SUPPE

1	**Dal Shorba** [g 4] kräftige indische Linsensuppe	3,90
2	**Shabsie Shorba** [g 4] Gemüse-Cremesuppe	3,90
3	**Murg Shorba** [g 4] Hühner-Cremesuppe	4,70
4	**Tomatensuppe** Tomatencremesuppe fein gewürzt	4,30

SALATE

10	**Surahi-Salat** frische Mango und Avocado mit Tomaten, frischem Koriander und Ingwer	6,90
11	**India Salat** [g] Gemischter Salat mit Hähnchenbrustfilet, frischen Früchten und hausgemachtem Mango-Curry-Dressing	6,50

WARME VORSPEISEN

20	**Papad** 2 dünne knusprige Linsenwaffeln	2,50
21	**Alu Bhojpuri** gebratene Kartoffeln mit feinen Gewürzen	4,50
22	**Gemischte Vorspeisen** [a1] **(1 Portionen)**	5,50
23	**Mix Vegetable Pakora** [a1] in Kichererbsenmehl, gebackenes Gemüse	4,30
24	**Murg Pakora** [a1] in Kichererbsenmehl, gebackenes Hühnerbrustfilet	5,50
25	**Paneer Pakora** [a1 g] in Kichererbsenmehl, gebackener hausgemachter Käse	4,90
26	**Onion Rings** in Kichererbsenmehl, gebackene Zwiebelringe	4,40
27	**Samosa** [a1] Teigtaschen mit Gemüsefüllung	4,90
28	**Fisch Pakora** [a1 d] in Kichererbsenmehl, gebackenes Fischfilet	6,90
29	**Jheenga Pakora** [a1 d] in Kichererbsenmehl, gebackene Riesengarnelen	7,90
32	**Gemischte Vorspeisen** [a1] **(2 Portionen)** (23, 24, 26, 27)	11,50
33	**Gemischte Vorspeisen vom Grill (2 Portionen)** Gemischte Vorspeisen vom Grill für 2 Personen – aus dem Lehmofen	12,40

CHICKEN SPEZIALITÄTEN

40	**Chicken Curry** [g] Hühnerbrustfilet angebraten in einer pikanten Currysauce, mit Koriander und Ingwer	11,50
41	**Butter Chicken** [g h] Hühnerbrustfilet gegrillt, in Tomatenbuttercremesauce mit Cashewnüssen	13,50
42	**Chicken Tikka Masala** [g h] gegrilltes mariniertes Hühnerbrustfilet in feiner Mandelsahnesauce	13,50
43	**Chicken Mango** [g] Hühnerbrustfilet gekocht mit Mango-Mandel-Kokosmilch-Sauce	12,50
44	**Chicken Tikka Korma** [g h] gegrillte Hühnerbrustfilet gebraten in feiner Cashewnuss-Kokoscreme-Sahnesauce	13,50
45	**Kadhai Chicken** Hühnerbrustfilet gebraten mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika	12,30
46	**Chicken Methi Malai** [g h] Hühnerbrustfilet gebraten in einer Cashewnuß-Sauce, mit Bockshornkleeblättern verfeinert	13,50
47	**Chicken Tikka Jalfrezi** [g h] Hühnerbrustfilet gegrillt, anschließend gebraten mit Zwiebeln, Paprika, grünem Chili und Koriander, leicht scharf	12,90

CHICKEN SPEZIALITÄTEN

48	**Chicken Palak** [g] Hühnerbrustfilet gebraten in Rahmspinat mit Ingwer und Koriander	12,10
49	**Murg Jaipuri** [g h k] Hähnchenbrustfilet mit Sesam, Cashewnüssen, Kokosnuss und Rosinen	12,50
50	**Murg Tikka Nilgiri** gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Korianderblätter in orientalischer Kräutersauce, Kokosnussmilch, Spinat, verfeinert mit Minze	12,50
51	**Chili Chicken** Hähnchenbrustfilet mit frischem Paprika in Chili-Sauce nach Rajasthan-Art - sehr scharf	12,90
52	**Chicken Vindalu** Hähnchenfleisch mit Spezialgewürzen und Kartoffeln, ein Rezept aus Goa - sehr scharf	13,90
53	**Chicken-Bhunna** zartes Hühnerfleisch in Curry-Soße mit Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer	12,50

