

# INDIAN MANGO

INDISCHES SPEZIALITÄTEN-RESTAURANT

Let's use every valuable free moment to give a thought how we can create our lives on this earth peacefully and with joy and respect for all.

Nutzen wir jeden kostbaren freien Moment, uns darüber Gedanken zu machen, wie wir unser Leben auf dieser Welt friedlich und mit Freude und Respekt für alle gestalten können.

Jolly Kunjappu



Alle Gerichte und Getränke auch zum Mitnehmen!  
PARTY-SERVICE? Sprechen Sie mit uns!



**INDIAN MANGO** · Indisches Spezialitäten-Restaurant

Zweibrückenstraße 15 · 80331 München

www.indian-mango-specials.de

Tel. +49 89 2554 2424

Inh. Jolly Kunjappu

Wir verwenden keine Zusatzstoffe in unseren Speisen  
Einige Getränke sind 1) koffeinhaltig und/oder enthalten  
2) Farbstoff

Sämtliche Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung

## Desserts · Nachspeisen

- 150 **Mango Cream** Mangofrucht püriert mit Sahne (V vegan möglich) 2,95  
151 **Gulab Jamun** Zwei Quarkbällchen in Sirup, nordindisch ..... 2,95  
152 **Firni** Milchreisspeise mit Nüssen und Kokosmilch, (V vegan möglich) 2,95

## BEVERAGES · GETRÄNKE

### Non-Alcoholic Drinks Alkoholfreie Getränke

#### Cold Beverages · Kalte Getränke

- 200 Mineralwasser ..... 0,4l 2,95  
201 Stilles Mineralwasser ..... 0,4l 2,95  
202 Coca-Cola <sup>1,2</sup> ..... 0,4l 2,95  
203 Coca-Cola light <sup>1,2</sup> ..... 0,4l 2,95  
204 Fanta <sup>2</sup> ..... 0,4l 2,95  
205 Sprite ..... 0,4l 2,95  
206 Spezi <sup>2</sup> ..... 0,4l 2,95  
207 Zitronenlimonade ..... 0,4l 2,70  
210 Apfelschorle oder Apfelsaft ..... 0,4l 2,95  
211 Johannisbeerschorle oder Johannisbeersaft ..... 0,4l 3,20  
212 Orangenschorle oder Orangensaft ..... 0,4l 3,20  
213 Maracujaschorle oder Maracujasaft ..... 0,4l 3,20  
214 Mangoschorle oder Mangosaft ..... 0,4l 3,20

#### Hot Beverages · Heiße Getränke

- 220 Tee Yogi, Schwarz, Grün, Kamille, Yasmin ..... Tasse 2,30  
221 Tee Yogi, Schwarz, Grün, Kamille, Yasmin ..... Kanne 4,00  
222 Indian Chai Schwarztee mit Milch und Gewürzen ..... Tasse 2,30

### Lassi · Joghurtgetränke

- 227 Mango Lassi (V vegan möglich) ..... 0,33l 2,95  
228 Jeera Lassi ..... 0,33l 2,95

## Short Drinks

- 250 Wodka ..... 2 cl 3,50  
251 Whisky ..... 2 cl 3,50  
252 Mangoschnaps ..... 2 cl 3,50

## Long Drinks

- 260 Wodka Orange ..... 0,2l 4,50  
261 Whisky Cola ..... 0,2l 4,50  
262 Bacardi Cola ..... 0,2l 4,50

## Beer · Bier

- 230 Helles vom Fass ..... 0,5l 3,50  
231 Dunkles Bier ..... 0,5l 3,50  
232 Alkoholfreies Bier ..... 0,5l 3,50  
233 Weizenbier vom Fass ..... 0,5l 3,50  
234 Dunkles Weißbier ..... 0,5l 3,50  
235 Leichtes Weißbier ..... 0,5l 3,50  
236 Radler ..... 0,5l 3,50  
237 Pils ..... 0,3l 3,50

## White Wine · Weißwein

- 290 Pinot Grigio ..... 0,2l 3,80  
291 Chardonnay ..... 0,2l 3,80  
292 Indian White Wine ..... 0,2l 5,50  
293 Weinschorle weiß ..... 0,4l 4,20  
294 Flaschenweine weiß ..... Flasche 0,75l ab 14,00

## Red Wine · Rotwein

- 390 Merlot ..... 0,2l 3,80  
391 Cabernet Sauvignon ..... 0,2l 3,80  
392 Indian Red Wine ..... 0,2l 5,50  
393 Weinschorle rot ..... 0,4l 4,20  
394 Flaschenweine rot ..... Flasche 0,75l ab 14,00

We love it  
fresh, tasty  
& friendly.

