



Herzlich Willkommen
Welcome – Swagatam



Donnersberger str. 44
80634 München
Tel: 089 16 42 65

Sehr verehrte Gäste,

Wir freuen uns, dass sie uns gefunden haben. Wir haben unseren Namen ganz bewusst gewählt. "Bollywood" steht in Indien für einen großen Teil der Filmproduktion. Wir wollen Sie in unseren Restaurant "Bollywood" auf eine kulinarische Reise nach Indien entführen.

Das Restaurant "Bollywood" wurde im Januar 2003 eröffnet. Es befindet sich im Herzen Neuhausens in der Donnersbergerstr 44. Der Familienbetrieb hat Platz für 50 Gäste und bietet bei schönem Wetter unsere original indischen Speisen auch auf einer schönen Sonnenterasse.

Im Volksmund ist "Bollywood" die inoffizielle Bezeichnung in Hindi für die Filmindustrie in Mumbai (Bombay), Maharashtra. "Bollywood" ist die größte Film-Produktion in Indien und eine der größten Zentren der Filmproduktion in der Welt.

Raja Harishchander (1913) von Dadasaheb Phalke, war der erste indische Stummfilm.
Ardeshir Irani Alam Ara (1931) war der erste indische Ton-Film mit großem kommerziellen Erfolg.

www.bollywood-muenchen.com
Email: info@bollywood-muenchen.com

Die Geheimnisse der Indischen Küche

Das Geheimnis liegt nicht nur in der großen Auswahl an Gewürzen, sondern vor allem darin, sie sorgfältig aufeinander abzustimmen und sie beim Kochen so zu behandeln, dass sich ihr Aroma voll entfalten kann.

Als Kochgerät wird nur eine Pfanne auf offenem Feuer oder ein Tandoor (Holzkohlelehmofen) benutzt. Der Tandoor ist der Allzweckofen der Inder. Dieses universelle Gerät ist meist krugförmig und besitzt eine mit festgebranntem Lehm ausgekleidete Höhlung, auf deren Boden Brennholz entzündet wird.

Obendrauf kann man eine Pfanne oder einen Topf platzieren. Der Tandoor kann gleichzeitig auch als Backofen verwendet werden. An die durch die Glut erhitzten Außenwände wird der tellerförmige Nan (Fladenbrot) geklebt und dort gebacken, was nur einige Minuten dauert.

Nan ist nicht nur eine Beilage zu den „Curries“, sondern ersetzt auch das Besteck. Mit Nan-Stückchen nimmt der Inder seine Speise auf und löffelt damit auch die Soße.

Zum Schluss noch einige Anmerkungen zum indischen „Curry“: Das Wort „Curry“ ist eine phonetische Missinterpretation, die von den Briten nach Europa gebracht wurde. Das tamilische Wort „kari“ (Tunke) soll der Ursprung für diese Bezeichnung gewesen sein. Oft wird das Wort synonym für alle Indischen Gerichte gebraucht, manchmal auch für Speisen, die mit einer typischen Soße zubereitet sind.

Ein „Curry-Gewürz“ schlechthin gibt es jedoch in Indien nicht. Vielmehr handelt es sich hierbei um eine Zusammenstellung verschiedener Gewürze, die – jeweils individuell abgestimmt – immer wieder anders schmeckt. Jede Hausfrau, jeder Koch verwendet seine eigene typische Curry-Gewürzmischung, deren Zusammensetzung wie ein Geheimnis gehütet wird.

**Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran - Basmati - Reis
All dishes are served with high quality saffron Basmati rice**

**Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit
Enjoy your meal**

Indische Gerichte, die nicht auf der Karte stehen,
werden wir selbstverständlich gerne nach Ihren Wünschen zubereiten.
We would like to offer you, of course,
also all kinds of Indian dishes which are not listed on this menu.

Warme Küche bis 23:00 Uhr

Aperitifs Cocktail & Drinks

301	Kir Royal ¹ Creme de Cassis, Prosecco		4,90 €
309	Martini (Bianco, Rosso, Dry)	6 cL	4,50 €
310	Prosecco ^m	0,1L	3,50 €
311	Campari Orange oder Campari Soda ¹	0,25L	5,90 €
312	Hugo's	0,25L	4,90 €
313	Aperol Sprizz ^{1,10}	0,25L	4,90 €

Warme Vorspeisen/Warm Appetizers

Alle warmen Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen schmackhaften Dips serviert.

Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert

All warm appetizers come with 3 different tasty dips

Pakoros are dipped in chickpeas batter and deep fried

1	Mini Frühlingsrollen 6 knusprige Frühlingsrollen vegetarischer Art Small vegetarian spring rolls		3,90 €
2	Samosa Vegetarian (v) Traditionelle Vorspeise mit einer ausgewählten Gemüsefüllung im Doppelpack 2 pastries filled with fresh vegetables		5,20 €
3	Chicken Wings Leckere Flügel vom Huhn überzogen mit einer knusprig-golden gebackenen Haut Spicy fried chicken wings		5,20 €
4	Vegetarian Pakoras (v) Frisches Gemüse umhüllt von Kirchererbsenteig für die vegetarische Gaumenfreude Fried mixed vegetables		4,90 €
5	Onion Rings (v) Gartenfrische Zwiebelringe in gebackenem Teig - Ideal als Vorspeise Fried onion rings		4,90 €
6	Chicken Pakoras die indische Hähnchenspezialität als idealer Appetizer - würzig angebratene Hühnerfiletstücke in Kichererbsenmehl Fried chicken pieces		5,50 €
7	Fisch Pakoras ^d Besondere Gewürze verleihen dem fangfrischen Heilbutt eine besonders indische Note Tender pollock filet		5,50 €
8	Jheenga Pakoras ^b Raffiniert zubereitete Riesengarnelen umhüllt von einem krossen Teigmantel Fried king prawns		9,90 €
9	Mixed Pakoras ^d Für alle die sich nicht entscheiden können gibt es die Pakoras auch Mix Mixed different pakoras		6,90 €

10	Vorspeise für 2 Personen ^{g,d} Gaumenfreude zu zweit: Veg. Samosa, Fisch Pakoras, Gemüse Pakoras, Zwiebelringe, Hühnchen Pakoras und Papad Various appetizers for 2 persons	11,90 €
11	Vegetarische Vorspeise für 2 Personen (v) Vegetarische Apetizer für die Stunden zu zweit: Veg. Samosa, Gemüse Pakoras, Zwiebelringe und Papad Various vegetarian appetizers for 2 persons	10,50 €
12	Papad (v) Zweifacher Crackerspass aus gesundem Lindenmehl mit 3 verschiedenen Dips 2 thin and crispy lentil wafers which come with 3 different tasty dips	2,90 €

Kalte Vorspeisen/Cold Appetizers

14	Chicken Chana Chat Delhi € Hühnerfleisch mit Kichererbsen, roten Zwiebeln , Tomaten,Gurken chicken with chickpeas ,Red onion, Tomato, Cucumber	6,90 €
15	Krabben Cocktail Bombay ^b Krabbencocktail auf Indische Art mit kleinem Nan Brot Indian shrimps cocktail with small nan	7,50 €
16	Masala Papad € (v) knusprig-dünne Linsenmehlcraacker mit roten Zwiebeln ,Tomaten, Gurken Crispy lentil wafers with Red onion, Tomato, Cucumber	4,50 €

Suppen/Soups

20	Chicken Cream Suppe ^{4a.c.g} Cremige Hühnerfleischsuppe ist ideal für die kalten Herbst- und Wintertage Creamy chicken soup	3,90 €
21	Tomatensuppe ^{4.g} Wohltuende Suppe mit frischen, sonnengereiften Tomaten Tomato soup with vegetables	3,90 €
22	Dal Suppe (v) Indisches Köstlichkeit mit passierten Linsen umrahmt von einer cremigen Suppe Creamy Indian lentil soup	3,90 €
23	Süß-Sauer Suppe ^{4.c} Süß-sauer Suppe mit Huhn, Gemüse und indischen Gewürzen Indian sweet and sour soup with chicken, vegetables	3,90 €

Frische knackige Salate/Fresh "Crispy" Salads

- 29 Enten Salat** **8,90 €**
Die beliebte Vorspeise mit knusprig gebackener Ente und frischen, gemischten Salat
Duck with mixed salad
- 30 Gemischter Salat** **4,90 €**
Salat nach Saison mit Joghurt-oder Öl-und-Essig-Dressing
Mixed salad with either yogurt dressing or oil and vinegar
- 31 Punjabi Salat** **4,90 €**
Indische Salatkreation - eine besondere Gewürzmischung verleiht Gurken
Tomaten, Zwiebeln und Rettich einen unvergleichlichen Geschmack
Cucumber, tomato, red onion and radish with Indian spices
- 32 Chicken Salat** **7,50 €**
Frischer angemischter Salat mit zartem Hühnerfleisch
Grilled chicken slices on mixed salad
- 33 Bauernsalat^{6,b}** **7,90 €**
Leckerer Salat mit zartem Schafkäse, würzigen Peperoni, saftigen Oliven
angereichert mit feinem Öl & Essig
Mixed salad with sheep cheese, capsicum and olives in oil-vinegar dressing
- 34 Bollywood Salat^h** **7,90 €**
Bollywood für den Gaumen: frisch zubereitete Mango und Avocado werden mit
Ingwer, Zwiebeln und Tomaten kombiniert
Bollywood specialty with fresh mango, avocado, ginger, red onions and tomatoes

Rindfleisch Spezialitäten/Beef-Specials

- 35 Beef Curry^g** **13,90 €**
Eine kräftige Sauce unterstreicht den vollmundigen Geschmack des saftigen Rindfleischs
Tender beef in curry sauce
- 36 Beef Palak^g** **13,90 €**
Spezialität des Kchs: bestes Rindfleisch mit einer speziellen Spinatcreme umhüllt
sorgt für ein unvergleichliches Geschmackserlebnis
Stewed beef with cream spinach in the North Indian tradition
- 37 Beef Masala^{g h}** **14,40 €**
Raffinessen der Südindioschen Küche verleihen dem zarten Rindfleisch in Kombination
mit der traditionellen Masala-Sauce einen leicht scharfen Geschmack
Tender beef prepared in masala sauce
- 38 Beef Mango^{g h}** **14,40 €**
In Kombination mit der cleveren Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce
entfaltet das Rind seinen vollen Geschmack
Tender beef prepared in mango saffron cashew sauce
- 39 Beef Vindaloo^g 🌶️🌶️🌶️** **13,90 €**
Exquisite Spezialgewürze aus Goa verwandeln das Rindfleisch in eine
feurig-scharfes Geschmackserlebnis
Tender beef in the hot and spicy Goa tradition

