Taj Palace

Markt 53, 5440 salzburg
+43624420822

KOMPLETTE SPEISEKARTE

SHORBA SOUPS

Dal shorba VEGAN **5,00 €**
Linsen Madras-Curry Suppe (A) / traditional curried yellow lentil soup

Tamatar shorba VEGETARISCH **5,00 €**
Scharfe Tomaten-Kokossuppe (A, G, H) / mildly spiced tomato soup flavoured with coconut

Murgh shorba **5,50 €**
Hühner-Cremesuppe verfeinert mit Obershaube und Korianderblättern (A, G, L) / chicken cream soup flavoured with coriander leaves

VORSPEISEN APPETISERS

Veg samosa VEGAN **7,20 €**
Mit Kartoffeln und Erbsen gefüllte Teigtaschen (A) / puff pastry filled with potatoes, green peas

Veg pakora VEGAN **6,90 €**
Gemüse in Kichererbsenmehl ausgebacken / mixed vegetables coated in chickpea flour, deep-fried

Onion bhaji VEGAN **6,90 €**
Zwiebelringe mit pikanten Gewürzen in Kichererbsenmantel (A) / mildly spicy onion rings coated in chickpea flour, deep-fried

Bhalla chaat VEGETARISCH **6,90 €**
Typischer indischer „Gassen-Snack“ (A, G) / typical indian street food

Chicken tikka lababi **9,50 €**
Mit Joghurt und Honig marinierte und gegrillte Hühnerfiletstücke (G) / grilled chicken fillet marinated with yogurt and honey

Vorspeise für zwei **16,00 €**
Vorspeisenteller mit fünf verschiedenen Vorspeisen (A, B, G) / starter plate with five different appetizers

SALAT SALAD

Gemischter salat **4,90 €**
Frischer gemischter Salat mit Mangodressing (N) / fresh mixed salad with mango dressing

Murgh tikka salat **12,50 €**
Gemischter Salatteller mit „Chicken Tikka“ und Mangodressing (G, N) / mixed salad with chicken tikka and mango dressing

Indian salat **4,90 €**
Gurke Tomaten zwiebeln und grünes chilli / Cucumber, tomatoes, onions and green chili

VEGETARISCH VEGETARIAN

Paneer makhani VEGETARISCH **15,50 €**
Hausgemachter Käse in einem Tomatencreme-Curry und Fenugreek-Blättern (G, H) / cottage cheese, tomato&cream gravy, fenugreek leaves

Palak paneer VEGETARISCH **15,50 €**
Hausgemachter Käse mit würziger Spinat-Cremesauce (G, H) / cottage cheese with spicy spinach gravy

Paneer jhalfrezi VEGETARISCH **15,50 €**
Hausgemachter Käse mit Paprika, Zwiebeln, Zucchini, Tomaten und Thymiankernen (G) / cottage cheese with peppers, onions, zucchini, tomatoes and thyme seeds

Malai kofta VEGETARISCH **15,50 €**
Hausgemachte Käse-Nüsse-Bällchen in einer Currysauce (G, H) / cheese dumplings with nuts and raisins in curry

Navratan korma VEGETARISCH **15,50 €**
Gemischtes Gemüse, Nüsse und Rosinen in einer reichen Currysauce (G, H) / mixed vegetables with nuts and raisins in curry

Matar paneer VEGETARISCH **15,50 €**
Hausgemachter Käse mit Jungerbsen in einer Curcuma-Currysauce (G, H) / cottage cheese with green peas in turmeric curry

Aloo palak matar VEGAN **15,50 €**
Kartoffeln, Blattspinat und Erbsen mit Garam Masala zubereitet potatoes, leaf spinach and peas prepared with garam masala

Bhindi dopiaza VEGAN **15,50 €**
Okra mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Kreuzkümmel Okra with onions, tomatoes, ginger and cumin

