

Restaurant Deeba – Pakistanische Spezialitäten

Barerstr. 42, 80799 München, **Tel.: 089 / 28 34 07** www.deeba.de

Öffnungszeiten: Täglich 11:30 bis 15 Uhr und 18 bis 24 Uhr; Samstag und Feiertags 18 bis 24 Uhr (Stand: August 2016)

Warme Vorspeisen

- | | |
|--|--------|
| 4. MIXED VEGETABLE PAKORA ^a | 3,65 € |
| Gebackenes Gemüse in Kichererbsenteig | |
| 5. MURGH PAKORA ^a | 4,20 € |
| Hähnchenfleisch in Kichererbsenteig gebacken | |
| 6. MACHI PAKORA ^a | 4,20 € |
| Fisch in Kichererbsenteig gebacken | |
| 7. SABSI SAMOSA ^{a, f} | 3,65 € |
| 2 Teigtaschen mit Gemüse gefüllt | |
| 8. PANEER PAKORA ^{a, g} | 4,20 € |
| Hausgemachter Käse in Kichererbsenteig | |
| 9. GEMISCHTER VORSPEISENTELLER ^{a, f} | 9,25 € |
| Für zwei Personen | |
| 10. LAHORI PAPPER | 2,20 € |
| Dünne Fladen aus Linsenmehl | |
| 18. PIYAZ – PAKORA ^a | 3,70 € |
| Zwiebelringe in Kichererbsenteig gebacken | |

Tandoori Spezialitäten aus dem Lehmofen

Alle Gerichte werden mit Salat und Reis, auf Wunsch auch mit Tandoori-Nan serviert

- | | |
|---|---------|
| 20. TANDOORI MURGH ^g | 12,00 € |
| 2 Hähnchenkeulen in würziger Joghurt-Marinade eingelegt, im Lehmofen gegart | |
| 21. MURGH TIKKA ^g | 14,00 € |
| Gegrillte Hähnchenfleischstücke, mariniert in Joghurt und Safran | |
| 22. SEEKH KEBAB | 13,00 € |
| Hackfleisch im Lehmofen zubereitet | |
| 23. JHEENGA TANDOORI ^{d, g} | 20,00 € |
| Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt | |
| 24. BOTI KABAB | 15,00 € |
| Fein gewürzte, gegrillte Lammfleischstücke vom Spieß | |

25. DEEBA 's GRILLPLATE^d 19,00 €
Tandoori – Hähnchenfleisch, Lammfleisch, Rindfleisch und
Garnelen, serviert auf einer Platte, zubereitet nach königlichem Geheimrezept

Aus dem orientalischen Topf

Alle Gerichte werden mit Salat und Reis, auf Wunsch auch mit Tandoori-Nan serviert

30. MURGH MUGHLAI^h 14,00 €
Hähnchenbrustfilet mit Lychies und Ananas (Exotisch)
31. MURGH JALFREZI 13,50 €
Eine Spezialität von unserem Chefkoch
32. MURGH KORMA^g 13,50 €
Hähnchenbrustfilet in Joghurtsoße mit verschiedenen
Gewürzen fein abgerundet
33. MURGH MASALA^g 14,50 €
Hähnchenbrustfilet in einer speziellen Butter- Tomatensoße mit Kaschmir- Gewürzen
34. MURGH PALAK 13,50 €
Zartes Huhn mit Blattspinat
35. CHICKEN CURRY 13,20 €
Zarte Hähnchenbrust in kräftiger Currysoße
36. MURGH LAHORI 13,50 €
Huhn, scharf gewürzt mit grünen Chillies
37. MURGH BADAM PASANDE^{g, h} 14,00 €
Zartes Hähnchenfleisch in Sahnesoße mit Kokosnussflocken und Mandeln
38. BHUNNA MURGH 14,00 €
Hähnchenbrust in Knoblauch- Ingwer- Currysoße, kräftig gewürzt