LAMM SPEZIALITÄTEN

60	**Lamm Rogan Josh** zartes Lammfleisch mit verschiedenen Gewürzen gebraten und mit indischen Kräutern verfeinert	12,70
61	**Lamm Vindalu** zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen und Kartoffeln, ein Rezept aus Goa - sehr scharf	13,90
62	**Kadhai Ghost** gebratenes Lammfleisch mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Paprikaschoten, fein gewürzt	13,50
63	**Lamm Masala** [g h] zartes Lammfleisch in Mandel-Sahne-Sauce	14,20
64	**Bhindi Ghost** [g] zartes Lammfleisch mit indischen Gemüse, frischen Okras in feiner Currysauce	13,30
65	**Mango Lamm** zartes Lammfleisch mit frischer Mango-Mandel-Koskosmilch-Sauce	13,90
66	**Palak Ghost** zartes Lammfleisch mit Spinat nach orientalischer Art	13,10
67	**Kashmiri Ghost** [g] Lammfleisch mit Kashmiri-Gewürzen in Currysauce, scharf	13,30
68	**Mutton Jalfrezi** [g h] zartes Lammfleisch gegrillt, anschließend gebraten mit Zwiebeln, Paprika, grünem Chili und Koriander	13,90
69	**Mutton Nilgiri** zartes Lammfleisch mit Korianderblätter, Spinat und Minze	13,90
70	**Mutton Curry** [g] zartes Lammfleisch in Currysauce	12,70
71	**Mutton Dahiwala** [g h] zartes Lammfleisch in Joghurt-Curry-Sauce, mit Mandeln und Safran verfeinert	13,70



KNUSPRIGE ENTEN SPEZIALITÄTEN

80	**Ente- Kadhai** knusprige Ente mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Paprikaschoten, fein gewürzt	13,90
81	**Ente Kashmiri** knusprige Ente mit Kashmiri-Gewürzen in Currysauce – scharf	13,90
82	**Butter Ente** [g h] knusprige Ente in Tomaten-Butter-Creme-Sauce mit Cashewnüssen	14,40
83	**Ente Jalfrezi** [g h] knusprige Ente, mariniert und gegrillt mit Zwiebeln, Tomaten und Paprikaschoten in Currysauce, leicht scharf	14,40
84	**Ente Mango** [g h] knusprige Ente mit Mango-Mandel-Kokosnussmilch-Sauce	14,50

FISCH SPEZIALITÄTEN

90	**Fisch Curry** [d g] Fischfilet in Currysauce	12,90
91	**Fisch Chili** [d] Fischfilet mit frischem Paprika in Chilisauce und Knoblauch – scharf	14,20
92	**Jheenga Chili** [b] Riesengarnelen mit Knoblauch und Ingwer, Paprika in Chilisauce - sehr pikant	16,70
93	**Jheenga Mango** [b g] Mango-Mandel-Kokosnussmilch-Sauce	16,90
94	**Jheenga Masala** [b g h] Riesengarnelen in Mandel-Sahne-Sauce	17,90
95	**Jheenga Madras – Curry** [b g] Riesengarnelen in herzhafter Currysauce - scharf	17,50
96	**Fisch Masala** [d] Fischfilet in Mandel-Sahne-Sauce	13,50

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

110	**Bhindi Masala** [g h] frische Okra in kräftiger Sauce	11,50
111	**Palak Paneer** [g] kräftiger Rahmspinat mit selbstgemachtem Käse	12,20
112	**Saahi Paneer oder Butter Paneer** [g h] hausgemachter Käse in Cashew - Sahnesauce	12,90
113	**Channa Masala** [g h] Kichererbsencurry mit Tomaten und Ingwer	11,90
114	**Dal Makhni** indisches Nationalgericht, als Beilage geeignet	11,50
115	**Sabji – Jalfrezi** frisches Gemüse mit Zwiebeln, Tomaten und Paprikaschoten, in Currysauce, scharf	11,50
116	**Sabji – Kofta** [g] Gemüsebällchen mit Erbsen in würziger Currysauce	11,90
117	**Baigen Ka Bharta** [g h] gebackene Auberginen in Masala - kräftig gewürzt	11,90
118	**Tarka Dal** gelbe Linsen in Kümmel gebraten, auch als Beilage geeignet	10,50
119	**Paneer Tikka Haryali** [g] Indischer Käse mit Korianderblätter in orientalischer Kräutersauce, Kokosnussmilch, Spinat, verfeinert mit Minze	13,50
120	**Malai Koftas** [g h] Gemüsebällchen mit Creme-fresh in Mandelsauce	12,90
121	**Shabsie Jaipuri** [h] frisches gemischtes Gemüse, Sesam, Cashewnüssen, Kokosnuss und Rosinen	13,10
122	**Kadhai Paneer** [g] hausgemachter Käse mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Paprikaschoten, fein gewürzt	12,90
123	**Cheese Chili** [g] hausgemachter Käse mit frischem Paprika Chilisauce - sehr scharf	12,50

