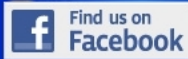


POORNIMA

INDIAN TANDOORI RESTAURANT

THE REAL TASTE OF INDIA



take away service available, tel.: 928 769 531



English, Español & Deutsch - 7% IGIC - Canary Island's tax already included in all the prices.

VEG. STARTERS - ENTRANTES VEG. - VEG. VORSPIESEN

1. **PAPADUM** - Crispy crackers made of lentil flour. - **Tortitas crujientes de harina.** - Knusprige Cracker aus Linsenmehl. 1,00 Euro
 2. **MASALA PAPADUM** - Spicy crispy crackers with onions & tomatoes. - **Tortitas picantes con cebolla y tomate.** - Würzig knusprige Cracker mit Zwiebeln und Tomaten. 1,35 Euro
 3. **ONION BHAJIYA** - Chopped onions & herbs, flattened & deep fried. - **Crocettas fritas hechas de cebolla y hierbas picada.** - Frittierte Kroketten aus Gehackte Zwiebeln mit Kräutern. 3,50 Euro
 4. **CHILLI PAKORAS** - Deep fried fresh green chillies crunchy coated with chickpea flour. - **Pimienta verde picante fresca frita cubierta con harina de garbanzo.** - Frittierte frische grüne knusprige Chilis mit Kichererbsenmehl beschichtet. 4,25 Euro
 5. **VEGETABLE SAMOSA** - Deep fried crunchy coated garden peas & mashed potatoes mixed in herbs. - **Guisantes y papas mezcladas con hierbas envuelto en tortas crujientes.** - Frittierte knusprige beschichtete Erbsen & Kartoffelpüree mit Kräutern gemischt. 3,50 Euro
 6. **ALOO CHANNA CHAT** - Cooked potato cubes with white Channa chickpeas in Kabul spices mixed in Chat yogurt dressing. - **Cubitos de papas cocidas con garbanzos mezclado con salsa-Chat-yogur.** - Gekochte Kartoffelwürfeln mit weißen Channa-Kichererbsen in Kabul-Gewürzen im Chat-Joghurt-Dressing. 4,55 Euro
 7. **MIX PAKORAS** - Deep fried assorted vegetables crunchy coated with chickpea flour. - **Verduras varidas recubiertos con harina de garbanzo y fritas.** - Variertes frittiertes knackiges Gemüse mit Kichererbsenmehl beschichtet. 6,35 Euro
 8. **RAGADA PATICE** - Crispy potato topped with cooked peas & a masala mixture of spices. - **Papas crujientes aberezadas con masala de guisantes.** - Knusprige Kartoffel garniert mit gekochten Erbsen & einer Masala Gewürzmischung. 6,35 Euro
- | | | |
|--|---|---|
| <p>9. GREEN SALAD
9. ENSALADA VERDE
9. GRÜNER SALAT</p> <p style="text-align: right;">3,60 Euro</p> | <p>10. NATURAL YOGURT
10. YOGUR NATURAL
10. NATURJOGHURT</p> <p style="text-align: right;">2,15 Euro</p> | <p>11. SPICY RAITA YOGURT
11. YOGUR RAITA PICANTE
11. WÜRZIGES RAITA JOGHURT</p> <p style="text-align: right;">3,20 Euro</p> |
|--|---|---|