Lammfleisch Orientalisch

Alle Gerichte werden mit Salat und Reis, auf Wunsch auch mit Tandoori-Nan serviert

40. MUTTON CURRY 13,00 €
Lamm in einer wohlschmeckenden Gewürzsoße
41. MUTTON MUGHLAI^{h, g} 14,00 €
Lammfleisch mit Lychies und Ananas (Exotisch)
42. PALAK GOSHT 13,30 €
Lammfleisch mit orientalischer Spinat-Kreation
43. DAL GOSHT 13,30 €
Lammfleisch mit orientalischen Linsen
44. ALU GOSHT 13,30 €
Zartes Lammfleisch mit Kartoffeln, angerichtet in Currysoße

- | | | |
|-----|---|---------|
| 45. | BHINDI GOSHT
Lammfleisch mit frischen Okra | 13,50 € |
| 46. | MUTTON MADRASI
Lammfleisch, scharf gewürzt mit grünen Chillies | 13,50 € |
| 47. | MUTTON KORMA ^{g, h}
Lammfleisch in Joghurtsoße | 13,30 € |
| 48. | BHUNNA GOSHT
Lammfleisch in Knoblauch- Ingwer- Currysoße, kräftig gewürzt | 14,00 € |
| 49. | MUTTON VINDALU
Lammfleisch mit Kartoffeln, scharf gewürzt | 14,00 € |

Spezialitäten vom Rind

Alle Gerichte werden mit Salat und Reis, auf Wunsch auch mit Tandoori-Nan serviert

- | | | |
|-----|---|---------|
| 50. | BEEF CURRY
Rindfleisch in kräftiger Soße | 13,00 € |
| 51. | BEEF PALAK
Rindfleisch mit Spinat nach orientalischer Art | 13,20 € |
| 52. | BEEF DAL
Zartes Rindfleisch mit Linsen, orientalisches Gewürz | 13,20 € |
| 53. | BEEF ALU
Zartes Rindfleisch mit Kartoffeln | 13,20 € |
| 54. | PASANDE NACH RAWALPINDI-ART ^h
Besonders zartes Rindfleisch mit Joghurt und Butter zubereitet, in pikanter, süßsaurer Soße serviert | 14,00 € |
| 55. | BEEF MADRASI
Rindfleisch, scharf gewürzt mit grünen Chillies | 13,20 € |
| 56. | BEEF PASANDE ^{g, h}
Zartes Rindfleisch in Sahnesoße, mit Kokosnussflocken und Mandeln | 14,00 € |
| 57. | BEEF VINDALU
Rindfleisch mit Kartoffeln, scharf gewürzt | 13,20 € |

Vegetarische Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Salat und Reis, auf Wunsch auch mit Tandoori-Nan serviert

- | | | |
|-----|---|---------|
| 60. | MIXED SABSI
Allerlei Gemüse der Saison, gekocht und zubereitet mit erlesenen Gewürzen | 11,20 € |
| 61. | ALU MATTER CURRY
Grüne Erbsen mit Kartoffeln, zubereitet in Currysoße | 11,00 € |

- | | | |
|-----|---|---------|
| 62. | PALAK PANEER ^g | 11,20 € |
| | Kräftiger Blattspinat mit hausgemachtem Käse | |
| 63. | ALU CHANA MASALA ^g | 11,20 € |
| | Kartoffeln und Kichererbsen in Masalasoße mit frischen Tomaten und Ingwer | |
| 64. | DAL TARKA | 11,00 € |
| | Pakistanische Linsen in Ingwer – Knoblauchsoße | |
| 65. | BHINDI MASALA ^g | 11,00 € |
| | Frische Okra mit Zwiebeln und Tomaten zubereitet | |
| 66. | BHARTHA | 11,00 € |
| | Gegrillte und gehackte Auberginen in einer Tomaten – Zwiebelsoße | |
| 67. | VEGETABLE JALFEREZI | 11,00 € |
| | Gemischtes Gemüse mit Paprika, Tomaten und Käse | |
| 68. | PANEER MASALA ^g | 11,80 € |
| | Hausgemachter Käse in Ingwer, Paprika und Garam – Masalasoße | |
| 69. | PANEER PASANDE ^{g, h} | 13,50 € |
| | Hausgemachter Käse mit Mandeln und Nüssen in einer Tomaten – Sahnesoße | |

