Tibet

Johannisstraße 28, 90419 nuernberg
+49 911 3000754

KOMPLETTE SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Masoor Daal Shorba AUF WUNSCH VEGAN — **6,90 €**
Linsensuppe mit Tomaten, frischem Ingwer, Knoblauch, Koriander und Ghee

Jhinga Shorba — **7,40 €**
Würzige Garnelensuppe mit Kokosmilch, Lemongras und frischem Koriander

Pakora Mix Vegetables VEGETARISCH — **8,90 €**
Frisches Gemüse im Kichererbsen-Teigmantel gebacken, dazu Raita Dip, Mango Chutney und Salatbeilage

Samosa VEGETARISCH — **8,90 €**
Knusprige Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen gefüllt, dazu Raita Dip, Mango Chutney mit Salatbeilage

Jhinga Salad — **10,40 €**
Marinierte Garnelen mit Honig und Sojasauce auf buntem Blattsalat mit Joghurt- oder Mango-Dressing

Keema Naan — **8,90 €**
Mit Hackfleisch gefülltes Naan dazu Raita Dip und Salatbeilage

Sabzi Naan VEGETARISCH — **8,90 €**
Mit Gemüse gefülltes Naan dazu Raita Dip und Salatbeilage

Paneer Naan VEGETARISCH — **8,90 €**
Mit hausgemachtem indischer Käse gefülltes Naan dazu Raita Dip und Salatbeilage

»tibet spezial« Vorspeisenteller VEGETARISCH — **12,10 €**
Samosa, Pakora, Kofta, Papadam dazu Raita Dip und Mango Chutney mit Salatbeilage

BEILAGEN

Knoblauch Naan 3,10 €

Ghee Naan VEGETARISCH 3,10 €

Natur Naan 3,10 €

Papadam 3,10 €
Knusprige Linsenwaffeln

Bhatara 3,10 €
Fritierte Weizenbrote

Raita Dip VEGETARISCH 2,70 €
würziger Joghurt Dip

Minz Dip VEGAN 2,70 €
veganer Sojajoghurt Dip

Mango Chutney 2,70 €
süßer Mango Dip

Portion Reis 2,00 €

Portion Räuchertofu 4,90 €

Portion Paneer VEGETARISCH 4,90 €
Hausgemachter indischer Käse

Beilagensalat AUF WUNSCH VEGAN 4,90 €
mit Joghurt- oder Mangodressing

MOMOS (NEPALTELLER)

Momos (Spinat-Tofu) 9,00 €
gefüllte Teigtaschen mit Salatbeilage und Chili-Soja, Minz-Soja und Tomaten-Chili Dip

Momos (Putenfleisch) 9,00 €
gefüllte Teigtaschen mit Salatbeilage und Chili-Soja, Minz-Soja und Tomaten-Chili Dip

INDIAN FLAVOUR

Chicken Curry 16,80 €
Gebratenes Hühnchenfleisch mit Zucchini, Karotten und traditionellen indischen Gewürzen

Chicken Vindaloo AUF WUNSCH VEGAN 16,80 €
Gebratenes Hühnchenfleisch mit Kartoffeln und Kokosraspeln in einer cremiger Kokosmilchsauce

Badam Pasanda AUF WUNSCH VEGAN 16,80 €
Gebratenes Hühnchenfleisch mit Mandeln in cremiger Kokosmilchsauce

Chicken Korma AUF WUNSCH VEGAN 16,80 €
Gebratenes Hühnchenfleisch mit Cashewnüssen in würziger Korma-Masalasauce

Gujarat 16,80 €
Gebratenes Hühnchenfleisch mit frischem Gemüse und Cashewnüssen nach westindischer Art in feiner Honig-Currysauce

Handi Lazaz AUF WUNSCH VEGAN 16,80 €
Gebratenes Hühnchenfleisch mit frischem Ingwer und Kräutern in würziger Ingwer-Knoblaucsauce

Aam Murgh AUF WUNSCH VEGAN 16,80 €
Gebratenes Hühnchenfleisch mit frischen Mangostücken in cremiger Currysauce

Nepal Masala 16,80 €
Zartes, gebratenes Schweinefleischstücke mit Gemüse in würzig-scharfer Masalasauce