INDIAN MANGO  
INDISCHES SPEZIALITÄTEN-RESTAURANT



# INDIAN MANGO

INDISCHES SPEZIALITÄTEN-RESTAURANT

Welcome,  
Namaste, Vanakam and Grüß Gott!

We offer you authentic and fresh-made North and South Indian specialities.

For lovers of meat free living style we recommend our rich choice of Indian vegetarian and also vegan dishes.

Your  
Indian Mango Team



Herzlich willkommen,  
Namaste, Vanakam und Grüß Gott!

Wir bieten Ihnen authentische und frisch zubereitete nord- und südindische Spezialitäten.

Liebhabern eines fleischfreien Ernährungsstils empfehlen wir unser reichhaltiges Angebot an indischen vegetarischen als auch veganen Gerichten.

Ihr  
Indian Mango Team

## DISHES · SPEISEN

Alle Hauptgerichte werden mit Basmatireis serviert.  
All main dishes are served with basmati rice.

Wir bieten keine Gerichte mit Schweine- oder Rindfleisch an.  
We don't offer meals with pork or beef.

- Vegane Speisen oder vegane Zubereitung möglich.
- Vegan dishes or vegan preparation possible.

### Starters · Vorspeisen

- 1 **Papadams** 2 große knusprige Scheiben aus Linsenmehl ..... 1,95
- 2 **Samosa** 2 Blätterteigtaschen, gefüllt mit Gemüse, frittiert ..... 3,95
- 3 **Vegetable Pakoras** Frische Gemüse in Kichererbsenteig, frittiert ..... 3,95
- 4 **Onion Bhaji** Zwiebel in Kichererbsenteig, frittiert ..... 3,95
- 5 **Chicken Pakoras** Hühnerbrustfilet, mariniert und frittiert ..... 4,95
- 6 **Fish Pakoras** Fischfilet mariniert und frittiert ..... 5,95
- 7 **Gemischter Vorspeiseteller** ( möglich) ..... pro Person 7,95
- 8 **Masala Papad** Knusprige Scheibe aus Linsenmehl, darauf frische klein geschnittene Zwiebel, Tomate, Koriandergrün, grüne Chillieschote, Zitronensaft und Panir, gewürzt mit Chat Masala ..... 4,75

### Soups · Suppen

- 10 **Chicken Soup** Hühnerbrustfilet in Gemüsebrühe ..... 3,95
- 11 **Dal Soup** Rote indische Linsensuppe mit frischem Koriandergrün ... 3,50
- 12 **Vegetable Soup** Gemüsebrühe mit frischen Gemüsen ..... 3,50
- 13 **Mango Coconut Curry Soup** Mangopüree, Kokosmilch und Curry ..... 3,95

