

# Restaurant Radha Dachau

## Indisches Spezialitäten Restaurant

Tel.: 08131 / 33 93 53 • Mobil: 0176 / 20 00 41 02

### Shorba Suppen

		<u>Euro</u>
1	<b>Dal Shorba</b> Kraftige Indische Linsensuppe	3,90
2	<b>Malkatani Shorba</b> Scharfe Suppe mit Linsen, Reis und Hühnerfleisch	4,50
3	<b>Murgh Shorba</b> Hühner-Cremesuppe	4,00
4	<b>Sabzi Shorba</b> Gemüse Cremesuppe	4,00
5	<b>Tomatar Shorba</b> Tomaten-Cremesuppe, pikant gewürzt	4,20
608	<b>Lasan Shorba</b> Knoblauchsuppe mit Ingwer	4,20

### Shuruvat Vorspeisen

Zu allen Vorspeisen servieren wir drei verschiedene schmackhafte Saucen

6	<b>Vegetable Pakoras</b> in Kichererbsenmehl gebackenes Gemüse	4,30
7	<b>Murg Pakoras</b> in Kichererbsenmehl gebackenes Hühnerbrustfiletstücke	5,50
8	<b>Paneer Pakoras</b> in Kichererbsenmehl gebackener, hausgemachter Käse	4,90
9	<b>Bengen Pakoras</b> in Kichererbsenmehl gebackene Auberginen	4,50
10	<b>Vegetable Samosa</b> 2 Teigtaschen mit frischem Gemüse gefüllt	4,50
11	<b>Onion Bhaji</b> in Kichererbsenmehl gebackenes Zwiebellaibchen	4,50
12	<b>Fisch Pakoras</b> in Kichererbsenmehl gebackenes Fischfilet	5,90
14	<b>Mushroom Pakoras</b> Gebackene Champignon im Kichererbsenmehl	4,30
15	<b>Gemischte Vorspeisenplatte - für Zwei Personen</b> Murg-, Vegetable-, Paneer-, Sengen- Pakoras, Onion Bhaji für zwei Personen	10,50

Als Beilage zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen Basmati-Safran-Reis

## Salate und Joghurt Speisen

016	<b>ChannaChat</b> Kichererbsen in Tomaten, Zwiebeln und grüner Salat in Joghurt-Sauce	4,50
017	<b>MurgChat</b> Hühnerfleisch mit Tomaten und Zwiebeln in Joghurt - Sauce	5,50
019	<b>Gemischter Salat</b> Salat der Saison	3,90
020	<b>'Radha' Salat</b> Gemischter Salat mit Hähnchenstreifen und Eiern	5,30
021	<b>Raita / Alu Raita</b> Joghurt mit Gurken oder Kartoffel fein gewürzt	3,50

## Indische Brote

023	<b>Chapati</b> Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl	1,90
024	<b>Naan</b> Fladenbrot aus Hefeteig	2,30
025	<b>Lasan/Butter-Naan</b> Fladenbrot aus Hefeteig mit: Knoblauch oder Butter	2,90
225	<b>Adrak Naan</b> Fladenbrot aus Hefeteig mit Ingwer	2,90
026	<b>Pappadams</b> Zwei dünne, knusprige Linsenwaffeln	2,00
027	<b>Alu/Gobhi-Parantha</b> Fladenbrot mit würziger Kartoffel- oder Blumenkohlfüllung	2,90
028	<b>Paneer Naan</b> Fladenbrot aus Hefeteig mit hausgemachten Käse gefüllt	3,50
029	<b>Pishwari Naan</b> Hefeteigbrot mit Rosinen, Mandeln und Kokosnüssen	3,50

## Extra Beilagen

030	<b>Basmati Reis</b>	2,90
031	<b>Pilao Reis</b> Gebratener Reis mit Erbsen und Zwiebeln	3,50
331	<b>Bombay - Potatoes</b> Gebratene Kartoffeln mit Kümmel	3,90

Als Beilage zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen Basmati-Safran-Reis

