

Tandoori/Grill Spezialitäten

Alle Gerichte werden im Tandoor Ofen zubereitet.
Alle Gerichte werden serviert nach Wahl: Basmati-Reis oder Naan Brot

121. Chicken Tikka ^{g,h}	14,90
<i>Hähnchenbrustfilet mariniert mit Joghurt, Ingwer, Knoblauch, indische Gewürzen</i>	
122. Tandoori Chicken ^{g,h}	14,90
<i>Hähnchenschenkel mariniert mit Joghurt, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen</i>	
123. Chicken Seekh Kebab ^{g,h}	14,90
<i>Hackhähnchenspieß mit einer Mischung Kräutern, Zwiebeln, Gewürzen</i>	
124. Lamm Seekh Kebab ^{g,h}	14,90
<i>Lammhackfleischspieß mit einer Mischung aus Zwiebeln, Kräutern, Gewürzen</i>	
125. Shami Kebab (pikant) ^{g,h}	14,90
<i>Hähnchen Hack Frikadelle mit Linsen</i>	
126. Shami Kebab Lamm (pikant) ^{g,h}	14,90
<i>Lamm Hack Frikadelle mit Linsen</i>	
127. Tandoori Jheenga ^{g,h,b}	15,90
<i>Riesengarnelen, mariniert mit Ingwer, Knoblauch</i>	
128. Tandoori Mix Platte ^{g,h,b}	24,90
<i>mit verschiedenem Hähnchen, Lamm, Riesengarnelen und Salat</i>	

Wrap und Roll

Hausgemachte Naan Brot mit bunten Salat und Saucen

131. Chicken Tikka Roll (pikant) ^{a,g}	7,90
<i>Hähnchenbrust Tikka in gerollte Naan Brot</i>	
132. Chicken Kebab Roll (pikant) ^{a,g}	7,90
<i>Hackhähnchen Spieß in gerollte Naan Brot</i>	
133. Lamm Seekh Roll ^{a,g}	7,90
<i>Hack-Lammfleisch Spieß in gerollte Naan Brot</i>	
134. Paneer Tikka Roll (vegetarisch) ^{a,g}	7,90
<i>Hausgemachte Rahmkäse mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten in gerollte Naan Brot</i>	

Tandoori Naan Brot

Weißmehl Naan Brot aus dem Tandoor

141. Naan Tandoori ^a	normal	2,50
142. Butter Naan ^a		2,90
143. Garlic Naan ^a		2,90
144. Ginger Naan ^a		2,90
145. Aloo Naan ^a		2,90
146. Chilli Garlic Naan ^a		3,90

Dessert/Nachtsch

151. Gulab Jamun ^{a,g,h}	6,50
<i>Hausgemachte Milchbällchen mit Kardamon, Zuckersirup, Rosenwasser und Mandeln</i>	
152. Ras Gulla ^{a,g,h}	5,50
<i>Hausgemachte Milch mit Mehi Gesiebt bällchen, Zucker sirup</i>	
153. Desi Pista Kulfi ^{a,g,h}	2,90
<i>Hausgemachtes indisches Eis mit Mandeln, Cashew, Pistazien</i>	
154. Desi Mango Kulfi ^{a,g,h}	2,90
<i>Hausgemachtes indisches Eis mit Mango</i>	
155. Malai Kulfi ^{a,g,h}	2,90
<i>Hausgemachtes, indisches Eis mit Hüttenkäse</i>	

Saucen-Dips

161. Raita Mix ^{g,l,6}	3,50
<i>Joghurt mit Gurken</i>	
162. Mint-Sauce ^g , Mango-Chutney, Curry-Sauce, Joghurt-Sauce ^{g,l,6}	0,80
<i>Honig-Senf-Sauce ^g, Chili-Sauce,</i>	
163. Ketchup ^{l,2,4} , Mayonnaise ^{l,2,4}	0,30

Getränke (alkoholfrei) inkl. Pfand

171. Mango Lassi ^{g,l,6}	3,50
<i>Hausgemachter Joghurt Getränk mit Mango</i>	
172. Ginger Beer	0,331 2,50
173. Red Bull	0,251 2,50
174. Vio Bio Limo	0,51 2,50
<i>Orange, Zitrone & Limette</i>	
175. Fuze Tea: Mango, Limette Minze, Pfirsich	0,51 2,50
176. Cola ^{l,9} , Cola Light, Fanta ^l , Sprite, Mezzo Mix ^{l,9}	0,331 2,20
177. Cola ^{l,9} , Cola Light, Fanta ^l , Sprite, Mezzo Mix ^{l,9}	1,01 3,20
178. Wasser Still oder Medium	0,51 2,20

