

Indisches Restaurant

Mehfil

महफ़िल

Mehfil bedeutet ein Zusammentreffen von Freunden, zu zweit oder in fröhlicher Runde. Dazu gehört natürlich auch ein gutes Essen. In diesem Sinne wünschen wir Ihnen einen schönen Aufenthalt und guten Appetit in unserem Restaurant.

Tel 760 96 23 oder 760 94 22

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag 11.30 - 14.00 und 17.30 - 23.00
Samstag, Sonntag, Feiertage 17.30 - 23.00

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir Kartenzahlungen erst ab 25,- € akzeptieren

**Alle Preise sind in Euro und inklusive der gesetzlichen Umsatzsteuer
Inhaber: Harnek S. Dharni, HansasträÙe 146, 81373 München**

Aperitif

130	Martini	-1	5 cl	3,90
131	Aperol Sprizz mit Prosecco	-1,4	0,2 l	5,90
132	Aperol Sprizz mit Weißwein	-1,4	0,2 l	5,90
133	Henkell Piccolo	-1	0,2 l	5,90

Long Drinks

enthalten jeweils 4cl Spirituosen

134	Martini dry (mit 4 cl Gin)	-1		7,90
135	Gin Tonic	-8		6,90
136	Wodka Lemon	-3,8		6,90
137	Whisky oder Bacardi Cola	-1,4,7		6,90

Suppen / Soups

1	Dal Shorba, Linsensuppe / lentil soup	- g		3,50
2	Sabji Shorba, Gemüsecremesuppe / cream of vegetable soup	- g		3,50
3	Tomatar Shorba, Tomatensuppe / tomato soup	- g		3,90
4	Madschli Shorba, Fischsuppe mit Shrimps / fish soup with shrimps	- b, d		3,90
5	Nudelsuppe mit Hühnerfleisch / noodle soup with chicken	- a		3,90
6	Hühnchen scharf-sauer-Suppe / chicken hot-sour soup			3,90

Vorspeisen / Starters

Pakorras werden in Kichererbsenmehl gewendet und ausgebacken /
Pakorras are deep fried in chickpea flour

7	Gemüse Pakora, Vegetable Pakora			4,50
8	Hähnchen Pakora, Chicken Pakora			4,90
9	Fisch Pakora, Fish Pakora	- d		4,90
10	Paneer Pakora, mit hausgemachtem Käse / with homemade cheese	- g		4,90
11	Samosa, zwei vegetarisch gefüllte Teigtaschen / two vegetarian pasties	- a		4,90
12	Pappardam, zwei knusprige Linsenfladen mit würzigen Soßen / two crispy flat breads from lentil flour with spicy sauces			1,90
13	Chicken Wings, 5 Stück, gebackene Hühnerflügel	- a		3,80
14	Frühlingsrollen, 5 Stück / Spring Rolls	- a		2,90

Salate & Beilagen / Salads & Side Dishes

15	Gemischter Salat / <i>mixed salad</i> - g (im Dressing)	3,50
16	Tomatensalat mit Zwiebel / <i>tomato salad with onions</i>	3,90
17	Gurkensalat mit Joghurtdressing / <i>cucumber salad with yoghurt dressing</i> - g	3,90
18	Thunfisch-Salat / <i>salad with tuna</i> - d	5,90
19	Salat "Mehfil" mit Shrimps und Ei / <i>salad "Mehfil" with shrimps and egg</i> - b, c, g	7,90
20	Bauernsalat mit Schafskäse, Oliven, Peperoni, Zwiebel / <i>salad with feta, olives, pepperoni, onions</i> - g	5,90
21	Channa Chat, Kichererbsensalat mit Pfefferminz-Joghurt-Soße / <i>Indian chickpea salad</i> - g	4,90
22	Chicken Chat, Hühnerbrustfilet mit Pfefferminz-Joghurt-Soße / <i>Indian chicken salad</i> - g	5,90
23	Raita, Joghurt mit Gurken oder Tomate / <i>yogurt with cucumber or tomatoes</i> - g	3,90
24	Chapatti, Vollkornbrotfladen aus der Pfanne / <i>flat wholemeal bread</i> - a	1,90
25	Portion Basmati Reis	3,30

