

Curryspezialitäten

alle Curryspezialitäten werden mit Basmati Reis serviert

Chicken

48 Butter Chicken in Butter-Tomaten-Soße - g	11,50
49 Chicken Vindaloo extra scharf	11,50
50 Chicken Curry traditionell zubereitet	11,50
51 Chicken Masala in Mandelkokoßsoße - g, h	11,50
52 Chicken Palak mit Spinat - g	11,50
53 Chicken Jalfrezi gebraten mit Zwiebel, scharf	11,50
54 Chicken Sabji mit frischem Gemüse	11,50
55 Mango Chicken in Mangosoße mit Cashewnüssen - g, h	11,50
56 Chicken Kokosmilch - Curry mit Gemüse, scharf - g	11,50
57 Cashew Chicken in Cashewnusssoße - g, h	12,50
58 Channa Chicken mit Kichererbsen	11,50
59 Chicken Tikka Masala Hühnerbrustfilet in würziger-Tomatensoße - g	11,50
60 Chicken Bhunna mit Zwiebel, Tomaten und Paprika	11,50

Lamm

61 Lamm Curry traditionell zubereitet	13,50
62 Lamm Masala in Mandelkokoßsoße - g, h	13,50
63 Lamm Palak mit Spinat - g	13,50
64 Lamm Vindaloo, extra scharf	13,50
65 Lamm Sabji mit frischem Gemüse	13,50
66 Lamm Bhunna gebratenes Lammfleisch mit Zwiebel, Tomaten und Paprika	13,50

Ente

74 Enten Curry	15,50
75 Ente Sabji mit frischem Gemüse	15,50
76 Ente Kokosmilch - Curry mit Gemüse, scharf - g	15,50
77 Ente Jalfrezi gebraten mit Zwiebel, scharf	15,50

Internationale Gerichte

96 Sweet & Sour frisches Gemüse mit Ananas	9,80
97 Gum Pao Gemüse in Chili Soße scharf	9,80
98 Fried Vegetables gebratenes Gemüse mild	9,80
99 Thai Rot Curry Gemüse in Kokosmilch - g wahlweise mit - 1 Hähnchen oder - 2 Fisch - d	9,80 11,50
oder - 3 knusprige Ente	15,50
101 Gebratener Reis mit frischem Gemüse	9,80
104 Gebratene Nudeln mit frischem Gemüse wahlweise mit - 1 Hähnchen	9,80 10,50
oder - 2 Schrimps - b	11,50
113 Pommes Frites mit Ketchup	3,80

Weißweine

300 Friulano La Delizia -1	0,75 l	13.-
301 Pinot Grigio La Delizia -1	0,75 l	13.-
302 Chardonnay Lunardelli -1	0,75 l	18.-
303 Sauvignon Gildo -1	0,75 l	18.-
304 Merlot Bianco Aquieleia -1	0,75 l	23.-
305 Malvasia Gigante -1	0,75 l	30.-
306 Blanc Furlan Collio „Bio“ -1	0,75 l	33.-

Rotweine

307 Merlot La Delizia -1	0,75 l	13.-
308 Pinot Nero Venezia Giulia -1	0,75 l	18.-
309 Refosco Venezia Giulia -1	0,75 l	18.-
310 Uvaggio Rosso C.O.F. -1	0,75 l	19.-
311 Schioppettino C.O.F. -1	0,75 l	31.-
312 Refosco Riserva 2012 C.O.F. -1	0,75 l	35.-
313 Pignolo 2008 C.O.F. -1	0,75 l	43.-

Roséwein, Prosecco & Crémant Rosé

310 Roséwein trocken -1	0,75 l	18.-
311 Prosecco Frizzante -1	0,75 l	25.-
312 Crémant de Loire Rosé -1	0,75 l	33.-

Alle Preise sind in Euro inklusive der gesetzlichen Umsatzsteuer und Pfand.
Kennzeichnungspflichtige Allergene: a- Gluten: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer; b- Krebstiere; c- Eier; d- Fisch; e- Erdnüsse; f- Sojabohnen; g- Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (Laktose); h- Schalenfrüchte: Mandeln, Hasel-, Wal-, Cashew-, Pecan-, Paranüsse, Pistazien, Macadamia; i- Sellerie; j- Senf; k- Sesamsamen; l- Schwefeldioxid, Sulfite; m- Lupinien; n- Weichtiere; Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1- mit Konservierungsstoff; 2- mit Geschmacksverstärker; 3- mit Antioxidationsmittel; 4- mit Farbstoff; 5- mit Phosphat; 6- mit Süßungsmittel; 7- koffeinhaltig; 8- chininhaltig; 9- geschwärzt; 10- enthält Phenylalaninquelle