Allergene: a) Glutenhaltiges Getreide b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milch h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Schwefeldioxid/Sulfite m) Lupinen n) Weichtiere
Zusatzstoffe: 1) Farbstoff 2) Konservierungsstoff 3) Geschmacksverstärker 4) Süßungsmittel 5) enthält Phenylalaninquelle 6) Antioxidationsmittel 7) Phosphat 8) Milcheiweiß 9) Koffeinhaltig 10) Chininhaltig 11) geschwärzt 12) geschwefelt 13) Nitritpökelsalz 14) Nitrat 15) gewachst 16) gentechnisch veränderter Rohstoff.
Für die Kennzeichnung von Zusatzstoffe/Allergene ist allein der Bringdienst verantwortlich.
Druckfehler und Irrtümer vorbehalten. Alle Preise in Euro inkl. ges. MwSt.

Druck und Layout: Web & Co. 0176 24 19 19 81



TANDOORI

Indische und Grill Spezialitäten

Park Str. 70 · 40477 Düsseldorf

10%

Rabatt für Abholer

5%

Lieferservice

Tel.: 0211 46 35 02

0157 30 650 262

Wir liefern ab 15€ frei Haus

Online Bestellung

www.desi-tandoori-dusseldorf.de

Facebook

Instagram

Facebook: Desi-Tandoori Düsseldorf

Instagram: Desitandoori 2021

SCAN ME



Öffnungszeiten

Mo. - Fr.: 12.00 bis 21.00 Uhr

Sa & So.: 15.00 bis 21.00 Uhr

Feiertage: 15.00 bis 21.00 Uhr

Suppen

- 1. Chicken Soup (Hühnersuppe)** ^g 4,50
Nordindischer Art mit Knoblauch, Ingwer, Zimt und Kardamon
- 2. Daal Suppe (Linsensuppe)** ^g 3,90
Delikate gelbe Linsensuppe
- 3. Garlic Suppe (pikant)** ^{g,h} 3,90
Frische Knoblauch Suppe mit Kräutern und Gewürzen

Pakora

Alle Gerichte werden mit einer hausgemachten Sauce serviert

- 11. Mix Vegetable Pakora** ^a 6,90
mit verschiedenem Gemüse in Teigmantel aus Kichererbsen
- 12. Paneer Pakora** ^{a,g} 6,90
mit hausgemachtem indischem Käse in Teigmantel aus Kichererbsen
- 13. Gobhi Pakora** ^a 4,90
mit Blumenkohl in Teigmantel aus Kichererbsen
- 14. Onion Pakora** ^a 4,90
hausgemachte Zwiebelringe
- 15. Chicken Pakora** ^a 6,90
Hähnchenbruststücke im krossen Teigmantel aus Kichererbsen
- 16. Gemischte Platte** ^a 14,90
Verschiedene Pakoras und Samosa

Samosa

Alle Gerichte werden mit einer hausgemachten Sauce serviert

- 21. Samosa (vegetarisch, pikant)** ^a 5,90
Gebackene Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und grüne Erbsen
- 22. Samosa Keema (pikant)** ^a 6,90
Gebackene Teigtaschen gefüllt mit Hackfleisch (Hähnchen)
- 23. Samosa Paneer (vegetarisch)** ^a 6,90
Gebackene Teigtaschen gefüllt mit Hausegemachte Rahmkäse

Salate

Alle Salate werden mit einem Dressing nach Wahl serviert:
Honig-Senf, Joghurt-Dressing, Essig/Öl

- 31. Gemischter Bunter Salat** ^g 6,90
Saisonal bunter Salat mit Weißkraut, Gurken, Tomaten, Mais, Paprika, Oliven
- 32. Weißkraut Salat** ^g 4,00
Köstlicher Weißkohl mit Essig/Öl und Kümmel
- 33. Paneer Tikka Salat** ^g 8,90
Gemischter bunter Salat mit gebratenen Hüttenkäse
- 34. Tandoori Chicken Salat** ^g 8,90
Gemischter bunter Salat mit Chicken Tikka (aus dem Tandoor)