Tandoori

Gerichte aus dem traditionellen Lehmofen, mariniert und saftig gegrillt, serviert mit Naan und Salat mit Masala-Zitronen-Dressing
dishes from the traditional clay oven, marinated and juicy grilled, served with Naan and salad with masala-lemon-dressing

30	Tandoori Chicken, Hähnchenkeulen mit Spezialgewürz / <i>chicken legs with special spices</i>	12,90
31	Reshmi Tikka, Hühnerbrustfilet in Cashewnuss-Marinade / <i>chicken breast filet in cashew nut marinade</i> - c, g, h	13,90
32	Haryali Chicken Tikka, Hühnerbrustfilet in Pfefferminz-Spinat-Marinade / <i>chicken breast filet in peppermint spinach marinade</i> - g	13,90
33	Chicken Tikka, Hühnerbrustfilet mit Spezialgewürz / <i>chicken breast with special spices</i>	13,90

Tandoori Roti & Naan

37	Tandoori Roti, Vollkornbrotfladen / <i>flat wholemeal bread</i> - a	1,90
38	Butter Tandoori Roti, Roti mit Butter - a, g	2,00
39	Naan, weißes Fladenbrot aus Hefeteig / <i>wheat flour flat bread of yeast-dough</i> - a	2,20
40	Butter Naan, Naan mit Butter - a, g	2,30

Spezialtität des Hauses / Speciality of the house

sehr beliebt in Indien / very popular in India

72	Chili Chicken, serviert mit Basmati Reis ausgebackene Hähnchenbrust mit Zwiebel und Paprika, scharf / <i>deep fried chicken, with onions and paprika, hot, with Basmati Rice</i> - a, c	14,90
----	---	-------

Curryspezialitäten / Curry Dishes

alle Curryspezialitäten werden mit Basmati Reis serviert /
all curries are served with Basmati rice

Hähnchen / Chicken

50	Chicken Curry, traditionell zubereitet	11,90
51	Chicken Masala, in Mandelkokossoße / with almond coconut sauce - g, h	12,90
52	Chicken Palak, mit Spinat / with spinach - g	12,90
53	Chicken Jalfrezi, gebraten mit Zwiebel, scharf / fried chicken with onions, hot	12,90
54	Chicken Sabji, mit frischem Gemüse / with fresh vegetables	12,90
55	Mango Chicken, in Mangosauce mit Cashews / with mango sauce and cashew nuts - g, h	12,90
56	Chicken Kokosmilch-Curry mit Gemüse, scharf / coconut milk Curry, hot - g	12,90
57	Cashew Chicken, in Cashewnusssoße / with a creamy cashew nut sauce - g, h	12,90
58	Channa Chicken, mit Kichererbsen / with chick peas	12,90
59	Chicken Tikka Masala, Hühnerbrustfilet in Butter-Tomatensoße / chicken breast filet in butter tomato sauce - g	12,90
49	Chicken Vindaloo - extra scharf / very hot	12,90
60	Chicken Bhunna, gebratenes Hühnerbrustfilet mit Zwiebel, Tomaten und Paprika / fried chicken breast filet with onions, tomatoes and paprika	12,90

Lamm / Lamb

61	Lamm Curry, traditionell zubereitet	14,90
62	Lamm Masala, in Mandelkokossoße / with almond coconut sauce - g, h	14,90
63	Lamm Palak, mit Spinat / with spinach - g	14,90
64	Lamm Vindaloo - extra scharf / very hot	14,90
65	Lamm Sabji, mit frischem Gemüse, with fresh vegetables	14,90
66	Lamm Bhunna, gebratenes Lammfleisch mit Zwiebel, Tomaten und Paprika / fried lamb with onions, tomatoes and paprika	14,90

Fisch / Fish

67	Fisch Curry vom Pangasius - d	12,90
68	Fish Masala, Pangasius in Mandelkokossoße / with almond coconut sauce - d, g, h	12,90
69	Jheenga Curry, Riesengarnelen-Curry / prawns curry - b, g	17,90
70	Jheenga Masala, in Mandelkokossoße / prawns with almond coconut sauce - b, g, h	17,90
71	Fisch und Jheenga Jalfrezi, gebraten mit Zwiebel, scharf - b, d	16,90
73	Fisch Kokosmilch-Curry mit Gemüse, scharf / coconut milk Curry, hot - d, g	12,90

