

**BEILAGEN**

	Euro
84. Portion Basmati Reis	2,50
88. Pulaw Basmati Reis mit Cashewnüssen, Zwiebeln, Rosinen, Erbsen	3,50
89. Tandoori Chappati	1,50
90. Keema Nan Fladenbrot mit Lammfleisch gefüllt	3,80
91. Tandoori Prantha mit frischem Gemüse gefüllte Teigfladen	3,00
92. Nan blattförmiges Hefebrot	2,50
93. Tandoori Prantha gewürzte Teigfladen vom Grill	2,50
95. Raita Gurken Joghurt mit Gurken	3,00
96. Lissan-Nan Hefebrot mit Knoblauch oder Onions Kulcha	3,00

**SALATE**

97. Gemischter Salat (klein)	3,50
98. Gemischter Salat (groß)	4,90
99. Spezial Salat, gemischter Salat mit Krabben, Eiern, Ananas	6,00

*Jeder Salat mit hausgemachtem Dressing. Auf Wunsch auch mit Essig und Öl angemacht.*

**NACHSPEISEN**

100. Gulab Jamon Bällchen aus Milch und Quark, in Honig gebacken	3,00
104. Mangocrema hausgemachte Spezialität	4,10
105. Firni Honig, Mandeln, Pistazien, Nüsse, Reismehl, zubereitet mit Sahne	4,10

**INDISCHE JOGHURT-GETRÄNKE**

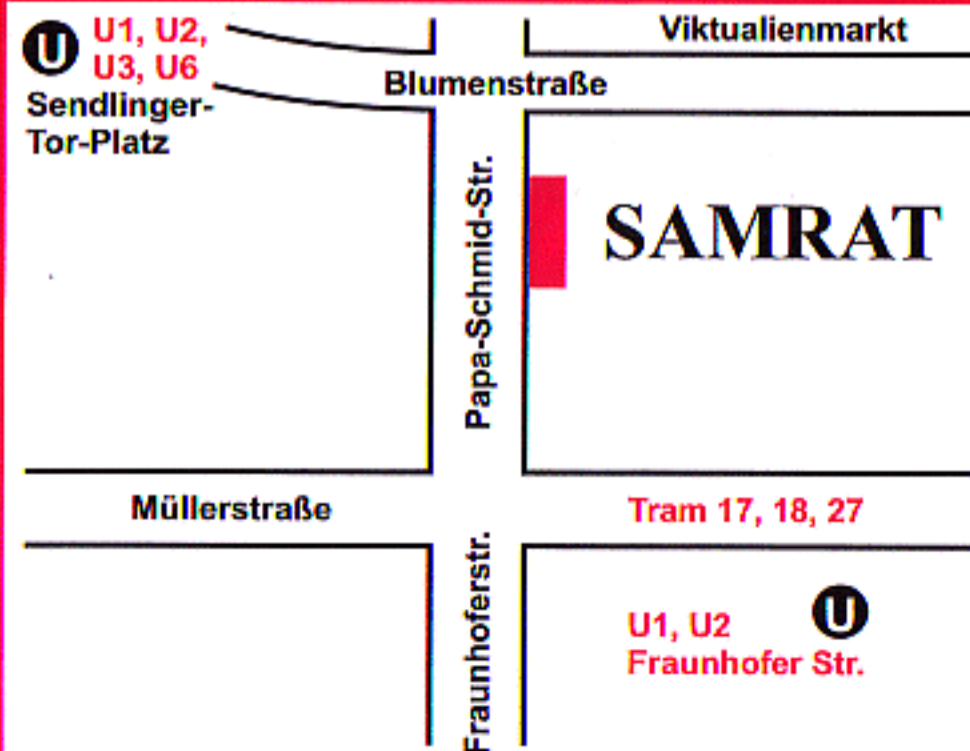
110. Lassi, süß	1,00 l	4,90
111. Lassi, salzig	1,00 l	4,90
112. Lassi Mango	1,00 l	6,00
113. Lassi Bananen	1,00 l	6,00

**GETRÄNKE**

150. Mineralwasser (+ Pfand € 0,15)	0,70 l	1,80
151. Cola**, Cola light**, Fanta*, Spezi (* Farbstoff, ** coffeinhaltig)	1,00 l	2,50
(+ Pfand P.E.T.-Flasche € 0,35)		
155. Helles, Weißbier, Pils (0.33l), Dunkles, Alkoholfrei (+ Pfand € 0,10)	0,50 l	1,60
156. Orangensaft, Apfelsaft	1,00 l	2,60

**WEINE**

160. Bardolino (rot)	0,70 l	7,00
161. Merlot (rot)	0,70 l	7,00
162. Chianti (rot)	0,70 l	7,00
170. Weißweine nach Anfrage	0,70 l	7,00
171. Muscadet Servre & Maine A.C. (Weißwein - französisch)	1,00 l	8,00
173. Cotes du Rhone (rot - französisch)	1,00 l	8,00