## Vegetarische Spezialitäten- Gartengemüse

<b>032</b>	<b>Karahi Mushrooms</b> In heisser Pfanne servierter Champignon Und Ingwer, fein gewürzt	<b>10,50</b>
<b>033</b>	<b>Karahi Paneer</b> In heisser Pfanne servierter Hausgemachter Käse mit Joghurt, Tomaten und Ingwer	<b>11,90</b>
<b>034</b>	<b>Malai Koftas</b> Gefüllte Käseklösschen in feiner Curry-Creme-Sauce Mit Mandeln und Kokosnuss	<b>11,50</b>
<b>035</b>	<b>Mixed Vegetables</b> Gemüse-Curry aus verschiedenem frischem Gemüse	<b>10,50</b>
<b>036</b>	<b>Navrattan Korma</b> Eine Mischung frischer Gartengemüse, Nüsse und Rosinen In Sahne-Sauce	<b>11,50</b>
<b>037</b>	<b>Channa Masala</b> Kichererbsen mit Tomaten und Ingwer, Pikant	<b>9,90</b>
<b>038</b>	<b>Palak Paneer</b> Hausgemachter Frischkäse mit Blattspinat, Zwiebeln, Tomaten, Joghurt und Gewürzen gebraten	<b>10,90</b>
<b>039</b>	<b>Vegetable-Jaffarezi</b> Gemischtes Gemüse mit Paprika, Tomaten und indischem Käse, sehr pikant	<b>11,50</b>
<b>040</b>	<b>Ghar ki Daal</b> Linsen mit in Butter gerösteten Zwiebeln und Knoblauch zubereitet	<b>9,90</b>
<b>041</b>	<b>Paneer Pasanda</b> Hausgemachter Frischkäse mit Mandeln, Cashewnüssen und Tomaten Sahne-Sauce	<b>11,50</b>
<b>042</b>	<b>Bengen Ka Bharta</b> Im Lehmofen gegrillte, gehackte Auberginen gebraten mit Ingwer Zwiebeln und Tomaten	<b>10,90</b>

Als Beilage zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen Basmati-Safran-Reis

## **Thalis Gemischte Platten**

<b>043</b>	<b>Punjabi Thali Vegetarisch</b> Drei verschiedene vegetarische Gerichte mit Raita, Chapati, Reis und Salat	<b>13,50</b>
<b>443</b>	<b>Punjabi Thali - für zwei Personen</b> Sechs verschiedene vegetarische Gerichte mit Raita, Chapati, Reis und Salat	<b>26,50</b>
<b>044</b>	<b>Thali</b> Zwei Fleischcurry- und ein Gemüsegericht, Raita, Chapati, Reis und Salat	<b>14,90</b>
<b>444</b>	<b>Thali - für zwei Personen</b> Drei Fleischcurrys, zwei Gemüsegerichte, Linsen, Raita, Chapati, Reis und Salat	<b>29,50</b>
<b>445</b>	<b>Fisch Thali</b> Zwei verschiedene Garnelengerichte und 1 Fischfiletgericht, Raita, Reis, Chapati und Salat, pikant	<b>16,90</b>

## **Tandoori Spezialitäten**

Gegrilltes aus dem indischen Lehmofen

<b>047</b>	<b>Tandoori Chicken</b> Speziell gewürzte Hühnerkeule mit Naanbrot	<b>10,50</b>
<b>048</b>	<b>Chicken Tikka</b> Marinierte Hühnerbrustfilet mit Naanbrot	<b>12,50</b>
<b>050</b>	<b>Grillplatte</b> Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoor-Spezialitäten Mit Salatbeilage und Naanbrot	<b>15,50</b>
<b>051</b>	<b>Grillplatte - für Zwei Personen</b> (siehe 050)	<b>30,00</b>
<b>052</b>	<b>Haryali Malai Kabab</b> Marinierte Hühnerbrustfilet in Spinat, Minze und mit frischem Koriander, Naanbrot und Salat, Pikant	<b>12,90</b>

**Als Beilage zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen Basmati-Safran-Reis**

## Hühner-Spezialitäten

553	<b>Chicken Curry</b> Hühnerfleisch in feiner Currysauce	10,90
53	<b>Chicken Tikka Masala</b> Hühnerbrustfilet in Mandelnsauce	12,90
54	<b>ChillyChicken</b> Hühnerfleisch scharf gewürzt, eine besondere Empfehlung	12,50
55	<b>Chicken Jalfarezi</b> Gebratenes Hühnerfleisch, sehr pikant gewürzt	12,50
56	<b>Murgh Palak</b> Zartes Huhn in Spinat	11,90
57	<b>MurghVindalu</b> Hühnerfleischstücke in Knoblauch-Currysauce (sehr scharf)	12,50
58	<b>Butter Chicken</b> Hühnerfleisch mit Mandeln, Cashewnüssen in Buttersahne Sauce	12,90
59	<b>Chicken Botti Masala-Pikant</b> Gegrilltes Hähnchenfilet mit Ingwer, Paprika und Garam Masala	12,50
60	<b>Chicken Korma</b> Hähnchen in Safran Mandelsahne-Sauce	12,50
61	<b>Chicken Badam Pasanda</b> Zartes Hühnerfleisch in Nusssauce mit Kokosnussflocken	12,50
62	<b>Punjabi Chicken</b> Hühnerfleisch in Knoblauch- Ingwer- Tomaten- Sauce, Kräftig gewürzt	11,90
462	<b>Chicken Sabji</b> Hühnerbrustfilet mit verschiedenen Gemüse	11,90
463	<b>KarahiMurgh</b> Hühnerbrustfilet mit Joghurt Tomaten und Ingwer, im Karahi zubereitet	12,20

Als Beilage zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen Basmati-Safran-Reis