Fisch Spezialitäten

Alle Gerichte werden serviert nach Wahl: Basmati-Reis oder Naan Brot

- 41. Fisch Curry** ^{d,g} 12,90
Rotbarschfilet in Knoblauch-Curry-Sauce
- 42. Fisch Masala (Punjabi) pikant** ^{d,g} 12,90
Rotbarschfilet mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch in Tomaten-Masala-Sauce
- 43. Fisch Madras (scharf)** ^{d,g} 12,90
Rotbarschfilet nach süd-Indischer Art in scharfer Kokos-Sauce
- 44. Jheenga Korma (mild)** ^{b,g,h} 14,50
Riesengarnelen mit Rosinen, Mandeln, Cashewkerne in Kokos-Curry-Sauce
- 45. Jheenga Masala (pikant)** ^{b,g,h} 14,50
Riesengarnelen mit Ingwer, Knoblauch, Kräutern in Curry-Masala-Sauce

Vegetarische Spezialitäten All Good

Alle Gerichte werden serviert nach Wahl: Basmati-Reis oder Naan Brot

- 51. Veggie Korma (mild)** ^{g,h} 10,90
Gemischtes Gemüse mit Rosinen, Mandeln, Cashewkerne in milder Sahne-Sauce
- 52. Shahi Paneer (mild)** ^{g,h} 11,90
Hausgemachter Rahmkäse mit Rosinen, Mandeln in Cashewkerne-Sahne-Sauce
- 53. Paneer Karahi (pikant)** ^g 10,50
Hausgemachter Rahmkäse mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch in Curry-Sauce
- 54. Palak Paneer** ^g 11,90
Hausgemachter Rahmkäse mit Spinat, Zwiebeln und Tomaten-Sauce
- 55. Matter Paneer** ^g 11,90
Hausgemachter Rahmkäse mit grünen Erbsen in exotischer Sauce
- 56. Paneer Butter Masala** ^{g,h} 11,90
Hausgemachter Rahmkäse mit Mandeln, Cashewkerne in Butter-Sauce
- 57. Aloo Palak** ^{g,h} 9,90
Kartoffeln, Spinat, und Gewürzen
- 58. Aloo Ghobi Masala (pikant)** ^{g,h} 9,90
Blumenkohl, Kartoffeln, Kurkuma in pikanter Masala-Sauce
- 59. Mango Sabzi** ^{g,h} 10,90
mit verschiedenem Gemüse, Mandeln, Cashewkerne in exotische Mango-Curry-Sauce
- 60. Gemüse Kofte** ^{g,h} 11,90
Bällchen aus Gemüse in exotische Sauce aus der Mogul-Küche
- 61. Bombay Potatoes** ^{g,h} 9,90
Gebratene Kartoffeln mit Kräutern, indische Gewürzen in pikanter Tomaten-Sauce
- 62. Daal Tarka Punjabi (pikant)** ^{g,h} 9,90
Gelbe, indische Linsen, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Kurkuma in Tomaten-Curry-Sauce
- 63. Chana Masala** ^{g,h} 9,90
Kichererbsen mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Kurkuma in Tomaten-Curry-Sauce
- 64. Veg Jalfrezi (pikant)** ^{g,h} 10,90
Saisonal, gemischtes Gemüse, Ingwer, Knoblauch, Kräutern in Tomaten-Curry-Sauce
- 65. Mixed Vegetable** ^{g,h} 10,90
Saisonal, gemischtes Gemüse, Ingwer, Knoblauch, Kräutern in Tomaten-Curry-Sauce
- 66. Daal Palak** ^{g,h} 9,90
Gelbe Linsen, Mit Spinat, und Gewürzen
- 67. Lady Finger Lovers (Okra)** ^{g,h} 11,90
Okra Gemüse mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch in Tomaten-Curry-Masala-Sauce

Lamm Spezialitäten

Alle Gerichte werden serviert nach Wahl: Basmati-Reis oder Naan Brot

- 71. Lamm Curry** ^g 14,90
Lammfleisch mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch in Curry-Sauce
- 72. Lamm Shahi Korma** ^{g,h} 14,90
Lammfleisch mit Mandeln, Trockenfrüchten, Cashewkerne in milder Sauce
- 73. Lamm Madras (scharf)** ^g 14,90
Lammfleisch nach süd-Indischer Art in pikanter Kokos-Curry-Sauce
- 74. Lamm Bhindi (Okra)** ^{g,h} 14,90
Lammfleisch mit frischer Okra Gemüse, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln in Tomaten-Curry-Sauce
- 75. Lamm Palak** ^g 14,90
Lammfleisch mit Spinat, Ingwer, Knoblauch in Curry-Tomaten-Sauce
- 76. Lamm Vindaloo (scharf)** ^{g,h} 14,90
Lammfleisch mit Kartoffeln, Ingwer, Knoblauch, Kräutern in gewürzige Vindaloo Sauce
- 77. Lamm Punjabi (pikant)** ^{g,h} 14,90
Lammfleisch mit gelbe Linsen, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln in Curry-Sauce
- 78. Lamm Chana** ^{g,h} 14,90
Lammfleisch mit Kichererbsen mit Ingwer, Knoblauch in Tomaten-Curry-Sauce

