

*Indisches Restaurant * Tandoori * Lieferservice*

Mehfil
seit 1993

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. 089 / 760 96 23 oder 760 94 22

Öffnungszeiten

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

Alle Preise sind in Euro und inklusive der gesetzlichen Umsatzsteuer von 19 %

Inhaber: Harnek S. Dharni, Hansastraße 146, 81373 München

Suppen - Soups

1	Dal Shorba Linsensuppe - <i>lentil soup</i> - g	3,90
2	Sabji Shorba Gemüsecremesuppe - <i>cream of vegetable soup</i> - g	3,90
3	Tomatar Shorba Tomatensuppe - <i>tomato soup</i> - g	3,90
4	Madschli Shorba Fischsuppe mit Schrimps - <i>fish soup with shrimps</i> - b, d	4,90
5	Nudelsuppe mit Hühnerfleisch - <i>noodle soup with chicken</i> - a	4,30
6	Hühnchen Suppe scharf & sauer- - <i>chicken soup hot & sour</i>	4,30

Vorspeisen - Starters

Pakorras werden in Kichererbsen Mehl gewendet und ausgebacken und mit drei verschiedenen Dips serviert
Pakorras are deep fried in chickpea flour with three dips

7	Gemüse Pakora - <i>Vegetable Pakora</i>	4,60
8	Hähnchen Pakora - <i>Chicken Pakora</i>	4,90
9	Fisch Pakora - <i>Fish Pakora</i> - d	4,90
10	Paneer Pakora mit hausgemachtem Käse - <i>homemade cheese</i> - g	4,90
11	Samosa zwei vegetarisch gefüllte Teigtaschen - <i>two vegetarian pasties</i> - a	4,90
12	Pappardam zwei knusprige Linsenfladen mit würzigen Soßen <i>two crispy flat breads from lentil flour with spicy sauces</i>	1,90
13	Hot & Sweet Chickenwings mit Habaneros 4 Stück, Hühnerflügel scharf & süß	4,90
14	Frühlingsrollen 5 Stück vegetarisch – <i>Spring rolls vegetarian</i> - a	2,90

Salate & Beilagen - Salads & Side Dishes

Unsere Salate werden mit Olivenöl & Weißweinessig und frischen Kräutern angemacht -
our salads are dressed with olive oil & white wine vinegar and fresh herbs

15	Gemischter Salat mit Gurke, Tomate & Paprika - <i>mixed salad</i>	4,50
27	Grüner Salat - <i>green salad</i>	3,50
16	Tomatensalat mit roten Zwiebeln - <i>tomato salad with red onions</i>	4,90
17	Gurkensalat - <i>cucumber salad</i>	3,90
18	Thunfisch-Salat mit roten Zwiebeln - <i>salad with tuna and red onions</i> - d	6,90
19	Salat "Mehfil" mit Shrimps und Ei - <i>salad "Mehfil" with shrimps and egg</i> - b, c, g	8,90
20	Bauernsalat mit Schafskäse, Oliven, Peperoni und roten Zwiebeln - g <i>salad with feta, olives, pepperoni, onions</i>	6,90
21	Chana Chaat Kichererbsensalat mit hausgemachter Pfefferminz-Joghurt-Soße - g <i>indian chickpea salad</i>	5,90
22	Chicken Chaat Hühnerbrustfilet mit hausgemachter Pfefferminz-Joghurt-Soße - g <i>Indian chicken salad</i>	6,90
23	Raita Joghurt mit Gurken oder Tomate - <i>yogurt with cucumber or tomatoes</i> - g	4,20
25	Basmati Reis groß - <i>big portion basmati rice</i>	3,30
26	Basmati Reis klein - <i>small portion basmati rice</i>	1,70

Tandoori

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

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

Tandoori Roti & Naan

37	Tandoori Roti Vollkornbrotfladen - flat wholemeal bread - a	1,90
38	Butter Tandoori Roti Roti mit Butter - a, g	2,10
39	Naan weißes Fladenbrot aus Hefeteig - wheat flour flat bread of yeast-dough - a	2,40
40	Butter Naan mit Butter - a, g 40.1 Garlic Naan mit Knoblauch - a, g	2,60
47	Paneer Kulcha Naan mit hausgemachtem Käse gefüllt - a, g	3,90

Curryspezialitäten – Curry Dishes

alle Curryspezialitäten werden mit Basmati Reis serviert – *all curries are served with basmati rice*

Hähnchen – Chicken

48	Butter Chicken in würziger sahniger Tomatensoße - spicy creamy tomato sauce - g	12,90
49	Chicken Vindaloo south-indian dish extra scharf - very hot	12,90
50	Chicken Curry traditionell zubereitet	12,90
51	Chicken Masala in Mandelkokossoße - 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 Mangosoße mit Cashews - 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 - creamy cashew nut sauce - g, h	13,90
58	Chana Chicken mit Kichererbsen - with chick peas	12,90
59	Chicken Tikka Masala Hühnerbrustfilet in Butter-Tomatensoße - g <i>chicken breast filet in butter tomato sauce</i>	12,90
60	Chicken Bhuna gebratenes Hühnerbrustfilet mit Zwiebel, Tomaten und Paprika <i>fried chicken breast filet with onions, tomatoes and paprika</i>	12,90

