

Ekam

Hirschgartenallee 41, muenchen

KOMPLETTE SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Mix Thai (für 2 Personen)	15,00 €
Abwechslungsreicher gemischter Vorspeisenteller für zwei Personen – die perfekte Einleitung in ein genussvolles indisches Mahl.	
Sabzi Samosas	6,80 €
Knusprig frittierte Samosas aus feinem Weizenmehlteig, gefüllt mit aromatisch gewürztem Gemüse.	
Machi Pakoras	7,40 €
Frisches Zanderfilet mit Kräutern in würzigem Kichererbsenteig goldbraun frittiert – ein delikater Fischgenuss.	
Paneer Pakoras	6,70 €
Zarter indischer Paneer-Käse in würzigem Kichererbsenteig goldbraun frittiert – ein vegetarischer Genuss.	
Papad (2 Stück)	4,00 €
Hauchdünne, knusprige Linsenwaffeln – der perfekte indische Begleiter zu jedem Gericht.	
Pakoras	6,70 €
Knusprig frittiertes Gemüse in würzigem Kichererbsenteig – ein klassischer indischer Snack.	
Jheenga Grill	12,50 €
Saftige Riesengarnelen in aromatischer Joghurt-, Ingwer- und Knoblauch-Marinade, über dem Grill zart verfeinert.	
Murgh Tikka	7,20 €
Zartes Hühnerbrustfilet, in aromatischer Joghurt-Marinade eingelegt und über dem Grill perfekt gegart.	
Punjabi Salad	7,50 €
Frischer, gemischter grüner Salat nach Punjabi-Art – leicht, erfrischend und aromatisch gewürzt.	
Chicken Pakoras	7,20 €
Zartes Hühnerfleisch in würzigem Kichererbsenteig goldbraun frittiert – knusprig außen, saftig innen.	
Seekh Kabab	7,20 €
Würziges gegrilltes Lammhackfleisch mit Zwiebeln, Ingwer und aromatischen Gewürzen – saftig und voller Geschmack.	
Pyaz Bhaji	6,70 €
Saftige Zwiebelringe in würzigem Kichererbsenteig goldbraun frittiert – knusprig, aromatisch und unwiderstehlich.	

| TANDOORI-GERICHTE

Jheenga Tandoori	23,50 €
Saftige Riesengarnelen ohne Schale, mit exotischen Gewürzen mariniert und im Tandoor-Ofen gegrillt – ein Meeresfrüchte-Highlight.	
Machi Tikka	19,50 €
Zart gegrilltes Zanderfilet mit aromatischem Ingwer und Knoblauch – leicht, frisch und voller Geschmack.	
Batak Tikka	19,50 €
Saftiges Entenbrustfilet, mariniert in Ingwer, Knoblauch und aromatischen Gewürzen, traditionell im Tandoor-Ofen gegrillt.	
Paneer Tikka	17,50 €
Würziger indischer Käse mit Tomaten, Zwiebeln, grüner Paprika und Ingwer, im Tandoor gegrillt – aromatisch und vegetarisch.	
Haryali Malai Kabab	18,00 €
Saftige Hühnerbrust mit frischem Spinat, Minze und Koriander – würzig-grün mariniert und im Tandoor-Ofen gegrillt.	
Seekh Kabab	18,00 €
Nach indischer Art gegrilltes Lammhackfleisch mit Ingwer, Zwiebeln und aromatischen Gewürzen – würzig und unwiderstehlich.	
Mutton Tikka	20,50 €
Zartes Lammfilet, mariniert in Ingwer, Knoblauch und exotischen Gewürzen, traditionell im Tandoor-Ofen gegrillt.	
Chicken Tikka	19,00 €
Zarte Hühnerbrust, mariniert in Ingwer, Knoblauch und aromatischen Gewürzen, traditionell im Tandoor-Ofen gegrillt.	

I HÜHNCHENGERICHTE

Chicken Achari (Scharf) 18,50 €

Zartes Hühnerbrustfilet in einer einzigartigen süß-sauren Gewürzmischung nach Art des Chefkochs – scharf, aromatisch und unverwechselbar.

