

Speisen

Momos (Nepalteller)

Momos A,F,G gefüllte Teigtaschen (gebraten oder gedünstet) mit Salatbeilage und Chili-Soja, Minz-Soja und Tomaten-Chili Dip

wahlweise vegetarisch // Spinat-Tofu // Putenfleisch

3 Momos	9,00
6 Momos	14,10

Salate

- 35 **Chicken Salatteller** 13,10
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und gerösteten Zwiebelringen mit Joghurt- A,G oder Mango-Dressing A,H
- 36 **Sabzi Salatteller** 13,10
mit gebratenen Zucchini, Zuckerschoten und frischen Champignons mit Joghurt- A,G oder Mango-Dressing A,H
- 37 **Jhinga Salatteller** A,D,F 16,50
Marinierte Garnelen mit Honig und Sojasauce auf buntem Blattsalat

Dessert

- Tibetan Momo-Pie** A,F,G,H 9,50
Zwei Momos gefüllt mit frischen Apfelstücken, Mandeln, Zimt, Rosinen und Schokocreme dazu eine Kugel Eiscreme mit Vanillegeschmack in Sesam
- Tibetan Momo-Pie vegan** A,F,H 9,50
Drei Momos gefüllt mit veganer Schokocreme
- Tibetan Bhatara-Brot** A,F,G 8,50
Warmes Bhatara-Brot mit Karamell-Kokossauce und Eiscreme mit Vanillegeschmack
- Gulab Jamun** C,G 8,50
Drei Indische Süßbällchen und eine Kugel Eiscreme mit Vanillegeschmack mit Kardamom und Zimt
- Zwei Kugeln Eiscreme mit Vanillegeschmack in einem Mantel aus Kokos-Mandel-Raspeln** A,C,G 6,50
mit Karamellsauce
- Zwei Kugeln Eiscreme mit Vanillegeschmack im Sesamantel** A,C,G 6,50
mit Karamellsauce
- Dessert-Platte** A,C,G,H,F 19,90
Drei Momos, drei Süßbällchen & Tibetan Bhatara-Brot mit drei Kugeln Eiscreme mit Vanillegeschmack und frischen Früchten

Allergene und Zusatzstoffe

A	Weizen und daraus hergestellte Erzeugnisse
B	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
C	Eier und Eierzeugnisse
D	Fisch und Fischerzeugnisse
E	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
F	Soja und Sojaerzeugnisse
G	Milch und Milcherzeugnisse
H	Schalenfrüchte
I	Sellerie und Sellerieerzeugnisse
J	Senf und Senferzeugnisse
K	Sesamsamen und Sesamenerzeugnisse
L	Lupine und Lupinerzeugnisse
M	Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
N	Schwefeldioxide und Sulfite (E 220 – 228)

Anlässlich Ihrer Feier verwöhnen wir Sie gerne mit indischen Köstlichkeiten bei uns im Lokal und bieten Ihnen zusätzlich unseren **CATERING-SERVICE** für zu Hause an.

tibet restaurant-cafe
indian flavour

johannisstr. 28 // nürnberg
tel. 0911/3000754 // www.cafe-tibet.de
Mi. – Mo. ab 17 Uhr geöffnet
garten im innenhof

mehr über
uns >>>



tibet restaurant-cafe
indian flavour

Vorspeisen

- | | | |
|--|--|-------|
| 1 | Masoor Daal Shorba ^{A,G} // vegan möglich | 6,90 |
| Linsensuppe mit Tomaten, frischem Ingwer, Knoblauch, Koriander und Ghee | | |
| 2 | Jhinga Shorba ^{A,B,D,G} | 7,40 |
| Würzige Garnelensuppe mit Kokosmilch, Lemongras und frischem Koriander | | |
| 3 | Pakora Mix Vegetables ^{A,G,H} | 8,90 |
| Frisches Gemüse im Kichererbsen-Teigmantel gebacken, dazu Raita Dip, Mango Chutney mit Salatbeilage | | |
| 4 | Samosa ^{A,F,G,H} | 8,90 |
| Knusprige Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen gefüllt, dazu Raita Dip, Mango Chutney mit Salatbeilage | | |
| 5 | Jhinga Salad ^{A,D,F} | 10,40 |
| Marinierte Garnelen mit Honig und Sojasauce auf buntem Blattsalat mit Joghurt- ^{A,G} oder Mango-Dressing ^{A,H} | | |
| 6 | Keema Naan ^{A,F,G,H} | 8,90 |
| Mit Hackfleisch gefülltes Naan dazu Raita Dip und Salatbeilage | | |
| 7 | Sabzi Naan ^{A,F,G,H} | 8,90 |
| Mit Gemüse gefülltes Naan dazu Raita Dip und Salatbeilage | | |
| 77 | Paneer Naan ^{A,F,G} | 8,90 |
| Mit hausgemachtem indischer Käse gefülltes Naan dazu Raita Dip und Salatbeilage | | |
| 60 | »tibet spezial« Vorspeisenteller ^{A,F,G,H} | 12,10 |
| Samosa, Pakora, Kofta, Papadam dazu Raita Dip und Mango Chutney mit Salatbeilage | | |

