

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

- 60 »tibet spezial« **Vorspeisenteller** A,F,G,H € 9,50
Samosa, Pakora, Kofta, Papadam dazu Raita Dip und Mango Chutney mit Salatbeilage

Beilagen

- 8 **Knoblauch Naan** A,F € 2,00
- 9 **Ghee Naan** A,F,G € 2,00
- 10 **Natur Naan** A,F € 1,90
- 11 **Papadam** A Knusprige Linsenwaffeln € 1,80
- 12 **Bhatara** A,F Frittierte Weizenbrote € 2,00
- 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 € 3,50
- 57 **Portion Paneer** A,G Hausgemachter indischer Bio-Käse € 3,00
- 58 **Beilagensalat** G mit Joghurt- oder Mangodressing € 3,50

Alle Gerichte enthalten frischen Ingwer und Knoblauch.

Indian Flavour

- 16 **Chicken Curry** A,G € 12,80
Gebratenes Hühnchenfleisch, mit Zucchini, Karotten und traditionellen indischen Gewürzen*
- 17 **Chicken Vindaloo** A,G € 12,80
Gebratenes Hühnchenfleisch, nach südindischer Art mit Kartoffeln und Kokosraspeln*
- 18 **Badam Pasanda** A,G € 12,80
Gebratenes Hühnchenfleisch mit Mandeln in cremiger Kokosmilchsauce*
- 19 **Chicken Korma** A,G € 12,80
Gebratenes Hühnchenfleisch mit Cashewnüssen in würziger Korma-Masalasauce* (leicht scharf)
- 20 **Gujarat** A,G € 12,80
Gebratenes Hühnchenfleisch mit frischem Gemüse und Cashewnüssen in leckerer Honig-Currysauce*
- 21 **Handi Lazaz** A € 12,80
Gebratenes Hühnchenfleisch mit frischem Ingwer und Kräutern in würziger Ingwer-Knoblauchsauce*
- 22 **Aam Murgh** A,G,H € 12,80
Gebratenes Hühnchenfleisch mit frischen Mangostücken in cremiger Currysauce*
- 23 **Nepal Masala** A € 12,80
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 € 12,80
Gebratenes Hühnchenfleisch gebraten in würzigem Spinat-Tomatenfond*
- 40 **Gado Gado** A,E,G € 12,80
Gebratenes Hühnchenfleisch 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 € 11,80
Gebratenes Gemüse mit Cashewnüssen
in leckerer Honig-Currysauce*
- 28 **Sabzi do Payza** A,G € 11,80
Gebratenes Gemüse mit Zuckerschoten und Paneer
(hausgemachtem indischen Bio-Käse) in aromatischer
Koriander-Tomatensauce*
- 29 **Sabzi Badam** A,G € 11,80
Gebratenes Gemüse gebraten mit Mandeln in
cremiger Kokosmilchsauce*
- 30 **Sabzi Aam** A,G,H € 11,80
Gebratenes Gemüse mit frischen Mangostücken
in einer cremiger Currysauce*
- 31 **Himalaya Kofta** A,G € 11,80
Gebratene Gemüsebällchen aus Blumenkohl, Mandeln,
Kartoffeln und Paneer (hausgemachtem indischen Bio-Käse)
in einer Kräuterrahm-Currysauce*
- 32 **Nayaratan Korma** A,G € 12,80
Gebratener Bio Räuchertofu mit Gemüse, Rosinen
und Cashewnüssen in cremiger Kokos-Currysauce*
- 33 **Tofu Lazaz** A € 12,80
Gebratener Bio Räuchertofu mit Kartoffeln, Champignons
und Erbsen in würziger Ingwer-Knoblauchsauce*
- 34 **Palak Paneer** A,G € 11,80
Gebratener hausgemachter indischer Bio-Käse
in würzigem Spinat-Tomatenfond*
- 41 **Gado Gado** A,E,G € 11,80
Gebratenes Gemüse in cremiger Kokos-Erdnuss-Sauce*

*** Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.
Nr. 29, 30, 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

drei Momos mit frischen Apfelstücken, Mandeln, Zimt, Rosinen und Schokocreame gefüllt

€ 5,90

Tibetan Bhatara-Brot A,F,G

Warmes Bhatara-Brot mit Karamel-Kokossauce und Eiscreme mit Vanillegeschmack

€ 4,80

Gulab Jamun C,G

Indische Süßbällchen mit Eiscreme mit Vanillegeschmack Kardamom und Zimt

€ 4,80

**Eiscreme mit Vanillegeschmack
in Kokos-Mandelraspel** A,C,G,
mit Karamelsauce

€ 4,00

Dessert-Platte A,C,G,H,F

drei Momos, drei Süßbällchen und Tibetan Bhatara-Brot mit drei Kugeln Eiscreme mit Vanillegeschmack und frischer Mango

€ 16,90



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)
