



Herzlich Willkommen  
Welcome – Swagatam



Donnersbergerstr. 44 80634 München

Abholung oder Reservierung / Pick up or Reservation

Tel. (089) 164265

**Mittagskarte Zum mitnehmen**

**Business-Lunch for Takeaway**

[www.bollywood-muenchen.com](http://www.bollywood-muenchen.com)

[Email.: info@bollywood-muenchen.com](mailto:info@bollywood-muenchen.com)

Montag bis Freitag von 11:30 bis 14:20 Uhr, außer Feiertage

Monday to Friday from 11:30 a.m. to 2:20 p.m., excluding public holidays

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

All dishes are served with Basmati rice.

### **Vorspeisen / Warm Appetizers**

<b>200</b>	<b>Suppe sauer-scharf</b> Suppe mit Hühnerfleisch und Gemüse Hot and sour chicken,vegetables soup	<b>4,00 €</b>
<b>201</b>	<b>Frühlingsrollen</b> 3 Stück Frühlingsrollen 3 pieces of spring rolls	<b>2,00 €</b>

## Hühnerfleisch Spezialitäten / Chicken-Specials

- 202 Chicken Korma** **9,90 €**  
Hühnerbruststücke in Joghurt, gemahlene Cashew, Mandel- Sahne-Soße, exotischen Gewürzen (Mild)  
Chicken breast pieces in yogurt, ground Cashew, almond sauce, exotic spices (Mild)
- 203 Chicken Sabzi** € **9,90 €**  
Zartes Hühnerfleisch mit Frischem Gemüse in kräftiger Currysoße  
Tender chicken with fresh vegetables in a curry sauce
- 204 Thai Curry rot** € **9,90 €**  
Hühnerfleisch & frische Gemüse in roter Thai-Kokos-Curry-Soße  
Chicken in Thai coconut curry sauce with rice
- 205 Chicken Mango** **9,90 €**  
Zartes Hähnchenfleisch in Mango-Safran-Cashew-Soße mit Reis  
Tender chicken in a creamy mango saffron cashew sauce with rice
- 208 Chicken Masala** € **9,90 €**  
Hühnerbrustfilet mit Paprikaschoten, Zwiebeln, Eier, Gewürzen, gemahlene Cashew, Tomaten-Butter-Cremesoße  
Tender chicken breast with capsicum, onion,spices,egg, ground Cashew  
Tomato-butter cream sauce
- 209 Chicken Curry** € **9,50 €**  
Hühnerbrustfilet in kräftiger- Curry-Soße mit Reis  
Chicken in curry sauce with rice
- 211 Chicken Palak** € **9,90 €**  
Zartes Hühnerfleisch mit Spinat, Koriander Ingwer und orientalischer Kräuter  
Tender chicken with spinach, coriander, Ginger and oriental herb
- 212 Chicken Vindaloo** € € € **9,90 €**  
zartes Hühnerfleisch und Kartoffeln mit Spezial Gewürzen aus Goa (scharf)  
Tender chicken and potatoes with special Goa spices (spicy)

## Grillspezialität / Grill-Specials

- 229 Chicken Tikka** **11,90 €**  
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Reis, Gemüse und Soße  
Grilled chicken breast with rice, vegetables and sauce

## Beef Spezialitäten / Beef-Specials

- 210 Beef Curry** € **11,90 €**  
Eine kräftige Soße unterstreicht den vollmundigen Geschmack des saftigen Rindfleisch  
Beef in curry sauce with rice

## Lamm Spezialitäten / Lamb-Specials

- 206 Lamm Nilgiri** € **11,90 €**  
Zartes Lammfleisch mit Korianderblättern in orientalischer Kokos-Kräuter-Soße, grünem Chili, Minze mit Reis  
Tender lamb with coriander leaves in oriental sauce green chili, mint with rice
- 207 Lamm Curry** € **10,90 €**  
Lammfleisch in kräftiger-Curry Soße mit Reis  
Tender mutton in curry-sauce with rice
- 213 Lamm Vindaloo** € € € **11,90 €**  
Lammfleisch und Kartoffeln mit Spezial Gewürzen aus Goa (scharf)  
Lamb and potatoes with special Goa spices (spicy)
- 214 Mughlai Lamm** **11,90 €**  
Zartes Lammfleisch in Joghurt, gemahlene Cashew, Mandel- Sahne-Soße und exotischen Gewürzen (Mild)  
Lamb in yogurt, ground Cashew, almond sauce and exotic spices (Mild)

## Enten Spezialitäten / Duck-Specials

- 215 Knusprige Ente** € **11,90 €**  
Knusprige Ente & Gemüse in roter Thai-Kokos-Curry-Soße mit Reis  
Crunchy duck & vegetables in red Thai coconut curry sauce with rice
- 221 Ente Mango** **11,90 €**  
Knusprige Ente in Mango-Safran-Cashew-Sauce mit Reis  
Crispy duck in mango-saffron-cashew sauce with rice

## Vegetarische Spezialitäten / Vegetarian Specials

- 216 Channa Masala (ayurvedisch)** € **8,90 €**  
(ayurvedisch) Kichererbsen in Ingwer, Knoblauch, Koriander und würziger Currysoße  
(Ayurvedic) chickpeas with ginger, garlic, coriander and spicy curry sauce
- 217 Gemüse Curry** € **8,90 €**  
Frisches Gemüse in Thai- Curry-Kokos Soße mit Reis  
Fresh vegetables in thai- coconut -curry with rice
- 218 Mixed Vegetables** € **8,90 €**  
Gemischtes Gemüse nach traditionell indischer Art mit Reis  
Mixed vegetables cooked in a traditional Indian style with rice

- 219 Palak Paneer** € **9,90 €**  
 (ayurvedisch) frischer Spinat mit hausgemachtem Käse und Ingwer, Knoblauch  
 frischem Koriander  
 (Ayurvedic) fresh spinach with homemade cheese and ginger, garlic, fresh coriander
- 220 Navrattan Korma** **9,90 €**  
 Frisches Gemüse in Mandel-Cashew-Sauce mit Reis  
 Fresh vegetables in almond cashew curry with rice

### Fisch & Garnelen Spezialitäten / Fish & King Prawn-Specials

- 223 Fisch Curry** € **10,90 €**  
 Fischfilet und frischem gemüse in Thai kokos curry und Reis  
 Fishfilet and fresh vegetables in Thai coconut curry and rice
- 224 Fisch Masala** € **10,90 €**  
 Nostindischer Art Seelachsfilet mit Ingwer, Knoblauch, Koriander und würziger soße  
 North-Indian style pollack fillet with ginger, garlic, coriander and spicy sauce
- 225 Jheenga Mango** **12,90 €**  
 Riesengarnelen in Mango-Safran-Cashew-Soße mit Reis  
 King prawns in mango saffron cashew sauce with rice

### Beilagen / Side Dishes

- 227 Nan** **3,50 €**  
 Blattförmiges Fladenbrot  
 Traditional Indian bread
- 228 Raita Gurken** **4,00 €**  
 Joghurt mit Gurken  
 Curd with cucumber

### Nachspeisen / Desserts

- 230 Mango-Creme** **4,90 €**

**Guten Appetit wünscht Ihnen herzlichst Ihr Bollywood Team!**