Beilagen

- | | | |
|----|---|------|
| 8 | Knoblauch Naan ^{A,F} | 3,10 |
| 9 | Ghee Naan ^{A,F,G} | 3,10 |
| 10 | Natur Naan ^{A,F} | 3,10 |
| 11 | Papadam ^A Knusprige Linsenwaffeln | 3,10 |
| 12 | Bhatara ^{A,F} Frittierte Weizenbrote | 3,10 |
| 13 | Raita Dip ^G würziger Joghurt Dip | 2,70 |
| 00 | Minz Dip ^F veganer Sojajoghurt Dip | 2,70 |
| 14 | Mango Chutney ^{A,H} süßer Mango Dip | 2,70 |
| 15 | Portion Reis | 2,00 |
| 56 | Portion Räuchertofu ^F | 4,90 |
| 57 | Portion Paneer ^{A,G} Hausgemachter indischer Käse | 4,90 |
| 58 | Beilagensalat ^G mit Joghurt- oder Mangodressing | 4,90 |

Indian Flavour

- | | | |
|--|--|-------|
| 16 | Chicken Curry ^{A,G} | 16,80 |
| Gebratenes Hähnchenfleisch, mit Zucchini, Karotten und traditionellen indischen Gewürzen* | | |
| 17 | Chicken Vindaloo ^{A,G} | 16,80 |
| Gebratenes Hähnchenfleisch mit Kartoffeln und Kokosraspeln in einer cremiger Kokosmilchsauce* | | |
| 18 | Badam Pasanda ^{A,G} | 16,80 |
| Gebratenes Hähnchenfleisch mit Mandeln in cremiger Kokosmilchsauce* | | |
| 19 | Chicken Korma ^{A,G} | 16,80 |
| Gebratenes Hähnchenfleisch mit Cashewnüssen in würziger Korma-Masalasauce* (leicht scharf) | | |
| 20 | Gujarat ^{A,G} | 16,80 |
| Gebratenes Hähnchenfleisch mit frischem Gemüse und Cashewnüssen in leckerer Honig-Currysauce* | | |
| 21 | Handi Lazaz ^A | 16,80 |
| Gebratenes Hähnchenfleisch mit frischem Ingwer und Kräutern in würziger Ingwer-Knoblauchsauce* | | |
| 22 | Aam Murgh ^{A,G,H} | 16,80 |
| Gebratenes Hähnchenfleisch mit frischen Mangostücken in cremiger Currysauce* | | |
| 23 | Nepal Masala ^A | 16,80 |
| Zartes, gebratenes Schweinefleisch mit Gemüse in würzig-scharfer Garam-Masala-Sauce* | | |
| 24 | Jhinga Sabzi ^{A,D} | 17,80 |
| Gebratenen Garnelen (ohne Schale) mit frischem Gemüse in würziger Ingwer-Knoblauchsauce* | | |
| 25 | Jhinga Curry ^{A,D,G} | 17,80 |
| Gebratenen Garnelen (ohne Schale) mit frischem Gemüse in Kokos-Currysauce* | | |
| 26 | Palak Murgh ^A | 16,80 |
| Gebratenes Hähnchenfleisch gebraten in würzigem Spinat-Tomatenfond* | | |
| 40 | Gado Gado ^{A,E,G} | 16,80 |
| Gebratenes Hähnchenfleisch und Gemüse in cremiger Kokos-Erdnuss-Sauce* | | |
| 42 | Butterchicken ^{*A,G} | 16,80 |
| 44 | Fischcurry ^{A,G} mit Gemüse* | 17,80 |

Wir bieten wechselnde Spezial-Gerichte an. Fragt doch dazu gerne unser Personal.

Vegetarische Gerichte

- | | | |
|---|--|-------|
| 27 | Sabzi Gujarat ^{A,G} | 16,80 |
| Gebratenes Gemüse mit Cashewnüssen in leckerer Honig-Currysauce* | | |
| 28 | Sabzi do Payza ^{A,G} | 16,80 |
| Gebratenes Gemüse mit Zuckerschoten und Paneer (hausgemachtem indischen Käse) in aromatischer Koriander-Tomatensauce* | | |
| 29 | Sabzi Badam ^{A,G} | 16,80 |
| Gebratenes Gemüse gebraten mit Mandeln in cremiger Kokosmilchsauce* | | |
| 30 | Sabzi Aam ^{A,G,H} | 16,80 |
| Gebratenes Gemüse mit frischen Mangostücken in einer cremiger Currysauce* | | |
| 31 | Himalaya Kofta ^{A,G,H} | 16,80 |
| Gebratene Gemüsebällchen aus Blumenkohl, Mandeln und Kartoffeln in einer Kräuterrahm-Currysauce* | | |
| 32 | Nayaratan Korma ^{A,F,G} | 17,80 |
| Gebratener Räuchertofu mit Gemüse, Rosinen und Cashewnüssen in cremiger Kokos-Currysauce* | | |
| 33 | Tofu Lazaz ^{A,F} | 17,80 |
| Gebratener Räuchertofu mit Kartoffeln, Champignons und Erbsen in würziger Ingwer-Knoblauchsauce* | | |
| 34 | Palak Paneer ^{A,G} | 16,80 |
| Gebratener hausgemachter indischer Käse in würzigem Spinat-Tomatenfond* | | |
| 41 | Gado Gado ^{A,E,G} | 16,80 |
| Gebratenes Gemüse in cremiger Kokos-Erdnuss-Sauce* | | |
| 43 | Butter Sabzi ^{A,G} mit Gemüse* | 16,80 |

Zusätzlich mit Räuchertofu ^F 3,20
Zusätzlich mit Paneer ^G 3,20
Tofu statt Hähnchenfleisch 3,20
(17, 18, 19, 21, 22, 26)

*** Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert & können auch VEGETARISCH oder VEGAN zubereitet werden.**