POORNIMA

INDIAN TANDOORI RESTAURANT

NON VEG. STARTERS ENTRANTES NO VEG. NICHT VEG. VORSPEISEN

12. FISH AMRITSARI - Fish fillets in strips marinated with herbs, crunchy coated with chickpea flour. - **Tiras de filetes de pescado marinado con hierbas y cubiertos con harina de garbanzo.** - Fischfilets in Streifen mit Kräutern, knackig mariniert mit Kichererbsenmehl. 4,25 Euro
13. GARLIC PRAWNS - Fresh prawns dipped in hot oil, flavored with garlic flakes. - **Gambas frescas en aceite caliente, aromatizado con rodajas de ajo.** - Frische Garnelen eingetaucht in heißem Öl gewürzt mit Knoblauchflocken. 8,50 Euro
14. CHICKEN PAKORAS - Deep fried crunchy chicken strips marinated with spices, dipped in chickpea flour. - **Tiras de pollo fritas con guisantes y hierbas, envueltas en tortas crujientes.** - Frittierte knusprige Hühnestreifen beschichteten mit Gewürzen, mariniert eingetaucht in Kichererbsenmehl. 3,50 Euro
15. CHICKEN SAMOSA - Deep fried & crunchy coated minced chicken with green peas & herbs. - **Tiras de pollo marinadas con especias y harina de garbanzo, fritas.** - Knusprig frittiertes Hühnerfleisch mit grünen Erbsen und Kräutern. 3,55 Euro
16. LAMB SAMOSA - Deep fried & crunchy coated minced lamb with green peas & herbs. - **Picadillo de cordero con guisantes y hierbas, envuelto en tortas.** - Knusprig frittiertes Lammfleisch mit grünen Erbsen und Kräutern. 4,25 Euro
17. CHICKEN CHAT - Diced onions, bell peppers & fried chicken mixed in mouth watering chat yogurt dressing. - **Cebolla pimientos y pollo, mezclado con un sabroso chat yogur.** - Gehackte Zwiebeln, Paprika und gebratenes Huhn mit saftigem Chat Joghurt-Dressing gemischt. 4,55 Euro
18. SHAMMI KEBAB - Fried minced meat with lentils dipped in egg & then deep fried. - **Picadillo de carne con lentejas, en huevo y fritas.** - Gebratenen Hackfleisch mit Linsen eingetaucht in Ei und dann frittiert. 5,30 Euro
19. PRAWN POORI - Fresh prawns cooked with coconut & almonds in a yeast leavened bread. - **Gambas frescas cocinadas con coco y almendra en pan hindu.** - Frische Garnelen mit Kokos und Mandeln im Hefeteig umhüllt. 7,00 Euro
20. CRISPY CHICKEN WINGS - Deep fried chicken wings mixed with spring herbs, covered with flour. - **Alas de pollo mezcladas con hierbas, espolvoreadas con harina y fritas.** - Hühnerkeulen mit Kräutern, mit Mehl bedeckt. 4,25 Euro
21. MIXED TANDOORI CHICKEN SALAD - Onions, tomatoes, peppers & charcoal grilled chicken in chef's dressing. - **Cebolla, tomate, pimientos y pollo asado sazonados con adereso especial al chef.** - Zwiebeln, Tomaten, Paprika mit gegrilltem Hähnchen in Chefs Dressing. 5,30 Euro

POORNIMA

INDIAN TANDOORI RESTAURANT

VEGETARIAN STARTERS & MAIN DISHES FROM TANDOORI CLAY OVEN ENTRANTES Y PLATOS VEGETARIANOS DEL HORNO TANDOORI VEGETARISCHE VORSPEISEN UND AUPTGERICHTE VOM TANDOORI GRILL

22. HARA BARA KEBAB - Deep fried fresh spinach & peas with herbs & spices. - **Espinacas frescas y guisantes con hierbas y especias, fritas.** - Frischer Spinat und Erbsen mit Kräutern & Gewürzen frittiert. Starter 4,50 Euro Full portion 8,00 Euro
23. PANEER TIKKA - Slices of cottage cheese marinated in tandoori masala spice mix, charcoal grilled. - **Trozos de requeson marinados en salsa masala y asados.** - Feine Käsescheiben in pikanter Tandoori Masala in Holzkohle gegrillt. Starter 4,50 Euro Full portion 8,00 Euro
24. TILLANI PANEER SHEEKH - Minced cottage cheese with spices, covered with sesame seeds, charcoal grilled. - **Requeson molido con especias, espolvoreado con sesamo y asado.** - Gehacktes Quark mit Gewürzen und Sesam überzogen in Holzkohle gegrillt. 8,00 Euro
25. BHUTTA METHI SHEEK - Fresh fenugreek leaves folded with sweet corn & herbs grilled on skewers. - **Hojas de methi enrolladas con maiz dulce y asadas en brochetas.** - Frische Bockshornkleebblätter gefaltet mit Mais und Kräutern gegrillt am Spieß. 8,00 Euro
26. VEGETARIAN SHEEK KEBAB - Garden vegetables & herbs charcoal grilled on skewers. - **Brochetas de verduras picadas y mezcladas con hierbas.** - Spieß aus Gemüse mit Kräutern auf Holzkohle gegrillt. 8,00 Euro
27. VEGETARIAN CHULETA TIKKA - Soya cubes simmered in special tandoori masala/spice mix & charcoal grilled. - **Cubos de Soja marinados en salsa especial tandoori y asados.** - Soja Würfel geschmort in speziellen Tandoori Masala spice mix auf Holzkohle gegrillt. 8,00 Euro