Meeres – Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Salat und Reis, auf Wunsch auch mit Tandoori-Nan serviert

- | | | |
|-----|--|---------|
| 70. | MACHI MASALA ^d | 13,50 € |
| | Heilbuttfilet in ausgewählten Gewürzen und spezieller Soße nach pakistanischer Art | |
| 71. | JEENGA CURRY ^b | 15,00 € |
| | Krabben mit kräftiger Currysoße | |
| 72. | PRAWN CURRY ^b | 19,00 € |
| | Riesengarnelen in pikanter Currysoße | |
| 73. | PRAWN SÜß – SAUER ^b | 20,90 € |
| | Riesengarnelen mit süß-saurer Soße | |
| 74. | MACHI – PALAK ^{g, d} | 13,50 € |
| | Frischer Seelachs mit Spinat in Joghurtsoße | |
| 75. | MACHI – MALAI ^{g, d, h} | 13,50 € |
| | Frischer Seelachs in Sahnesoße mit Mandeln und Safran | |

Pikante Reisgerichte

Alle Gerichte werden mit Salat und extra Soße serviert

- | | | |
|-----|--|---------|
| 80. | MUTTON BIRYANI ^h | 14,00 € |
| | Lammfleisch in Basmatireis, verfeinert mit Mandeln und Rosinen | |

- | | | |
|-----|--|---------|
| 81. | MURGH BIRYANI ^h
Gewürzte Hähnchenfleischstücke in Safranreis nach Mughlai - Art | 13,50 € |
| 82. | PRAWN BIRYANI ^{b, h}
Gebratene und gewürzte Garnelen in Basmatireis, mit Nüssen verfeinert | 19,90 € |
| 83. | VEGETABLE PULAO ^h
Basmatireis mit Gemüse in Butter gebraten | 11,80 € |
| 84. | DEEBA ´ s BIRYANI ^{d, h}
Lammfleisch, Hähnchenfleischstücke und Garnelen in Basmatireis mit Mandeln und Rosinen | 16,50 € |

Beilagen und Tandoori Brote

Frisch aus dem Lehmofen

- | | | |
|-----|---|--------|
| 90. | NAN ^{g, a}
Fladenbrot aus Hefeteig | 2,00 € |
| 91. | ROTI ODER CHAPATI ^{g, a}
Grobweizenbrot aus dem Tandoor-Holzkohleofen | 2,00 € |
| 92. | PRATHA ^{g, a}
Im Tandoor gebackenes, geschichtetes Brot aus grobem Weizenmehl mit Butter | 2,60 € |
| 93. | VEGETABLE PRATHA ^{g, a}
Brot aus grobem Weizenmehl mit frischem Gemüse gefüllt | 3,55 € |
| 94. | KÄSE PRATHA ^{g, a}
Brot aus grobem Weizenmehl mit Käse gefüllt | 4,05 € |
| 95. | BASMATI – REIS | 2,00 € |
| 96. | GEMISCHTER SALAT | 3,00 € |
| 97. | LASAN NAN ^{g, a}
Brot aus Hefeteig mit Knoblauch | 3,00 € |

Desserts – Nachspeisen

- | | | |
|------|---|--------|
| 200. | GULAB JAMUN ^g
Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken | 4,00 € |
| 201. | MANGO CREME ^{g, h} | 4,00 € |