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 391 | Beef Korma ^{g h}
Traditionelle Indische Küche trifft auf zartes Rindfleisch in einer reichhaltigen Joghurt-Sahne-Sauce mit exotischen Gewürzen
Tender beef in creamy yogurt sauce with exotic spices | 14,90 € |
| 392 | Beef Sabzi ^g
Eine kräftige sauce und frisches Gemüse geben dem Rind ein besonderes Aroma
Tender beef with fresh mixed vegetables in thick sauce | 14,50 € |

Hühnerfleisch Spezialitäten/Chicken-Specials

- | | | |
|-----------|--|----------------|
| 40 | Badami Chicken ^{g h}
Reichhaltig und lecker - mageres Hühnerbrustfilet in einer hervorragenden Sahne-Mandelsauce
Tender chicken in nut sauce with shredded coconut and ground almonds | 14,40 € |
| 41 | Butter Chicken ^{g h}
einfach lecker - knusprig gegrillte Hähnchenstreifen in einer zarten Buttercreme
Tender grilled chicken in creamy butter tomato sauce | 14,90 € |
| 42 | Murgh Masala ^{h,c,g}
eine pikant würzige Masala-Sauce schärft die Hühnerfiletstreifen leicht an
Tender chicken in Indian masala sauce | 13,90 € |
| 43 | Chicken Jalfrezi ^g 🌶️ 🌶️
erlesene Gewürze in Kombination mit Zitronensaft geben dem Hähnchenfilet eine exotisch- scharfe Würze
Chicken breast filet with capsicum, onions, tomato lemon juice green chili and exotic spices (hot) | 14,40 € |
| 44 | Chicken Korma ^{h g}
nach indischer Tradition wird das Hähnchenfleisch in einer cremigen Joghurt-Sahnesauce erhalten zubereitet und mit exotischen Gewürzen verfeinert
Chicken breast filet in creamy yogurt sauce and exotic spices | 14,40 € |
| 45 | Chicken Curry ^g
der Klassiker unter dem Hähnchengerichten wird mit einer leckeren Curry-Sauce gereicht
Tender chicken in curry-sauce | 13,50 € |
| 46 | Chicken Palak ^g
die Spinatkreation verwandelt dieses Gericht in ein einzigartiges Gaumenerlebnis
Tender chicken with Indian spinach, the North Indian specialty | 13,90 € |
| 47 | Chicken Vindaloo ^g 🌶️ 🌶️ 🌶️
Spezialgewürze aus Goa verwandeln dieses Gericht in ein feurig-scharfes Geschmackserlebnis
Chicken and potatoes with very hot flavored in a special blend of spices from Goa | 14,40 € |
| 48 | Murgh Nilgiri ^g
zartes Hähnchenfleisch wird mit zusammen mit Korianderblättern in orientalischer Kräutersauce mit Kokosmilch und grünem Chili sowie mit Spinat & Minze abgeschmeckt
Tender chicken in coriander leaves, spinach and oriental herb coconut sauce with green chillies and mint | 14,40 € |

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 49 | Chicken Mango ^{h g}
eine clevere Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce verleiht dem Hähnchenfleisch einen exotisch-fruchtigen Geschmack
Tender chicken in mango saffron creamy cashew sauce | 14,50 € |
| 491 | Chicken Tikka Sabzi ^g
gesund und lecker - Hähnchenfleisch wird mit frischem Gemüse und einer kräftigen Sauce gereicht
Tender chicken from clay oven with mixed vegetables in thick curry sauce | 14,90 € |

Tandoori Khajana (Lehmofen)/Grill-Spezialitäten

Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen Lehmofen aus Indien zubereitet.
Alle Tandoori-Gerichte werden mit frischem Gemüse und würziger Sauce serviert.
Delicious dishes are prepared in our special clay oven from India. All tandoori dishes are served with fresh vegetables and spicy sauces.

