

Hühnerfleisch-Spezialitäten

- 50 Chicken Curry "Mugale-Azam"** € 10,90
Hühnerfleisch serviert mit einer nordindischen Curry-Spezialität
- 51 Murgh Palak** € 10,90
Saftige Hühnerfleischstücke mild gewürzt, in Spinat und Kashmir-Gewürzen zubereitet
- 52 Chicken - Do Payaza** € 10,90
Hühnerfilet in würzigen Soße mit Zwiebeln, Tomaten und Erbsen
- 53 Chicken Jal Frezi** € 11,90
Saftige Hühnerfleischstücke mit frischem Paprika, Karotten, Kartoffeln, frischen Tomaten u. Einer speziellen Gewürzmischung
- 54 Chicken Mango Curry** € 11,90
Zarte Hühnerfleischstücke in einer milden Soße aus Sahne u. Mangostücken
- 55 Murgh Tikka Makhani** € 11,90
Im Tandoor zubereitetes mariniertes Hühnerfleisch serviert in einer mit Gewürzen u. Tomaten angereicherten Buttersoße
- 56 Karahi Murgh** € 12,50
Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, frischen Tomaten u. Kräutern, im Karahi zubereitet
- 57 Murgh Shai Korma** € 12,50
Ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche
Hühnerfleischstücke werden in einer milden Soße aus Kokos, Mandeln u. Cashewkernen, zubereitet
- 58 Chicken Tikka Masala** € 12,50
Zarte Hähnchenbrustfilets 24 Stunden mariniert in Joghurt, Safran u. indischen Gewürzen, -gegrillt Im Masala Soße zubereitet

Alle Gerichte werden wahlweise mit Reis oder Fladenbrot serviert