Empfehlung des Chefkochs

- | | | |
|-------------|--|----------------|
| 401. | <u>Paneer Tikka</u> ^g
Hausgemachter Käse mariniert in feiner Joghurtsoße mit Safran, Paprikaschoten, Zwiebeln und Tomaten | 13,00 € |
|-------------|--|----------------|

- 402. Paneer Malai**^{g, h} **13,50 €**
Hausgemachter Käse mariniert in Mandel-Kokosnusssoße mit Paprikaschoten, Zwiebeln und Tomaten (mild)
- 403. Chicken Achari Kabab** **14,00 €**
Hähnchenbrust in Joghurt, Safran und Achar mariniert – im Tandoor-Holzkohleofen zubereitet
- 404. Chicken Teen Ranga**^{g, h} **14,50 €**
2 Stück Hähnchenbrust mariniert in Mandel-Kokosnusssoße, 2 Stück in Pfefferminzsoße und 1 Stück in Joghurtsoße mit Safran
- 405. Mix Kabab**^{g, h} **14,50 €**
2 Stück Seek Kabab (Hackfleisch), 1 Stück Reshmi (Hähnchenbrust mariniert in Mandel-Kokosnusssoße), 1 Stück Pahari (Hähnchenbrust mariniert in Pfefferminzsoße) und 1 Stück Boti Kabab (Lammfilet mariniert in Joghurt); zubereitet im Tandoor-Holzkohleofen
- 406. Pudina Boti Masala**^{g, h} **14,50 €**
Lammfilet mariniert in feiner Joghurtsoße mit Safran im Tandoor-Holzkohleofen zubereitet, in Curry-Pfefferminzsoße serviert
- 407. Boti Achari Kabab** **15,00 €**
Lammfilet in Joghurt, Safran und Achar mariniert – im Tandoor-Holzkohleofen zubereitet
- 408. Chicken Bharta** **13,50 €**
Überraschung des Chefkochs
- 409. Egg Biryani**^{c, h, g} **12,00 €**
Basmati-Reis mit Safran, Cashewnüsse, Mandeln, Rosinen und gekochtes Ei nach Moghulai-Art

Tageskarte

- 701. Boti Kabab Masala**^g **15,00 €**
Lammfilet vom Tandoor-Lehmofen in einer speziellen Butter- Tomatensoße mit Kaschmir-Gewürzen
- 702. Machi Tikka**^g **14,00 €**
Fischfilet mariniert in feiner Joghurtsoße, im Tandoor-Lehmofen zubereitet, mit Safran verfeinert
- 703. Prawn-Bhunna-Masala**^{g, b} **20,95 €**
Riesengarnelen in einer speziellen Butter- Tomatensoße mit Kaschmir-Gewürzen
- 704. Reshmi Kabab**^{g, h} **15,00 €**
Zarte Hähnchenbrust mariniert in Mandel-Kokosnusssoße, im Tandoor-Lehmofen zubereitet

- 705. Tikka Pahari**^g **15,00 €**
 Zarte Hähnchenbrust mariniert in feiner Pfefferminzsoße,
 im Tandoor-Lehmofen zubereitet
- 706. Mutton Champ**^g **14,50 €**
 4 Lammkoteletts mariniert in feiner Joghurtsoße mit Safran,
 im Tandoor-Lehmofen zubereitet
- 707. Malai Kofta**^{g, h} **11,50 €**
 2 Bällchen aus hausgemachtem Käse und Cashewnüssen,
 mit Kartoffeln in Sahnesoße mit Kokosnussflocken
- 708. Deebas Korma**^{g, h} **11,50 €**
 Gemüse nach Art des Hauses (in Sahnesoße mit Kokosnussflocken und Mandeln)
- 709. Bharta** **10,90 €**
 Gegrillte, gehackte Auberginen in einer Tomaten-Zwiebelsoße