## Lamm-Spezialitäten

63	<b>Mutton Karahi</b> Lammfleischstücke mit Joghurt, Tomaten und Ingwer in heißer Pfanne serviert, pikant	13,50
64	<b>Mutton Korma</b> Lammfleisch in Safran- Mandelsahne- Sauce	13,50
65	<b>Palak Gosht</b> Zartes Lammfleisch in Spinat mit frischem Ingwer garniert	12,50
66	<b>Bhuna Gosht</b> Lammfleisch in Knoblauch, Ingwer und Curry-Sauce	13,50
67	<b>Mutton Vindalu</b> Lammfleisch und Kartoffeln mit frischen Peperoni scharf gewürzt	12,90
466	<b>Mango Lamm</b> Lammfleisch mit frischem Mango zubereitet in süßsauerer Currysauce	13,90
467	<b>Lamm Curry</b> Lammfleisch in würziger Currysauce	12,90

## Beef-Spezialitäten

68	<b>Beef Curry</b> Zartes Rindfleisch in kräftiger Saue (scharf)	12,50
69	<b>Beef Vindatu</b> Rindfleisch und Karoffeln mit frischen Peperoni scharf gewürzt	12,90
70	<b>Beef Palak</b> Zartes Rindfleisch in Blattspinat mit frischen Ingwer garniert	12,20
71	<b>Beef Bhun</b> Rindfleisch mit Knoblauch und Ingwer in Curry-Sauce	12,90
471	<b>Beef Masala</b> Zartes Rindfleisch in Mandelsahne-Sauce	12,90

## Meerfrüchte-Spezialitäten

72	<b>Jheenga Masala</b> Riesengarnelen in Mandel-Safran-Sauce	14,90
73	<b>Jheenga Curry</b> Riesengarnelen in Currysauce	13,90
74	<b>Jheenga Palak</b> Riesengarnelen in Blattspinat mit frischen Ingwer garniert	13,90
75	<b>Fisch Punjabi</b> Fischfilet in Knoblauch, Ingwer und Currysauce	12,90
475	<b>Mango Fisch</b> Fischfilet mit frischem Mango, Ingwer und süßsaurer Sauce	12,90

Als Beilage zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen Basmati-Safran-Reis

## **Biryanis Reisgerichte**

Biryani ist in der Pfanne zubereitetes Reisgericht,  
das mit Mandeln, Rosinen und Kokosnuss flocken verfeinert wird

76	<b>Lamm Biryani</b> Lammfleisch in Safranreis, mit Mandeln und Rosinen, fein gewürzt	12,90
77	<b>Murgh Biryani</b> Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Mandeln und Rosinen, fein gewürzt	11,90
80	<b>Vegetable Biryani</b> Safranreis mit frischen Gartengemüse, fein gewürzt	10,90

## **Nachspeisen - Desserts**

82	<b>Mango Creme frische Mangosahne mit Eis</b>	4,50
----	---	------

## **Unser Chefkoch empfiehlt**

<b>Vegetable Tandoori</b>	Marinierte Kartoffeln, Blumenkohl, Tomaten, Zucchini, Auberginen, Paprika, Zwiebeln und hausgemachter Käse am Spieß im Holzkohlelehmfen gegrillt	11,90
<b>Alu Bhojpuri</b>	Gefüllte Kartoffeln mit hausgemachtem Käse, Ingwer, grünem Chili, gebraten in Sahnesauce mit Cashewnüssen und frischer Koriander	11,50
<b>Mango Sabji</b>	Gemischtes Gemüse mit frischem Mango	10,90
<b>Bhindi Gosht</b>	Frisches Okra-Gemüse mit Lammfilet in Tomaten-Ingwer-Sauce	12,90
<b>Bengen Gosht</b>	Lamm mit Aubergine, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten gebraten	12,90
<b>Chicken oder Lamm Mango</b>	Gebratenes Hühnchenbrustfilet oder Lamm mit Mango in einer süß-sauren Sauce zubereitet	12,90
<b>Murgh Tikka Jalfrezi</b>	Gegrillte marinierte Hähnchenbrustfilet, danach gebraten mit Zwiebeln, Paprika, grünem Chili und frischem Koriander	12,90

**Als Beilage zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen Basmati-Safran-Reis**

## Getränke

Lassi süß oder sauer Joghurtgetränk	1,0 l	4,00
Mango Lassi oder Bananen Lassi	1,0 l	5,00
Coca Cola, Fanta, Cola-Mix	1,0 l	2,90
Weißbier hell oder dunkel	0,5 l	1,90
Helles Bier	0,5 l	1,80

Als Beilage zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen Basmati-Safran-Reis

Restaurant Radha • Frieden Str. 21 • 85221 Dachau  
Tel.: 08131 / 33 93 53 • Mobil: 0176 / 20 00 41 02  
[www.radha-restaurant.de](http://www.radha-restaurant.de)