

Taj Palace

Markt 53, 5440 salzburg
+43624420822

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| SHORBA SOUPS

Dal shorba 5,00 €

Linsen Madras-Curry Suppe (A) / traditional curried yellow lentil soup

Tamatar shorba 5,00 €

Scharfe Tomaten-Kokossuppe (A, G, H) / mildly spiced tomato soup flavoured with coconut

Murgh shorba 5,50 €

Hühner-Cremesuppe verfeinert mit Obershaube und Korianderblättern (A, G, L) / chicken cream soup flavoured with coriander leaves

| VORSPEISEN APPETISERS

Veg samosa 7,20 €

Mit Kartoffeln und Erbsen gefüllte Teigtaschen (A) / puff pastry filled with potatoes, green peas

Veg pakora 6,90 €

Gemüse in Kichererbsenmehl ausgebacken / mixed vegetables coated in chickpea flour, deep-fried

Onion bhaji 6,90 €

Zwiebelringe mit pikanten Gewürzen in Kichererbsenmantel (A) / mildly spicy onion rings coated in chickpea flour, deep-fried

Bhalla chaat 6,90 €

Typischer indischer „Gassen-Snack“ (A, G) / typical indian street food

Chicken tikka lababi 9,50 €

Mit Joghurt und Honig marinierte und gegrillte Hühnerfiletstücke (G) / grilled chicken fillet marinated with yogurt and honey

Vorspeise für zwei 16,00 €

Vorspeisenteller mit fünf verschiedenen Vorspeisen (A, B, G) / starter plate with five different appetizers

| SALAT SALAD

Gemischter salat

4,90 €

Frischer gemischter Salat mit Mangodressing (N) / fresh mixed salad with mango dressing

Murgh tikka salat

12,50 €

Gemischter Salatteller mit „Chicken Tikka“ und Mangodressing (G, N) / mixed salad with chicken tikka and mango dressing

Indian salat

4,90 €

Gurke Tomaten zwiebeln und grünes chilli / Cucumber, tomatoes, onions and green chili

| VEGETARISCH VEGETARIAN

Paneer makhani	15,50 €
Hausgemachter Käse in einem Tomatencreme-Curry und Fenugreek-Blättern (G, H) / cottage cheese, tomato&cream gravy, fenugreek leaves	
Palak paneer	15,50 €
Hausgemachter Käse mit würziger Spinat-Cremesauce (G, H) / cottage cheese with spicy spinach gravy	
Paneer jhalfrezi	15,50 €
Hausgemachter Käse mit Paprika, Zwiebeln, Zucchini, Tomaten und Thymiankernen (G) / cottage cheese with peppers, onions, zucchini, tomatoes and thyme seeds	
Malai kofta	15,50 €
Hausgemachte Käse-Nüsse-Bällchen in einer Currysauce (G, H) / cheese dumplings with nuts and raisins in curry	
Navratan korma	15,50 €
Gemischtes Gemüse, Nüsse und Rosinen in einer reichen Currysauce (G, H) / mixed vegetables with nuts and raisins in curry	
Matar paneer	15,50 €
Hausgemachter Käse mit Jungerbsen in einer Curcuma-Currysauce (G, H) / cottage cheese with green peas in turmeric curry	
Aloo palak matar	15,50 €
Kartoffeln, Blattspinat und Erbsen mit Garam Masala zubereitet potatoes, leaf spinach and peas prepared with garam masala	
Bhindi dopiaza	15,50 €
Okra mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Kreuzkümmel Okra with onions, tomatoes, ginger and cumin	
Aloo gobhi	15,50 €
Blumenkohl und Kartoffeln mit Ingwer und Kreuzkümmel / cauliflower and potatoes with ginger and cumin	
Daal makhani	14,50 €
Linsen mit Tomaten, Ingwer, Butter und Sahne zubereitet (G) / classical black lentils and kidney beans cooked with tomatoes and cream	
Daal palak	14,50 €
Gelbe Linsen mit Blattspinat und Kreuzkümmel / yellow lentils with leaf spinach and cumin	
Daal tadhka	14,50 €
Gelbe Linsen mit Tomaten, Zwiebeln und Kreuzkümmel / yellow lentils with tomatoes, onions and cumin	
Panjabi chole	15,50 €
Kichererbsen mit Tomaten, Ingwer und getrocknetem Mango / chickpeas with tomatoes, ginger and dried mango	

| FLEISCHGERICHTE NON-VEGETARIAN

Butter chicken 16,90 €

Klassisches „Chicken Tikka“ in einer Tomatecremesauce, verfeinert mit Fenugreekblättern (G, H) / chicken tikka in tomato cream gravey with fenugreek leaves

Murgh tikka masala 16,90 €

Gegrilltes „Murgh Tikka“ mit Paprika, Zwiebeln und Ingwer in einer kräftigen Sauce (G, H) / murgh tikka with pepper, onions, ginger in curry

Chole murgh 17,50 €

Hühnerfleisch und Kichererbsen-Curry verfeinert mit Ingwer und getrocknetem Mango (G, H) / chicken and chickpea curry flavored with ginger and dried mango

Palak murgh 17,50 €

Hühnerfleisch mit Spinat, Muskatnuss und Bockshornklee (G, H) / chicken curry with spinach, nutmeg and fenugreek

Chicken korma 17,50 €

Zartes Hühnerfleischcurry mit Nüssen und getrocknetem Obst (G, H) / tender chicken curry with nuts and dried fruit

