



Herzlich Willkommen
Welcome – Swagatam



Donnersbergerstr. 44 80634 München

Abholung oder Reservierung / Pick up or Reservation

Tel. (089) 164265

(Diese Preise gelten nur für den Verzehr im Restaurant, nicht für den Lieferservice)

Mittagskarte Zum mitnehmen

Business-Lunch for Takeaway

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

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

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!