NON VEGETARIAN FROM TANDOORI CLAY OVEN NON VEGETARIANOS DEL HORNO TANDOORI NICHT VEGETARISCHE VOM TANDOORI GRILL

28. SAMUDRI RATAN - Fresh Atlantic fish marinated over night in tandoori masala & charcoal grilled. - **Pescado fresco marinado en salsa tandoori y asado.** - Frischer Atlantic Fisch über Nacht in Tandoori Masala & Holzkohle gegrillt. 11,70 Euro
29. JHEENGA JALPARI - Charcoal grilled king prawns marinated with pounded herbs, flavored with ajowan. - **Langostinos marinados con hierbas, sasonados con semillas afin y asados.** - Charcoal gegrillte Riesengarnelen mit Kräutern mariniert, gewürzt mit Ajowan. 16,00 Euro
30. LAMB TIKKA - Tender lamb cubes marinated in yogurt masala/spice mix & charcoal grilled. - **Cordero tierno en trozos, marinado en yogur y asados.** - Zarte Lammfleisch Würfel in Joghurt Masala Gewürzmischung in Holzkohle gegrillt. Starter 6,65 Euro Full portion 11,65 Euro



POORNIMA

INDIAN TANDOORI RESTAURANT

31. **NAWABI SHEEK KEBAB** - Royal delight kebab made of minced meat & herbs. Charcoal grilled on skewers. - **Kebab de carne molida con hierbas asado en brochetas.** - Königliches Freude kebab aus Hackfleisch und Kräutern am Spieß auf Holzkohle gegrillt . Starter 6,65 Euro Full portion 11,65 Euro
32. **CHICKEN TIKKA** - Tender cubes of charcoal grilled chicken marinated in yogurt masala spice mix. - **Pollo tierno en trozos, marinado en yogur y asados.** - Fein gegrilltes Hähnchen in Joghurt Masala Gewürzmischung mariniert. Starter 5,00 Euro Full portion 9,50 Euro
33. **RESHMI KEBAB** - Charcoal grilled chicken flavored mildly or strongly with cardamom & cumin. - **Riquisimo kebab sazonado con cardamomo y cominos a la parrilla.** Charcoal gegrilltes Hähnchen gewürzt mild oder stark mit Kardamom & Kümmel. Starter 5,00 Euro Full portion 9,50 Euro
34. **CHICKEN TANDOORI** - Charcoal grilled young chicken marinated over night in tandoori masala spice mix. - **Pollo marinado en salsa tandoori masala y asado.** - In holzkohle gegrilltes Huhn über Nacht in Tandoori Masala Gewürzmischung mariniert. Starter 5,00 Euro Full portion 9,50 Euro
35. **MURGH PAHADI** - Skewered charcoal grilled chicken breasts marinated in green herbs & spicy masala. - **Pollo marinado en hierbas verdes y salsa masala picante, asado en brochetas.** - Gegrillte Hähnchenbrust am Spieß auf Holzkohle gegrillt in grünen Kräutern & spicy Masala mariniert. Starter 5,00 Euro Full portion 9,50 Euro
36. **POORNIMA'S TANDOORI SPECIAL** - An assortment of mixed kebabs in a very hot pan. - **Surtido de kebabs servidas en plancha caliente.** - Ein Sortiment von gemischten Kebab in einer sehr heißen Pfanne. 17, 95 Euro

SPECIAL DISHES AVAILABLE WITH FOLLOWING SAUCES:

ESPECIALIDADES EN LAS SEGUINTES SALSAS:

SPEZIALITÄTEN LIEFERBAR MIT FOLGENDEN SAUCEN:

