



Veggie Pakora

SUPPEN

- 01 **Dahl Suppe** 5,90
Gelbe Linsen
- 02 **Kokos Suppe** 5,90
Kokos-Crème Suppe mit frischem Gemüse



Knoblauch Kräuter Naan



Crispy Chicken

TANDOORI NAAN BROT

- 32 **Plan Naan** 2,00
Selbstgemachtes Indisches Brot
- Butter Naan** 2,20
Selbstgemachtes Indisches Brot mit Butter
- Knoblauch Kräuter Naan** 2,50
Selbstgemachtes Indisches Brot

BELIEBTE INDISCHE SNACKS & VORSPEISEN

- 42 **Papadam** 2,20
Sehr dünnes Kichererbsengebäck, 2 Stück
- 40 **Samosa** 5,90
2 Teigtaschen mit würziger Füllung aus Kartoffeln, Rosinen u. Erbsen
- 37 **Veggie Pakora** 6,90
Frisches Gemüse paniert mit Kichererbsenmehl, dazu Minz- oder Tamarin Sauce
- 38 **Chicken Pakora** 7,20
Hähnchenbrustfilet paniert in knuspr. Kichererbsenmehl
- A7 **Gemischter Salat** 5,90
- 36 **Pakora Mix** 7,90
Mixteller, dazu kleine Salatschale

CHICKEN

- 06 **Chicken Jalfrezi** 12,50
Zartes Hähnchenbrustfilet mit frischem Gemüse in einer pikanten Tomaten-Sauce
- 07 **Chicken Bhuna** 9,90
Zartes Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln u. Paprika in einer Curry-Tomaten-Sauce
- 08 **Chicken Mango** 10,90
Zartes Hähnchenbrustfilet mit Mangostücken in einer Mango-Sahne-Sauce
- 09 **Crispy Chicken** 10,90
Knusprige Hähnchen mit Kokos-Gemüse
- 10 **Chicken Tikka Masala** 10,90
Hähnchen Tikka in einer scharfen Curry-Sahne-Sauce mit Erbsen und fr. Koriander
- 11 **Chicken Korma** 10,90
Hähnchenbrustfilet in weißer Nuss-Curry-Sauce, mit Rosinen und Cashewnüssen
- 12 **Crispy Duck** 12,50
Knusprige Ente mit Kokos-Gemüse



Chicken Tikka



Garnele Tikka

CHICKEN

- 30 **Chicken Tikka** 12,50
Zartes Hähnchenbrustfilet eingelegt in unserer Spezial-Tandoori-Gewürzmischung, dazu Gemüse
- A1 **Makhan** 9,90
(butter chicken) Eingelegtes Hähnchenfilet in einer leicht süßlichen Butter-Tomaten-Curry-Sauce
- A2 **Madras** 9,90
Zartes Hähnchenfleisch in einer aromatischen, scharfen Kokos-Curry-Sauce
- A3 **Chicken Curry** 9,90
Zartes Hähnchenfleisch mit frischen Champignons in einer milden Curry-Sauce



Chicken Bhuna

MEERESFRÜCHTE

- 18 **Garnele Madras** 13,90
Garnelen in einer scharfen Kokos-Sauce
- 19 **Garnele Buna** 14,90
Garnelen mit frischen Zwiebeln u. Paprika in Curry-Tomaten-Sauce
- 20 **Garnele Tikka** 14,90
Garnelen mit frischem Gemüse in einer Tandoori-Masala-Curry-Sauce

LAMM

- 13 **Lamm Curry** 12,90
Zartes Lammfleisch mit Kartoffeln, zubereitet in einer milden Curry-Sauce
- 14 **Lamm Saag** 12,90
Zartes Lammfleisch, Zwiebeln, Ingwer, Koriander in pikanter Spinat-Curry-Sauce
- 15 **Lamm Bhuna** 12,90
Zartes Lammfleisch mit frischen Zwiebeln u. Paprika, in einer Curry-Tomaten-Sauce
- 16 **Lamm Jalfrezi** 13,50
Zartes Lammfleisch mit fr. Gemüse, zubereitet in einer pikanten Tomaten-Sauce
- 17 **Lamm Dhall** 12,90
Zartes Lammfleisch mit Dhall (gelbe Linsen), frischen Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Koriander in einer scharfen Curry-Sauce



