

Biryani Abholer / Lieferung

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

41 Sabji Biryani	9,90	11,50
mit frischem Gemüse		
42 Chicken Biryani	11,50	12,90
mit Hühnerfleisch		
43 Lamb Biryani	13,50	15,90
mit Lammfleisch		
44 Biryani Mehfil Hühnerbrustfilet, Lamm, Shrimps & Ei -b, c	15,50	17,90

Asia Gerichte werden mit Basmati Reis serviert

97 Gum Pao frisches Gemüse		
in Soja-Chili Soße -f scharf	9,80	10,90
99 Thai Rot Curry frisches Gemüse	9,80	10,90
in Kokosmilchsoße -g leicht scharf		
97. & 99. wahlweise mit der Endung		
.1 Hähnchen	11,50	12,90
.2 Fisch Pangasius -d	11,50	12,90
.3 knusprige Ente	15,50	17,90

Desserts

122 gebackene Banane		
mit Honig & Mandeln -a, h	4,40	4,90
123 Firni zerstoßener Reis, Vanilleeis, Mandeln & Sahne -g	4,40	4,90
124 Mango-Creme		
mit Vanilleeis -g	4,40	4,90
125 Gulab Jamon		
3 zuckersüße Milchbällchen -g	4,40	4,90

alkoholfreie Getränke

449 Lassi süß 450 salzig -g 0,7 l	5,40	5,90
451 Mango Lassi -g 0,7 l	5,90	6,90
460 Mango- 462 Maracujasaft 1,0 l	3,90	
463 Johannisbeersaft 1,0 l	3,90	4,50
464 Wasser naturell 465 spritzig 0,7l	1,70	1,90
400 Coca Cola 4,7 401 Coca Cola Zero 4,6,7,10		
402 Fanta 1,2,4,6 403 Sprite 2,6,10 404 Mezzo Mix 2,4,6,7		
405 Apfelschorle 230-235 0,1 l	2,50	2,90

406 Red Bull Dose -2,4,6,7 0,2 l	2,20	2,50
407 Bitter Lemon -3,4 0,2 l	2,20	2,50
408 Tonic Water 3,4 0,2 l	2,20	2,50

alkoholische Getränke

479 Augustiner Helles -a 0,5 l	2,50	2,90
480 Spaten Helles -g 0,5 l	2,20	2,50
481 Pils Warsteiner -a 0,3 l	1,90	2,20
482 Dunkles König Ludwig -a 0,5 l	2,20	2,50
483 Franziskaner WB hell -a 0,5 l	2,60	2,90
489 Weißbier dunkel -a 0,5 l	2,60	2,90
484 Doppelbock Andechser -a 0,5 l	2,90	3,30
485 Radler Gösser -a 0,5 l	2,20	2,50
486 Weißbier alkoholfrei -a 0,5 l	2,60	2,90
487 Löwenbräu alkoholfrei -a 0,5 l	2,20	2,50

Weißweine

300 Friulano -i 0,75 l	7,90	8,90
301 Pinot Grigio -i 0,75 l	7,90	8,90
302 Chardonnay -i 0,75 l	10,90	11,90
303 Sauvignon -i 0,75 l	10,90	11,90
304 Merlot Bianco -i 0,75 l	17,90	19,90
310 Roséwein -i 0,75 l	10,90	11,90
311 Prosecco -i 0,75 l	12,90	13,90

Rotweine

320 Merlot -i 0,75 l	7,90	8,90
321 Pinot Nero -i 0,75 l	10,90	11,90
322 Refosco -i 0,75 l	10,90	11,90
323 Uvaggio Rosso -i 0,75 l	12,90	13,90
324 Schioppettino -i 0,75 l	24,90	27,90

Mittagsmenü ab 7,80 € Mo-Fr. 11:30 – 14:00 Uhr

**eine ausführliche Beschreibung der Speisen,
das Mittagsmenü und Weine finden Sie auf**

www.mehfil-muenchen.de

alle Angaben unter Vorbehalt

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 – Lupinen; n – Weichtiere **Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:** 1 - mit Konservierungsstoff; 2 - Geschmacksverstärker; 3 - mit Antioxidationsmittel; 4 - mit Farbstoff; 5 - mit Phosphat; 6 - Süßungsmittel; 7 – koffeinhaltig; 8 – chininhaltig; 9 – geschwärzt; 10 - enthält Phenylalaninquelle

Indisches Restaurant * Tandoori * Lieferservice

Mehfil

seit 1993

einfach abscannen
online bestellen
mit paypal bezahlen



www.mehfil-liefert.de

gratis Lieferung
Mindestbestellwert: 10,00 €

089 - 7609623

089 - 7609422

mehfil.liefert@gmail.com

Rabatt für Abholer
ausgenommen das Mittagsmenü

Öffnungszeiten
Montag bis Freitag
11:30 – 14:00 & 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
für unsere Gäste im Innenhof

Alle Preise sind in Euro, inklusive der gesetzlichen
Umsatzsteuer von 19 % und inkl. Pfand
Inhaber: Harnek Singh Dharni