**SO FINDEN SIE UNS****LIEFER-ÖFFNUNGSZEITEN**

täglich von 17.30 - 22.45 Uhr

**TELEFON 0 89 / 26 31 77**

Mindestbestellwert 14,00 €

**LIEFERUNG FREI HAUS**

GÜLTIG AB OKTOBER 2004

# SAMRAT



## Indisches Spezialitäten-Restaurant

Papa-Schmid-Straße 1 (Ecke Blumenstraße) • 80469 München  
 Öffnungszeiten: täglich von 11.30 - 15.00 Uhr und von 17.30 - 24.00 Uhr  
 Samstag 17.00 - 24.00 Uhr

**Telefon: 0 89 / 26 73 51****www.samrat.indisches.com**

Original indische Küche mit Lehmofen (Tandoor), Mughlei Gerichten  
 und großer Auswahl für Vegetarier

Preiswerte **MITTAGSGERICHTE** mit Suppe  
 oder kleinem Salat ab Euro 5,70  
 von Montag bis Freitag (außer Feiertags)  
 ab 11.30 bis 15.00 Uhr

Wir bieten auch Party-Service für Privat- und Geschäftsanlässe,  
 im Restaurant oder bei Ihnen.

**HEIMSERVICE Tel. 0 89 / 26 31 77**

Lieferung frei Haus • Lieferzeit täglich: 17.30 - 22.45 Uhr

Kunden-Nr. \_\_\_\_\_

auch Selbstabholung bei allen Gerichten 10% Rabatt

**SUPPEN**

	Euro
1. Linsensuppe	3,00
2. Gemüsesuppe	3,00
3. Chicken Cream Suppe	3,50

**WARMER VORSPEISEN**

Zu allen Vorspeisen servieren wir drei verschiedene schmackhafte Saucen.  
Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert.

5. Gemüse Pakoras in Kichererbsenmehl gebackenes frisches Gemüse	3,80
6. Paneer Pakoras in Kichererbsenmehl mit hausgemachtem Käse	4,50
7. Onions Bhajia Zwiebelringe, kräftig gewürzt	4,00
8. Chicken Pakoras in Kichererbsenmehl gebackenes Hühnerfleisch	4,50
9. Fisch Pakoras in Kichererbsenmehl gebackenes zartes Kabeljaufilet	4,50
10. Jheenga Pakoras Garnelen mit Kokosnußflocken frittiert im Spezialteig	8,50
11. 2 Stück Vegetable Samosa Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt	4,00
13. Gemischte Vorspeise (1 Person) Onion Bhajia oder Samosa, Chicken Pakoras, Gemüse Pakoras	6,00
14. Gemischte Vorspeise (2 Personen) Onion Bhajia, Samosa, Chicken Pakoras, Vegetable Pakoras, 2 Papadam	10,20
15. 3 Papadam hauchdünne, gewürzte Linsenfladen	2,30

**GRILLSPEZIALITÄTEN VOM TANDOOR**

21. Tandoori Chicken Hähnchenkeulen in Joghurtmarinade eingelegt, mit Reis und Sauce	10,50
22. Murg Tikka zarte Hähnchenfiletstücke gegrillt mit Reis und Sauce	12,20
23. Lamb Tikka zart mariniertes Lammfleischfilet vom Spies mit Reis und Sauce	12,50
24. Jheenga Tandoori Garnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt mit Reis und Sauce	16,00
25. Samrat-Mix-Grillplatte Tandoori Chicken, Chicken Tikka, Lamm Tikka Jheenga Tandoori, mit Reis und Sauce	14,00

**CHICKEN CURRY-SPEZIALITÄTEN**

26. Chicken Badam Pasanda zartes Hähnchenbrustfilet in Nußsauce mit Kokosnuß- flocken, gemahlene Mandeln, Reis	10,80
27. Chicken Korma Hähnchenbrustfilet in Joghurtsauce mit Kaschmir Gewürzen, fein abgerundet mit Reis	10,80

Alle Gerichte mit Basmati Reis

28. Chicken Jhalfrezi Hähnchenbrustfilet zubereitet mit Paprika und frischen Zwiebeln mit Reis (mittelscharf)	10,50
29. Murg Tikka Masala gegrilltes Hähnchenbrustfilet zubereitet mit Mandeln, Sahnesauce, Reis (Spezialität unseres Chefkochs)	12,00
30. Chicken Sabji Hähnchenbrustfilet gebraten mit frischem Gemüse, Gewürzen und Kräutern, Reis	10,80
32. Chicken Palak zartes Hähnchenfilet in Spinatcreation, mit Reis	10,50
33. Chicken Curry Hähnchenbrustfilet-Stücke in Currysauce und Reis	10,00
34. Chicken Madras Hähnchenbrustfilet in sehr scharfer Sauce, Reis	10,50
36. Butterchicken Gegrilltes Hähnchenbrustfilet in Buttercreme-Sauce mit Mandeln, Cashewnüssen, Reis	12,00