Chicken Dahi Wala 18,00 €

Zartes Hühnerbrustfilet in einer feinen Safran-Joghurtsauce nach Chefkochrezept – eine edle Komposition aus Gewürzen und Frische – Allergene: G, H.

Chicken Korma 17,00 €

Saftiges Hühnerbrustfilet in einer samtigen Sahnesauce mit Kokosnuss und Mandeln – mild, cremig und unwiderstehlich aromatisch – Allergene: G, H, Al.

Chicken Jalfrezi (scharf) 17,00 €

Würzig gebratenes Hühnerbrustfilet mit Knoblauch, Ingwer, grüner Paprika und Zwiebeln in einer feurig-scharfen Sauce.

Chicken Nilgiri (Scharf) 18,50 €

Hühnerbrustfilet mit Minze, Koriander, Kokos und Spinat in einer feurig-würzigen Currysauce – ein lebhaftes Geschmackserlebnis.

Chicken Masala 18,50 €

Gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Ingwer und Zwiebeln in einer würzigen Tomaten-Joghurt-Sahnesauce – intensiv im Geschmack und vollmundig – Allergene: G, H.

Chicken Palak 17,00 €

Saftiges Hühnerbrustfilet auf einem Bett aus frischem Spinat, verfeinert mit einer aromatischen Masalasauce – Allergene: G.

Chicken Sabzi 17,00 €

Zartes Hühnerbrustfilet mit frischem Gartengemüse in einer aromatischen Currysauce – leicht, frisch und herrlich würzig – Allergene: G.

Chili Chicken (scharf) 17,50 €

Würzig-scharfes Hühnerfleisch nach klassischer nordindischer Art – ein feuriges Geschmackserlebnis voller Aromen.

Chicken Mango 18,00 €

Zartes Hühnerbrustfilet in einer exotischen, cremigen Mangosauce – eine fruchtig-milde Verführung – Allergene: G.

Chicken Vindaloo (sehr scharf) 17,00 €

Hühnerbrustfilet mit Knoblauch, Ingwer und Kartoffeln in einer intensiv-scharfen Sauce – ein Gericht für wahre Schärfe Liebhaber.

Chicken Karahi 17,00 €

Hühnerbrustfilet mit Kümmel, Koriander und grüner Paprika in einer würzigen Ingwer-Tomaten-Zwiebelsauce – ein klassisches indisches Pfannengericht – Allergene: G.

Butter Chicken 17,00 €

Zartes gegrilltes Hühnerbrustfilet in einer reichhaltigen Tomaten-Sahnesauce, verfeinert mit aromatischem Bockshornklee – ein indischer Klassiker – Allergene: G, H.

Chicken Khumb Wala**17,00 €**

Saftiges Hühnerbrustfilet mit frischen Champignons und Ingwer in einer aromatischen Mandel-Curry-Sahnesauce – Allergene: G, H, Al.

| LAMMGERICHTE**Mutton Masala****20,50 €**

Gegrilltes Lammfilet mit Ingwer und Zwiebeln in einer aromatischen Tomaten-Joghurt-Sahnesauce – zart, würzig und voller Geschmack.

Mutton Dahi Wala**18,50 €**

Zartes Lammfleisch in einer exquisiten Joghurtsauce mit edlem Safran – ein Signature-Gericht unseres Chefkochs.

Mutton Korma**17,50 €**

Zartes Lammfleisch in samtiger Kokosnuss-Mandel-Sahnesauce – mild, cremig und herrlich aromatisch.

Mutton Jalfrezi (scharf)**17,50 €**

Würzig-scharfes Lammfleisch mit Knoblauch, Ingwer, grüner Paprika und Zwiebeln in einer feurigen Sauce.

Mutton Khumb Wala**17,50 €**

Zartes Lammfleisch mit frischen Champignons und Ingwer in einer reichhaltigen Mandel-Curry-Sahnesauce.

Mutton Vindaloo (sehr scharf)**17,50 €**

Sehr scharfes Lammfleisch mit Knoblauch, Ingwer und Kartoffeln in einer feurigen Vindaloo-Sauce – nur für wahre Schärfe-Liebhaber.

