

Mera Masala

Sandweg 56, 60316 frankfurt
+49 69 9434 0150

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| SUPPEN SOUP

Kaddu shorba Kürbissuppe mit Ingwer und Koriander	8,00 €
Tamatar shorba Tomatensuppe mit ausgewählten Masala-Gewürzen	8,00 €
Daal shorba Aromatische Linsensuppe	8,00 €
Neu murg shorba Aromatische Hühnersuppe	8,50 €

| VORSPEISEN APPETIZER

Samosa Zwei Samosas mit Kartoffeln und Erbsen gefüllte, frittierte Teigtaschen	9,00 €
Chukandar carpaccio Hauchdünne Rote Beete mit Rucola, Walnüssen, Kichererbsen, Balsamico und Granatapfel	8,50 €
Pakora In Kichererbsenmehl frittiertes, frisches Gemüse	8,50 €
Chicken 65 Mundgerechte Hähnchenstückchen, frittiert in einer Maismehl- und Chilipanade	9,50 €
Chicken lollipop Knusprige, würzige Hähnchenflügel in Lollipop-Form, perfekt mariniert und frittiert	11,50 €
Phocha hera jhinga Marinierte Garnelen mit Ingwer, Knoblauch, Kumin, Koriander frittiert in Kichererbsenmehl	13,50 €
Paneer bhaji Würfel aus hausgemachtem Frischkäse, Tomaten, Paprika und Zwiebeln, mariniert in spezieller Joghurtsauce im Tandoor gegrillt	11,50 €
Paneer pakora In Kichererbsenmehl frittierter hausgemachter Frischkäse	9,00 €
Aubergine bhaji Fein geschnittene Auberginenstücke frittiert in Kichererbsenmehl	8,50 €
Mera masala platte Auswahl aus im Tandoor gegrillte Hühnchen-Tikka, Lammhackfleischröllchen, Lachsfilet und Samosa	14,50 €
Veg mera masala platte Auswahl aus Samosa, Pakora, Paneer Pakora und Piaj Bhaji	13,50 €
Dhungar machali Im Tandoor gegrilltes Lachsfilet, mariniert in Joghurt, Tomaten, Kräutern und feinen Gewürzen	12,50 €
Chukandar alu tikki Herzhafte Tikkis aus Roter Beete und Kartoffeln, mit aromatischen Gewürzen verfeinert	9,50 €
Chili paneer Frischkäse mit frischer Paprika, Lauchzwiebeln in süß-scharfer Chili- und Soja-Soße	11,90 €
Chili chicken Hähnchen mit frischer Paprika, Lauchzwiebeln in süß-scharfer Chili- und Soja-Soße	12,50 €
Gobi manchurian	11,50 €

Frittierte Blumenkohlröschen mit Lauchzwiebeln in süß-scharfer Chili und Soja Soße

| TANDOORI SPEZIALITÄTEN | TANDOORI SPECIALITIES

Tandoori murg **20,00 €**

Gegrillte Hühnchenschenkel, mariniert in Joghurt gewürzt mit Knoblauch, Ingwer und Tandoori Masala nach Art des Hauses

Tandoori platter **21,90 €**

Auswahl von Hühnchen-Tikka und -schenkeln, Lammhackfleischröllchen und Riesengarnele, serviert mit köstlicher Masala-Sauce

Lakhnawi sheek kebab **21,50 €**

Röllchen aus fein gehacktem Lammfleisch mit aromatischen Gewürzen, grünen Chilis und Garam Masala

Tandoori jingha **23,50 €**

Riesengarnelen gewürzt mit roten Chilis, Zitronen und Ajwain-Samen

Tandoori machali **22,50 €**

Mariniertes Lachsfilet abgeschmeckt mit frischem Koriander, roten Chilis und Knoblauch

Hari bhari bhuna **18,50 €**

Im Tandoor gegrilltes Gemüse, wahlweise mit Paneer oder Bio-Tofu

| HÜHNCHEN | CHICKEN

Murg xacutti Hühnchen nach Goa-Art in einer Zwiebel-Kokosnuss-Sauce mit Chilis, Curryblättern und Sesamkörnern, scharf	19,90 €
Murg jalfrezi Würziges Hähnchengericht mit frischen Tomaten, Paprika, Ingwer und Knoblauch	20,50 €
Murg korma Cremiges Curry nach nordindischer Art mit zart gekochtem Hühnchenfilet, sehr mild	19,90 €
Murg mango masala Cremiges Curry nach nordindischer Art mit zart gekochtem Hühnchenfilet in einer Mango Curry Sauce	19,90 €
Malai murg tikka Zartes Hühnchenfilet, mariniert in einer Spezial-Joghurtsauce, gegrillt im Tandoor, mild	20,50 €
Murg tikka mera masala Marinierte Hühnchenfilet-Stücke in einer einzigartigen Masala-Sauce aus Tomaten, Zwiebeln, Chilis und Koriander	20,50 €
Murg mirchi Hähnchenfilet mariniert mit frischen Paprika, Peperoni und Zwiebeln in süß-scharfer Chili und Soja Soße	20,50 €
Hara murg tikka masala Hühnchenfilet mariniert in Ingwer, Knoblauch und grünen Chilis, gekocht in Hara Masala-Sauce mit Spinat	20,90 €
Murg makhani Köstliches Mera Masala (Butter Chicken)	20,90 €
Desi murg karahi Scharfes, nordindisches Gericht mit saftigem Hühnchenfilet, Paprika, Zwiebeln, Kurkuma und Koriandersamen	20,90 €
Murg vindaloo Sehr scharfes Hähnchengericht mit Kartoffeln, roten Chilis und Ingwer	20,50 €

