

Amber

Ostpreußenstraße 45, 81927 muenchen
+49 89 99939775

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| SUPPEN

Dal-Shorba Indische Linsensuppe	5,90 €
Sabzi-Shorba Suppe mit frischem Gemüse	5,90 €
Chicken-Shorba Indische Hühnchensuppe	6,50 €
Tomato Shorba Tomatensuppe nach südindischer Art	5,90 €

| WARME VORSPEISEN

Vegetable Pakora frisches gemischtes Gemüse	5,90 €
Onion Rings Zwiebelringe, kräftig gewürzt und frittiert	5,90 €
Paneer Pakora frischer hausgemachter Käse	7,50 €
Fish Pakora zartes Seelachsfilet	7,50 €
Chicken Pakora zartes Hühnchenfleisch	6,90 €
Vegetable Samosa Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen gefüllt	6,90 €
gemischte Vorspeise verschiedene Pakoras mit Hühnchen, Fischstücken, Gemüse und Käse	14,90 €
vegetarische Vorspeise verschiedene Pakoras mit Gemüse und hausgemachtem Käse	13,90 €
Pappad hauchdünne Linsenteigwaffeln mit 3 verschiedenen schmackhaften Dips	3,20 €

| SALATE

Salat Saison gemischter Salat mit Frenchdressing oder Essig & Öl	5,90 €
Fitness-Salat mit gegrillten Hühnchenbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Mais, Zwiebeln und Joghurtdressing	10,50 €

| SPEZIALITÄTEN VOM CHEFKOCH

Multani Shorba (Suppe) zubereitet mit Hühnchenfleisch, Linsen, Reis und kräftigen Gewürzen	6,50 €
Murg Mutton Korma zartes Hühnchen- u. Lammfleisch in Mandel-Cashew-Soße mit Pulao-Reis	20,90 €
Chicken Dilkash zartes Hühnchenfleisch mit frischem hausgemachten Käse und Tomaten-Mandel-Curry-Soße mit Pulao-Reis	20,90 €
Jheenga Chaman Riesengarnelen in Nusssoße mit Kokosnussflocken und gemahlenen Mandeln mit Pulao-Reis	24,90 €
Mutton Kashmiri zartes mariniertes Lammfilet aus dem Tandoori-Ofen mit frischem Joghurt, Paprika, Zwiebeln, Ingwer	23,90 €
veg. Hara Bhara frisches Gemüse, ayurvedische Art	16,90 €
Vegetable Mango Gemüse in frischer Mango-Cashewnuss-Soße	16,50 €
Chili Chicken filetiertes Hühnchenfleisch mit Paprika, Zwiebel, Ingwer, Knoblauch und grüne Chili	18,50 €

| SPEZIALITÄTEN VOM HÜHNCHEN

Kadai Chicken Hühnchenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in typisch indischer Soße	16,50 €
Chicken Jalfrezi Hühnchenfleisch, mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Chili und frischem Koriander	16,50 €
Chicken Vindaloo Hühnchenfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa	16,50 €
Butter Chicken zartes Hühnchenfleisch in Butter-Tomaten-Soße	16,90 €
Chicken Tikka Masala Spezialität des Hauses; zartes gegrilltes Hühnchenfleisch in Tomaten-Masala-Soße	16,90 €
Murgh Nilgiri Hühnchenbrustfilet mit Korianderblättern in orientalischer Kräutersauce mit Kokosnussmilch, grünem Chili, Minze und Spinat	16,50 €
Mango Chicken Hühnchenbrustfilet in frischer Mango-Cashewnuss-Soße	16,90 €
Bananen Chicken Hühnchenfleisch in frischer Bananen-Sahne-Cashewnuss-Soße	16,90 €

| SPEZIALITÄTEN VOM LAMM

Rogan Josh zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Soße	18,50 €
Lamm Palak gebratenes Lammfleisch mit Spinat nach berühmter nordindischer Art	18,50 €
Lamm Vindaloo Lamm mit Kartoffeln in Goa-Art	18,50 €
Lamb Korma zartes Lammfleisch in Nusssoße mit Kokosnussflocken und gemahlenen Mandeln	18,50 €
Lamb Boti Masala zartes Lammfleisch in Mandel-Tomatensoße	18,50 €
Mango Lamb zartes Lammfleisch in frischer Mango-Cashewnuss-Soße	18,50 €
Mutton Kolhapuri zartes Lammfleisch, frische Paprika, Zwiebel, Ingwer, Knoblauch, grüner Chili	18,50 €

