

## Salate

- 35 **Salatteller A** 10,50  
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und gerösteten Zwiebelringen mit Joghurt- **A,G** oder Mango-Dressing **A,H**
- 36 **Salatteller** 10,50  
mit gebratenen Zucchini, Zuckerschoten und frischen Champignons mit Joghurt- **A,G** oder Mango-Dressing **A,H**

## Dessert

- Tibetan Momo-Pie A,F,G,H** 7,50  
drei Momos gefüllt mit frischen Apfelstücken, Mandeln, Zimt, Rosinen und Schokocreme
- Gulab Jamun C,G** 5,50  
vier Indische Süßbällchen mit Kardamom und Zimt

**Ab einem Bestellwert von 150 Euro bieten wir Ihnen unseren kostenlosen Lieferservice an.**

**Anlässlich Ihrer Familienfeier verwöhnen wir Sie mit indischen Köstlichkeiten bei uns im Lokal und bieten Ihnen zusätzlich unseren Catering-Service für zu Hause an.**

### 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 Sesamsamenerzeugnisse           |
| L | Lupine und Lupinenerzeugnisse                  |
| M | Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse |
| N | Schwefeldioxide und Sulfite (E 220 – 228)      |



**Tibet**  
restaurant-cafe  
indian flavour

johannisstr. 28 · nürnberg  
tel. 300 07 54 · [www.cafe-tibet.de](http://www.cafe-tibet.de)  
täglich ab 17 Uhr geöffnet  
garten im innenhof

**Tibet** restaurant-cafe  
indian flavour



Alle Speisen zum Mitnehmen

## Vorspeisen

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 1  | <b>Masoor Daal Shorba</b> <sup>A,G</sup>  | 6,00  |
|    | Linsensuppe mit Tomaten, frischem Ingwer, Knoblauch, Koriander und Ghee                                 |       |
| 2  | <b>Jhinga Shorba</b> <sup>A,B,D,G</sup>   | 6,50  |
|    | Würzige Garnelensuppe mit Kokosmilch, Lemongras und frischem Koriander                                  |       |
| 3  | <b>Pakora Mix Vegetables</b> <sup>A,G,H</sup>   | 8,50  |
|    | Frisches Gemüse im Kichererbsen-Teigmantel gebacken, dazu Raita Dip, Mango Chutney mit Salatbeilage     |       |
| 4  | <b>Samosa</b> <sup>A,F,G,H</sup>  | 8,50  |
|    | Knusprige Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen gefüllt, dazu Raita Dip, Mango Chutney mit Salatbeilage |       |
| 5  | <b>Jhinga Salad</b> <sup>A,D,F</sup>  | 9,90  |
|    | Marinierte Garnelen mit Honig und Sojasauce auf buntem Blattsalat                                       |       |
| 6  | <b>Keema Naan</b> <sup>A,F,G,H</sup>  | 8,50  |
|    | Mit Hackfleisch gefülltes Naanbrot dazu Raita Dip   |       |
| 7  | <b>Sabzi Naan</b> <sup>A,F,G,H</sup>  | 8,50  |
|    | Mit Gemüse gefülltes Naanbrot dazu Raita Dip  |       |
| 60 | »tibet spezial« <b>Vorspeisenteller</b> <sup>A,F,G,H</sup>  | 10,50 |
|    | Samosa, Pakora, Kofta, Papadam dazu Raita Dip und Mango Chutney mit Salatbeilage                        |       |

## Beilagen

- |    |  |      |
|----|--|------|
| 8  | <b>Knoblauch Naan</b> <sup>A,F</sup>                 | 2,50 |
| 9  | <b>Ghee Naan</b> <sup>A,F,G</sup>                    | 2,50 |
| 10 | <b>Natur Naan</b> <sup>A,F</sup>                     | 2,50 |
| 11 | <b>Papadam</b> <sup>A</sup> Knusprige Linsenwaffeln  | 2,00 |
| 12 | <b>Bhatara</b> <sup>A,F</sup> Frittierte Weizenbrote | 2,50 |
| 13 | <b>Raita Dip</b> <sup>G</sup> würziger Joghurt Dip   | 1,50 |
| 14 | <b>Mango Chutney</b> <sup>A,H</sup> süßer Mango Dip  | 2,00 |
| 15 | <b>Portion Reis</b>                                  | 1,50 |
| 56 | <b>Portion Tofu</b> <sup>F</sup>                     | 4,00 |
| 57 | <b>Portion Paneer</b> <sup>A,G</sup>                 | 4,00 |
|    | Hausgemachter indischer Bio-Käse                     |      |
| 58 | <b>Beilagensalat</b> <sup>G</sup>                    | 3,50 |
|    | mit Joghurt- oder Mangodressing                      |      |