Ente / Duck

74	Enten Curry / Duck Curry	15,90
75	Ente Sabji, mit frischem Gemüse / with fresh vegetables	15,90
76	Enten Kokosmilch-Curry mit Gemüse, scharf / coconut milk Curry, hot - g	15,90
77	Ente Jalfrezi, gebraten mit Zwiebel, scharf / fried with onions, hot	15,90

Biryani

Biryani sind Reisgerichte, die mit Rosinen, Mandeln, Cashewnüssen und Kokosflocken verfeinert werden /
Biryani are rice dishes refined with almonds, cashew nuts, currants and coconut flakes

41	Biryani, mit frischem Gemüse / <i>with fresh Vegetables</i>	10,90
42	Biryani mit Hühnerfleisch / <i>with chicken</i>	12,50
43	Biryani mit Lammfleisch / <i>with lamb</i>	14,90
44	Biryani „Mehfil“ mit Huhn, Lamm, Shrimps, Ei / <i>with chicken, lamb, shrimps, egg</i> - b, c	16,90

Vegetarisch / Vegetarian

80	Dal, Linsencurry / <i>lentil curry</i> - g	9,90
81	Sabji, gebratenes Gemüse / <i>fried mixed vegetable</i>	10,90
82	Sabji Masala, Gemüse in Mandelkokoossoße / <i>in almond coconut sauce</i> - g, h	11,90
83	Cashew Sabji, Gemüse mit Cashewnüssen / <i>vegetables with Cashews</i> - h	12,90
84	Channa Masala, Kichererbsencurry mit Tomaten und Zwiebeln / <i>chickpea curry with tomatoes and onions</i>	10,90
85	Shahi Paneer, hausgemachter Käse in sahniger Soße / <i>homemade cheese in a creamy sauce</i> - g	11,90
86	Karahi Paneer, hausgemachter Käse mit Zwiebel, Tomaten und Paprikaschoten / <i>homemade cheese with onions, tomatoes and paprika</i> - g	11,90
87	Palak Paneer, hausgemachter Käse mit Spinat / <i>homemade cheese with spinach</i> - g	11,90
88	Malai Kofta, Gemüse-Käse-Bällchen mit Rosinen, Mandeln und Cashewnüssen / <i>little vegetable cheese balls with currants, almonds and cashew nuts</i> - g, h	11,90
89	Aloo Mattar, Erbsen mit Kartoffeln / <i>peas with potatoes</i>	10,90
90	Aloo Gobi, Blumenkohl mit Kartoffeln / <i>cauliflower with potatoes</i>	10,90
91	Channa Paneer, Kichererbsen mit hausgemachtem Käse / <i>chickpeas with homemade cheese</i> - g	11,90

Desserts / Dessert's

120	gemischtes Eis mit Sahne / <i>mixed ice with cream</i> - g	3,90
121	Vanilleeis mit frischen Früchten und Sahne / <i>vanilla ice cream with fresh fruits and cream</i> - g	4,50
122	gebackene Bananen mit Honig, Mandeln und Vanilleeis / <i>baked bananas with honey, almonds and vanilla ice cream</i> - a, g, h	4,90
123	Firni, Vanilleeis, zerstoßener Reis, Mandeln und Sahne / <i>vanilla ice cream, crushed rice, almond and cream</i> - g, h	4,50
124	Mango-Creme / <i>mango cream</i> - g	4,50
125	Gulab Jamon, zuckersüße Milchbällchen / <i>sweet little milk balls</i> - g	4,50

Alkoholfreie Getränke / Soft Drinks

150	Lassi (Joghurtgetränk), süß oder salzig -g	0,4 l	3,20
151	Mango Lassi -g	0,4 l	3,60
152	Mineralwasser	0,3 l	1,90
153	Mineralwasser, groß	0,5 l	3,10
154	Pepsi Cola -4,7	0,4 l	3,30
155	Zitronenlimonade -6	0,3 l	2,90
156	Schwipp-Schwapp / Cola-Mix -4,7	0,4 l	3,30
157	Apfelsaft / Apple Juice	0,2 l	2,60
158	Apfelsaftschorle	0,4 l	3,30
159	Orangensaft / Orange Juice	0,2 l	2,60
160	Mangosaft	0,2 l	3,10
161	Mangoschorle	0,4 l	3,60
162	Johannisbeerschorle	0,4 l	3,60
163	Bitter Lemon, Tonic Water -3,4	0,2 l	3,90
164	Flasche Adelholzner Mineralwasser	0,7 l	4,80

