

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

Beilagen

- | | | |
|----|---|------|
| 8 | Knoblauch Naan ^{A,F} | 2,50 |
| 9 | Ghee Naan ^{A,F,G} | 2,50 |
| 10 | Natur Naan ^{A,F} | 2,50 |
| 11 | Papadam ^A Knusprige Linsenwaffeln | 2,00 |
| 12 | Bhatara ^{A,F} Frittierte Weizenbrote | 2,50 |
| 13 | Raita Dip ^G würziger Joghurt Dip | 1,50 |
| 14 | Mango Chutney ^{A,H} süßer Mango Dip | 2,00 |
| 15 | Portion Reis | 1,50 |
| 56 | Portion Tofu ^F | 4,00 |
| 57 | Portion Paneer ^{A,G} Hausgemachter indischer Bio-Käse | 4,00 |
| 80 | Portion Paneer mit Sesam ^{A,G} | 4,00 |
| 58 | Beilagensalat ^G mit Joghurt- oder Mangodressing | 3,50 |

Alle Gerichte enthalten frischen Ingwer und Knoblauch.

Indian Flavour

- | | | |
|----|--|-------|
| 16 | Chicken Curry A,G | 13,80 |
| | Gebratenes Hähnchenfleisch, mit Zucchini, Karotten und traditionellen indischen Gewürzen* | |
| 17 | Chicken Vindaloo A,G | 13,80 |
| | Gebratenes Hähnchenfleisch, nach südindischer Art mit Kartoffeln und Kokosraspeln* | |
| 18 | Badam Pasanda A,G | 13,80 |
| | Gebratenes Hähnchenfleisch mit Mandeln in cremiger Kokosmilchsauce* | |
| 19 | Chicken Korma A,G | 13,80 |
| | Gebratenes Hähnchenfleisch mit Cashewnüssen in würziger Korma-Masalasauce* (leicht scharf) | |
| 20 | Gujarat A,G | 13,80 |
| | Gebratenes Hähnchenfleisch mit frischem Gemüse und Cashewnüssen in leckerer Honig-Currysauce* | |
| 21 | Handi Lazaz A | 13,80 |
| | Gebratenes Hähnchenfleisch mit frischem Ingwer und Kräutern in würziger Ingwer-Knoblauchsauce* | |
| 22 | Aam Murgh A,G,H | 13,80 |
| | Gebratenes Hähnchenfleisch mit frischen Mangostücken in cremiger Currysauce* | |
| 23 | Nepal Masala A | 13,80 |
| | Zartes, gebratenes Schweinefleisch mit Gemüse in würzig-scharfer Garam-Masala-Sauce* | |
| 24 | Jhinga Sabzi A,D | 14,50 |
| | Gebratenen Garnelen (ohne Schale) mit frischem Gemüse in würziger Ingwer-Knoblauchsauce* | |
| 25 | Jhinga Curry A,D,G | 14,50 |
| | Gebratenen Garnelen (ohne Schale) mit frischem Gemüse in Kokos-Currysauce* | |
| 26 | Palak Murgh A | 13,80 |
| | Gebratenes Hähnchenfleisch gebraten in würzigem Spinat-Tomatenfond* | |
| 40 | Gado Gado A,E,G | 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 **Sabzi Gujarat A,G** 12,80
Gebratenes Gemüse mit Cashewnüssen
in leckerer Honig-Currysauce*
- 28 **Sabzi do Payza A,G** 12,80
Gebratenes Gemüse mit Zuckerschoten und Paneer
(hausgemachtem indischen Bio-Käse) in aromatischer
Koriander-Tomatensauce*
- 29 **Sabzi Badam A,G** 12,80
Gebratenes Gemüse gebraten mit Mandeln in
cremiger Kokosmilchsauce*
- 30 **Sabzi Aam A,G,H** 12,80
Gebratenes Gemüse mit frischen Mangostücken
in einer cremiger Currysauce*
- 31 **Himalaya Kofta A,G** 12,80
Gebratene Gemüsebällchen aus Blumenkohl, Mandeln
und Kartoffeln in einer Kräuterrahm-Currysauce*
- 32 **Nayaratan Korma A,G** 13,80
Gebratener Bio Räuchertofu mit Gemüse, Rosinen
und Cashewnüssen in cremiger Kokos-Currysauce*
- 33 **Tofu Lazaz A** 13,80
Gebratener Bio Räuchertofu mit Kartoffeln, Champignons
und Erbsen in würziger Ingwer-Knoblauchsauce*
- 34 **Palak Paneer A,G** 12,80
Gebratener hausgemachter indischer Bio-Käse
in würzigem Spinat-Tomatenfond*
- 41 **Gado Gado A,E,G** 12,80
Gebratenes Gemüse in cremiger Kokos-Erdnuss-Sauce*

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

Salate

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

Alle Gerichte enthalten frischen Ingwer und Knoblauch.

Dessert

Tibetan Momo-Pie A,F,G,H zwei Momos gefüllt mit frischen Apfelstücken, Mandeln, Zimt, Rosinen und Schokocreame dazu eine Kugel Eis in Sesam	7,50
Tibetan Bhatara-Brot A,F,G Warmes Bhatara-Brot mit Karamell-Kokossauce und Eiscreme mit Vanillegeschmack	6,50
Gulab Jamun C,G Indische Süßbällchen mit Eiscreme mit Vanillegeschmack Kardamom und Zimt	5,50
Eiscreme mit Vanillegeschmack in Kokos-Mandelraspel A,C,G, mit Karamellsauce	4,90
Eiscreme mit Vanillegeschmack in Sesam A,C,G, mit Karamellsauce	4,90
Dessert-Platte A,C,G,H,F drei Momos, drei Süßbällchen und Tibetan Bhatara-Brot mit drei Kugeln Eiscreme mit Vanillegeschmack und frischer Mango	18,90