- | | | |
|-----------|--|----------------|
| 50 | Chicken Tikka Masala ^{h g}
Feines Hühnerbrustfilet mit gartenfrischen Paprikaschoten, Zwiebeln und Gewürzen in einer cremigen Sauce
Grilled marinated chicken with capsicum and onion in thick spicy sauce | 15,90 € |
| 51 | Lamb Tikka Masala ^{h g}
Bestes Lammfleischfilet verfeinert mit Paprikaschoten, Zwiebeln und Gewürzen mit einer cremigen Sauce
Grilled marinated mutton with capsicum and onion in thick spicy sauce | 17,50 € |
| 52 | Mixed Tandoori Grill ^{b g h}
von allen Tandoori-Gerichten das Beste für den Gaumen
The various tandoori specialities combined | 18,90 € |
| 53 | Tandoori Chicken ^{g h}
Knusprig-gegrillte Hähnchenkeule nach der weltweit beliebten Art mit exotischen Gewürzen und feinem Joghurt
Chicken legs marinated in an exquisite North Indian tradition | 15,90 € |
| 54 | Chicken Tikka ^{g h}
Nicht nur in Indien beliebt - saftig gegrilltes Hähnchen serviert mit einer würzigen Marinade
Tender grilled and marinated chicken filet | 16,50 € |
| 55 | Reshmi Kebab
Zarte Hühnerbrust mariniert mit Cashewnusscreme und mit exotischen Gewürzen abgeschmeckt
Grilled and marinated chicken breast with creamy cashew in an exquisite North Indian tradition | 16,90 € |
| 56 | Lamb Tikka ^{g h}
Saftig gegrilltes Lammfleischfilet mit pikantem Geschmack
Tender marinated filet of mutton stewered and roasted | 19,40 € |
| 57 | Tandoori Jheenga ^{b h g}
Knusprig gegrillte Reisengarnelen, gebadet in einer leckeren Marinade
Grilled king prawns which are marinated in yogurt and spices | 20,90 € |

**Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran - Basmati - Reis.
All dishes are served with high quality saffron basmati rice.**

Lamm Spezialitäten/Lamb-Specials

59	Lamm Mango (Mutton Mango) ^{h g} Zartes Lammfleisch perfektioniert mit einer fruchtigen Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce Tender mutton in mango saffron cashew sauce	14,90 €
60	Mutton Jalfrezi ^{g h} 🌶️🌶️ Zartes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili, Zitronensaft und exotischen Gewürzen(scharf) Tender mutton with capsicum, onions, tomato lemon juice green chili and exotic spices (hot)	14,90 €
61	Shahi Korma ^{h g} Zartes Lammfleisch in Mandel-Safran-Sahne-Sauce Tender mutton prepared in almond saffron creamy sauce	14,90 €
62	Bhuna Ghost ^g Lammfilet gebraten mit Zwiebeln und Paprika Fried mutton with onion and paprika	14,90 €
63	Mutton Vindaloo ^g 🌶️🌶️🌶️ Zartes Lammfleisch und Kartoffel mit Spezialgewürzen aus Goa (sehr scharf) Tender mutton in the hot and spicy Goa tradition	14,90 €
64	Mutton Nilgiri ^{g h} Zartes Lammfleisch mit Korianderblättern in orientalischer Kräutersauce, mit Knoblauch, Spinat, grünem Chili und Minze Tender mutton with coriander leaves, spinach, green chillies and mint in oriental herb coconut milk sauce	14,90 €
65	Lamm Curry (Mutton Curry) ^g Lammfleisch in einer kräftiger Currysauce Tender mutton in curry-sauce	14,40 €
66	Lamm Palak (Mutton Palak) Gebratenes Lammfleisch mit Rahmspinat nach berühmter nordindischer Tradition Tender mutton with creamy spinach in the North Indian tradition	14,90 €
661	Lamm Sabzi (MuttonSabzi) ^g Zartes Lammfleisch mit frischem Gemüse in kräftiger Sauce Tender mutton with fresh mixed vegetable in thick curry sauce	14,90 €

Fisch & Garnelen Spezialitäten

Fish & King Prawn-Specials

67	Jheenga Madras Curry 🌶️ ^{b g} Riesengarnelen in Currysauce mit Kokosnussmilch und feinen Gewürzen (scharf) King prawns in hot spicy curry sauce delicately seasoned with coconut milk	19,40 €
68	Jheenga Khumb Wala ^{b g} Riesengarnelen mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safran-Sauce King prawns with fresh mushrooms, garlic and ginger in almond saffron sauce	19,40 €

69	Shrimps Masala ^{b g} Krabben in kräftiger Masala-Sauce (leicht scharf) Shrimps cocktail in thick spicy masala sauce	17,90 €
70	Jheenga Masala € ^{b g} Riesengarnelen in kräftiger Masala-Sauce (leicht scharf) King prawns in thick spicy masala sauce	19,40 €
71	Jheenga Mango ^{h,b g} Riesengarnelen in Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce King prawns in mango-saffron cashew sauce	19,90 €
72	Fisch Masala ^{d g} Seelachsfilet nach ostindischer Art zubereitet Coalfish filet in the East Indian tradition)	14,90 €

Vegan Spezialitäten / Vegan Specials

73	Dal Tarka (v) Linsengericht in mit gerösteten Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer Lentils prepared in with fried onion, garlic and ginger	12,20 €
74	Aloo Gobi (v) Blumenkohl und Kartoffel in Tomaten-Zwiebeln und Ingwer-Sauce Cauliflower and potatoes prepared in tomatoes, onions and ginger sauce	12,40 €
75	Baingan Bharta (v) Frische Auberginen, püriert mit Zwiebeln und Tomaten, kräftig gewürzt Fresh brinjal mashed with onions, tomatoes and spices	13,40 €
76	Chana Masala (v) Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer Chickpeas in curry sauce with fresh tomatoes and ginger	12,40 €
77	Aloo Palak (v) Kräftiger spinat mit Kartoffeln Spinach with Potatoes	12,90 €
78	Mixed Vegetables (v) Frisches gemischtes Gemüse pikant gewürzt in kräftiger Sauce Various fresh vegetables with thick spicy sauce	12,90 €
79	Bhindi Masala (v) Indisches Okra-Gemüse in kräftiger Masala-Sauce Indian lady's finger in a tasty masala sauce	14,50 €

