

Tibet restaurant-cafe
indian flavour

johannisstr. 28, 90409 nürnberg
tel. 0911-300 07 54, täglich ab 17 uhr
www.cafe-tibet.de

Vorspeisen

- 1 **Masoor Daal Shorba** € 4,90
Linsen mit frischen Tomaten, Ingwer, Knoblauch, Koriander und Ghee
- 2 **Jhinga Shorba** € 4,90
Würzige Garnelensuppe mit Kokosmilch & Lemongras
- 3 **Pakora Mix Vegetables** € 6,90
Frisches Gemüse im Kichererbsen-Teigmantel gebacken dazu Raita Dip, Mango Chutney und Salatbeilage
- 4 **Samosa** € 6,90
Knusprige Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen gefüllt, dazu Raita Dip, Mango Chutney und Salatbeilage
- 5 **Jhinga Salad** € 6,90
Marinierte Garnelen auf buntem Blattsalat
- 6 **Keema Naan** € 5,50
Mit Hackfleisch gefülltes Naanbrot dazu Raita Dip
- 7 **Sabzi Naan** € 5,50
Mit Gemüse gefülltes Naanbrot dazu Raita Dip

Beilagen

- 8 **Knoblauch Naan** € 2,00
- 9 **Ghee Naan** € 2,00
- 10 **Natur Naan** € 1,90
- 11 **Papadam** Knusprige Linsenwaffeln € 1,80
- 12 **Bhatara** Frittierte Weizenbrote € 2,00
- 13 **Raita Dip** würziger Joghurt Dip € 1,50
- 14 **Mango Chutney** süßer Mango Dip € 2,00
- 15 **Portion Reis** € 1,50

Indian Flavour

- 16 **Chicken Curry** € 10,50
Chicken mit Zucchini, Karotten
und traditionellen indischen Gewürzen*
- 17 **Chicken Vindaloo** € 10,50
Chicken nach südindischer Art mit Kartoffeln
und Kokosraspeln*
- 18 **Badam Pasanda** € 10,50
Chicken gebraten mit Mandeln in cremiger
Kokosmilchsauce*
- 19 **Chicken Korma** € 10,50
Chicken mit Cashewnüssen in würziger
Korma-Masalasauce*
- 20 **Gujarat** € 10,80
Chicken mit frischem Gemüse und Cashewnüssen
nach westindischer Art in feiner Honig-Currysauce*
- 21 **Handi Lazaz** € 10,50
Chicken mit frischem Ingwer und Kräutern in
würziger Ingwer-Knoblauchsauce*
- 22 **Aam Murgh** € 10,80
Chicken mit frischen Mangostücken in
cremiger Currysauce*
- 23 **Nepal Masala** € 10,80
Zarte Schweinefleischstücke mit Gemüse in
würzig-scharfer Masalasauc*
- 24 **Jhinga Sabzi** € 12,80
Garnelen mit frischem Gemüse in würziger
Ingwer-Knoblauchsauce*
- 25 **Jhinga Curry** € 12,80
Garnelen mit frischem Gemüse in Kokos-Currysauce*
- 26 **Palak Murgh** € 10,80
Chicken gebraten in würzigem Spinat-Tomatenfond*

*** Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert und können auch vegetarisch zubereitet werden.**

Vegetarische Gerichte

- 27 **Sabzi Gujarat** € 9,80
Gemüse und Cashewnüssen
nach westindischer Art in feiner Honig-Currysauce*
- 28 **Sabzi do Payza** € 9,50
Gemüse mit Zuckerschoten und
hausgemachtem indischen Bio-Käse in aromatischer
Koriander-Tomatensauce*
- 29 **Sabzi Badam** € 9,50
Gemüse gebraten mit Mandeln in cremiger
Kokosmilchsauce*
- 30 **Sabzi Aam** € 9,80
Gemüse mit frischen Mangostücken in
cremiger Currysauce*
- 31 **Himalaya Kofta** € 9,50
Gemüsebällchen aus Blumenkohl, Kartoffeln und
hausgemachtem indischen Bio-Käse in einer
Kräuterrahm-Currysauce*
- 32 **Nayaratan Korma** € 9,80
Gebratener Bio Tofu mit Gemüse und Nüssen in
cremiger Kokos-Currysauce*
- 33 **Tofu Lazaz** € 9,80
Gebratener Bio Tofu mit Kartoffeln, Champignons
und Erbsen in würziger Ingwer-Knoblauchsauce*
- 34 **Palak Paneer** € 9,80
Hausgemachter indischer Bio-Käse in würzigem
Spinat-Tomatenfond*

* **Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.**

Salate

- 35 **Salatteller** mit gebratenen € 9,00
Hähnchenbruststreifen und
gerösteten Zwiebelringen mit Joghurt-Dressing
- 36 **Salatteller** mit gebratenen Zucchini, € 9,00
Zuckerschoten und frischen Champignons
mit Joghurt-Dressing

Dessert

Tibetan Momo-Pie

3 Momos mit frischen Apfelstücken, Nüssen, Zimt und Schokocreame gefüllt

€ 4,90

Tibetan Bhatara-Brot

Warmes Bhatara-Brot mit Karamel-Kokossauce und Vanilleeis

€ 3,80

Gulab Jamun

Indische Süßbällchen mit Vanilleeis Kardamom und Zimt

€ 3,80

Vanilleeis in Kokos- Mandelraspel

mit Karamelsauce

€ 4,00

Dessert-Platte

3 Momos, 3 Süßbällchen und Tibetan Bhatara-Brot mit 3 Kugeln Eis und frischer Mango

€ 12,90