



Herzlich Willkommen
Welcome – Swagatam



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

(preise gilt nur für restaurant)

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

Pakorras 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 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
Die beliebte Vorspeise mit knusprig gebackener Ente und frischen, gemischten Salat
Duck with mixed salad | 8,90 € |
| 30 | Gemischter Salat
Salat nach Saison mit Joghurt-oder Öl-und-Essig-Dressing
Mixed salad with either yogurt dressing or oil and vinegar | 4,90 € |
| 31 | Punjabi Salat
Indische Salatkreation - eine besondere Gewürzmischung verleiht Gurken
Tomaten, Zwiebeln und Rettich einen unvergleichlichen Geschmack
Cucumber, tomato, red onion and radish with Indian spices | 4,90 € |
| 32 | Chicken Salat
Frischer angemischter Salat mit zartem Hühnerfleisch
Grilled chicken slices on mixed salad | 7,50 € |
| 33 | Bauernsalat ^{6.b}
Leckerer Salat mit zartem Schafskäse, würzigen Peperoni, saftigen Oliven
angereichert mit feinem Öl & Essig
Mixed salad with sheep cheese, capsicum and olives in oil-vinegar dressing | 7,90 € |
| 34 | Bollywood Salat ^h
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 | 7,90 € |

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 Kokosmilchm 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 🍛	14,90 €
	Indisches Okra-Gemüse in kräftiger Masala-Sauce Indian lady's finger in a tasty masala sauce	
100	Butter Paneer 🍷 ^h	14,90 €
	Hausgemachtem Käse in Buttercreme-Tomaten-Sauce (aus Kuhmilch) Homemade cheese in butter tomato creamy sauce	

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

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 €

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 Sulfide, n= Lupinen und Lupinenerzeugnisse, o= Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher MwSt

Bei Allergenen Fragen Sie nach Extra gehexxxxxx SpeißEUND getränkerte.