Enten Spezialitäten/Duck-Specials

80	Ente Korma ^{h g} Knusprige Ente in Joghurt Sahne Sauce und exotischen Gewürzen Crispy duck in creamy yogurt sauce and exotic spices	17,90 €
81	Ente Mango ^{h g} Knusprige Ente in Mango - Safran - Cashew - Sauce Crispy duck in mango saffron cashew sauce	17,90 €

Thalis - Verschiedene Gerichte auf einem Teller

Thalis - Various Dishes on a Plate

84	Gemüse Thali ^{g a} 3 verschiedene Gemüsegerichte mit Raita, Salat, Papad, Nan und Basmatireis 3 different vegetables preparations with raita, salad, papad, nan and basmati rice	17,60 €
85	Bollywood Thali ^{g a} 2 verschiedene Fleischgerichte und ein Gemüsegericht mit Raita, Salat, Papadam, Nan und Basmati Reis 2 different meat dishes and one vegetable dish with raita, salad, papad, nan and basmati rice	18,90 €
851	Kinder Thali ^{h a g} 2 Hühnerspezialitäten mit Raita, Basmati Reis, Baby-Butter-Nan und Mango Creme Chicken Pakora and chicken korma with raita, basmati rice, small butter nan and mango cream	14,90 €

Biryani - Reisspezialitäten / Rice Specials

Alle Biryani werden mit Raita serviert

All Biryani Dishes are served by raita

86	Mutton Biryani ^h Indischer Klassiker: Zartes Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen Mutton with almonds and raisins	15,90 €
87	Chicken Tikka Biryani ^h Hühnerfilet aus dem Holzkohle-Lehmofen mit Mandeln und Rosinen Chicken from charcoal-clay oven with almonds and raisins	14,90 €
88	Gemüse Biryani ^h Biryani mit frischem gemischtem Gemüse Biryani with a variety of fresh vegetables	14,00 €
89	Jheenga Biryani ^{h,b} Riesengarnelen mit Mandeln, Rosinen King prawns with almonds and raisins	20,90 €

Vegetarische Spezialitäten / Vegetarian Specials

90	Makhni Dal (ayurvedisch) ^g Herzhaftes Linsengericht in Butter und gerösteten Zwiebeln zubereitet und mit Knoblauch und Ingwer verfeinert Lentils prepared in butter with fried onion, garlic and ginger	12,70 €
91	Aloo Gobi ^g Würziges indisches Gericht mit Blumenkohl und Kartoffelgemüse in Tomaten-Zwiebeln und Ingwer-Sauce Cauliflower and potatoes prepared in tomatoes, onions and ginger sauce	12,90 €
92	Baingan Bharta ^g Frische Auberginen, püriert mit Zwiebeln und Tomaten, kräftig gewürzt Fresh brinjal mashed with onions, tomatoes and spices	13,90 €
93	Palak Paneer(ayurvedisch) ^g Kräftiger Rahmspinat mit hausgemachtem Käse (aus Kuhmilch) Tasty creamy spinach with homemade cheese	13,90 €
94	Chana Masala (ayurvedisch) ^g Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer Chickpeas in curry sauce with fresh tomatoes and ginger	12,90 €
95	Mattar Paneer (ayurvedisch) ^g Hausgemachter Käse in einer cremigen Sahnesauce und knackigen Erbsen (aus Kuhmilch) Green peas and homemade cheese in creamy curry sauce	13,90 €
96	Malai Kofta ^{g h} gefüllte herzhaftes Käseklößchen in feiner Currycremesauce mit Mandeln & Kokosnussaus (aus Kuhmilch) mit Mandeln und Kokosnuss Filled cheese dumplings in creamy curry sauce with almonds and coconut	13,90 €
97	Mixed Vegetables ^g Frisches gemischtes Gemüse pikant gewürzt in kräftiger Sauce Various fresh vegetables with thick spicy sauce	13,50 €
98	Karahi Paneer (ayurvedisch) ^g hausgemachter Käse mit Paprikazwiebeln, Ingwer und Tomaten in Currysauce, serviert in der Pfanne (aus Kuhmilch) Homemade cheese fried with capsicum, onion, ginger and tomato in curry sauce, served in a sizzling pan	14,90 €
99	Bhindi Masala ^g Indisches Okra-Gemüse in kräftiger Masala-Sauce Indian lady's finger in a tasty masala sauce	14,90 €
100	Butter Paneer ^{g h} Hausgemachtem Käse in Buttercreme-Tomaten-Sauce (aus Kuhmilch) Homemade cheese in butter tomato creamy sauce	14,90 €

Tandoori – Brot- Spezialitäten / Tandoori Bread - Specials

Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Lehmofen.
Flat bread baked fresh on the charcoal in our clay oven