Indisches Restaurant * Tandoori * Lieferservice

Mehfil

seit 1993

für Selbstabholer

10 – 15 % Rabatt

Tel. 089 - 7609623
oder 089 - 7609422

mehfil.liefert@gmail.com

Neu: Catering &
Onlineshop ab 01.01.2020

www.mehfil-liefert.de

Bestellen Sie direkt bei uns, dann sparen
Sie sich die Gebühr der Vermittlungsportale

Öffnungszeiten

Montags bis Freitags:

11:30 – 14:00 Uhr & 17:30 – 22:00 Uhr

Samstag, Sonntag & an Feiertagen

17:30 – 22:00 Uhr

Restaurant **Mehfil**

Hansastraße 146, 81373 München
im Hotel Carmen, kostenlose Parkplätze im Innenhof

www.mehfil-muenchen.de

Inhaber: Harnek S. Dharni

Vorspeisen

Pakoras in Kichererbsenmehl gewendet & ausgebacken

7 Gemüse Pakora	4,10
8 Hähnchen Pakora	4,40
9 Fisch Pakora - d	4,40
10 Paneer Pakora mit hausgemachtem Käse - g	4,40
11 Samosa 2 vegetarisch gefüllte Teigtaschen - a	4,40
12 Pappadam 2 knusprige Linsenfladen & Soßen	1,70
13 Hot & Sweet Wings mit Habarneros 4 Stück	4,40
14 Frühlingsrollen 5 Stück - a	2,60

Salate & Beilagen

Salatdressing: Olivenöl, Weißweinessig & frische Kräuter

15 Gemischter Salat	3,90
27 Grüner Salat	3,00
16 Tomatensalat mit roten Zwiebel	4,40
17 Gurkensalat	3,50
18 Thunfisch-Salat mit roten Zwiebeln	5,90
19 Salat "Mehfil" mit Shrimps & Ei - b, c	7,90
20 Bauernsalat mit Schafskäse, Oliven, Peperoni und roten Zwiebeln	5,90
21 Channa Chat Kichererbsensalat mit Pfefferminz-Joghurt-Soße - g	5,30
22 Chicken Chat Hühnerbrustfilet mit Pfefferminz-Joghurt-Soße - g	6,20
23 Raita Joghurt mit Gurke oder 28 mit Tomate - g	3,80
25 Portion Basmati Reis	3,30

Tandoori Roti & Naan

37 Tandoori Roti Vollkornbrotfladen - a	1,90
38 Butter Tandoori Roti mit Butter - a, g	2,00
39 Naan weißes Fladenbrot aus Hefeteig - a	2,20
40 Naan mit Butter 40.1. mit Knoblauch - a, g	2,30
47 Paneer Kulcha mit Käse gefülltes Naan - a, g	3,50

Biryani

Biryani sind Reisgerichte, die mit Rosinen, Mandeln, Cashewnüssen und Kokosflocken verfeinert werden

41 Sabji Biryani mit frischem Gemüse	9,90
42 Chicken Biryani mit Hühnerfleisch	11,50
43 Lamb Biryani mit Lammfleisch	13,50
44 Biryani Mehfil Huhn, Lamm, Shrimps & Ei - b, c	15,50

Tandoori Gerichte

aus dem traditionellen Lehmofen, mariniert und saftig gegrillt, serviert mit Naan & Salat in Zitrone & Masala Dressing

30 Tandoori Chicken	11,50
Hähnchenkeulen mit Spezialgewürz - g	
31 Reshmi Tikka Hühnerbrustfilet	12,50
in Cashewnuss-Marinade - c, g, h	
32 Hariyali Chicken Tikka Hühnerbrustfilet	12,50
in Pfefferminz-Spinat-Marinade - g	
33 Chicken Tikka	12,50
Hühnerbrustfilet mit Spezialgewürz - g	