GRILL SPEZIALITÄTEN

301	**Chicken Tikka** [g] zarte marinierte Hähnchenstücke am Spieß gegrillt, auf einer heißen Platte mit Tandoori-Gemüse serviert	12,90
303	**Boti Kebab** [g] zart mariniertes Lammfilet am Spieß gegrillt, auf einer heißen Platte mit Tandoori-Gemüse serviert	15,90
304	**Jheenga Tandoori** [b g] Rießengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt	19,90
305	**Half Tandoori Chicken (Keule)** [g] Hähnchen in Joghurtmarinade eingelegt, mit Tandoori-Gemüse serviert	12,50
306	**Himalaya Chicken Tikka** [g] Hähnchen in in Joghurt-Pfefferminzmarinade knusprig gegrillt	12,90
307	**Malai Chicken Tikka** [g] mariniertes Hähnchenbrustfilet mit Cashewnüssen und feinsten Gewürzen nach Mughlai-Art	12,90
308	**Panchrangi Kebab** [g] von allen Tandoori Köstlichkeiten etwas	17,90
309	**Chicken 3 in one** [g h] Gerichte: Chicken Tikka, Himalaya Chicken Tikka, Malai Chicken Tikka	13,90

VEGANE SPEZIALITÄTEN

600	**Punjabi Dal** indisches Linsengericht mit Ingwer, indisches Nationalgericht	11,50
601	**Alu Gobi** Kartoffeln, Blumenkohl mit feinen Gewürzen in Currysauce	11,50
602	**Mushroom Chili** frische Champignons mit Paprika, Chilisauce, sehr scharf	12,90
603	**Punjabi Chana** Kichererbsen mit Curry, Tomaten und Ingwer, leicht scharf	11,90
605	**Sabji Vegan** frisches gemischtes Gemüse in Currysauce	11,50
606	**Channa Palak** Kichererbsen mit indischem Spinat [k]	11,50
607	**Bhindi Masala** orientalisches Gemüse, Okraschoten in Currysauce	12,30
608	**Saag Alu** Kartoffeln mit Spinat, gut gewürzt	10,90
609	**Matter Mushroom Curry** frische Champignons und grüne Erbsen in Currysauce	11,20
612	**Shabsie Biryani** gebratener Safranreis mit Gemüse nach Mughlai Art [k]	11,20
613	**Punjabi Kofta** Gemüsebällchen in Kokosnuß-Sauce [k]	12,50
614	**Punjabi Sabji** gemischtes Gemüse in Kokosnuß-Sauce [k]	13,20



BROT SPEZIALITÄTEN

139	**Naan** [a1] Hefeteigfladen aus dem Lehmofen	2,50
140	**Butter Naan** [a1 g] Hefeteigfladen aus dem Lehmofen mit feiner Butter	3,00
141	**Tandoori Roti** [a1] Teigfladen aus Vollkornmehl	2,50
142	**Tandoori Prantha** [a1] gewürzter Teigfladen aus dem Lehmofen	2,90
143	**Lassan Naan** [a1] gefülltes Naan mit Knoblauch	3,50
144	**Paschori Naan** [a1 h] Fladenbrot mit Nüssen, Mandeln und Käse	3,50
145	**Keema Naan** [a1] gefülltes Naan mit kleingeschnittenem Lamm- oder Hähnchenfleisch	3,80
146	**Masala Naan oder Ingwer Naan** [a1] Fladenbrot mit Knoblauch, Zwiebeln Samen, Gewürzen - leicht scharf	3,50
147	**Mint Naan** [a1] gefüllt mit frischer Minze	3,30
148	**Paneer Kulcha** [a1 g] Fladenbrot gefüllt mit hausgema. Käse	3,70