Warme Getränke / Hot Drinks

170	Chai (Tasse schwarzer, gewürzter Tee mit Milch) -g	3,50
171	Tasse Kaffee / cup of coffee	2,90
172	Cappuccino	3,50
173	Espresso	2,50
174	Glas schwarzer Tee / glass of black tea	2,30
175	Glas grüner Tee / glass of green tea	2,30
176	Glas Pfefferminztee / glass of peppermint tea	2,20

Biere / Beers

180	Spaten Hell	0,5 l	3,80
181	Warsteiner Pils	0,3 l	2,90
182	König Ludwig Dunkel	0,5 l	3,90
183	Franziskaner Hefeweißbier, hell oder dunkel	0,5 l	3,90
184	Andechser Doppelbock, Starkbier	0,5 l	4,90
185	Radler / beer with lemonade	0,5 l	3,80
186	Franziskaner Weißbier, alkoholfrei	0,5 l	3,90
187	Löwenbräu, alkoholfrei	0,5 l	3,80
188	kleines Bier	0,25 l	2,10

Sekt / Sparkling Wine (enthalten Sulfite)

133	Henkell Piccolo	0,2 l	5,90
211	Henkell, trocken	0,7 l	19,80
212	Fürst von Metternich	0,7 l	29,50

Offene Weine / Wines

(enthalten Sulfite)

190	Chardonnay del Veneto, weiß, halbtrocken, Italien, IGT	0,2 l	3,60
191	Soave del Vigneti, weiß, halbtrocken, Italien, DOC	0,2 l	3,60
192	Pinot Grigio, weiß, trocken, Italien, DOC	0,2 l	3,60
193	Saulheimer Domherr Müller-Thurgau, weiß, trocken, Rheinhessen, QbA	0,2 l	3,60
194	Chiaretto Bardolino Veneto, rosé, Italien, DOC	0,2 l	3,60
195	Bardolino, rot, halbtrocken, Italien, DOC	0,2 l	3,60
196	Chianti, rot, trocken, Italien, DOCG	0,2 l	3,60
197	Montepulicano d'Abruzzo, rot, trocken, Italien, DOC	0,2 l	3,80
198	Chôte du Rhone, rot, vollmundig, Frankreich, DOC	0,2 l	3,80
199	Weinschorle, weiß oder rot	0,2 l	3,20

Flaschenweine, weiß / bottled white Wines

(enthalten Sulfite)

200	Sauvignon Blanc, fruchtig, mild, Italien, DOC	0,7 l	16,90
201	Lugana, Trebbiano, frisch, mild, Lombardei, Italien, DOC	0,7 l	18,90
202	Pinot Grigio, trocken, Italien, DOC	0,7 l	15,60
204	Chardonnay, halbtrocken, Frankreich, DOC	0,7 l	16,90

Flaschenweine, rot / bottled red Wines

(enthalten Sulfite)

205	Chianti, Sangiovese, trocken, Toskana, Italien, DOCG	0,7 l	15,60
207	Merlot, trocken, Italien, IGT	0,7 l	16,90
208	Chôte du Rhone, vollmundig, Frankreich, DOC	0,7 l	16,90

Spirituosen / Spirits

139	Old Monk, original indischer Rum, 7 Jahre alt	2 cl	3,90
141	Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	3,90
142	Hennessy very Special	2 cl	3,60
143	Ballantines	4 cl	4,90
144	Johnny Walker, red Label	4 cl	4,90
145	Glenfiddich, 12 Jahre, Single Malt	4 cl	6,90
146	Jack Daniel's	4 cl	5,90
215	Obstler	2 cl	2,90
216	Williamsbirne	2 cl	3,20
217	Wodka	2 cl	2,90
219	Grappa	2 cl	3,20
220	Sambuca	2 cl	2,90
221	Jägermeister	2 cl	2,90
222	Ramazotti	2 cl	2,90
223	Fernet Branca	2 cl	2,90