Chicken Tikka Masala



Chana Bowl

INDISCHE BUDDHA BOWLS

Mit Rote Beete, Grapefruit, Gurken, Karotten, Salat, Quinoa, Vollkornreis, frischer Koriander, Soja-Sesam-Sauce und:

-  A4 **Veggi Buddha Bowl** 11,90
Kichererbsenmehl, paniertes Gemüse (Pakora), Mais und Minz-Tamarin-Sauce
-  A5 **Chana Bowl** 11,90
Würzige Kichererbsen, Avocado
- A6 **Mango Bowl** 11,90
Hähnchenbruststreifen in Curry-Mango-Sauce, Mango, Avocado

BIRYANI

Mit Basmati-Reis in einer milden Curry-Sauce, Cashew-Nüssen, Rosinen und:

- 33 **Chicken Biryani** 11,50
Gebratenes Hähnchenbrustfilet
- 34 **Lamm Biryani** 12,90
Zartes gebratenes Lammfleisch
-  35 **Vegetarisches Biryani** 11,50
Frisches Gemüse

VEGETARISCH

-  21 **Vegetarisch Curry** 9,90
Frisch gebratenes Gemüse in milder Curry-Sahne-Sauce
-  22 **Palak Pannir** 10,50
Hausgemachter indischer Käse mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Koriander in pikanter Spinat-Curry-Sauce
-  23 **Kichererbsen Curry** 9,90
Kichererbsen mit Kartoffeln, zubereitet in einer milden Curry-Sauce
-  24 **Dehli Dhal Su-Ja** 9,90
Gebratenes Buttergemüse und gelbe Linsen in einer scharfen Curry-Sauce
-  25 **Matar Panir** 10,50
Hart gemachter Käse mit Erbsen in einer pikanten Curry-Masala-Sauce
-  31 **Tandoori Vegetable** 10,50
Marinierte, versch. Gemüse eingelegt in unsere Spezial-Tandoori-Gewürz-Mischung

VEGAN CURRY

-  26 **Dhal Tarka** 9,90
Rote indische Linsen in einer Curry-Masala-Sauce
-  27 **Chana Curry** 9,90
Kichererbsen mit Kartoffeln in milder Curry-Sauce
-  28 **Sabszi Masala** 10,20
Frisches würz. Gemüse in roter Tandoori-Masala-Sauce
-  29 **Sabszi Curry** 10,20
8 verschiedene Gemüsesorten in einer milden Curry-Sauce

SOFTDRINKS

- Coca Cola** 0,33l 2,90
- Coca Cola Light** 0,33l 2,90
- Coca Cola Zero** 0,33l 2,90
- Fanta** 0,33l 2,90
- Sprite** 0,33l 2,90
- Apfelschorle** 0,33l 2,90
- Bionade** 0,33l 2,90
Holunder, Kräuter, Litchi
- Sprudel Wasser** 0,33l 2,90
- Stilles Wasser** 0,33l 2,90

HEIßE GETRÄNKE

- Safran Tee** 3,50
- Ingwer Minz Tee** 3,50
- Indischer Gewürztee** 3,50
- Diverse Teesorten** 3,50
(Kräutertee, Schwarzer Tee, Grüner Tee ...)

SU  JA

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

- Hausgemachte Cocktails** 0,33l 5,90
Himbeermintze, Limette
- Epanema** 0,33l 5,90
- Epanema** 0,33l 5,90
Strawberry
- Ginger Ale** 0,33l 3,90
Schweppes
- Alkoholfreies Bier** 0,33l 3,90

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

- Hugo** 0,33l 5,90
- Weißweinschorle** 0,33l 4,90
- Weißwein** 0,33l 4,90
- Rotwein** 0,33l 4,90
- Bier** 0,3l 3,90
- Weizenbier** 0,5l 4,90
- Aperol Spritz** 0,5l 5,90
- Lillet** 0,5l 5,90

Öffnungszeiten:
Mo bis Sa, 10.00 Uhr bis 20.00 Uhr

Perle Passage · Spitalerstr. 22 · 20095 Hamburg

Alle Gerichte auch ToGo

 vegetarisch  vegan  pikant  scharf

Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen MwSt. Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie auf Anfrage.