| SPEZIALITÄTEN VON DER ENTE

Duck Khumb Wala frisches, zartes Entenbrustfilet mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Soße	20,90 €
Ente Mango frisches Entenbrustfilet in Mango-Cashewnuss-Soße	20,90 €
Ente Masala frisches Entenfilet in typischer indischer Masala-Soße	20,90 €

| FISCH SPEZIALITÄTEN

Fish Mango Seelachsfilet mit frischer Mango in Mango-Cashewnuss-Soße	20,50 €
Jheenga Masala Riesengarnelen in Tomaten-Knoblauch-Currysoße	22,90 €
Goan Fish Curry Fischspezialität aus Goa	20,50 €

| VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

Vegetable Korma frisches Gemüse mit Cashewnüssen und Rosinen in Mandel-Soße	14,90 €
Saag Paneer Spinat mit hausgemachtem Käse	15,50 €
Shahi Baingan indische Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Mandelsoße, fein gewürzt	14,50 €
Alu Chana Masala Kichererbsen, Kartoffeln und Zwiebeln in herzhafter Currysoße mit frischen Tomaten und Ingwer	14,50 €
Dal Makhani indisches Nationalgericht: gelbe oder schwarze Linsen mit Butter	13,50 €
Kadai Paneer Hausgemachter Käse in der Pfanne serviert mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln in typischer Soße	15,50 €
Bhindi Masala frisches indisches Okra-Gemüse in kräftiger Soße	14,90 €
Mixed Vegetables Masala frisches Gemüse nach indischer Art	14,90 €
Soya Tikka Masala Soja-Bällchen mit hausgemachter, kräftiger Soße	15,50 €
Vegetable Handi gemischtes Gemüse mit pikanter Currysoße nach Hausart	14,90 €

| TANDOORI VORSPEISEN

Murgh Tikka Zarte Hühnchenstücke in Joghurt mariniert, aus dem Tandoori Ofen	10,50 €
Gemischte Vorspeise mit Gurken-Joghurt verschiedene Köstlichkeiten aus dem Tandoori-Ofen, mariniert mit feinen Gewürzen	18,50 €

| BIRYANI

Vegetable Biryani frisches gemischtes Gemüse mit Mandeln und Rosinen in Kashmir Art	15,90 €
Mutton Biryani Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen	19,50 €
Maharaja Biryani Hühnchen- und zartes Lammfleisch mit frischem Gemüse nach bengolischer Art	19,90 €
Jheenga Hydrabadi Biryani Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen	23,90 €

| TANDOORI BROT SPEZIALITÄTEN

Nan Fladenbrot aus Hefeteig	3,50 €
Butter Nan mit Butter bestrichen	3,90 €
Garlic Nan ovales Brot aus Hefeteig mit Knoblauch	4,20 €
Pishauri Nan gefüllt mit Käse, Rosinen, Mandeln und Kokosnuss	5,90 €
Roti flaches Vollkornfladenbrot	3,50 €
Batura ovales Brot aus Hefeteig, frittiert	3,90 €
Ginger Nan mit frischem Ingwer	4,20 €

| NACHSPEISEN

Mango-Creme mit Vanilleeis	5,90 €
Gajar Halwa Geriebene Karotten mit Mandeln und Rosinen zubereitet	5,50 €
Gulab Jamun mit Vanilleeis Bällchen aus Milch und Quark, in Honig gebacken mit Vanilleeis	6,50 €
Kokosnusseis in Kokosschale	6,90 €

| THALIS

Wunsch Thali 3 verschiedene Gerichte zur freien Auswahl mit Raita, Salat, Pappad und Basmati-Reis	25,50 €
Vegetable Thali 3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat, Pappad und Basmati-Reis	19,90 €
Amber Thali 1 Lamm-, 1 Hühnchen und 1 Gemüsegericht, Raita, Salat, Pappad und Basmati-Reis	21,90 €
Vegetable Thali Grand für 2 Personen	38,90 €
Amber Thali Grand für 2 Personen	41,90 €
Special Amber Surprise ALKOHOL 4-Gänge-Menü, lassen Sie sich überraschen, mit Aperitif und Mango-Likör	69,90 €