101	Tandoori Roti ^a	2,50 €
	Flaches Vollkornfladenbrot Flat wholemeal bread	
102	Butter Nan ^{g a}	3,40 €
	Blattförmiges Fladenbrot mit Butter Oval raised bread with Butter	
103	Tandoori Parantha ^a	3,40 €
	Mehrschichtiges Vollkornbrot mit Butter Multilayer wholemeal bread with butter	
104	Nan ^{l a g}	2,90 €
	Blattförmiges Fladenbrot Oval raised bread	
105	Paneer Kulcha ^{g a}	4,40 €
	Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse (aus Kuhmilch) Raised bread filled with homemade cheese	
106	Garlic Nan ^{a g}	3,40 €
	Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch Raised bread filled with garlic	
107	Mirchi Parantha 🌶️🌶️🌶️ ^a	3,40 €
	Fladenbrot – sehr scharf Flat bread – very hot	
108	Mint Parantha ^a	3,70 €
	Mehrschichtiges Vollkornbrot mit Minze Multilayer wholemeal bread with mint	
109	AlooParantha 🌶️🌶️ ^a	3,90 €
	Vollkornbrot gefüllt mit Kartoffel, Zwiebeln, Koriander und Grünem Chili Whole meal bread filled with potato, coriander and green chillies	

Beilagen / Side Dishes

110	Basmati Reis	2,50 €
111	Pulao Reis	5,90 €
	Basmati Reis nach Mogulart	
112	Raita Gurken ^g	3,80 €
	Frischer Joghurt mit Gurken Fresh yogurt with cucumber	
113	Raita Mix 🌶️ ^g	4,20 €
	Frischer Joghurt mit Tomaten, Zwiebeln , Koriander und Grünem Chili Fresh yogurt with Tomato, Onion, coriander and green chillies	
114	Joghurt ^g	3,00 €
	Frischer cremiger Joghurt Fresh creamy yogurt	

Nachspeisen / Desserts

122	Gajar Halwa ^{g,h} Geribene Krotten mit Mandeln und Rossinen	4,90 €
123	Mango mit Eis ^{g,h} Frische Mango mit Vanilleeis Fresh mango with vanilla ice	6,90 €
124	Mango Crème ^{g,h} Mango Creme mit Vanilleeis Mango cream with vanilla ice	4,90 €
125	Gulab Jamun ^{g,h} Milch-Quark-Bällchen in Honig gebacken Balls made of milk and cheese baked in honey	4,90 €
126	Gebackene Banane mit Vanilleeis ^{g,h} Fried banana with vanilla ice	5,90 €

Warme Getränke / Hot Drinks

130	Espresso ⁹	2,30 €
131	Espresso Doppio ⁹	3,40 €
132	Espresso Macchiatto ^{9h}	2,90 €
133	Tasse Kaffee ⁹	2,80 €
134	Haferl Kaffee ⁹	3,50 €
135	Cappuccino ^{9g}	2,90 €
136	Milchkaffee ^{9g}	3,50 €
137	Latte Macchiatto ^{9g}	3,50 €
138	Heiße Schokolade ^{g-11}	3,50 €
139	Heißer Ingwer Tee mit Honig	2,50 €
140	Heiße Zitrone mit Honig	2,50 €
141	Tasse Chai - Indischer Haustee ^g Dieser Tee fasziniert durch die Zusammenstellung unserer indischen Gewürzmischung A traditional variety made particularly fascinating by our Indian blend of spice	2,50 €

Tees

- 145 Kännchen Indischer Haustee** ⁶
- 146 Darjeeling Royal First Flush**
Famose Frühlingblumen mit spritzig-frischem Aroma sowie zart oranger Farbe
- 147 Earl Grey Premium (Ein Klassiker)**
Edle Ceylon-Darjeeling-China-Mischung benetzt mit dem pikanten Aromaöl feinster Bergamottfrüchte
- 148 Grüntee Asia Superior**
Unfermentierter Tee aus dem fruchtbaren Mittelasien, mit zart-süßer, angenehm herber Note und hellgelber Farbe
- 149 Pfefferminze (Ein Hochgenuss)**
Besonders aromatisch und erfrischend sind die ätherischen Öle grob geschnittener Pfefferminzblätter.
- 150 China Jasmine Souchong**
Erlesener Grüntee versetzt mit Jasminblüten ; der orange-gelbe Aufguss ist sehr bekömmlich und wird von den Chinesen vor, während und nach dem Essen genossen.
- 151 Sommerbeeren**
Harmonische Früchtemischung aus Hibiskusblüten, Hagebutten- und Orangenschalen, Apfel, Holunderbeeren, mit sommerlichem Himbeer-Erdbeer-Aroma verfeinert

Kännchen 3,90 €

MINERALWASSER

155 Kleines Mineralwasser	0,2L	2,00 €
156 Tafelwasser	0,5L	2,80 €
157 San Pellegrino (mit Kohlensäure)	0,25L	2,60 €
158 San Pellegrino (mit Kohlensäure)	0,75L	4,90 €
159 Acqua Panna (still)	0,25L	2,60 €
160 Acqua Panna (still)	0,75L	4,90 €
161 Leitungswasser	0,4L	1,50 €