Aloo gobhi VEGAN **15,50 €**
Blumenkohl und Kartoffeln mit Ingwer und Kreuzkümmel / cauliflower and potatoes with ginger and cumin

Daal makhani VEGETARISCH **14,50 €**
Linsen mit Tomaten, Ingwer, Butter und Sahne zubereitet (G) / classical black lentils and kidney beans cooked with tomatoes and cream

Daal palak VEGAN **14,50 €**
Gelbe Linsen mit Blattspinat und Kreuzkümmel / yellow lentils with leaf spinach and cumin

Daal tadhka VEGAN **14,50 €**
Gelbe Linsen mit Tomaten, Zwiebeln und Kreuzkümmel / yellow lentils with tomatoes, onions and cumin

Panjabi chole VEGAN **15,50 €**
Kichererbsen mit Tomaten, Ingwer und getrocknetem Mango / chickpeas with tomatoes, ginger and dried mango

FLEISCHGERICHTE NON-VEGETARIAN

Butter chicken **16,90 €**
Klassisches „Chicken Tikka“ in einer Tomatecremesauce, verfeinert mit Fenugreekblättern (G, H) / chicken tikka in tomato cream gravey with fenugreek leaves

Murgh tikka masala **16,90 €**
Gegrilltes „Murgh Tikka“ mit Paprika, Zwiebeln und Ingwer in einer kräftigen Sauce (G, H) / murgh tikka with pepper, onions, ginger in curry

Chole murgh **17,50 €**
Hühnerfleisch und Kichererbsen-Curry verfeinert mit Ingwer und getrocknetem Mango (G, H) / chicken and chickpea curry flavored with ginger and dried mango

Palak murgh **17,50 €**
Hühnerfleisch mit Spinat, Muskatnuss und Bockshornklee (G, H) / chicken curry with spinach, nutmeg and fenugreek

Chicken korma **17,50 €**
Zartes Hühnerfleischcurry mit Nüssen und getrocknetem Obst (G, H) / tender chicken curry with nuts and dried fruit

Murgh jhalfrezi **16,90 €**
Hühnerfleisch mit verschiedenem Gemüse in einer Thymian-Tomatensauce (G) / chicken with different vegetables in tomato thyme gravy

Rogan josh **18,50 €**
Zartes Lammfleisch in einer Jogurt- und braunen Zwiebelsauce nach Kashmere Art (G, H) / lamb in yoghurt and brown onion gravy in kashmere style

Kadai mutton **18,50 €**
Lammfleisch mit Paprika, roten Zwiebeln, Tomaten, Chilischoten und kräftigen Gewürzen (G, H) / spicy lamb with bell peppers, red onions, tomatoes and chili peppers

Palak goasht **18,50 €**
Lammcurry mit Blattspinat und Fenugreekblättern (G, H) / lamb curry with spinach and fenugreek leaves

Mutton korma **18,50 €**
Zartes Lammfleisch in einer Jogurt- und Mandelsauce (G, H) / tender lamb in joghurt and almond gravy

Mutton vindaloo **18,00 €**
Lammfleisch und Kartoffeln kräftiger Tomaten-Zwiebelsauce, verfeinert mit Essig (G, H) / spicy lamb potato curry flavoured with vinegar

VOM GRILL GRILL

Tandoori murgh 17,90 €
Mariniertes und gegrilltes Hähnchen (ohne Knochen) (G) / marinated and grilled chicken(boneless)

Reshmi kabab 17,90 €
Hühnerfaschiertes „Seekh Kabab“ verfeinert mit Kardomom und Zimt (C) / minced chicken „seekh kabab“ flavoured with cardamom

Murgh malai tikka 17,90 €
Mit Joghurt, Schmelzkäse und kräftigen Gewürzen marinierte Hühnerfiletstücke (G, H) / spicy boneless chicken marinated with yogurt and melted cheese

FISCHGERICHTE FISH

Jhinga bombay 20,90 €
Scampi (7 Stk.) mit Thymiankernen in einer Curcuma-Kokoscurry (B, G) / scampi (7 pieces) with thyme in turmeric coconut gravy