## Vegetarian Dishes Vegetarische Gerichte

- 20 **Palak Panir** Hausgemachter indischer Käse in würziger Spinatsoße ..... 9,95
- 21 **Kadai Panir** Hausgemachter ind. Käse in würziger Soße ( möglich) 10,95
- 22 **Matar Panir** Hausgemachter indischer Käse und grüne Erbsen ..... 10,95 in würziger Soße ( möglich)
- 23 **Panir Tikka Masala** ..... 9,95 Hausgemachter gegrillter Käse in feinem roten Masala ( möglich)
- 24 **Vegetable Jai-Keema** Kleingeschnittene frische Gemüse mit ..... 9,95 hausgemachtem indischem Käse in würzigem Masala, Hyderabad-Stil
- 25 **Mixed Vegetables** ..... 8,95 Zart gedünstete frische Gemüse in würziger nordindischer Soße
- 26 **Mysore Dal** ..... 8,95 Rote indische Linsen mit frischen Tomaten, Koriandergrün und Gewürzen
- 27 **Dal Palak** Rote indische Linsen mit gehacktem Spinat, Koriandergrün ..... 9,95 und Gewürzen
- 28 **Vegetable Masala Kerala** ..... 9,95 Zart gedünstetes Gemüse in würzigem Kokosmilch-Masala
- 29 **Navratan Korma** ..... 9,95 Frische Gemüse in würziger Mandel-Rahmsauce mit Rosinen
- 30 **Vegetable Masala Madras** Frische Gemüse in Madras-Masala ..... 9,95
- 31 **Bindi Masala** Frische Okraschoten gebraten, in fein gewürztem Masala ..... 9,95
- 32 **Aloo Bengen** ..... 9,95 Kartoffel- und Auberginenstücke in würzigem nordindischem Masala
- 33 **Kerala Vegetables** ..... 9,95 Frische Gemüse der Saison (z. B. Zucchini, Paprika, Aubergine, Kartoffel, Tomate) mit Ingwer, Chillieschote, schwarzen Senfkörnern, Gelbwurz, Zwiebel, Knoblauch gewürzt, leicht gedünstet in Kokosmilch
- 34 **Curd Rice (Joghurtreis)** Südindische Spezialität aus Reis mit Joghurt, grünen und roten Chillieschoten, schwarzen Senfkörnern, Curryblättern, Zwiebel und Tomate, dazu scharfe Pickles und Papadams ( möglich) ..... 9,95
- 35 **Indian Mango Coconut Delight** Frische Gemüse in ..... 10,95 Mango-Kokos-Soße
- 36 **Tandoori Vegetable** ..... 12,95 Frische gewürzte Gemüse, mariniert in Soya-Joghurt, im Tandoor gegrillt

### South Indian Vegetarian Specialities

On pre-order at least 24 hrs only!  
Nur mit 24 Stunden Vorbestellung!

- Masala Dosa** Knuspriger Crêpe aus Reis- und Linsenmehl, gefüllt mit gewürzten Kartoffeln mit Ingwer, grüner Chillieschote, Zitrone und Koriandergrün
- Uttapam** Würziger Pfannkuchen aus Reis- und Linsenmehl, bedeckt mit kleingehackter Zwiebel, Koriandergrün und grüner Chillieschote
- Vadai** Bratlinge aus gewürztem Reis- und Linsenmehl

Jede dieser drei Spezialitäten wird serviert mit  
Sambar und Kokosnuss-Chutney,  
jeweils 9,95

# INDIAN MANGO

INDISCHES SPEZIALITÄTEN-RESTAURANT

## Chicken · Hühnchen

- 50 **Chicken Curry Special** Hühnerbrustfilet in würziger gelber Soße ..... 9,95
- 51 **Chicken Jalfrezi** Hühnerbrustfilet ..... 9,95 mit frischem Paprikagemüse in würziger Soße
- 52 **Chicken Palak** Hühnerbrustfilet in würziger Spinatsoße ..... 9,95
- 53 **Butter Chicken** ..... 9,95 Gegrilltes Hühnerbrustfilet in würziger Tomaten-Buttersauce
- 54 **Chicken Vindaloo** ..... 9,95 Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln in sehr scharfer roter Soße, Goa-Stil
- 55 **Chicken Badam Pasanda** ..... 9,95 Hühnerbrustfilet in leicht gewürzter Mandel-Rahmsauce
- 56 **Mango Chicken** Hühnerbrustfilet in feinwürziger, süßer Mangosauce ... 9,95
- 57 **Chicken Masala Madra** ..... 9,95 Hühnerbrustfilet in stark gewürztem Madras-Masala
- 58 **Chicken Masala Kerala** ..... 10,95 Hühnerbrustfilet in würzigem Kokosmilch-Masala
- 59 **Tiger Chicken** Indian Mango Special, marinierte Hühnerschenkel in würzigem Masala mit Cashewnüssen, gegrillt und auf Salat serviert 12,95