BEILAGEN

150	**Raita** [g] Joghurt mit Gurken fein gewürzt	3,50
152	**Pulav Reis** mit Erbsen und Trockenfrüchten	2,90
153	**Jeera Reis** mit Kreuzkümmel	2,90

NACHSPEISEN

160	**Mangocreme** [1 g]	4,20
161	**Gulab Jamun** [a1 g] indische Hochzeitssüßigkeiten	3,90

GETRÄNKE

BIERE

560	**Helles** [a (Gerste)]	0,5 l	2,90
561	**Indisches Bier** [a (Gerste)]	0,33 l	2,90

ALKOHOLFREI

453	**Spezi** [1, 2]	1,0 l	2,90
454	**Coca Cola** [1, 2]	1,0 l	2,90
456	**Coca Cola Zero** [1, 2, 9]	1,0 l	2,90
457	**Fanta** [1]	1,0 l	2,90
458	**Sprite** [1]	1,0 l	2,90
459	**Mango Saft / Lychee Saft / Kokos-Ananas Saft**	1,0 l	3,30

LASSI

500	**Lassi salzig** [g]	1,0 l	6,50
501	**Lassi süß** [g]	1,0 l	6,50
502	**Lassi Kokos** [g]	1,0 l	6,50
503	**Lassi Lychee** [g]	1,0 l	6,50
505	**Lassi Mango** [g]	1,0 l	6,50

Weine

	Weißwein [l]	0,7 l	10,00
	Rotwein [l]	0,7 l	10,00
	Prosecco [l]	0,7 l	12,00

MITTAGSKARTE

Montag bis Freitag von 11:30 - 14:30 Uhr (außer Feiertags)
Alle Gerichte servieren wir mit Basmati Reis

Bitte sagen Sie uns bei Ihrer Bestellung, ob Sie mild, mittelscharf oder scharf wünschen!

VEGETARISCHE (VEGETABLE) - SPEZIALITÄTEN

500	**Dal Makhani** indische Linsen mit Reis	5,90
501	**Palak Chana** Kichererbsen mit Spinat und mit Kashmirigewürzen verfeinert	6,90
502	**Sabji Koftas** [g] Gemüsebällchen mit Erbsen in Currysauce	6,90
503	**Vegetarisches Korma** [g h] gemischtes Gemüse mit Mandelsahnesauce	7,10
504	**Channa Masala** [g h] Kichererbsen mit frischen Tomaten, Kartoffeln, Ingwer in Currysauce	6,90
505	**Haryali Kofta Palak** [g] Gemüsebällchen in Spinatkreation mit Minze	7,00
506	**Saag Paneer** [g] Spinat mit indischem Käse	7,50
507	**Vegetarische Kadai** [g] gemischtes Gemüse, Paprika, Champignons gebraten in Currysauce	7,20
508	**Paneer Butter Masala** [g h] frischer hausgemachter Käse in Butter-Masalasauce	8,30
509	**Matar Paneer** [g] schmackhaftes Erbsen und Frischkäse Gericht mit frischem Koriander	7,50

HÄCHNCHEN (CHICKEN) - SPEZIALITÄTEN

510	**Chicken Sabzi** [g] gemischtes Gemüse mit Hähnchenfleisch, kräftig gewürzt	7,50
511	**Mango Chicken** [g] Hühnerbrustfilet in Mango-Sahne-Sauce	7,90
512	**Chicken Madras** [g] Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln, Tomaten, kräftig gewürzt, scharf	7,50
513	**Chicken Tikka Masala** [1 g h] mariniertes und gegrilltes Hühnerfleisch in Mandel-Sahne-Sauce	8,90
514	**Chicken Curry** [g] Hähnchenbrustfilet in feiner Currysauce	7,30
515	**Chicken Palak** [g] Hähnchenfleisch mit Spinat in Sahnesauce	7,50
516	**Badami Chicken** [g h] Hühnchenfleisch in Mandel-Sahne-Sauce	8,50