## Indian Flavour

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 16 | <b>Chicken Curry</b> <sup>A,G</sup>  | 13,80 |
|    | Gebratenes Hähnchenfleisch, mit Zucchini, Karotten und traditionellen indischen Gewürzen*      |       |
| 17 | <b>Chicken Vindaloo</b> <sup>A,G</sup>   | 13,80 |
|    | Gebratenes Hähnchenfleisch, nach südindischer Art mit Kartoffeln und Kokosraspeln*             |       |
| 18 | <b>Badam Pasanda</b> <sup>A,G</sup>  | 13,80 |
|    | Gebratenes Hähnchenfleisch mit Mandeln in cremiger Kokosmilchsauce*                            |       |
| 19 | <b>Chicken Korma</b> <sup>A,G</sup>  | 13,80 |
|    | Gebratenes Hähnchenfleisch mit Cashewnüssen in würziger Korma-Masalasauce* (leicht scharf)     |       |
| 20 | <b>Gujarat</b> <sup>A,G</sup>  | 13,80 |
|    | Gebratenes Hähnchenfleisch mit frischem Gemüse und Cashewnüssen in leckerer Honig-Currysauce*  |       |
| 21 | <b>Handi Lazaz</b> <sup>A</sup>  | 13,80 |
|    | Gebratenes Hähnchenfleisch mit frischem Ingwer und Kräutern in würziger Ingwer-Knoblauchsauce* |       |
| 22 | <b>Aam Murgh</b> <sup>A,G,H</sup>  | 13,80 |
|    | Gebratenes Hähnchenfleisch mit frischen Mangostücken in cremiger Currysauce*                   |       |
| 23 | <b>Nepal Masala</b> <sup>A</sup>   | 13,80 |
|    | Zartes, gebratenes Schweinefleisch mit Gemüse in würzig-scharfer Garam-Masala-Sauce*           |       |
| 24 | <b>Jhinga Sabzi</b> <sup>A,D</sup>   | 14,50 |
|    | Gebratenen Garnelen (ohne Schale) mit frischem Gemüse in würziger Ingwer-Knoblauchsauce*       |       |
| 25 | <b>Jhinga Curry</b> <sup>A,D,G</sup>   | 14,50 |
|    | Gebratenen Garnelen (ohne Schale) mit frischem Gemüse in Kokos-Currysauce*                     |       |
| 26 | <b>Palak Murgh</b> <sup>A</sup>  | 13,80 |
|    | Gebratenes Hähnchenfleisch gebraten in würzigem Spinat-Tomatenfond*                            |       |
| 40 | <b>Gado Gado</b> <sup>A,E,G</sup>  | 13,80 |
|    | Gebratenes Hähnchenfleisch und Gemüse in cremiger Kokos-Erdnuss-Sauce*                         |       |

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

Alle Gerichte enthalten frischen Ingwer und Knoblauch.

## Vegetarische Gerichte

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 27 | <b>Sabzi Gujarat</b> <sup>A,G</sup>   | 12,80 |
|    | Gebratenes Gemüse mit Cashewnüssen in leckerer Honig-Currysauce*  |       |
| 28 | <b>Sabzi do Payza</b> <sup>A,G</sup>  | 12,80 |
|    | Gebratenes Gemüse mit Zuckerschoten und Paneer (hausgemachtem indischen Bio-Käse) in aromatischer Koriander-Tomatensauce* |       |
| 29 | <b>Sabzi Badam</b> <sup>A,G</sup>   | 12,80 |
|    | Gebratenes Gemüse gebraten mit Mandeln in cremiger Kokosmilchsauce*   |       |
| 30 | <b>Sabzi Aam</b> <sup>A,G,H</sup>   | 12,80 |
|    | Gebratenes Gemüse mit frischen Mangostücken in einer cremiger Currysauce*   |       |
| 31 | <b>Himalaya Kofta</b> <sup>A,G</sup>  | 12,80 |
|    | Gebratene Gemüsebällchen aus Blumenkohl, Mandeln und Kartoffeln in einer Kräuterrahm-Currysauce*                          |       |
| 32 | <b>Nayaratan Korma</b> <sup>A,G</sup>   | 13,80 |
|    | Gebratener Bio Räuchertofu mit Gemüse, Rosinen und Cashewnüssen in cremiger Kokos-Currysauce*                             |       |
| 33 | <b>Tofu Lazaz</b> <sup>A</sup>  | 13,80 |
|    | Gebratener Bio Räuchertofu mit Kartoffeln, Champignons und Erbsen in würziger Ingwer-Knoblauchsauce*                      |       |
| 34 | <b>Palak Paneer</b> <sup>A,G</sup>  | 12,80 |
|    | Gebratener hausgemachter indischer Bio-Käse in würzigem Spinat-Tomatenfond*   |       |
| 41 | <b>Gado Gado</b> <sup>A,E,G</sup>   | 12,80 |
|    | Gebratenes Gemüse in cremiger Kokos-Erdnuss-Sauce*  |       |

Nr. 29, 30, 31, 32, 33 und 41 können auch VEGAN zubereitet werden – Nr. 28 und Nr. 34 mit Bio Räuchertofu.

\* Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.