**LAMM-SPEZIALITÄTEN**

40. Dahi Ghosht Lammfleisch in Joghurtsauce, kräftig gewürzt mit Ingwer und Knoblauch, mit Reis	10,80
41. Lamm Vindalu Lammfleisch mit Kartoffeln, sehr scharf, mit Reis	10,80
42. Lamm Karahi auf Kashmir-Art gekochte Lammfleischstücke, mit frischem Gemüse, Kräutern und Reis	10,80
43. Lamm Curry Lammfleisch in kräftiger Sauce mit Reis	10,00
44. Lamm Korma Lammfleisch in Mandel-Sahnesauce mit Reis	11,20
45. Lamm Palak Lammfleisch in Spinatcreation mit Reis	10,50

**BEEF CURRY-SPEZIALITÄTEN**

50. Beef Curry zartes Rindfleisch in kräftiger Sauce mit Reis	10,50
51. Beef Masala Rindfleisch in Mandelsahnesauce mit Reis	11,20
52. Beef Vindalu zartes Rindfleisch mit Kartoffeln und Reis (sehr scharf)	10,50
53. Beef Karahi Stücke vom Rind, im Topf gebraten mit frischem Gemüse, Gewürzen, Kräutern und Reis	11,50
54. Beef Palak Rindfleisch in Spinatcreation mit Reis	10,50

**FISCH-CURRY-SPEZIALITÄTEN**

55. Fisch Curry Rotbarschfilet in Kokosnußmilch und Spezial in Currysauce mit Reis	10,50
56. Jheenga Masala Garnelen in Masala, Mandel- und Sahnesauce, Reis Ingwer (leichte Sauce)	16,00

Alle Gerichte mit Basmati Reis

57. Bengali Shrimps Curry Krabben-Curry-Spezial in Gewürzsauce mit Reis	10,50
58. Jheenga Bhunna Garnelen mit Tomaten und Zwiebeln in pikanter Sauce, mit Reis	16,00
59. Jheenga Palak Garnelen mit orientalischem Spinat, mit Reis	16,00

**BIRYANIS (REISGERICHTE)**

60. Lamm Biryani Lammfleisch mit Mandeln, Rosinen und Sauce	10,90
61. Chicken Biryani Hühnerfleisch mit Mandeln, Rosinen und Sauce	10,90
62. Vegetable Biryani frisches gemischtes Gemüse mit Mandeln, Rosinen und Sauce	9,90
63. Mix-Biryani mit Lammfleisch, Garnelen und Huhn mit Mandeln, Rosinen und Sauce	12,50

**VEGETARISCHE GERICHTE**

69. Dal Makhni Indische Linsen mit Reis	8,00
70. Palak Paneer frischer Spinat mit hausgemachtem Käse, Reis	9,00
71. Bombay Allu Gebratene Kartoffeln mit Kümmel in Curry-Sauce	9,00
72. Shai Paneer hausgemachter indischer Käse in Tomaten-Sahnesauce	9,00
74. Mixed Vegetable gemischtes Gemüse in kräftigen Gewürzen und Reis	9,00
75. Channa Masala Kichererbsencurry mit frischen Tomaten, Ingwer und Reis	9,00
76. Malai Koftas Klößchen aus Lotuswurzeln, gefüllt mit Mandeln Kokosnuß-Sahnesauce und Reis	9,20
77. Shai Sabji Gemischtes Gemüse in Nußsauce mit Kokosnußflocken und gemahlene Mandeln mit Reis	9,50
78. Karahi Paneer hausgemachter indischer Käse, gebraten in Currysauce mit Tomaten und Zwiebeln, mit Reis	9,50
79. Nawratan Korma vegetarische Spezialitäten von unserem Chefkoch mit Reis	9,50
80. Palak Sabji kleingeschnittenes gemischtes Gemüse mit orientalischem Spinat mit Reis	9,50

**THALIS (GEMISCHTE PLATTE)**

85. Thali für 1 Person Gemischtes Gemüse, Channa Masala, Malai Kofta, Raita mit Reis und Chappati	13,60
86. Thali für 2 Personen zwei Fleischcurrys, drei Gemüsegerichte, Raita, Chappatis, Papadam, Reis	27,00
87. Thali für 2 Personen (vegetarisch) Fünf Gemüsegerichte, Raita, Chappatis, Papadam, Reis	26,00

Alle Gerichte mit Basmati Reis