Mutton Sabzi**17,50 €**

Zartes Lammfleisch mit frischem Gartengemüse in einer aromatischen Currysauce – herzhaft, nahrhaft und voller Geschmack.

Mutton Karahi**17,50 €**

Zartes Lammfleisch mit Kümmel, Koriander und grüner Paprika in einer würzigen Ingwer-Tomaten-Zwiebelsauce.

Mutton Nilgiri (Scharf)**20,50 €**

Feuriges Lammfleisch mit Minze, Koriander, Kokos und Spinat in einer würzigen Currysauce – lebendig und voller Aromen.

Mutton Achari (Scharf)**20,50 €**

Scharfes Lammfleisch in einer unverwechselbaren süß-sauren Gewürzmischung nach Rezept unseres Chefkochs.

Mutton Palak**17,50 €**

Zartes Lammfleisch mit frischem Spinat in einer aromatischen Masala-Sauce – kräftig im Geschmack und nahrhaft.

| ENTENGERICHTE**Batak Masala****19,50 €**

Zartes Entenbrustfilet mit Ingwer, Zwiebeln und aromatischer Tomaten-Joghurt-Sahnesauce – reich, cremig und voller Gewürze.

Batak Tikka Jalfrezi (scharf)**19,50 €**

Gegrilltes Entenbrustfilet mit gebratenen Zwiebeln, bunter Paprika und Koriander in einer feurigen Jalfrezi-Sauce.

| FISCHGERICHTE

Fisch Masala 19,50 €

Zarter Zander mit Ingwer und Zwiebeln in einer würzigen Tomaten-Joghurt-Sahnesauce – ein aromatisches Fischgericht der indischen Küche.

Jheenga Jalfrezi (scharf) 23,50 €

Gegrillte Riesengarnelen mit Knoblauch, Ingwer, grüner Paprika und Zwiebeln in einer feurig-scharfen Sauce – ein Gericht voller Intensität.

Madras Machi (scharf) 19,50 €

Saftiger Zander mit Zwiebeln und Kokosnuss in einer feurig-würzigen Masalasauce – scharf, intensiv und voller Charakter.

Jheenga Nilgiri (Scharf) 23,50 €

Gegrillte Riesengarnelen mit Minze, Koriander, Kokos und Spinat in einer feurig-würzigen Currysauce – frisch, scharf und unverwechselbar.

Jheenga Khumb Wala 23,50 €

Saftige Riesengarnelen mit frischen Champignons und Ingwer in einer aromatischen Mandel-Curry-Sahnesauce – ein luxuriöses Meeresfrüchtegericht.

Machi Badam Pasanda 19,50 €

Zarter Zander in einer samtigen Nussauce, verfeinert mit Kokosnussflocken und gemahlenen Mandeln – reichhaltig und aromatisch.

Jheenga Dahi Wala 23,50 €

Zarte Riesengarnelen in einer feinen Safran-Joghurtsauce nach Chefkochrezept – elegant, aromatisch und unwiderstehlich.

| REISGERICHTE

Jheenga Biryani 23,00 €

Saftige Riesengarnelen und Shrimps mit Cashewnüssen in duftendem, aromatisch gewürztem Basmati-Reis – Meeresfrüchte-Biryani vom Feinsten.

Sabzi Biryani 16,50 €

Duftendes Basmati-Biryani mit aromatisch gewürztem Gemüse – ein farbenfrohes vegetarisches Festmahl.

Mutton Biryani 18,50 €

Saftiges Lammfleisch mit Cashewnüssen in duftendem, aromatisch gewürztem Basmati-Reis – ein unvergesslicher Genuss.