LAMM (LAMB) - SPEZIALITÄTEN

517	**Lamm Curry** Lammfleisch in Currysauce	7,50
518	**Sabzi Ghost** Lammfleisch mit Gemüse in Currysauce	7,90
519	**Dal Ghost** Lammfleisch mit indischen Linsen	7,90
520	**Lamm Palak** gebratenes Lammfleisch mit Rahmspinat nach berühmter nordindischer Art	7,90
521	**Lamm Mango** [g] Lammfleisch in Mango-Sahne-Sauce	8,30
522	**Lamm Vindaloo** [g] Lammfleisch mit Kartoffeln, scharf	7,90
523	**Lamm Badami** [g h] Lammfleisch in Mandel-Sahne-Sauce	8,50
524	**Chana Ghost** Lammfleisch gebraten mit Kichererbsen, Tomaten, Zwiebeln und Koriander	8,50
525	**Dahi Meat** [g] Lammfleisch mit Joghurt-Currysauce	8,30

MITTAGSKARTE

Montag bis Freitag von 11:30 - 14:30 Uhr (außer Feiertags)
Alle Gerichte servieren wir mit Basmati Reis

Bitte sagen Sie uns bei Ihrer Bestellung, ob Sie mild, mittelscharf oder scharf wünschen!

ENTEN (DUCK) - SPEZIALITÄTEN

526	**Ente Mushroom** [g] knusprige Ente mit frischen Champignons	9,90
527	**Ente Kasmiri** [g] knusprige Ente mit Kashmiri-Gewürz, scharf	9,90
535	**Ente Mango** [g h] knusprige Ente mit Mango-Mandel-Kokonussmilch-Sauce	9,90

SHRIMPS - SPEZIALITÄTEN

528	**Jheenga Masala** [b g h] Riesengarnelen in Mandel-Sauce	9,90
529	**Jheenga Chili** [b g] Riesengarnelen mit Knoblauch, Ingwer, Paprika in Chilisauce, scharf	9,90

GRILL (Grill) - SPEZIALITÄTEN

530	**Murgh Tikka** [1 g] gegrilltes Hühnerbrustfilet aus dem Tandoor Lehmofen mit Nan	9,90
531	**Malai Kabab** [g] mariniertes Hähnchenfilet mit Cashewnüssen und feinsten Gewürzen mit Nan, nach Mughlai-Art	9,90

INDISCHES SPEZIALITÄTEN RESTAURANT

Surahi

Allergenkennzeichnung
1 mit Farbstoff | 2 koffeinhaltig | 3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt | 6 geschwärzt
7 gewachst | 8 mit Phosphat | 9 mit Süßungsmittel | 10 mit Milcheiweiß
11 chininhaltig | 12 taurinhaltig | 13 mit Konservierungsstoffen

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie
a) glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
(1 Weizen, 2 Gerste, 3 Dinkel, 4 Roggen, 5 Grünkern, 6 Emmer, 7 Einkorn, 8 Kamut, 9 Triticale)
b) Krebstiere und Krebserzeugnisse | c) Eier- und Erzeugnisse
d) Fisch-und Erzeugnisse | e) Erdnuss- und Erdnusserzeugnisse
f) Sojabohnen- und daraus gewonnene Erzeugnisse
g) Milch- und Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
h) Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse)
i) Sellerie- und Erzeugnisse | j) Senf- und Ergzeugnisse
k) Sesamsamen- und Erzeugnisse
l) Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg pro kg oder Liter)
m) Lupinen- und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sämtliche Preisangaben in €. | Produkte können von Abbildung abweichen | Preisänderung / Irrtümer vorbehalten.
Alle Speisen und Getränke inkl. gesetzl. Mehrwertsteuer | Bilder von Fotolia.com

Postwurfsendung

HEIMSERVICE

INDISCHES SPEZIALITÄTEN RESTAURANT

Surahi

Hohenzollernplatz 8 • 80796 München

Tel. 089 - 32 66 81 68

www.surahi-restautant.de

PayPal info@surahi-restautant.de

Halal
حلال

Bei Selbstabholung 10% Rabatt
(außer Mittagsgerichte)

ÖFFNUNGSZEITEN
Montag bis Freitag
11:30 - 14:30 Uhr und 17:30 - 23:00 Uhr
Samstag
17:30 - 23:00 Uhr
Sonn- und Feiertage
17:30 - 23:00 Uhr

MITTAGSGERICHTE
Montag bis Freitag von 11:30 - 15:00 Uhr (außer Feiertags)
ab 5,90 €