| SPEZIALITÄTEN VOM GRILL-CHEFKOCH

Vegetable Tandoori hausgemachter Käse, Blumenkohl, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Auberginen und Paprika, in Joghurt und Gewürzen eingelegt, am Spieß gegrillt	16,90 €
Jheenga Tandoori US-Riesengarnelen ohne Schale mariniert in Joghurt und Gewürzen, knusprig gegrillt	26,50 €
Ente Tikka Entenbrust mit Ingwer, Knoblauch, Zitrone und Gewürzen in Joghurt mariniert und im Lehmofen gegrillt	22,50 €

| SPEZIALITÄTEN AUS DEM TANDOORI OFEN

Tikka Achari Taka Tak	17,90 €
Hühnerbrustfilet mariniert in Ingwer, Knoblauch, Joghurt und indischen Pickels im Ofen gebacken und geschmort in Tomat-Chicken Tikka-Soße	17,50 €
Lamm Boti Kebap	23,50 €
zarte Hühnerchenstücke in spezieller Joghurt-Marinade	
Haryali Malai Kebab	17,50 €
zartes mariniertes Lammfilet vom Spieß	
Fish Tikka	20,90 €
zartes Hühnerfleisch in Joghurt mit Spinat-, Minze- und Koriandersoße mariniert, mit Beilage	
Mix-Grillplatte	22,50 €
frisches Seelachsfilet mariniert in Joghurt und Gewürzen, knusprig gegrillt	
Tandoori-Köstlichkeiten	

| BEILAGEN

Plain Dahi	3,90 €
einfacher Joghurt	
Kheera Ka Raita	4,90 €
Joghurt mit Gurke	
Bombay Potato	9,90 €
Kartoffelgericht mit herzhafter Tomaten-Currysoße	
Jeera Aloo	9,90 €
Kartoffeln mit Kreuzkümmel	
Alu Palak	9,90 €
Kartoffeln mit Spinat	
Pulao Rice	6,50 €
Basmati-Reis nach Moghul Art	
Mix Pickles	3,50 €
gemischtes grünes und gelbes Obst - sauer	

| VEGANE GERICHTE

V1. Dal-Shorba	5,90 €
Suppe mit gelben Linsen	
V2. Sabzi-Shorba	5,90 €
Suppe mit frischem Gemüse	
V3. Tomatencremesuppe	5,90 €
Tomatensuppe mit kräftigen Gewürzen in Kashmir-Dorfart	
V11. Vegetable Pakora	5,90 €
frisches gemischtes Gemüse	
V12. Onion Rings	5,90 €
Zwiebelringe, kräftig gewürzt und frittiert	
V13. Vegetable Samosa	6,90 €
2 Pastetchen mit frischem Gemüse, Kartoffeln und Erbsen gefüllt	
V21. Vegetable Mango	16,50 €
Gemüse in frischer Mango-Cashewnuss-Soße	
V22. Chana Masala	14,50 €
Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer	
V23. Dal Makhni	13,50 €
indisches Nationalgericht: gemischte Linsen, ayurvedische Art	
V24. Bhindi Masala	14,90 €
frisches indisches Okra-Gemüse in kräftiger Soße	
V25. Mixed Vegetables	14,90 €
gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt	
V26. Mushroom Mutter	13,50 €
frische Champignons mit Zwiebeln, Erbsen und Tomaten in kräftiger Currysoße	
V27. Alu Gobi	13,50 €
frische Kartoffeln mit Blumenkohl in Curry-Tomatensauce	
V28. Vegetable Handi	14,90 €
gemischtes Gemüse mit pikanter Currysoße nach Hausart	
V29. Vegetable Thali	19,90 €
3 verschiedene Gemüsegerichte, Salat, Pappad und Basmati-Reis	
V30. Vegetable Palak	14,90 €
Gemüse mit Spinat, nach berühmter nordindischer Art	
V31. Soya Tikka Masala	15,50 €
Soja-Bällchen mit hausgemachter, kräftiger Soße	
V41. Nan	3,50 €
ovales Brot aus Hefeteig	