JOGHURT DRINKS

164	Mango Lassi ^{h g} Joghurt mit Mango, Erfrischungsgetränk	0,2L	2,70 €
165	Mango Lassi ^{h g} Joghurt mit Mango, Erfrischungsgetränk	0,4L	4,50 €
166	Jeera Lassi salzig ^g Joghurt-Erfrischungsgetränk	0,2L	2,50 €
167	Jeera Lassi salzig ^g Joghurt-Erfrischungsgetränk	0,4L	4,20 €
168	Lassi süß ^g hausgemachtes indisches Joghurtgetränk	0,2L	2,50 €
169	Lassi süß ^g hausgemachtes indisches Joghurtgetränk	0,4L	4,20 €

SÄFTE/ALKOHOLFREI DRINKS

	Alle Säfte auch als Schorle	0,4L	3,00 €
		0,2L	0,4L
170	Apfelsaft ¹⁶	2,50 €	4,20 €
171	Guavasaft ^{16.11}	2,50 €	4,20 €
172	Johannisbeersaft ¹⁶	2,50 €	4,20 €
173	Lycheesaft ^{16.11}	2,50 €	4,20 €
174	Maracujasaft ¹⁶	2,50 €	4,20 €
175	Mangosaft ^{16.11}	2,50 €	4,20 €
176	Orangensaft ¹⁶	2,50 €	4,20 €
177	Holunderschorle ¹¹	2,50 €	3,50 €
180	Coca Cola ^{1.3.9}	2,50 €	3,50 €
181	Sprite ¹¹	2,50 €	3,50 €
182	Coca Cola Light ^{1.3.9.12}	2,50 €	3,50 €
183	Spezi ^{1.3.9}	2,20 €	3,50 €
185	Fanta ^{1.3.9}	2,50 €	3,50 €
186	Schweppes Tonic Water ^{3.10}	0,2L	2,90 €
187	Schweppes Bitter Lemon ^{3.10}	0,2L	2,90 €

BIER

235	Indisches Bier ^a	0,3L	3,50 €
236	Tegernseer Helles ^a	0,5L	3,70 €
237	Tegernseer Dunkel ^a	0,5L	3,80 €
238	Paulaner Helles alkoholfrei ^a	0,5L	3,70 €
239	Beck's Pils ^a	0,3L	3,50 €
240	Schneider Weisse ^a	0,5L	3,90 €
241	Schneider Weisse Leicht	0,5L	3,90 €
242	Schneider Weisse Dunkel ^a	0,5L	3,90 €
243	Schneider Weisse alkoholfrei ^a	0,5L	3,90 €
244	Radler ^a	0,5L	3,70 €
245	Russ ^a	0,5L	3,90 €

SCHAUMWEIN^m

		Flasche
250	Prosecco Valdo MARCA ORO	23,50 €
252	Souvion Crémant de Loire	29,90 €
253	Laurent Perrier Brut	65,00 €

WEISSWEINE^m

258	Weinschorle		0,3L 4,50 €	0,5L 6,50 €
260	Indischer Weisswein blancSula Vineyard	Indien	0,2L 5,50 €	Flasche 18,90 €
	trocken, frisch, kräftig			
262	Grüner Veltliner Stadler	Österreich	5,50 €	18,90 €
	trocken, leicht, frisch, würzig, fruchtig, typischer Veltliner mit dem feinen Pfefferl			
264	Chardonnay De Bortoli, Bilbul	Australien	5,50 €	19,90 €
	Aromen tropischer Früchte vor allem Lychee und Passionsfrucht, gepaart mit zarter Vanille, Riverina milde cremige Note, üppiger vollmundiger Geschmack			
266	Lugana DOC	Italien	7,90 €	24,50 €
	Tinazzi, "Ca de Rocchi" trocken, mit einer Note von tropischen Früchten im Geschmack frisch, samtig und fruchtig Venet			
268	Souvignon DOC Colli Orientali Del Friuli	Italien		22,90 €
	AZ. Agr. Ronchi San Giuseppe-trocken strohgelbe Farbe mit grünen Reflexen,der intensive, reiche pfalz und runde Geschmack erinnert an gelbe Paprika, Melone, Kiwi und Salbei, Elegant, angenehm aromatisch			
270	GAVI DEL COMUNE DI GAVI DOCG	Italien		39,50 €
	Beni di Batasiolo, La Morra trocken, helle strohgelbe Farbe, fein, frisch, kräftiger Wein mit nussigem Abgang			

ROSEWEINE^m

			0,2L	Flasche
275	Bardolino Chiaretto Classico - Cesari, Venetien	Italien	5,50 €	18,90 €
	trocken, feine rosa Farbe, frischduftig, weicher und feiner Geschmack, Duft von frischen Waldbeeren			