Vorspeisen	Abholer / Lieferung		Tandoori Gerichte	Abholer / Lieferung		Abholer / Lieferung	
Pakoras werden in Kichererbsen Mehl ausgebacken, mit Pfefferminz- und Tamarinde Soße serviert.			aus dem traditionellen Lehmofen, mariniert und saftig gegrillt, serviert mit Naan, Currysoße und Salat in Masala-Zitronen-Dressing			65 Lamm Sabji	13,50 15,90
7 Gemüse Pakora	4,10	4,60	30 Tandoori Chicken Hähnchenkeulen	11,50	12,90	66 Lamm Bhunna	13,50 15,90
8 Hähnchen Pakora	4,40	4,90	mit Spezialgewürz -g			67 Fisch Curry Pangasius -d	11,50 12,90
9 Fisch Pakora -d	4,40	4,90	31 Reshmi Tikka Hühnerbrustfilet in			68 Fish Masala -d, g, h	11,50 12,90
10 Paneer Pakora			Cashewnuss-Marinade -c, g, h	12,90	14,90	69 Jheenga Curry	
hausgemachter Käse -g	4,40	4,90	32 Hariyali Chicken Tikka Hühnerbrustfilet			Riesengarnelen-Curry -b, g	15,50 17,90
11 Samosa 2 vegetarisch			in Pfefferminz-Spinat-Marinade -g	12,90	14,90	70 Jheenga Masala -b, g, h	15,50 17,90
gefüllte Teigtaschen -a	4,40	4,90	33 Chicken Tikka			71 Fisch und Jheenga Jalfrezi	
12 Pappadam 2 Stück -a	1,70	1,90	Hühnerbrustfilet mit Spezialgewürz -g	12,90	14,90	mit Zwiebel gebraten scharf -b, -d	14,50 16,90
14 Frühlingsrollen 5 Stück veg.-a	2,60	2,90				73 Fisch Kokosmilchcurry	11,50 12,90
			72 Chili Chicken ausgebackene Hähnchenbrust mit			mit Gemüse -d, -g	
			Zwiebeln & Paprika gebraten scharf -a, c	12,90	14,90		
			Curryspezialitäten			Vegetarisch	
Salate & Beilagen			alle Currys werden mit Basmati Reis serviert			80 Dal Makhani Linsencurry -g	9,80 10,90
Salatdressing: italienisch oder Joghurt			48 Butter Chicken -g	11,50	12,90	81 Sabji frisches Gemüsecurry	9,80 10,90
15 Gemischter Salat	3,90	4,50	49 Chicken Vindaloo extra scharf	11,50	12,90	82 Sabji Masala	
16 Tomatensalat			50 Chicken Curry traditionell	11,50	12,90	Gemüse in Mandelkokossoße -g, h	10,50 11,90
mit roten Zwiebeln	4,40	4,90	51 Chicken Masala			83 Cashew Sabji -h	11,50 12,90
17 Gurkensalat			in Mandelkokossoße -g, h	11,50	12,90	84 Chana Masala Kichererbsencurry	
mit Joghurtdressing -g	3,50	3,90	52 Chicken Palak mit Spinat -g	11,50	12,90	mit Tomaten & Zwiebeln	9,80 10,90
18 Thunfisch-Salat			53 Chicken Jalfrezi			85 Shahi Paneer hausgemachter Käse	
mit roten Zwiebeln -d	5,90	6,90	mit Zwiebel gebraten, scharf	11,50	12,90	in Cashewnuss soße	11,50 12,90
19 Salat "Mehfil"			54 Chicken Sabji			86 Karahi Paneer hausgemachter Käse	
mit Shrimps & Ei -b, c, -d	7,90	8,90	mit frischem Gemüse	11,50	12,90	mit Zwiebel und Paprikaschoten -g	11,50 12,90
20 Bauernsalat mit Schafskäse, Oliven,			55 Mango Chicken in Mango soße			87 Palak Paneer hausgemachter Käse	
Peperoni und roten Zwiebeln -g	5,90	6,90	mit Cashewnüssen -g, h	11,50	12,90	in Spinatkreation -g	11,50 12,90
21 Channa Chat Kichererbsen Salat			56 Chicken Kokosmilchcurry	11,50	12,90	88 Malai Kofta Käse-Bällchen mit Rosinen	
mit Pfefferminz-Joghurt-Soße -g	5,30	5,90	mit Gemüse -g			in Cashewnuss soße -g, h	12,50 13,90
22 Chicken Chat Salat mit Hühnerbrustfilet			57 Cashew Chicken -g, h	12,50	13,90	89 Aloo Mattar	
in Pfefferminz-Joghurt-Soße -g	6,20	6,90	58 Chana Chicken Kichererbsen	11,50	12,90	Erbsen mit Kartoffeln	9,80 10,90
23 Raita Joghurt mit Gurke -g	3,80	4,20	59 Chicken Tikka Masala			90 Aloo Gobi	
28 Tomaten Raita -g	3,80	4,20	in würziger Tomatensoße -g	11,50	12,90	Blumenkohl mit Kartoffeln	9,80 10,90
25 Portion Basmati Reis	3,00	3,30	60 Chicken Bhunna mit Zwiebel,			91 Chana Paneer Kichererbsen mit	
			Tomaten und Paprika gebraten	11,50	12,90	hausgemachtem Käse -g	10,50 11,90
Tandoori Roti & Naan			61 Lamm Curry traditionell	13,50	15,90	92 Baingan Bartha Auberginen	11,50 12,90
37 Tandoori Roti Vollkornmehl -a	1,80	1,90	62 Lamm Masala -g, h	13,50	15,90	93 Vegetable Koftas Gemüsebällchen	
38 Butter Tandoori Roti -a, g	2,00	2,10	63 Lamm Palak mit Spinat -g	13,50	15,90	in Currysoße	11,50 12,90
39 Naan Fladenbrot, Weißmehl -a, g	2,20	2,40	64 Lamm Vindaloo extra scharf	13,50	15,90	94 Paneer Butter Masala hausgemachter	
40 Butter; 40.1. Garlic Naan -a, g	2,40	2,60				Käse in würziger Tomatensoße -g	11,50 12,90
47 Paneer Kulcha						95 Mushroomcurry mit Erbsen	9,80 10,90
mit Käse gefülltes Naan -a, g	3,50	3,90					