



Masala Empire

koeln

+49 221 45304305

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| VORSPEISEN

Samosa Gebackene Teigtaschen mit Gemüse	7,10 €
Pakora Knusprig gebratene Kartoffeln mit Zwiebeln und Blumenkohl	7,10 €
Mushroom „65“ Frittierte Champignons in Masala mariniert	7,10 €
Banana Bhaji Marinierte Kochbanane in Kichererbsenteig frittiert	8,20 €
Okra Pakora Marinierte Okraschoten in Kichererbsenteig frittiert	7,10 €
Stuffed Tandoori Aloo Kartoffeln, gefüllt mit einer Paneermischung in Joghurt-Masala mariniert und im Tandoori Ofen gegrillt	8,20 €
Gobi „65“ Frittierter Blumenkohl mariniert in Masala	7,10 €
Harabara Kabab Gebratene Gemüsefrikadellen aus Brokkoli, Spinat und Erbsen.	8,20 €
Paneer Pakora Indischer Weichkäse in Kichererbsenteig gebacken	8,20 €
Paneer Tikka Marinierter Weichkäse mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika, gegrillt im Tandoori Ofen	9,30 €
Chicken Pakora Hähnchenfilet in Kichererbsenteig gebacken	8,20 €
Prawns Pakora Garnelen in Kichererbsenteig gebacken	9,30 €
Beef Chili Fry Pikant mariniertes Rindfleisch mit Zwiebeln	9,30 €
Chicken „65“ Frittierte Hähnchenfilets in Masala mariniert.	9,30 €
Chicken Fry Frittierte Hähnchenstücke in Masala mariniert. Aus Südindien.	9,30 €

I SUPPEN

Linsensuppe	dicke Linsensuppe mit Reisnudeln und Kokosmilch	8,80 €
Tomatensuppe	Suppe mit indischen Gewürzen und kleinen Tomatenstückchen	8,80 €
Gemüsesuppe	Suppe indischer Art mit gebratenen Okraschoten und Kokosmilch	8,80 €
Hühnersuppe	Blumenkohleinlage, verfeinert mit Kokosmilch	9,90 €
Vegetable Kadai	Kartoffeln, Karotten, Prinzessbohnen, Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten mit Kräutern und Gewürzen gekocht	16,90 €
Mushroom Mutter Masala	Mais mit Zwiebeln, Knoblauch, Cashewkernen und Gewürzen	14,90 €
Palak Paneer	mit Ingwer, Knoblauch und indischem Weichkäse	17,90 €
Paneer Butter Masala	indischen Gewürzen, Kräutern, Butter und Sahne gekocht	17,90 €
Dal Tadka	gekocht mit Butter, Kurkuma, gebratenem Knoblauch und Kreuzkümmel	16,50 €
Vegetable Mappas	Okra und Okraschoten gekocht in einer cremig pikanten Sauce mit Kokosmilch, Gewürzen und Kräutern	17,90 €
Vegetable Kurma	gekocht in einer pikanten Sauce aus Cashewnüssen und Kokosmilch	17,90 €
Green peas Curry	mit Kokosmilch und Gewürzen gekocht	14,90 €
Paruppu Curry	Basenttes Curry mit Chilischoten und Kokosnuss in Masala-Curry	15,90 €
Green Gram Curry	mit Kokosmilch	15,90 €
Butter Chicken	Zwiebeln, Tomaten in einer köstlichen Buttersoße, verfeinert mit Sahne	18,90 €
Chicken Tikka Masala	und Paprika in einer Joghurt-Tandoori-Masala-Sauce	18,90 €
Chicken Kadai	Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten, verfeinert mit Kräutern und Gewürzen	18,90 €
Chicken Palak	Spinat, aromatischen indischen Gewürzen und Kräutern	18,90 €
Chicken Muglai	Filet in Cashewnusspaste und Eiweißschaum	18,90 €
Kerala Chicken Curry	Art mit geröstetem Kokosnuss-Masala und Kokosmilch	17,90 €
Chicken Varutharachathu	Kokosnuss-Masala mit roten Chilis und schwarzem Pfeffer	17,90 €
Pepper Chicken Masala	mit Pfeffer-Sauce gekocht	17,90 €
Chicken Roast	Filet mit Tomaten, Curryblättern und Zwiebeln	18,90 €
Chicken Kurma	in einer cremigen Sauce mit Kokosmilch, Cashewnüssen, Erbsen und Kartoffeln	17,90 €
Mutton Kadai	Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten verfeinert mit Kräutern und Gewürzen	18,90 €
Mutton Palak	mit aromatischen indischen Gewürzen und Kräutern	18,90 €
Mutton Roganjosh	Gericht mit Lamm. Langsam gekocht und mit Kardamom verfeinert	19,90 €
Mutton Dopyaza	mit Tomaten, Zwiebelmix und aromatischen Gewürzen	18,90 €
Mutton Muglai	Fleisch in einer Cashewnusspaste und Eiweißschaum	19,90 €
Kerala Mutton Curry	Kerala-Stil gekocht mit aromatischen Gewürzen, Kokosmilch und Kokosöl	18,90 €
Mutton Roast	mit Tomaten, Curryblättern und Zwiebeln	18,90 €
Mutton Kurma	in einer cremigen Sauce mit Kokosmilch, Cashewnüssen, Erbsen und Kartoffeln	19,90 €
Naadan Mutton Curry	mit authentischen Kerala-Gewürzen, Kokosmilch, Kokosöl, grünen Chilischoten und Curryblättern	20,90 €
Mutton Pepper Curry	mit Pfeffer, gekocht im Kerala-Stil. Mit Curryblättern, Zwiebeln, Pfeffer und grünem Chili	20,90 €
Kadai Beef	Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten verfeinert mit Kräutern und Gewürzen	18,90 €
Beef Vindaloo	sehr scharfes Curry mit Tomaten, Zwiebeln und vielen Chilischoten	18,90 €
Beef Dopyaza	mit Tomaten, Zwiebelmix und indischen Gewürzen	18,90 €
Achaari Beef	mit süß-sauren Achaari-Creme mit Gewürzen, frischen Kräutern, Tomaten, und Koriander	19,90 €
Beef Masala	mit frischen Tomaten in einer pikant gewürzten Masala-Sauce	19,90 €
Kerala Beef Curry	authentischen Kerala-Stil. Würzig mit aromatischen Gewürzen, Kokosmilch und Kokosöl	18,90 €
Beef Roast	mit Tomaten, Curryblättern und Zwiebeln	18,90 €

