

Mittags Karte 2

Gültig Mo-Fri 11:30 - 14:30
(außer Feiertage)

BUDDHA VEGAN BOWLS

- ROUND BRINJAL** 9.0
Auberginen Scheiben, Chana Masala (Kichererbsen Masala), Moong Dal (Grüne Linsen), Hausgemachte Chutneys u. Salat, Frische Tomaten, dazu Reis oder Kuskus
- CALL THE FLOWER** 9.0
Blumenkohl mit Kreuzkümmel, Spinat mit Tofu, Karotten Bohnen Masala, Moong Dal (Grüne Linsen), Hausgemachte Chutneys u. Salat, dazu Reis oder Kuskus

THALIS

- VEGETABLE THALI** ^{gh} 8.5
*Vegetable Korma (Garten Gemüse mit Nüssen, Rosinen in Safran Mandel Sauce)
Aloo Gobi (Kartoffeln und Blumenkohl in Würzige Curry Sauce)
Dal (Gelbe Linsen - Indisches National Gericht)*
- CHICKEN THALI** ^{gh} 9.0
*Butter Chicken (Zartes Hühnerbrustfilet in Butter Tomaten Curry Sauce)
Aloo Gobi (Kartoffeln und Blumenkohl in Würzige Curry Sauce)
Dal (Gelbe Linsen - Indisches National Gericht)*
- LAMM THALI** ^{gh} 9.5
*Lamm Nilgiri (Lammfleisch mit Spinat, Minze und Kokosmilch)
Aloo Gobi (Kartoffeln und Blumenkohl in Würzige Curry Sauce)
Dal (Gelbe Linsen - Indisches National Gericht)*

CURRIES

Alle Curry Gerichte serviert mit Reis

- CHICKEN CURRY** ^{gh} 9.0
- CHICKEN KORMA** ^{gh} 9.0
Zates Hühnerbrustfilet in Safran Mandel Sauce
- LAMM CURRY** ^{gh} 9.5
- MIX VEGETABLE** ^h 8.5
Garten Gemüse in Würzige Sauce
- VEGETABLE KORMA** ^{gh} 8.5
Garten Gemüse mit Nüssen, Rosinen in Safran Mandel Sauce

WEEKLY SPECIALS

- ALOO GOBI** 8.5
Kartoffeln und Blumenkohl in Würzige Curry Sauce (mittel scharf)
- BUTTER CHICKEN** ^{gh} 9.0
Zartes Hühnerbrustfilet in Butter Tomaten Curry Sauce
- LAMM NILGIRI** ^h 9.5
Lammfleisch mit Spinat, Minze, Kokosmilch (mittel scharf)

TANDOORI - GRILL

- CHICKEN TIKKA** ^g 9.0
24 Stunden Hünchenbrust marinierte & im Tandoori Ofen gegrillt, dazu Tomaten Curry Sauce.

Mittags Karte 1

Gültig Mo-Fri 11:30 - 14:30
(außer Feiertage)

BUDDHA VEGAN BOWLS

- ALOO IS SWEET** 9.0
Süß Kartoffeln, Rajma Masala (Rote Kidney Bohnen), Moong Dal (Grüne Linsen), Hausgemachte Chutneys u. Salat, dazu Reis oder Kuskus
- CHAMPIGNONS ARE CHAMPIONS** 9.0
Champignons Masala, Jeera Alu (Kartoffel mit Kreuzkümmel), Beans Masala (Grüne Bohnen) Hausgemachte Chutneys u. Salat, dazu Reis oder Kuskus

THALIS

- VEGETABLE THALI** ^{gh} 8.5
*Bhindi Masala (Frische Okras in Würzige Masala Sauce)
Mix Vegetables (Gemischtes Gemüse in Würzige Sauce), Dal (Gelbe Linsen - Indisches National Gericht)*
- CHICKEN THALI** ^{gh} 9.0
*Chicken Mango (Hünchenbrust in Mango Nuss Curry Sauce)
Mix Vegetables (Gemischtes Gemüse in Würzige Sauce), Dal (Gelbe Linsen - Indisches National Gericht)*
- LAMM THALI** ^{gh} 9.5
*Lamm Curry (Zartes Lammfleisch in Würzige Curry Sauce)
Mix Vegetables (Gemischtes Gemüse in Würzige Sauce), Dal (Gelbe Linsen - Indisches National Gericht)*