Chicken Biryani 18,00 €

Zartes Hühnerbrustfilet mit Cashewnüssen in duftendem, aromatisch gewürztem Basmati-Reis – ein klassisches indisches Festgericht.

| VEGETARISCHE GERICHTE

Shahi Paneer	15,50 €
Zarter indischer Käse in einer reichhaltigen Mandel-Tomatensauce – cremig, aromatisch und königlich im Geschmack.	
Shahi Bengan	15,50 €
Auberginen mit Käse, Rosinen und Mandeln in einer cremigen Tomaten-Sahnesauce – reichhaltig, aromatisch und unverwechselbar.	
Bhartha	15,50 €
Rauchig gegrilltes Auberginenhack mit Zwiebeln, Tomaten und würziger Currysauce – herzhaft und authentisch indisch.	
Alu Gobi Masala	15,50 €
Blumenkohl und Kartoffeln mit Ingwer und Kümmel in einer würzigen Tomaten-Zwiebelsauce – herzhaft und sättigend.	
Sabzi Jalfrezi (scharf)	15,50 €
Knackig gebratenes Gartengemüse in einer feurigen Currysauce – scharf, frisch und voller Aroma.	
Matter Paneer	15,50 €
Indischer Käse mit Erbsen in einer würzigen, aromatischen Currysauce – ein vegetarischer Klassiker der indischen Küche.	
Channa Masala	15,50 €
Herzhafte Kichererbsen mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer in einer aromatischen Masalasauce – würzig und sättigend.	
Bhindi Masala	15,50 €
Zarte Okraschoten mit Tomaten und Zwiebeln in einer würzigen Masalasauce – aromatisch und authentisch indisch.	
Karahi Paneer	15,50 €
Indischer Käse mit Kümmel, Koriander, grüner Paprika und Ingwer in einer würzigen Tomaten-Zwiebelsauce – intensiv und aromatisch.	
Palak Paneer	15,50 €
Zarter indischer Käse in cremigem Spinat-Curry mit aromatischer, würziger Sauce – samtig und voller Geschmack.	
Dal Makhni	14,50 €
Cremige indische schwarze Linsen, langsam gegart mit Knoblauch und Ingwer – ein unverwechselbarer Klassiker der nordindischen Küche.	
Navratan Korma	15,50 €
Frisches Gartengemüse in einer exotischen Kokosnuss-Mandel-Sahnesauce – mild, cremig und voller harmonischer Aromen.	
Malai Kofta	15,50 €
Zarte Gemüsebällchen mit indischem Käse und Rosinen in einer cremigen Tomaten-Mandel-Sahnesauce – eine indische Delikatesse.	

| BEILAGEN

Makhani Naan **3,80 €**
Frisch zubereitetes, fluffiges Hefeteig-Weißbrot mit zerlassener Butter – unwiderstehlich weich und aromatisch – Allergene: A, Wh, C, G.

Ingwer Kulcha **4,50 €**
Im Tandoor-Ofen gebackenes, weiches Weizenbrot mit frischem Ingwer – aromatisch, leicht scharf und unwiderstehlich – Allergene: A, Wh, C, G.

Keema Naan (scharf) **6,00 €**
Frisch gebackenes Weizenbrot mit einer würzigen Füllung aus Zwiebeln und Lammhackfleisch – herzhaft, scharf und unwiderstehlich – Allergene: A, Wh, C, G.

Tandoori Roti **3,00 €**
Frisch im Tandoor-Ofen gebackenes, knusprig-zartes Vollkornbrot – die klassische indische Beilage – Allergene: A.

Pulao Chawal **4,00 €**
Aromatisch gebratener Basmatireis, verfeinert mit einer Zutat Ihrer Wahl – die perfekte Beilage zu jedem indischen Gericht.

Raita **4,50 €**
Erfrischender Joghurt mit einer Zutat Ihrer Wahl – die ideale, kühlende Begleitung zu würzigen indischen Gerichten – Allergene: G.

Peshwari Kulcha **5,80 €**
Weiches Weizenbrot, gefüllt mit indischem Käse, Cashewnüssen, Rosinen und Kokos – süßlich, reichhaltig und verführerisch – Allergene: A, Wh, C, G, H, Ca.

Parantha **4,00 €**
Goldbraun in Butter gebackenes Vollkornbrot – knusprig außen, zart innen und herrlich buttrig – Allergene: A, G.

Lassan Kulcha **4,50 €**
Im Tandoor-Ofen gebackenes, weiches Weizenbrot mit würzigem Knoblauch – die perfekte Begleitung zu jedem Curry – Allergene: A, Wh, C, G.