Lamm - Lamb

61	Lamm Curry traditionell zubereitet	15,90
62	Lamm Masala in Mandelkokossoße - <i>with almond coconut sauce</i> - g, h	15,90
63	Lamm Palak mit Spinat - <i>with spinach</i> - g	15,90
64	Lamm Vindaloo <i>south-indian dish</i> - extra scharf - very hot	15,90
65	Lamm Sabji mit frischem Gemüse - <i>with fresh vegetables</i>	15,90
66	Lamm Bhuna gebratenes Lammfleisch mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika <i>fried lamb with onions, tomatoes and paprika</i>	15,90

Fisch - Fish

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

Ente - Duck

74	Ente Curry - <i>duck Curry</i>	17,90
75	Ente Sabji mit frischem Gemüse - <i>with fresh vegetables</i>	17,90
76	Ente Kokosmilch-Curry mit Gemüse scharf - <i>coconut milk curry hot</i> - g	17,90
77	Ente Jalfrezi <i>gebraten mit Zwiebel</i> scharf - <i>fried with onions hot</i>	17,90

Biryani

Reisgericht mit Rosinen, Mandeln, Cashewnüssen und Kokosflocken verfeinert -
rice dish refined with almonds, cashew nuts, currants and coconut flakes

41	Sabji Biryani mit frischem Gemüse - <i>with fresh vegetables</i>	11,50
42	Chicken Biryani mit Hühnerfleisch - <i>with chicken</i>	12,90
43	Lamb Biryani mit Lammfleisch - <i>with lamb</i>	15,90
44	Biryani „Mehfil“ mit Huhn, Lamm, Shrimps und Ei <i>with chicken, lamb, shrimps and egg</i> - b,	17,90

Spezialität des Hauses - Speciality of the house *sehr beliebt in Indien - very popular in India*

- 72 **Chili Chicken** ausgebackene Hähnchenbrust gebraten mit Zwiebeln & Paprika **scharf** - a, c **14,90**
serviert mit Basmati Reis - *deep fried chicken, with onions and paprika hot with basmati rice*

Vegetarisch - Vegetarian

- 80 **Dal Makhani** Linsencurry - *lentil curry* **10,90**
- 81 **Sabji** gebratenes Gemüse - *fried mixed vegetable* **10,90**
- 82 **Sabji Masala** Gemüse in Mandelkokossoße - *in almond coconut sauce* - g, h **11,90**
- 83 **Cashew Sabji** Gemüse mit Cashewnüssen - *vegetables with cashews* - g, h **12,90**
- 84 **Chana Masala** Kichererbsencurry mit Tomaten und Zwiebeln **10,90**
chickpea curry with tomatoes and onions
- 85 **Shahi Paneer** hausgemachter Käse in sahniger Soße - g **12,90**
homemade cheese in a creamy sauce
- 86 **Karahi Paneer** hausgemachter Käse mit Zwiebel, Tomaten und Paprikaschoten - g **12,90**
homemade cheese with onions, tomatoes and paprika
- 87 **Palak Paneer** hausgemachter Käse mit Spinat - g **12,90**
homemade cheese with spinach
- 88 **Malai Kofta** Käse-Bällchen mit Gemüse, Rosinen, Mandeln und Cashewnüssen - g, h **13,90**
little cheese balls with vegetable currants, almonds and cashew nuts
- 89 **Aloo Mattar** Erbsen mit Kartoffeln - *peas with potatos* **10,90**
- 90 **Aloo Gobi** Blumenkohl mit Kartoffeln - *cauliflower with potatos* **10,90**
- 91 **Chana Paneer** Kichererbsen mit hausgemachtem Käse - g **11,90**
chickpeas with homemade cheese
- 92 **Baingan Bartha** im Tandoor gegrillte Auberginen mit Zwiebeln und Tomate gebraten - **12,90**
fried aubergines with onions and tomato
- 93 **Chana Dal** geschälte gelbe Kichererbsen – split yellow ckickpeas **10,90**

Desserts

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

Internationale Gerichte - International dishes

96	Süß & Sauer Gemüse mit Ananas und Reis <i>sweet & sour vegetables with pineapple and rice</i>	10,90
97	Gum Pao Gemüse in scharfer Chilisoße mit Reis <i>vegetables in hot chilli sauce with rice</i>	10,90
98	gebratenes Gemüse in mild-würziger Soße mit Reis <i>fried vegetables in mild-spicy sauce with rice</i>	10,90
99	Thai-Rot-Curry Gemüse in Kokosmilchsoße mit Reis - g <i>vegetables in coconut milk sauce and rice</i>	10,90

wahlweise mit - *optionally with*

- 1	Hänchen - <i>chicken</i>	12,90
- 2	Fisch - <i>fish - d</i>	12,90
- 3	knusprige Ente - <i>crispy duck</i>	17,90