## Fish · Fisch

- 70 **Fish Curry** Zartes Seelachsfilet in würziger Currysoße ..... 10,95
- 71 **Fish Masala Kerala** ..... 10,95 Zartes Seelachsfilet in würzigem Kokosmilch-Masala
- 72 **Jeenga Masala** Gebratene Hummerkrabben in würzigem Masala .... 15,95
- 73 **Jeenga Tandoori** ..... 15,95 Gegrillte Hummerkrabben aus dem Tandoor auf frischem Salat
- 74 **Jeenga Masala Kerala** ..... 15,95 Hummerkrabben in würzigem Kokosmilch-Masala

## Mutton · Lamm

- 80 **Lamb Curry Special** Zartes Lammfleisch in würziger Currysoße ..... 10,95
- 81 **Lamb Vindaloo** Zartes Lammfleisch ..... 11,25 mit Kartoffeln in sehr scharfer roter Soße, Goa-Stil
- 82 **Bindi Gosht** Zartes Lammfleisch ..... 11,95 mit frischen Okraschoten in feinwürzigem Masala
- 83 **Mutton Masala Madras** ..... 11,25 Zartes Lammfleisch in stark gewürztem Madras-Masala
- 84 **Lamb Masala Kerala** ..... 12,95 Zartes Lammfilet in würzigem Kokosmilch-Masala
- 85 **Lamb Chettinad** Südindische Spezialität (scharf) ..... 14,95 Zartes Lammfleisch mit vielen frischen Gewürzen

## Tandoor Grill

- 100 **Tandoori Chicken** ..... 10,95 4 marinierte Hühnchenteile im Tandoor gegrillt, auf frischem Salat
- 101 **Chicken Tikka** ..... 10,95 Mariniertes Hühnerbrustfilet im Tandoor gegrillt, auf frischem Salat
- 102 **Rashimi Kebab** Hühnerbrustfilet gewürzt in Cashewnuss-Joghurt- ..... 10,95 Marinade, im Tandoor gegrillt, auf frischem Salat
- 103 **Chicken Tikka Masala** Mariniertes Hühnerbrustfilet ..... 10,95 im Tandoor gegrillt, in würziger roter Rahmsauce
- 104 **Fish Tikka** ..... 13,95 Mariniertes Seelachsfilet im Tandoor gegrillt, auf frischem Salat
- 105 **Lamb Tikka** Mariniertes zartes Lammfilet ..... 14,95 im Tandoor gegrillt, auf frischem Salat
- 106 **Mixed Grill** Verschieden marinierte Hühnchenteile ..... 14,95 und Lammfleisch im Tandoor gegrillt, auf frischem Salat

## Biryanis

- 120 **Vegetable Biryani** Gewürzter gebackener Basmatireis ..... 10,95 mit frischem Gemüse, Nüssen und Rosinen ( möglich)
- 121 **Chicken Biryani** Gewürzter gebackener Basmatireis ..... 12,95 mit zartem Hühnerfleisch, Nüssen und Rosinen
- 122 **Lamb Biryani** Gewürzter gebackener Basmatireis ..... 13,95 mit zartem Lammfleisch, Nüssen und Rosinen
- 123 **Jeenga Biryani** Gewürzter gebackener Basmatireis ..... 14,95 mit Hummerkrabben, Nüssen und Rosinen

## Side-Dishes · Beilagen Naan · Roti · Fladenbrot Salad · Salat

- 130 **Naan** Im Tandoor gebackenes Fladenbrot ..... 2,00
- 131 **Roti** Im Tandoor gebackenes Vollkorn-Fladenbrot ..... 2,00
- 132 **Garlic Naan** Im Tandoor gebackenes Fladenbrot mit Knoblauch ..... 2,50
- 133 **Butter Naan** Im Tandoor gebackenes Fladenbrot mit Butter ..... 2,50
- 134 **Aloo Paratha** Im Tandoor gebackenes Vollkorn-Fladenbrot, ..... 4,00 gefüllt mit gewürzten Kartoffeln
- 135 **Cheese Naan** Im Tandoor gebackenes Fladenbrot ..... 4,00 mit indischem Käse
- 136 **Extra Portion Basmatireis** ..... 2,00
- 137 **Raita** Gewürzter Joghurt mit frischer grüner Gurke ..... 2,00
- 140 **Mixed Salad** Salat nach Saison, indisch gewürzt ..... 4,00
- 141 **Punjabi Salat** Gurke, Tomate und rote Zwiebel in Zitronen-Masala 4,50