

### Tandoori Vorspeisen

10. Murgh Tikka <sup>g</sup> 7,00  
*Zarte Hühnchenstücke in Joghurt mariniert aus dem Tandoori Ofen*
11. Gemischte Tandoori Vorspeisen für 2per. <sup>g</sup> 13,00  
*Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mariniert in verschiedene saucen, serviert mit Naan Brot <sup>a,c</sup>*

### Warme Vorspeisen

15. Pappad 2,50  
*Hauchdünne Linsenteigwaffeln*
16. Vegetable Pakora 6,50  
*Frisches Gemüse frittiert in Teigmantel aus Kichererbsenmehl*
17. Paneer Pakora <sup>g</sup> 6,50  
*Hausgemachter Käse im knusprigen Teigmantel*
18. Chicken Pakora 6,50  
*Hühnerfleischstreifen im Teigmantel aus Kichererbsenmehl*
19. Vegetable Samosa <sup>a</sup> 6,50  
*Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen gefüllt*
21. Onion Bhaji 6,50  
*Frittierte Zwiebelringe*
23. Vorspeise für zwei Personen <sup>g</sup> (Vegetarisch) 12,00  
*Verschiedene Pakoras mit Gemüse und Käse*
24. Vorspeise für zwei Personen <sup>g,d</sup> (Gemischt) 13,00  
*Verschiedene Pakoras mit Hühnchen, Fischstücken, Gemüse und Käse*

### Vegetarische Spezialitäten

40. Saag Paneer <sup>g</sup> 14,00  
*Spinat mit hausgemachtem Käse*
41. Bhindi Masala <sup>g,h</sup> 14,00  
*Frische Okras in herzhafter Sauce*
43. Mixed Vegetables Masala <sup>g,h</sup> 14,00  
*Frisches Gemüse nach Indischer Art*
47. Dal Makhani <sup>g,h</sup> 14,00  
*Indisches Nationalgericht  
Gelbe oder schwarze Linsen mit Butter*
50. Kadai Paneer <sup>g,h</sup> mittel scharf 14,00  
*Hausgemachter Käse in der Pfanne serviert mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln in typischer Sauce*
51. Vegetable Korma <sup>g,h</sup> 14,00  
*Frisches Gemüse mit Cashewnüssen und Rosinen in Safran Mandel Sauce*
52. Baingan Ka Bhartha <sup>g,h</sup> 14,00  
*Gegrillter und geräucherter Auberginenbrei mit indischen Gewürzen.*
56. Alu Chana Masala <sup>g</sup> mittel scharf 14,00  
*Kichererbsen, Kartoffeln und Zwiebeln in herzhafter Currysauce mit frischen Tomaten und Ingwer*
58. Shahi Baingan <sup>g,h</sup> 14,00  
*Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Mandelsauce, fein gewürzt*
- ### Biryanis
65. Chicken Tikka Biryani <sup>g,h</sup> 15,50  
*Hühnerfleisch mit Mandeln, Rosinen und separat servierter Joghurt*
66. Lamm Moglai Biryani <sup>g,h</sup> 17,50  
*Lammfleisch mit Mandeln, Rosinen und separat servierter Joghurt*
67. Vegetable Biryani <sup>g,h</sup> 14,00  
*Frisches Gemüse mit Nüssen und Rosinen und separat servierter Joghurt*

# DHABA

INDISCHES HAUSMANNSKOST

## दाबा



SCHWABING WEST  
Belgrad Str. 16  
80796 München  
Tel. 089 / 38367771

MÜNCHNER FREIHEIT  
Herzog Str. 1b  
80803 München  
Tel. 089 / 394341

[www.dhaba.de](http://www.dhaba.de) [info@dhaba.de](mailto:info@dhaba.de)

Öffnungszeiten: Mon-Fri 11:30-14:30  
und 17:30-23:30 Sams: 17:30-23:30  
Sonn u. Feiertage: 12:00-23:00

### Spezialitäten aus dem Tandoori Ofen

74. Tikka Achari Taka Tak<sup>g</sup> *scharf* 15,50  
*Hühnerbrustfilet mariniert in Ingwer, Knoblauch Joghurt und indischen Pickels im Ofen gebacken und geschmort in Tomaten-Butter-Cocosnuß sauce*
75. Tandoori Chicken<sup>g</sup> 15,50  
*Halbes Hähnchen, eingelegt in einer speziellen Joghurt marinade*
76. Chicken Tikka<sup>g</sup> 15,50  
*Zarte Hühnerstücke in spezieller Joghurt -marinade*
77. Lamm Tikka<sup>g</sup> 17,50  
*Zartes mariniertes Lammfilet vom Spieß*
78. Jheenga Tandoori<sup>g,b</sup> 23,00  
*Ausgelöste Riesengarnelen, in Joghurt und Gewürzen eingelegt*
83. Malai Tikka<sup>g</sup> 15,50  
*24 Stunden Hühnerbrust marinierte und im Tandoori ofen gegrillt dazu Nuss Curry Sauce*