Mittagskarte

Montag – Freitag von 11:30 bis 15 Uhr

Alle Hauptgerichte werden mit Salat und Basmati-Reis serviert

- 712. Alu Palak** **7,50 €**
 Kräftiger Blattspinat mit Kartoffeln
- 713. Kabli Masala**^{g, b} **8,00 €**
 Krabben mit Kichererbsen und Mais in einer speziellen
 Butter- Tomatensoße mit Kaschmir- Gewürzen
- 714. Dal Tarka** **8,00 €**
 Pakistanische Linsen in Ingwer-Knoblauchsoße,
- 715. Mixed Sabzi** **8,00 €**
 Verschiedenes Gemüse zubereitet mit erlesenen Gewürzen
- 716. Bhindi Masala**^g **8,00 €**
 Okraschoten mit in einer speziellen Butter- Tomatensoße mit Kaschmir- Gewürzen
- 717. Murgh Curry** **9,00 €**
 Hähnchen in pikanter Currysoße
- 718. Fisch Masala**^{g, d} **9,00 €**
 Seelachsfilet in einer speziellen Butter- Tomatensoße
 mit Kaschmir- Gewürzen
- 719. Jheenga Masala**^{g, b} **9,00 €**
 Krabben in in einer speziellen Butter- Tomatensoße mit Kaschmir- Gewürzen
- 720. Beef Alu** **9,00 €**
 Rindfleisch mit Kartoffeln in kräftiger Soße

- 721. Chana Gosht** **9,00 €**
Lammfleisch mit Kichererbsen

Mittagsmenü

Montag – Freitag von 11:30 bis 15 Uhr

Alle Hauptgerichte werden mit Salat und Basmati-Reis serviert

- 101. Paneer Masala**^g **8,00 €**
Hausgemachter Käse in Ingwer-Paprika-Masala-Soße
- 102. Vegetable Korma**^g **8,00 €**
Gemüse in Joghurtsoße mit verschiedenen Gewürzen fein abgerundet
- 103. Chicken Korma**^g **9,00 €**
Hähnchen in Joghurtsoße mit verschiedenen Gewürzen fein abgerundet
- 104. Chicken Masala**^g **9,00 €**
Hähnchen in einer speziellen Butter- Tomatensoße mit Kaschmir- Gewürzen
- 105. Palak Gosht** **9,00 €**
Lammfleisch mit Spinat nach pakistanischer Art
- 106. Chicken Palak** **9,00 €**
Hähnchen mit Spinat nach pakistanischer Art
- 107. Beef Bhunna** **9,00 €**
Rindfleisch mit Paprika-Ingwer-Curry-Soße, kräftig gewürzt
- 108. Jheenga Biryani**^{h, d} **9,00 €**
Safranreis mit Gebratenen und gewürzten Krabben, Mandeln und Rosinen
- 109. Chana Pulao**^h **9,00 €**
Basmatireis mit Grünen Erbsen und Kichererbsen,
Mandeln, Rosinen und Ceshewkernen

Zusatzstoffkennzeichnung:

1 mit Farbstoff; 2 konserviert; 3 mit Antioxidationsmittel; 4 mit Geschmacksverstärker; 5 geschwefelt; 6 geschwärzt; 7 mit Phospat; 8 mit Milcheiweiß; 9 Koffeinhaltig; 10 chitinhaltig; 11 mit Süßungsmittel; 12 enthält eine Phenylalaninquelle; 13 gewachst; 14 mit Nitritpökelsalz; 15 mit Taurin; 16 mit Tartrazin; 17 mit Farbstoff;

Allergenkennzeichnung:

a glutenhaltiges Getreide; b Krebstiere; c Eierzeugnisse; d Fischerzeugnisse; e Erdnusserzeugnisse; f Sojaerzeugnisse; g mit Milch/Milchbestandteilen; h Schalenfrüchte; i Sellerieerzeugnissen; k Senferzeugnisse; l Sesamerzeugnisse; m Schwefeloxid; n Lupinenerzeugnisse; o Weichtiere;

Für weitere Informationen oder Fragen wenden Sie sich bitte an unser Personal.