CURRIES

Alle Curry Gerichte serviert mit Reis

- CHICKEN CURRY** ^{gh} 9.0
- CHICKEN KORMA** ^{gh} 9.0
Zates Hühnerbrustfilet in Safran Mandel Sauce
- LAMM CURRY** ^{gh} 9.5
- MIX VEGETABLE** ^h 8.5
Garten Gemüse in Würzige Sauce
- VEGETABLE KORMA** ^{gh} 8.5
Garten Gemüse mit Nüssen, Rosinen in Safran Mandel Sauce

WEEKLY SPECIALS

- BHINDI MASALA** ^{gh} 8.5
Frische Okras in Würzige Masala Sauce
- BHINDI LAMB** ^{gh} 9.5
Garten Gemüse in Würzige Sauce
- CHICKEN MANGO** ^{gh} 9.0
Zartes Hühnerbrustfilet mit Nüssen, Rosinen in Mango Curry Sauce

TANDOORI - GRILL

- HARYALI TIKKA** ^g 9.0
24 Stunden Hühnenbrust in Spinat und Minze marinierte & im Tandoori Ofen gegrillt, dazu Spinat Sauce

INDIAN STREET KITCHEN

BINDAAS

बिन्दास



Mittags Karte 4

Gültig Mo-Fri 11:30 - 14:30
(außer Feiertage)

BUDDHA VEGAN BOWLS

CHANA JHUM KE 9.0
Chana Masala (Kichererbsen in Masala Würzige Sauce),
Jeera Alu (Kartoffeln mit Kreuzkümmel), Green Beans
(Grüne Bohnen), Achari Hummus, Hausgemachte Salat,
dazu Reis oder Kuskus

TOFU CHAK DE 9.0
Tofu Curry (Tofu in Kokos Curry Sauce), Sweet Potatoes
(Süß Kartoffeln mit Senf Körner), Palak (Baby Spinat in
Würzige Öl), Tawa Baingan Fry (Auberginen Scheiben),
Hausgemachte Chutneys u. Salat, dazu Reis oder Kuskus

THALIS

VEGETABLE THALI ^{g,h} 8.5
Vegetable Korma (Garten Gemüse mit Nüssen, Rosinen in
Safran Mandel Sauce)
Bhartha (Gegrilltes und Geräucher Auberginenbrei mit
indischen Gewürzen)
Dal (Gelbe Linsen - Indisches National Gericht)

CHICKEN THALI ^{g,h} 9.0
Vegetable Korma (Garten Gemüse mit Nüssen, Rosinen in
Safran Mandel Sauce)
Bhartha (Gegrilltes und Geräucher Auberginenbrei mit
indischen Gewürzen)
Murg Nilgiri (Zartes Hühnerbrustfilet in Tomaten Masala
Curry Sauce)

LAMM THALI ^{g,h} 9.5
Vegetable Korma (Garten Gemüse mit Nüssen, Rosinen in
Safran Mandel Sauce)
Bhartha (Gegrilltes und Geräucher Auberginenbrei mit
indischen Gewürzen)
Lamm Curry (Zartes Lammfleisch in Würzige Sauce)

CURRIES

Alle Curry Gerichte serviert mit Reis

CHICKEN CURRY ^{g,h} 9.0

CHICKEN KORMA ^{g,h} 9.0
Zates Hühnerbrustfilet in Safran Mandel
Sauce

LAMM CURRY ^{g,h} 9.5

MIX VEGETABLE ^h 8.5
Garten Gemüse in Würzige Sauce

VEGETABLE KORMA ^{g,h} 8.5
Garten Gemüse mit Nüssen, Rosinen in
Safran Mandel Sauce

WEEKLY SPECIALS

BHARTHA 8.5
Gegrilltes und Geräucher Auberginenbrei
mit indischen Gewürzen (mittel scharf)

CHICKEN MASALA ^{g,h} 9.0
Zartes Hühnerbrustfilet in Tomaten
Masala Curry Sauce (mittel scharf)

MURG NILGIRI ^h 9.0
Zartes Hühnerbrustfilet mit Spinat,
Minze, Kokosmilch (mittel scharf)

TANDOORI - GRILL

MALAI TIKKA ^{g,h} 9.0
24 Stunden Hünchenbrust marinierte & im
Tandoori Ofen gegrillt, dazu Nuss Curry Sauce.