Goa fish curry 18,90 €
Zander- und Schrimpscurry nach Goa Art (B, D, G, H) / pikeperch and shrimps curry in goa style

THALI THALI

Veg thali VEGETARISCH 19,50 €
Paneer Makhani, Aloo Gobhi, Daal Makhani, Boondi Raita, Naan, Reis, Pappardum und Tagesdessert (A, G, H) / a selection of complete vegetarian meal (for 1 person)1

Punjabi thali 20,50 €
Chicken Curry, Mix Sabzee, Daal Makhani, Boondi Raita, Naan, Reis, Pappardum und Tagesdessert (A, G, H) / a selection of non-vegetarian complete meal (for 1 person)

Rajasthani thali für-2 VEGETARISCH 44,00 €
Veg Samosa, Palak Paneer, Aloo Gobhi, Daal Tadka, Chole, Boondi Raita, Naan, Reis, Pappardum und Tagesdessert (A, G, H) / a selection of complete vegetarian meal

Taj palace thali 48,00 €
Bhalla Chaat, Rogan Josh, Murgh Makhani, Mix Sabzee, Daal, Naan, (für 2 Personen) Reis, Pappardum und Tagesdessert (A, G, H) / a selection of non-vegetarian complete meal

BIRYANI BIRYANI

Paneer & veg biryani VEGETARISCH **15,50 €**
Edler Basmati-Reis mit hausgemachtem Käse, frischem Gemüse und Rosenwasser (G, H) / cottage cheese and fresh vegetables cooked with basmati rice

Murgh biryani **17,90 €**
Edler Basmati-Reis mit Hühnerfleisch und Kardamom (G) / boneless chicken cooked with basmati rice and flavoured with cardamom

Lamm biryani **19,20 €**
Edler Basmati-Reis mit zartem Lammfleisch und Muskatnuss (G) / lamb cooked with basmati rice in avadhi style

Schrimps biryani **19,20 €**
Edler Basmati-Reis mit Schrimps und Currygewürzen (B, G, H) / shrimps cooked with basmati rice and flavoured with curry spices

Jhinga biryani **20,90 €**
Edler Basmati-Reis mit Scampi (7 Stück) nach Bombay Art (B, G, H) / scampi (7 pieces) cooked with basmati rice, Bombay style

BEILAGEN SIDE DISHES

Naan VEGETARISCH — **2,50 €**
Fladenbrot aus dem Tandoor

Lasan naan VEGETARISCH — **3,00 €**
Fladenbrot aus dem Tandoor mit Knoblauchbutter

Roti — **2,50 €**
Dünner Vollkornfladen aus dem Tandoor

Laccha prantha VEGETARISCH — **4,00 €**
Vollkanbrot gefeullt mit butter , Whole grain bread with butter

Podina prantha VEGETARISCH — **4,00 €**
Vollkanbrot gefeullt mit butter mit Pfefferminze

Kheera raita VEGETARISCH — **4,00 €**
würziger Joghurt mit feingeriebenen Gurken

Boondi raita VEGETARISCH — **4,00 €**
Frischer Joghurt mit Boondi und indischen Gewürzen

Chaaval — **3,00 €**
Portion Himalaya Basmatireis

Pappardum VEGAN — **3,00 €**
Zwei Linsencracker mit verschiedenen chutneys

Portion mixed pickles — **0,90 €**

DESSERT DESSERT

Kaisar kulfi VEGETARISCH — **5,50 €**
Hausgemachtes Pistazien-Safraneis

Firni VEGETARISCH — **5,50 €**
Reismilchdessert verfeinert mit Kardamom und Kokosnuss

Mango panna cotta VEGETARISCH — **5,50 €**

Gulab jamun VEGETARISCH — **4,50 €**
Ausgebackenen Käsebällchen in Honig-Zuckersirup