- 79. Lamm Bollywood** ^g 14,90
Lammfleisch mit frischer Paprika, Kartoffeln, Champignons, Ingwer, Knoblauch in Curry-Masala-Sauce

- 80. Lamm Rogan Josh (pikant)** ^g 14,90
Lammfleisch mit frischer Ingwer, Knoblauch in pikanter tometen-sauce

Hähnchen Spezialitäten

Alle Gerichte werden serviert nach Wahl: Basmati-Reis oder Naan Brot

- 91. Chicken Curry** ^g 12,90
Hähnchenbrustfilet in pikanter Curry-Sauce
- 92. Chicken Shahi Korma** ^{g,h} 12,90
Hähnchenbrustfilet mit Mandeln, Trockenfrüchte, Cashewkerne in Kokosmilch-Curry-Sauce
- 93. Chicken Vindaloo (pikant)** ^{g,h} 12,90
Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln, Ingwer, Knoblauch, Kurkuma in pikanter Sauce
- 94. Butter Chicken** ^{g,h} 12,90
Tandoori Hähnchen Tikka mit Tomaten, Butter in pikanter Kokos-Creme-Sauce
- 95. Chicken Jalfrezi (scharf)** ^{g,h} 12,90
Tandoori Hähnchen Tikka mit frischer Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch in würzig, scharfer Tomaten-Sauce
- 96. Chicken Karahi (pikant)** ^{g,h} 12,90
Hähnchenbrustfilet mit Mandeln, Cashewkerne, Rosinen, Trockenfrüchte in Tomaten-Curry-Sauce
- 97. Chicken Ginger (pikant)** ^{g,h} 12,90
- 98. Chicken Tikka Masala (pikant)** ^{g,h} 12,90
Tandoori Hähnchen Tikka mit Ingwer, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln in pikanter Curry-Masala-Sauce
- 99. Chicken Mango** ^{g,h} 12,90
Hähnchenbrustfilet mit Mandeln, Cashewkerne in Mango-Curry-Sauce
- 100. Ananas Curry Chicken** ^{g,h} 12,90
Hähnchenbrustfilet mit Ananas, Kurkuma, Mandeln, Cashewkerne in Kokos-Milch-Curry-Sauce
- 101. Chicken Bhindi Masala (Okra)** ^{g,h} 12,90
Hähnchenbrustfilet mit frischem Okra-Gemüse, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln in Curry-Masala-Sauce
- 102. Chicken Madras (scharf)** ^{g,h} 12,90
Hähnchenbrustfilet nach süd-Indischer Art in Kokosmilch-Sauce
- 103. Chilli Chicken (scharf)** ^{g,h} 12,90
Hähnchenbrustfilet mit frischer Paprika, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln in scharfer Chilli-Sauce
- 104. Chicken Palak** ^{g,h} 12,90
Hähnchenbrustfilet mit Spinat, Ingwer, Knoblauch
- 105. Punjabi Daal Chicken** ^{g,h} 12,90
Hähnchenbrustfilet mit gelbe Linsen, Ingwer, Knoblauch in Curry-Tomaten-Sauce
- 106. Lahori Chicken Chana** ^{g,h} 12,90
Hähnchenbrustfilet mit Kichererbsen, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln in Curry-Sauce
- 107. Bollywood Chicken** ^g 12,90
Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln, Champignons, Paprika, Zwiebeln in pikanter Curry-Sauce

Biryani/Reis

- 111. Veggie Biryani** ^h 10,90
Basmati-Reis mit gebratenem Gemüse, Rosinen, Nüssen in Biryani Gewürz
- 112. Chicken Biryani** ^h 12,90
Basmati-Reis mit Hühnerfiletstücken, Rosinen, Nüssen in Biryani Gewürz
- 113. Lamm Biryani** ^h 13,90
Basmati-Reis mit Lammfleisch, Nüssen, Rosinen, Biryani Gewürz
- 114. Garnelen Biryani** ^h 14,90
Basmati-Reis mit gebratene Riesengarnelen, Nüssen, Rosinen in Biryani Gewürz