Mittags Karte 3

Gültig Mo-Fri 11:30 - 14:30
(außer Feiertage)

BUDDHA VEGAN BOWLS

YELLOW KURBIS 9.0
Kurbis mit Linsen, Borocolli,
Palak Matar (Spinat mit Erbsen), Hausgemachte Chutneys
u. Salat, dazu Reis oder Kuskus

TOFU 9.0
Tofu Curry, Dal Dry (Gelbe Linsen),
Alu Matar (Kartoffeln mit Erbsen),
Hausgemachte Chutneys u. Salat, dazu Reis oder Kuskus

THALIS

VEGETABLE THALI ^{g,h} 8.5
Vegetable Korma (Garten Gemüse mit Nüssen, Rosinen in
Safran Mandel Sauce)
Dal (Gelbe Linsen - Indisches National Gericht)
Saag Paneer (Hausgemachte Käse mit Spinat)

CHICKEN THALI ^{g,h} 9.0
Vegetable Korma (Garten Gemüse mit Nüssen, Rosinen in
Safran Mandel Sauce)
Dal (Gelbe Linsen - Indisches National Gericht)
Chicken Vindaloo (Hühnerbrustbilet in Kartoffeln Ingwer
Curry Sauce)

LAMM THALI ^{g,h} 9.5
Vegetable Korma (Garten Gemüse mit Nüssen, Rosinen in
Safran Mandel Sauce)
Dal (Gelbe Linsen - Indisches National Gericht)
Lamm Vindaloo (Lammfleisch in Kartoffeln Ingwer
Curry Sauce) (sehr scharf)

CURRIES

Alle Curry Gerichte serviert mit Reis

CHICKEN CURRY ^{g,h} 9.0

CHICKEN KORMA ^{g,h} 9.0
Zates Hühnerbrustfilet in Safran Mandel
Sauce

LAMM CURRY ^{g,h} 9.5

MIX VEGETABLE ^h 8.5
Garten Gemüse in Würzige Sauce

VEGETABLE KORMA ^{g,h} 8.5
Garten Gemüse mit Nüssen, Rosinen in
Safran Mandel Sauce

WEEKLY SPECIALS

SAAG PANEER ^{g,h} 8.5
Hausgemachte Käse in Spinat

CHICKEN VINDALOO ^{g,h} 9.0
Zartes Hühnerbrustfilet in Kartoffeln Ingwer
Curry Sauce (sehr scharf)

LAMM VINDALOO ^h 9.5
Lammfleisch in Kartoffeln Ingwer Curry Sauce
(sehr scharf)

TANDOORI - GRILL

Tikka Taka Tak ^a 9.0
Hühnerbrustfilet mariniert in Ingwer, Knoblauch
Joghurt und indischen Pickels im Ofen gebacken
und geschmort in Tomaten-Butter-Cocosnuß
Sauce

Follow us on

bindaasmunich



BINDAASMUNICH

Jede Woche Wechselnde Mittags Karte gültig
Montag - Freitag 11:30 - 14:30 Uhr (außer Feiertage)

Rumford Str. 5 80469 München
Telefon: 089 82030032

www.bindaas.de
info@bindaas.de

Öffnungszeiten:
Mon - Fr 11:30h - 14:30h u. 17:30h - 23:00h
Samstags u. Feiertag: 12:00 - 23:00h
Sonntags: 17:30h - 23:00h

KENNZEICHNUNG ZUSATZSTOFFE:
1 = Farbstoff (Tartrazin), 2 = mit Konservierungsstoffen 3 = Mit Antioxidationsmittel 9 = koffeinhaltig 11 = mit Süßungsmitteln
ALLERGENE
a = Getreide (Weizen), b = Sesame, c = Eier und Eierzeugnisse, d = Fisch und Fischerzeugnisse, g = Milch und Milcherzeugnisse,
h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (Mandel, Cashewnüsse und Pistazien) M = Schwefeldioxid und Sulfite