat

Karahi Chicken **16,90 €**
Hühnerfilet gebraten mit Zwiebeln, Paprika und Tomaten

Chicken 78 **17,90 €**
unser Kochgeheimnis

Curry Chicken (mit Knochen) **16,90 €**
Huhn gekocht nach nordindische Art

Chicken Bhunna **16,90 €**
Huhn gekocht in Currysauce mit Kümmel und Lorbeerblatt

Chicken Jalfrezi **16,90 €**
gegrilltes Hühnerfilet in Currysauce mit Gemüse (süß und sauer)

Chicken Korma **17,90 €**
Huhn gekocht in Joghurt-Cashew-Sahne-Sauce

Chicken Kolapuri (mit Knochen) **16,90 €**
gegrilltes Huhn gekocht in Kokos-Tomaten-Zwiebel-Sauce

Chicken Lababdar (scharf) **16,90 €**
gegrilltes Hühnerfilet in Tomaten-Cashew-Sauce mit Paprikastücke

LAMM

Lamm Curry 23,90 €
kräftiges Lamm in Currysauce

Lamm Madras 23,90 €
Lamm gekocht in Kokos-Curry-Sauce

Lamm Bhunna 23,90 €
Lamm gekocht in Currysauce mit Kümmel und Lorbeerblatt

Lamm Vindaloo (scharf) 23,90 €
Lamm gekocht in scharfe rote Currysauce

Mango Lamm 23,90 €
Lamm gekocht in Mango-Cashew-Sahne-Sauce

Karahi Gosht 23,90 €
Lamm gekocht mit Zwiebeln, Paprika und Tomaten

Kashmiri Rogan Josh 23,90 €
Lamm gekocht in traditionelles rote Currysauce

Saag Gosht 23,90 €
Lamm gekocht mit Spinat in Currysauce

Lamm Korma 23,90 €
Lamm gekocht in Joghurt-Cashew-Sahne-Sauce

Keema Mattar 23,90 €
faschiertes Lamm geröstet mit Tomaten, Zwiebeln, Erbsen und Gewürzen

Achari Gosht 23,90 €
Kräftiges Lammcurry mit pikanten Gewürzen (sauer und scharf)

MEERESFRÜCHTE

Jheenga Sabji — **23,90 €**
Riesengarnelen mit Gemüse in Currysauce

Prawns Madras — **23,90 €**
Riesengarnelen gekocht in Kokos-Curry-Sauce

Hariyali Jheenga (scharf) — **23,90 €**
Riesengarnelen gekocht mit Spinat und Chilli

Fish Amritsari (Lachs) — **20,90 €**
Fisch gekocht in rote Currysauce

Goan Jheenga (scharf) — **23,90 €**
Riesengarnelen gekocht in roter Currysauce mit Kokos nach Goa-Art

Makhni Jheenga — **23,90 €**
Riesengarnelen aus dem Tandoor gekocht in Tomaten-Cashew-Sauce

BIRYANI

Mutton Biryani — **21,90 €**
in Dampf zubereiteter geschichteter Safran-Reiseintopf mit Lamm, Nüssen und Rosinen

Prawns Biryani — **23,90 €**
in Dampf zubereiteter geschichteter Safran-Reiseintopf mit Riesengarnelen, Nüssen und Rosinen

Egg Biryani VEGETARISCH — **16,90 €**
in Dampf zubereiteter geschichteter Safran-Reiseintopf mit gekochten Eiern, Nüssen und Rosinen

Chicken Biryani — **18,90 €**
in Dampf zubereiteter geschichteter Safran-Reiseintopf mit Huhn, Nüssen und Rosinen

Veg Biryani — **16,90 €**
in Dampf zubereiteter geschichteter Safran-Reiseintopf mit Gemüse, Nüssen und Rosinen

NAAN (FLADENBROT)

Plain Roti — 2,50 €
Vollkorn-Fladenbrot

Butter Roti VEGETARISCH — 2,90 €
Vollkorn-Fladenbrot mit Butter

Peshwari Naan — 4,50 €
gefüllt mit Rosinen und Kokosflocken

Aloo Kulcha — 4,00 €
gefüllt mit Kartoffel, Gewürzen und Kräutern

Paneer Paratha VEGETARISCH — 4,50 €
Vollkorn-Fladenbrot gefüllt mit Paneer

Onion Naan — 3,50 €
Fladenbrot mit Zwiebeln gefüllt

Aloo Paratha — 4,00 €
Vollkorn-Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln

Podhina Paratha — 3,50 €
Vollkorn-Fladenbrot mit Minze

Butter Naan VEGETARISCH — 2,90 €

Garlic Naan — 3,50 €
Knoblauch Naan

Paneer Naan VEGETARISCH — 4,50 €
gefüllt mit Paneer, Zwiebeln und Gewürzen

Keema Naan — 5,50 €
gefüllt mit Hackfleisch aus Lamm und Gewürzen

Masala Naan — 3,50 €
mit verschiedenen Gewürzen

Lacha Naan VEGETARISCH — 4,00 €
mehrschichtiges, indisches Brot mit Butter

Plain Naan — 2,50 €

BASMATI REIS

gebratener Reis mit Gemüse auf indische Art — **5,90 €**

Vegetarisches Pilau — **5,90 €**
mit Gemüse

gebratener Reis mit Huhn auf indische Art — **6,90 €**

Jeera Reis — **4,90 €**
mit Kümmel

Kashmiri Pilau — **6,50 €**
mit Gemüse und Obst

Plain Reis — **3,90 €**

JOGHURT

Fruit Raita VEGETARISCH — **5,50 €**
Joghurt mit Obst

Surya Raita VEGETARISCH — **5,50 €**
Joghurt mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Koriander

Kheere Raita VEGETARISCH — **4,90 €**
Joghurt mit Gurken

Mint Raita VEGETARISCH — **5,00 €**
Joghurt mit Minze, Gurken und Koriander

Plain Dahi VEGETARISCH — **3,50 €**
Joghurt

NACHSPEISEN

Firni VEGETARISCH — **6,50 €**
dünne, feine Weizennudeln gekocht in Milch und serviert warm mit Nüssen

Gajar ka Halwa VEGETARISCH — **7,90 €**
geriebene Karotten gekocht in Milch mit Kardamomgeschmack serviert mit Nüssen

Mango Cream — **6,50 €**
Creme mit Mango Püree, Nüssen und Kokosraspeln

Gulab Jamun VEGETARISCH — **6,90 €**
hausgemachte Milchbällchen mit aromatisiertem Zuckersirup

CHUTNEY (DIPS)

Mint Chutney	**1,50 €**
Achar (Pickle)	**1,50 €**
grüne Chilli	**1,50 €**
Mango Chutney	**1,50 €**
Tamarinde Chutney	**1,50 €**