Murgh jhalfrezi 16,90 €

Hühnerfleisch mit verschiedenem Gemüse in einer Thymian-Tomatensauce (G) / chicken with different vegetables in tomato thyme gravy

Rogan josh 18,50 €

Zartes Lammfleisch in einer Jogurt- und braunen Zwiebelsauce nach Kashmere Art (G, H) / lamb in yoghurt and brown onion gravy in kashmere style

Kadai mutton 18,50 €

Lammfleisch mit Paprika, roten Zwiebeln, Tomaten, Chilischoten und kräftigen Gewürzen (G, H) / spicy lamb with bell peppers, red onions, tomatoes and chili peppers

Palak goasht 18,50 €

Lammcurry mit Blattspinat und Fenugreekblättern (G, H) / lamb curry with spinach and fenugreek leaves

Mutton korma 18,50 €

Zartes Lammfleisch in einer Jogurt- und Mandelsauce (G, H) / tender lamb in yoghurt and almond gravy

Mutton vindaloo 18,00 €

Lammfleisch und Kartoffeln kräftiger Tomaten-Zwiebelsauce, verfeinert mit Essig (G, H) / spicy lamb potato curry flavoured with vinegar

| VOM GRILL GRILL

Tandoori murgh

17,90 €

Mariniertes und gegrilltes Hähnchen (ohne Knochen) (G) / marinated and grilled chicken(boneless)

Reshmi kabab

17,90 €

Hühnerfaschiertes „Seekh Kabab“ verfeinert mit Kardomom und Zimt (C) / minced chicken „seekh kabab“ flavoured with cardamom

Murgh malai tikka

17,90 €

Mit Joghurt, Schmelzkäse und kräftigen Gewürzen marinierte Hühnerfiletstücke (G, H) / spicy boneless chicken marinated with yogurt and melted cheese

| FISCHGERICHTE FISH

Jhinga bombay

20,90 €

Scampi (7 Stk.) mit Thymiankernen in einer Curcuma-Kokoscurry (B, G) / scampi (7 pieces) with thyme in turmeric coconut gravy

Goa fish curry

18,90 €

Zander- und Schrimpscurry nach Goa Art (B, D, G, H) / pikeperch and shrimps curry in goa style

| THALI THALI

Veg thali

19,50 €Paneer Makhani, Aloo Gobhi, Daal Makhani, Boondi Raita, Naan, Reis, Pappardum und Tagesdessert (A, G, H) / a selection of complete vegetarian meal (for 1 person)¹

Punjabi thali

20,50 €

Chicken Curry, Mix Sabzee, Daal Makhani, Boondi Raita, Naan, Reis, Pappardum und Tagesdessert (A, G, H) / a selection of non-vegetarian complete meal (for 1 person)

Rajasthani thali für-2

44,00 €

Veg Samosa, Palak Paneer, Aloo Gobhi, Daal Tadka, Chole, Boondi Raita, Naan, Reis, Pappardum und Tagesdessert (A, G, H) / a selection of complete vegetarian meal

Taj palace thali

48,00 €

Bhalla Chaat, Rogan Josh, Murgh Makhani, Mix Sabzee, Daal, Naan, (für 2 Personen) Reis, Pappardum und Tagesdessert (A, G, H) / a selection of non-vegetarian complete meal

| BIRYANI BIRYANI

Paneer & veg biryani

15,50 €

Edler Basmati-Reis mit hausgemachtem Käse, frischem Gemüse und Rosenwasser (G, H) / cottage cheese and fresh vegetables cooked with basmati rice

Murgh biryani

17,90 €

Edler Basmati-Reis mit Hühnerfleisch und Kardamom (G) / boneless chicken cooked with basmati rice and flavoured with cardamom

Lamm biryani

19,20 €

Edler Basmati-Reis mit zartem Lammfleisch und Muskatnuss (G) / lamb cooked with basmati rice in avadhi style

Schrimps biryani

19,20 €

Edler Basmati-Reis mit Schrimps und Currygewürzen (B, G, H) / shrimps cooked with basmati rice and flavoured with curry spices

Jhinga biryani

20,90 €

Edler Basmati-Reis mit Scampi (7 Stück) nach Bombay Art (B, G, H) / scampi (7 pieces) cooked with basmati rice, Bombay style

| BEILAGEN SIDE DISHES

Naan Fladenbrot aus dem Tandoor	2,50 €
Lasan naan Fladenbrot aus dem Tandoor mit Knoblauchbutter	3,00 €
Roti Dünner Vollkornfladen aus dem Tandoor	2,50 €
Laccha prantha Vollkornbrot gefüllt mit butter , Whole grain bread with butter	4,00 €
Podina prantha Vollkornbrot gefüllt mit butter mit Pfefferminze	4,00 €
Kheera raita würziger Joghurt mit feingeriebenen Gurken	4,00 €
Boondi raita Frischer Joghurt mit Boondi und indischen Gewürzen	4,00 €
Chaaval Portion Himalaya Basmatireis	3,00 €
Pappardum Zwei Linsencracker mit verschiedenen chutneys	3,00 €
Portion mixed pickles	0,90 €

| DESSERT DESSERT

Kaisar kulfi Hausgemachtes Pistazien-Safraneis	5,50 €
Firni Reismilchdessert verfeinert mit Kardamom und Kokosnuss	5,50 €
Mango panna cotta	5,50 €
Gulab jamun Ausgebackenen Käsebällchen in Honig-Zuckersirup	4,50 €