| TANDOORI SPEZIALITÄTEN

Tandoori Chicken Halbes Hähnchen mariniert mit authentisch indischen Gewürzen und im Tandoori Ofen gegrillt	18,50 €
Chicken Tikka Würzig mariniertes Hähnchenfilet im Tandoori Ofen gegrillt	18,50 €
Chicken Malai Tikka Mariniertes Hähnchenfilet in hausgemachter Cashewnusspaste im Tandoori Ofen gegrillt	18,50 €
Chicken Nawabi Mariniertes Hähnchen mit speziellen Gewürzen im Tandoori Ofen gegrillt	18,50 €
Chicken Hariyali Tikka Mariniertes Hähnchen mit Koriander und Minze im Tandoori Ofen gegrillt	18,50 €
Thangidi Kabab Marinierte Hähnchenkeulen mit Ingwer, Knoblauch und Joghurt im Tandoori Ofen gegrillt	18,50 €

| AYURVEDISCHE SPEZIALITÄTEN

Cabbage Thoran Würziges frisches Kohlgemüse gebraten in Kokosöl mit frischer geraspelter Kokosnuss, roten Chilis, Curryblättern und Senfkörnern	14,90 €
Kitchari Kitchari ist ein Eintopf aus Reis, Mungobohnen, Zucchini und Spinat und eines der bekanntesten ayurvedischen Gerichte.	15,90 €
Chempu Taro, auch unter dem Namen Wasserbrotwurzel bekannt, zählt zu den bedeutsamen Kulturpflanzen der Tropen. Geschmacklich erinnern sie an Esskastanien sowie Kartoffeln und werden in einer würzigen Tomatensauce serviert	15,90 €
Kovakkai Mezhukuyarati In Kokosöl gebraten, mit frischen Kokosnussscheiben, Knoblauch und roten Chiliflocken. Kovakkai gehören zu den Kürbisgewächsen und sind eine in der indischen Küche unerlässliche Zutat. Ihr warmes, kräftiges Aroma verleiht typisch indischen Gerichten einen unvergleichlichen Geschmack	15,90 €
Vendeka Masala In Kokosöl gebratene Okraschoten mit authentischen Kerala-Gewürzen	15,90 €

| INDISCHE BROTE

Naan Indisches Brot aus Weizenmehl	3,90 €
Garlic Naan Indisches Brot verfeinert mit Butter und Knoblauch	4,20 €
Buter Naan Indisches Brot verfeinert mit Butter	4,20 €
Cheesy Naan Indisches Brot gefüllt mit Käse	5,30 €
Kulcha Indisches Brot verfeinert mit Butter, Gewürzen und schwarzem Sesam	4,50 €
Stuffed Kulcha Indisches Brot gefüllt mit Kartoffeln und geraspelten Möhren verfeinert mit Butter, Gewürzen und schwarzem Sesam	5,40 €
Parata Indisches Fladenbrot aus der Pfanne verfeinert mit Butter	4,50 €

| EXTRAS

Papadam Knusprig frittierte Fladen aus Linsenmehl	1,60 €
Mint Sauce Joghurtsauce mit Minze, Koriander und grünen Chilis	2,40 €
Raita Joghurt mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln und indischen Gewürzen	4,20 €
Mango Mixed Pickles	2,70 €
Mango Chutney	2,90 €
Kokosnuss Chutney	3,20 €

| BIRYANI

Biryani mit Hähnchen

18,90 €

Ein sehr aromatisches Reisgericht aus der Pfanne. Ein mit Safran infundierter Basmati Reis wird mit verschiedenen Gewürzen und Kräutern verfeinert und kann mit ausgewählten Fleischsorten oder Garnelen getoppt werden. Dazu servieren wir unser hausgemachtes Raita.

Biryani mit Lamm

20,90 €

Ein sehr aromatisches Reisgericht aus der Pfanne. Ein mit Safran infundierter Basmati Reis wird mit verschiedenen Gewürzen und Kräutern verfeinert und kann mit ausgewählten Fleischsorten oder Garnelen getoppt werden. Dazu servieren wir unser hausgemachtes Raita.

Biryani mit Garnelen

23,50 €

Ein sehr aromatisches Reisgericht aus der Pfanne. Ein mit Safran infundierter Basmati Reis wird mit verschiedenen Gewürzen und Kräutern verfeinert und kann mit ausgewählten Fleischsorten oder Garnelen getoppt werden. Dazu servieren wir unser hausgemachtes Raita.

Biryani mit Gemüse

17,90 €

Ein sehr aromatisches Reisgericht aus der Pfanne. Ein mit Safran infundierter Basmati Reis wird mit verschiedenen Gewürzen und Kräutern verfeinert und kann mit ausgewählten Fleischsorten oder Garnelen getoppt werden. Dazu servieren wir unser hausgemachtes Raita.

| REIS AUSWAHL

Basmati Reis

4,20 €

Pilau Reis

6,60 €

Gebratener Reis mit verschiedenem frischem Gemüse