ROTWEIN^m

			0,2L	Flasche
280	Indien (Shiraz) Sula Vineyard kräftig, körperreich, trocken	Indien	5,50 €	18,90 €
282	Primitivo – Salento IGT Tortono -I- trocken,dunkle rubinrote Farbe mit violetten Reflexen, im Bukett intensiv mit feinen Noten von Pflaumen, vollmundig (Bio-Wein)	Italien	5,50 €	19,50 €
284	Muriel Rioja Selection - Bodegas Muriel, Rioja fruchtbetonter, kräftiger Rioja, dunkles, leuchtendes Rot, feine Fruchtaromatik, erinnert an schwarze Kirschen und Brombeeren und hat einen würzigen Charakter	Spanien	5,50 €	18,90 €
286	Cabernet Sauvignon DO MontGras, Colchagua Valley Duft von Pflaumen, zarte Röst- und Vanillenote, Geschmack von roten Beerenfrüchten, weich	Chile Colchagua V		20,90 €
288	Shiraz De Bortoli, Bilbul trocken, interessante Gewürze, Schokoladen - und Beerenaroma erkennbar, komplexes Aroma reife dunkler Früchte sowie Mokka-Zedernholz-Note	Australien Riverina		23,50 €
290	Barolo DOC Beni di Batasiolo, La Morra satte granatrote Farbe, umfassender Duft mit Note von reifen Früchten und Holz, trocken, voll und harmonisch, geschmeidiges, samtiges Tannin, gute Länge, Finale ist angenehm und interessant	Italien Piemont		44,90 €

LONG DRINKS

400	Whiskey Cola ^{1.3.9}			6,90 €
401	Gin Tonic ^{3.10}			6,90 €
402	Vodka Lemon, Orange ^{3.10}			6,50 €

DIGESTIF / BITTERS

410	Averna	4 cl	4,20 €
411	Ramazotti	4 cl	4,20 €
412	Fernet Branca	4 cl	4,50 €
413	Vecchia Romana (Brandy)	4 cl	5,20 €
414	Jose Cuervo Especial (Tequila)	2 cl	2,70 €
415	Martini (Bianco, Rosso, Dry)	6 cl	4,50 €
416	Old Monk Rum (Indisch)	2 cl	3,50 €
417	Mangolikör (hausgemacht)¹	4 cl	3,20 €
418	Sambucca Molinari	4 cl	3,90 €
419	Ouzo 12	4 cl	3,90 €
420	Grappa Bianco	2 cl	2,90 €
421	Obstler	2 cl	2,90 €
422	Indischer Mango Schnaps (gut für die Verdauung/good for digestion)	2 cl	3,00 €
423	Mangolikör¹ (Flasche zum Mitnehmen) for take away hausgemachter Mango Liquor (Home made mango liquor)	1L.	16,00 €

WHISKY (4 cl)

430	Johnnie Walker Black Label		5,90 €
431	Chivas Regal 12 years		5,90 €
432	Jack Daniel's old No. 7		5,50 €
433	Jack Daniel's old No. 7	(0,7L.) + 1 L. Cola	60,00 €

Vegan (v)

Zeichenerklärung

1.) Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoffen, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärkern

5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig

11 = mit Süßungsmitteln, 12 = enthält eine Phenylalaninquelle, 13 = gewachst, 14 = mit Nitritpökelsalz

15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)16=Nektar

2.) Allergen

a= Gluten haltiges Getreide (Art des Getreides angeben), b= Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c= Eier und

Eierzeugnisse, d= Fisch und Fischerzeugnisse, e= Erdnüsse und Erdnüsserzeugnisse, f= Sojabohnen und

Sojabohnenerzeugnisse, g=Milch und Milcherzeugnisse, h= Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse (Mandeln,

Haselnüsse, Cashewnüsse, Walnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia und Queensland Nüsse), i= Sellerie und

Sellerieerzeugnisse, k= Senf und Senferzeugnisse, l= Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, m= Schwefeldioxid und Sylphide,

n= Lupinen und Lupinenerzeugnisse, o= Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher MwSt

Bei Allergenen Fragen Sie nach Extra gehexxxxxx SpeißEUND getränkerte.

Sehr verehrte Gäste,

wir bedanken uns sehr herzlich für Ihren Besuch und hoffen, Sie verbringen angenehme entspannte Stunden bei uns und genießen unsere traditionelle indische Küche.

Bitte lassen Sie uns wissen, wenn Sie besondere Wünsche oder Anforderungen an die Zubereitungsweise der Speisen – z.B. vegan haben. Wir werden uns nach besten Kräften bemühen, darauf einzugehen und Sie zu Ihrer vollen Zufriedenheit zu bedienen. Auch bereiten wir alle Speisen gerne auf Wunsch „leicht scharf“ oder „sehr scharf“ zu.

Wir hoffen, Sie bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen!

Für Anregungen Ihrerseits auf unserer Webseite sind wir dankbar:

www.bollywood-muenchen.com / Kontakt

Herzlichst, Ihr Bollywood Team.

Dear Honored Guests,

We would like to thank you very much for your visit and hope that you spent some comfortable and relaxing hours with us and enjoy our traditional Indian cuisine.

Please let us know , if you have special wishes or requirements with regards to the preparation of the dishes – for example, vegan, you may have to request. We will do our very best to serve you food with your full satisfaction. Upon request we are also happy to prepare our dishes „light hot“ or „very hot“.

We sincerely hope to see your honorable visit soon again and would like to Thank you .

You are welcomed,

For any suggestion from your side you may feel free to contact us on our website

www.bollywood-muenchen.com / Kontakt

Cordially, Bollywood Team.



www.facebook.com/bollywoodmuenchen