| LAMM | LAMB

Memna methi	22,00 €
Zarte Stücke vom Lamm sanft geköchelt in einer Masala-Sauce mit Bockshornklee	
Koh-e-memna pindali	22,00 €
Lammcurry zubereitet nach Kashmir-Art mit Zwiebeln, Kichererbsen und Tomaten	
Memna rogan josh	24,50 €
Lamm langsam gekocht in einer exquisiten Sauce mit handverlesenen Gewürzen, Safran und Kräutern nach Lachnow-Art	
Hyderabad memna dalcha	24,00 €
Aromatisches Lammcurry mit gelben Linsen, Zwiebeln, Tomaten und gerösteten Masala Gewürzen	
Memna togan	23,50 €
Zartes Lamm gekocht in Joghurtsauce mit Kurkuma, Tomaten, Knoblauch, ausgewählten Gewürzen und Kräutern, mild	
Memna vindaloo	24,00 €
Sehr scharfes Lammgericht mit Kartoffeln, roten Chilis und Ingwer	
Hara memna masala	24,00 €
Lamm mariniert in Ingwer, Knoblauch und grünen Chilis, gekocht in Hara Masala-Sauce mit Spinat	

| FISCH | FISH

Macher jholl	22,50 €
Traditionelles Mera Masala-Fischcurry	
Machali masala	22,50 €
Lachsfilet in Masala-Sauce aus Zwiebeln, Tomaten, Paprika und Koriander	
Machali balchao	23,00 €
Lachsfilet in Goa-Masala mit Ingwer, roten Chilis und dunklem Rum, scharf	

| GARNELEN | PRAWNS

Jingha hara piazza	24,50 €
Riesengarnelen gekocht mit Kräutern, Frühlingszwiebeln, Ajwain-Samen und Curryblättern	
Jhinga bhuna	23,50 €
Riesengarnelen mit Paprika und Zwiebeln in köstlicher Masala-Sauce	
Jhinga morrisha	24,00 €
Riesengarnelen gekocht mit Tomaten und frischen roten Chilis, sehr scharf	

| BIRYANI | REIS SPEZIALITÄTEN

Vegetable biryani	17,90 €
Gebratener Basmati-Reis mit buntem Gemüse, Paneer-Würfeln und aromatischem Kurkuma-Masala	
Biryani-e-bahar	20,00 €
Gebratener Basmati-Reis mit Lamm oder Hühnchen und aromatischem Kurkuma-Masala	
Samundori biryani	22,50 €
Gebratener Basmati-Reis mit Lachs, Riesengarnelen und aromatischem Kurkuma-Masala	

| VEGETARISCHE GERICHTE | VEGETARIAN DISHES

Bhindi piaz	16,90 €
Okraschoten mit gerösteten Zwiebeln und Tomaten nach Punjabi-Art	
Paneer makhni	17,90 €
Würziger indischer Frischkäse in einer cremigen, milden Tomaten-Butter-Soße mit feinen Gewürzen	
Neu 41 matar methi malai	16,90 €
Erbsen in einer milden, cremigen Cashew-Malai-Sauce mit frischem Bockshornklee	
Palak paneer	17,50 €
Blattspinat mit hausgemachtem Frischkäse, zubereitet nach Art des Hauses	
Paneer tikka masala	17,90 €
Marinierte Würfel aus hausgemachtem Frischkäse mit Paprika und Zwiebeln in würziger Masala-Sauce	
Desi paneer karahi	17,90 €
Traditionelles Paneer-Gericht nach Punjabi-Art, scharf	
Sabji kofta	17,50 €
Frittierte Gemüsebällchen in köstlicher Mera Masala-Sauce	
Chana masala	16,90 €
Kichererbsen in Tomaten-, Ingwer-, Knoblauch- und Zwiebel-Masala	
Baghare aubergine	16,90 €
Beliebtes Auberginen-Gericht in delikater Sauce mit Sesam und Kokosraspeln, sehr mild	
Bartha aubergine	17,50 €
Im Tandoor rauchig gegrillte, zerkleinerte Auberginen mit Ingwer, Kurkuma, Tomaten und Zwiebeln	
Daal hari bhari	16,90 €
Gelbe Linsen mit Zucchini, Auberginen und würzigen Gewürzen	
Sabzi basanti	16,90 €
Gebratenes Gemüse mit Kurkuma, Kumin, Tomaten und Zwiebeln	
Neu 49a sabzi korma	17,50 €
Frischkäse Curry mit frischem Gemüse, in einer cremigen Kokusmilch und Korma-Soße mit Nüssen und Gewürzen	
Mera masala daal	16,90 €
Lieblingslinsengericht des Chef, einzigartig gewürzt	