Fisch

67 Fisch Curry vom Pangasius - d	11,50
68 Fish Masala in Mandelkokoßsoße - d, g, h	11,50
69 Jheenga Curry Riesengarnelen-Curry - b, g	15,50
70 Jheenga Masala in Mandelkokoßsoße - b, g, h	15,50
71 Fisch und Jheenga Jalfrezi	14,50
gebraten mit Zwiebel, scharf - b, d	
73 Fisch Kokosmilch-Curry	11,50
mit Gemüse, scharf - d, g	

Vegetarisch

80 Dal Linsencurry - g	9,80
81 Sabji gebratenes Gemüse	9,80
82 Sabji Masala	10,50
Gemüse in Mandelkokoßsoße - g, h	
83 Cashew Sabji mit Gemüse - h	11,50
84 Chana Masala	9,80
Kichererbsencurry mit Tomaten und Zwiebeln	
85 Shahi Paneer	11,50
hausgemachter Käse in sahniger Soße	
86 Karahi Paneer hausgemachter Käse	11,50
mit Zwiebel, Tomaten und Paprikaschoten - g	
87 Palak Paneer hausgemachter Käse in Spinat - g	11,50
88 Malai Kofta Käse-Bällchen mit Gemüse	12,50
Rosinen, Mandeln und Cashewnüssen - g, h	
89 Aloo Mattar , Erbsen mit Kartoffeln	9,80
90 Aloo Gobi , Blumenkohl mit Kartoffeln	9,80
91 Chana Paneer , Kichererbsen mit Käse - g	10,50
92 Baingan Bartha , Auberginencurry	11,50
93 Chana Dal , gelbes Linsencurry	9,80

Sehr beliebt in Indien

72 Chili Chicken ausgebackene Hähnchenbrust **12,90**
gebraten mit Zwiebeln & Paprika mit Reis scharf - a

Desserts

121 frischer Obstsalat 121.1 mit Sahne	4,40
122 gebackene Banane mit Honig & Mandeln - a, h	4,40
123 Firni	4,40
zerstoßener Reis, Vanilleeis, Mandeln & Sahne - g	
124 Mango-Creme mit Vanilleeis - g	4,40
125 Gulab Jamon zuckersüße Milchbällchen - g	4,40

alkoholfreie Getränke

149 Lassi süß, Joghurtgetränk - g	0,7 l	5,40
150 Lassi salzig - g	0,7 l	5,40
151 Mango Lassi - g	0,7 l	5,90
160 Mangosaft Rubicon	1,0 l	3,90
161 Maracujasaft Happy Day	1,0 l	3,90
162 Johannisbeersaft Happy Day	1,0 l	3,90
164 Mineralwasser spritzig	0,7 l	1,70
165 Mineralwasser naturell	0,7 l	1,70
250 Coca Cola - 4, 7	1,0 l	2,60
251 Coca Cola Zero - 4, 6, 7, 10	1,0 l	2,60
252 Fanta - 1, 2, 4, 6	1,0 l	2,60
253 Sprite - 2, 6, 10	1,0 l	2,60
254 Mezzo Mix - 2, 4, 6, 7	1,0 l	2,60
255 Apfelschorle Lift	1,0 l	2,60
260 Red Bull Dose - 2, 4, 6, 7	0,2 l	2,20
163 Bitter Lemon Schwebbes- 3, 4	0,2 l	2,20
166 Tonic Water Schwebbes- 3, 4	0,2 l	2,20

alkoholische Getränke

180 Helles Spaten - a	0,5 l	2,20
181 Pils Warsteiner - a	0,3 l	1,90
182 Dunkles König Ludwig - a	0,5 l	2,20
183 Weißbier hell, Franziskaner - a	0,5 l	2,60
189 Weißbier dunkel - a	0,5 l	2,60
184 Doppelbock Andechser - a	0,5 l	2,90
185 Radler Gösser Naturradler - a	0,5 l	2,20
186 Weißbier alkoholfrei - a	0,5 l	2,60
187 Helles Löwenbräu alkoholfrei - a	0,5 l	2,20