Jhinga Sabzi 17,80 €
Gebratene Garnelen (ohne Schale) mit frischem Gemüse in würziger Ingwer-Knoblaucsauce

Jhinga Curry 17,80 €
Gebratene Garnelen (ohne Schale) mit frischem Gemüse in Kokos-Currysauce

Palak Murgh AUF WUNSCH VEGAN 16,80 €
Gebratenes Hühnchenfleisch gebraten in würzigem Spinat-Tomatenfond

Gado Gado 16,80 €
Gebratenes Hühnchenfleisch und Gemüse in einer cremigen Kokos-Erdnusssauce

Butterchicken 16,80 €

Fischcurry 17,80 €
mit Gemüse

VEGETARISCHE GERICHTE

Sabzi Gujarat AUF WUNSCH VEGAN **16,80 €**
Gebratenes Gemüse mit Cashewnüssen in leckerer Honig-Currysauce

Sabji do Payza VEGETARISCH **16,80 €**
Gebratenes Gemüse mit Zuckerschoten und Paneer (hausgemachtem indischen Käse) in aromatischer Koriander-Tomaten-sauce

Sabzi Badam AUF WUNSCH VEGAN **16,80 €**
Gebratenes Gemüse gebraten mit Mandeln in cremiger Kokosmilchsauce

Sabzi Aam AUF WUNSCH VEGAN **16,80 €**
Gebratenes Gemüse mit frischen Mangostücken in einer cremiger Currysauce

Himalaya Kofta AUF WUNSCH VEGAN **16,80 €**
Gebratene Gemüsebällchen aus Blumenkohl, Mandeln und Kartoffeln in einer Kräuterrahm-Currysauce

Nayaratan Korma AUF WUNSCH VEGAN **17,80 €**
Gebratener Räuchertofu mit Gemüse, Rosinen und Cashewnüssen in cremiger Kokos-Currysauce

Tofu Lazaz AUF WUNSCH VEGAN **17,80 €**
Gebratener Räuchertofu mit Kartoffeln, Champignons und Erbsen in würziger Ingwer-Knoblaucsauce

Palak Paneer VEGETARISCH **16,80 €**
Gebratener hausgemachter indischer Käse in würzigem Spinat-Tomatenfond

Gado Gado AUF WUNSCH VEGAN **16,80 €**
Gebratenes Gemüse in cremiger Kokos-Erdnuss-Sauce

Butter Sabzi VEGETARISCH **16,80 €**
mit Gemüse

SALATE

Salatteller mit Hähnchenbrust **13,10 €**
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und gerösteten Zwiebelringen mit Joghurt- oder Mango-Dressing

Salatteller mit Zucchini AUF WUNSCH VEGAN **13,10 €**
mit gebratenen Zucchini, Zuckerschoten und frischen Champignons mit Joghurt- oder Mango-Dressing

Salatteller mit Garnelen **16,50 €**
Marinierte Garnelen mit Honig und Sojasauce auf buntem Blattsalat

DESSERT

Tibetan Momo-Pie VEGETARISCH **9,50 €**
Zwei Momos gefüllt mit frischen Apfelstücken, Mandeln, Zimt, Rosinen und Schokocreme dazu eine Kugel Eiscreme mit Vanillegeschmack in Sesam

Tibetan Momo-Pie vegan VEGAN **9,50 €**
Drei Momos gefüllt mit veganer Schokocreme

Tibetan Bhatara-Brot VEGETARISCH **8,50 €**
Warmes Bhatara-Brot mit Karamell-Kokossauce und Eiscreme mit Vanillegeschmack

Gulab Jamun VEGETARISCH **8,50 €**
Drei Indische Süßbällchen und eine Kugel Eicreme mit Vanillegeschmack mit Kardamom und Zimt

Zwei Kugeln Eiscreme (Kokos-Mandel) VEGETARISCH **6,50 €**
mit Vanillegeschmack in einem Mantel aus Kokos-Mandel-Raspeln mit Karamellsauce

Zwei Kugeln Eiscreme (Sesam) VEGETARISCH **6,50 €**
mit Vanillegeschmack im Sesammantel mit Karamellsauce

Dessert-Platte VEGETARISCH **19,90 €**
Drei Momos, drei Süßbällchen & Tibetan Bhatara-Brot mit drei Kugeln Eiscreme mit Vanillegeschmack und frischen Früchten