101	Gebratener Reis mit Gemüse - <i>fried vegetable rice</i>	10,90
104	Gebratene Nudeln mit Gemüse - <i>fried vegetable noodles - a</i>	10,90

wahlweise mit - *optionally with*

- 1	Hänchen - <i>chicken</i>	12,90
- 2	Schrimps - <i>shrimp - b</i>	14,90

Deutsche Gerichte - German dishes

110	Medaillons vom Schwein in Pfeffersoße mit Pommes frites und Salat <i>pork medallions in pepper sauce with french fries and salad</i>	12,90
111	Jägerschnitzel mit Champignonrahmsoße Pommes frites und Salat - g <i>pork escalope with in a creamy mushroomsauce with french fries and salad</i>	12,90
112	Schnitzel Wiener Art mit Pommes frites und Salat - a, c, g <i>pork escalope vienna style with french fries and salad</i>	12,90
113	Pommes frites mit Ketchup - <i>french fries with ketchup</i>	4,30

Aperitif

131	Aperol Spritz mit Prosecco - 1, 4	0,2 l	5,90
132	Aperol Spritz mit Weißwein - 1, 4	0,2 l	5,90
133	Piccolo Henkell - 1	0,2 l	5,90
198	Weinschorle rot	0,2 l	3,20
199	Weinschorle weiß - 1	0,2 l	3,20
135	Gin Tonic - 8	0,3 l	6,90
136	Wodka Lemon - 3, 8	0,3 l	6,90
137	Whisky Cola - 1, 4, 7	0,3 l	6,90
138	Rum Cola barcadi - 1, 4, 7	0,3 l	6,90

Alkoholfreie Getränke - Soft Drinks

149	Lassi süß Joghurtgetränk - g	0,4 l	3,40
150	Lassi <i>salzig</i> - g	0,4 l	3,40
151	Mango Lassi - g	0,4 l	3,80
152	Mineralwasser	0,3 l	1,90
153	Mineralwasser groß	0,5 l	3,20
154	Cola Pepsi - 4, 7	0,4 l	3,40
155	Zitronenlimonade - 6	0,3 l	2,90
156	Spezi Schwipp-Schwapp - Cola-Mix - 4, 7	0,4 l	3,40
157	Apfelsaft - <i>Apple Juice</i>	0,2 l	2,60
158	Apfelsaftschorle - <i>applejuice with sparkling water</i>	0,4 l	3,40
159	Orangensaft - <i>Orange Juice</i>	0,2 l	2,60
160	Mangosaft - <i>Mango Juice</i>	0,2 l	3,10
161	Mangoschorle - <i>mangojuice with sparkling water</i>	0,4 l	3,80
167	Maracujasaftschorle	0,4 l	3,80
162	Johannisbeerschorle	0,4 l	3,80
163	Bitter Lemon - 3, 4	0,2 l	3,90
166	Tonic Water - 3, 4, 8	0,2 l	3,90
164	Mineralwasser Adelholzner	0,7 l	4,90
	Flasche spritzig – <i>bottle of bavarian alps water sparkling</i>		
165	Mineralwasser Adelholzner	0,7 l	4,90
	Flasche naturell – <i>bottle of bavarian apls water naturell</i>		

Warme Getränke - Hot Drinks

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

Perlweine, Weiß- und Rotweine finden Sie in unserer Weinkarte

Biere - Beers

180	Helles Spaten – <i>munich brewery</i>	0,5 l	3,80
181	Pils Warsteiner	0,3 l	2,90
182	Dunkles König Ludwig – <i>dark beer</i>	0,5 l	3,90
183	Weißbier Franziskaner <i>hell oder dunkel - light or dark</i>	0,5 l	3,90
184	Doppelbock Andechser, dunkles Starkbier - <i>dark strong beer</i>	0,5 l	4,90
185	Radler - <i>beer with lemonade</i>	0,5 l	3,80
186	Weißbier Franziskaner alkoholfrei - <i>non-alcoholic</i>	0,5 l	3,90
187	Helles Alkoholfrei - <i>non-alcoholic</i>	0,5 l	3,80
188	kleines Bier - <i>small beer</i>	0,3 l	2,10

Spirituosen - Spirits

139	Old Monk original indischer Rum 7 Jahre alt	4 cl	4,90
142	Hennessy	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
147	Chivas Regal	4 cl	6,20
215	Obstler	2 cl	2,90
216	Williamsbirne	2 cl	3,20
217	Wodka	2 cl	2,90
221	Jägermeister	2 cl	2,90
222	Ramazotti	2 cl	2,90
223	Fernet Branca	2 cl	2,90