| THALI

Thali mera masala 23,90 €

Eine Auswahl aus Hühnchen- oder Lammcurry dazu Linsen, Gemüse und Raita, serviert mit Basmati-Reis und Tandoori Naan

Satvic thali 21,90 €

Ein Ayurveda inspiriertes vegetarisches Thali mit Matter Paneer, Linsen, Gemüse und Raita, serviert mit Basmati Reis und Tandoori Roti

| BEILAGEN | SIDE DISHES

Pulao chawall 4,50 €

Basmati-Reis mit Kurkuma, Erbsen und Rosinen

Sabji chawall 5,50 €

Mit frischem Gemüse gebratener Basmati-Reis

Hara bhara salad 8,00 €

Gemischter Beilagensalat

Murg salad 9,00 €

Tandoori Hähnchen mit gemischten Salat

Raita 5,50 €

Joghurt mit frischen Gurken, Tomaten, Gewürzen und Kräutern

Papadam 2,00 €

Cracker aus Linsenmehl mit Kreuzkümmel

| FLADENBROTE | TANDOORI BREAD

Sada naan Fladenbrot aus Weizenmehl	3,50 €
Butter naan Fladenbrot aus Weizenmehl mit Butter gebacken	4,50 €
Lahsun naan Fladenbrot mit frischem Knoblauch und Koriander	4,50 €
Sabji naan Fladenbrot mit Gemüsefüllung und Kräutern	5,00 €
Paneer kulcha Fladenbrot gefüllt mit Paneer, Zwiebeln und Koriander	5,00 €
Chili cheese naan Fladenbrot gefüllt mit roten Chili und Käse	5,50 €
Keema naan Fladenbrot mit Lammhackfleischfüllung und aromatischen Gewürzen	6,90 €
Kashmeeri naan Süßes Fladenbrot gefüllt mit Cashewnüssen, Kokosraspeln, Anis und Rosinen	4,90 €
Lacha paratha Vollkornfladenbrot nach traditioneller Art mit Butter gebacken	4,50 €
Pudina paratha Fladenbrot aus Vollkornmehl mit frischer Pfefferminze	4,50 €
Roti Fladenbrot aus Vollkornmehl	3,00 €
Batura Frittiertes, aufgeblähtes Fladenbrot	4,50 €

| NACHTISCH | DESSERT

Neu 68 mango dream Vanilleeis glaciert mit Mango-Püree	8,50 €
Gajar halwa Hausgemachte Süßspeise aus Möhren mit Mandeln und Pistazien	8,50 €
Schokoladen-soufflé Halbflüssiges warmes Soufflé, serviert mit einer Kugel Eis	8,90 €
Rasmalai Köstliche Milch-Taler zubereitet mit Rosenwasser, Pistazien und Kardamom	8,50 €
Gulab jamun Traditionelle Paneer- und Mehlbällchen, warm serviert in Zuckersirup	6,50 €
Mitha mera masala platte Auswahl aus verschiedenen Nachspeisen (zum Teilen)	17,50 €

| MERA MASALA – STREET DELIGHTS

PANI PURI oder DAHI PURI Knusprige Mini-Puris – wahlweise mit würzigem Pani zum Selbergießen oder als cremige Dahi Puri mit Joghurt und Chutneys.	9,50 €
Papri chaat Knusprige Chips, Joghurt, Kartoffeln mit süß-scharfer Sauce	8,00 €
Samosa chaat bowl Knusprige Samosas, serviert mit würzigen Kichererbsen, Joghurt, Minze und Tamarinden-Chutney.	9,00 €
Chakundar tikki chaat bowl Hausgemachte Rote Beete Kartoffel-Patties mit Kichererbsen, Joghurt, Kräutern und süß-scharfen Chutneys.	9,00 €
Channa bhatura thali Frittierte, fluffige Bhaturas mit würzigem Kichererbsen-Curry – ein Street-Food-Klassiker aus Nordindien.	16,50 €
Momos Frisch gedämpfte Teigtaschen mit Gemüse- oder Hähnchenfüllung, serviert mit pikanter Momo-Sauce. Nur sonntags verfügbar.	11,90 €
Mera masala hakka noodles Würzig gebratene Indo-Chinese Nudeln mit frischem Gemüse und knackigen Frühlingszwiebeln – nur sonntags verfügbar	10,50 €