### Spezialitäten vom Lamm

100. Rogan Josh<sup>g,h</sup> (*pikant*) 17,50  
*Zartes Lammfleisch in Rogan Currysauce*
101. Lamm Korma<sup>g,h</sup> 17,50  
*Zartes Lammfleisch in Safran-Mandelsauce*
102. Lamm Palak<sup>g,h</sup> 17,50  
*Gebrautes Lammfleisch mit Spinat nach Berühmter Nordindischer Art*
103. Lamm Vindaloo<sup>g,h,1</sup> *sehr scharf* 17,50  
*Lamm mit Kartoffeln in Knoblauch Currysauce*
104. Lamm Karahi<sup>g,h</sup> *mittel scharf* 17,50  
*Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln und Kashmirgewürzen*
105. Rarha Gosht<sup>g,h</sup> *mittel scharf* 17,50  
*Lammfleisch in Knoblauch-Ingwer Currysauce*
106. Lamm Nilgiri<sup>g,h</sup> *mittel scharf* 17,50  
*Zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, grünem Chilli, Minze und Kräutern in einer Sauce mit Kokosnussmilch und Spinat*

### Spezialitäten vom Huhn

85. Chicken Tikka Masala<sup>g,h</sup> 15,50  
*mittel scharf / medium spicy*  
*Zartes Hühnerfleischfilet aus dem Lehmofen in Masala-Tomaten-Sauce*
86. Butter Chicken<sup>g,h</sup> 15,50  
*Gegrilltes Hühnerbrustfilet in Tomaten Butter Sauce*
89. Chicken Curry<sup>g</sup> 15,50  
*Typisches indisches Chicken-Curry mit Masala*
90. Mango Chicken<sup>g,h</sup> 15,50  
*Hühnerbrustfilet in Mang-Safran- Cashewnuss Sauce*
91. Chicken Korma<sup>g,h</sup> 15,50  
*Hühnerbrustfilet in Safran-Mandel Sauce*
93. Kadai Chicken<sup>g</sup> *mittel scharf* 15,50  
*Hühnerbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in typisch indischer Sauce*
94. Murgh Nilgiri<sup>g,h</sup> *mittel scharf* 15,50  
*Hühnerbrustfilet mit Korianderblättern in orientalischer Kräutersauce mit Kokosnussmilch, grünem Chilli, Minze und Spinat*
97. Chicken Bhunna<sup>g,h</sup> *mittel scharf* 15,50  
*Hühnerbrustfilet mit Paprika und Zwiebeln in herzhafter Knoblauch-Ingwer Curry sauce*
99. Chicken Vindaloo<sup>g,h,1</sup> *sehr scharf* 15,50  
*Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln in spezieller Sauce*

### Nachspeisen

150. Mangocreame mit Vanilleeis<sup>g,h</sup> 5,50  
*Mangocream with vanilla icecream*
151. Moong Dal Halwa<sup>g,h</sup> 5,00  
*Gemahlene Moong Dhal mit Hönigmilch, Butter Kardamom, geriebene Mandeln, Rosinen*
152. Gulab Jamun<sup>g,h</sup> 5,00  
*Frittierte Bällchen aus Milch und Quark, in Honig*
154. Kulfi<sup>g,h</sup> *Indisches Eis* 5,00  
*Hönigmilch mit Maismehl, Mandeln und Pistazien gemischt*

### Spezialitäten von der Ente

120. Ente Masala<sup>g,h</sup> *mittel scharf* 18,50  
*Entenfilet in typischer indischer Masala Sauce*
122. Ente Mango<sup>g,h</sup> 18,50  
*Entenbrustfilet mit frischen Mango in Mango-Safran-Cashew Sauce*
123. Ente Karahi<sup>g</sup> *mittel scharf* 18,50  
*Zartes Entenbrustfilet mit frischem Gemüse*
124. Ente Vindaloo<sup>g,h,1</sup> *sehr scharf* 18,50  
*Zartes Entenbrustfilet mit Spezialgewürzen aus Goa*

### Tandoori-Brot-Spezialitäten

140. Chapati<sup>a,g</sup> 2,50  
*Flaches Vollkornfladenbrot*
141. Naan<sup>a,c,g</sup> 3,00  
*Fladenbrot aus Hefeteig*
142. Butter Naan<sup>a,c,g</sup> 3,50  
*mit Butter bestrichen*
143. Garlic Naan<sup>a,c,g</sup> 3,50  
*gefüllt mit Knoblauch*
144. Ginger Naan<sup>a,c,g</sup> 3,50  
*gefüllt mit Ingwer*
145. Laccha Pratha<sup>a,g</sup> 3,50  
*Flaches Vollkornfladenbrot mit Butter*
147. Pishauri Naan<sup>a,c,g,h</sup> 4,50  
*gefüllt mit Käse, Rosinen, Mandeln und Kokosnuss*

2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel  
9 = koffeinhaltig, 11 = mit Süßungsmitteln

ALLERGENE  
a = Getreide (Weizen), b = Krebstiere, c = Eier und Eierzeugnisse,  
d = Fisch und Fischerzeugnisse, g = Milch und Milcherzeugnisse,  
h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteezeugnisse  
(Mandel, Cashewnüsse und Pistazien)  
M = Schwefeldioxid und Sulfit