A: FISH - PESCADO – FISCH	10.65 Euro
B: KING PRAWNS - LANGOSTINOS – RIESENGARNELEN	16.00 Euro
C: PRAWNS- GAMBAS - GARNELEN	10.65 Euro
D: PANEER - REQUESON - KÄSE	8.00 Euro
F: LAMB - CORDERO - LAMM	10.95 Euro
E: VEGETABLES - VERDURAS - GEMÜSE	7.50 Euro
G: CHICKEN - POLLO - HUHN	9.10 Euro

37. **TIKKA MASALA SAUCE** - Traditional spiced tomato flavored sauce with almonds & cream. - **Salsa tradicional masala con almendras y nata** - Traditionelle Tomaten gewürzte Sauce mit Mandeln und Sahne.

38. **KORMA SAUCE** - Creamy mild rich sauce made with coconut milk, almonds & cream. - **Riquisima salsa cremosa de leche de coco, almendras y nata.** - Reichhaltige Kokosmilchsauce mit Mandeln und Sahne.

POORNIMA

INDIAN TANDOORI RESTAURANT

39. MADRAS SAUCE - Coastal preparation of southern India. Typical & medium spiced dish. - **Plato medio picante preparado al estilo de la India meridional.** - Halb pikante sauce nach typischen Südindischen gewürzen gemischt. 
40. VINDALOO SAUCE - Traditional spicy sauce preparation from Goa. - **Plato preparado al estilo picante de Goa.** - Traditionelle pikante Sauce zubereitet aus Goa Art. 
41. PHAAL SAUCE - Extremely hot preparation for spicy food lovers. - **Plato extremamente picante para los amantes de la comida picante.** - Extrem scharfes Essen zubereitet für Liebhaber der scharfen Küche. 
42. BUTTER MASALA SAUCE - Mild creamy sauce prepared with tomato cream & butter. - **Salsa cremosa y suave preparada con tomate, nata y mantequilla.** - Milde Rahmsauce mit Tomaten-Sahne und Butter zubereitet.
43. DHANSAK SAUCE - Authentic Persian preparation flavored with clove & mingled with lentils. - **Autentica preparaciòn sanzonada con clavo y mezclada con lentejas.** - Gericht auf persische Art mit Nelken vermischt mit Linsen.
44. CURRY SAUCE - Chef's secret spice mix sauce with onions & tomatoes. - **Salsa preparada con cebolla, tomate y especias.** - Sauce erstellt aus Zwiebeln, Tomaten verfeinert in geheimer Gewürzmischung.
45. DO-PIAZA SAUCE - Fairly spiced sauce prepared with onions & tomatoes. - **Salsa bastante especiada con cebolla picada.** - Ziemlich stark gewürzte Sauce mit Zwiebeln und Tomaten.
46. BHUNA SAUCE - Punjabi robust sauce made with onions & tomatoes. - **Salsa Punjabi con cebolla y tomate.** - Robuste Panjabi Sauce mit Zwiebeln und Tomaten.
47. KADAI SAUCE - From coastal region of south India made with spices & bell peppers. - **Preparaciòn de la regiòn costera del sur de la India, aromatizado con especias y pimientos.** - Gericht zubereitet nach spezialität der Küstenregions des südlichen Indien mit Zwiebeln und Tomaten. 
48. SAAG SAUCE - Freshly plucked spinach sauce with cumin flavor. - **Salsa de espinacas con sabor a cominos.** - Frische Spinatsauce in Kümmelgewürz.
49. JALFREZI SAUCE - Combination of onions, bell peppers, green chillies, tomatoes sautéed with ginger. - **Combinaciòn de cebollas, pimientos, guindillas verdes y tomates salteados con jengibre.** - Kombination von Zwiebeln, Paprika, grüne Chilischoten, Tomaten in Ingwer gebraten. 

POORNIMA

INDIAN TANDOORI RESTAURANT

CHEF'S HOT VEGETARIAN SPECIALS ESPECIALIDADES VEGETARIANAS Y PICANTES DEL CHEF VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN UND PICANTES VOM CHEF

50. GREEN PEAS MASALA - Garden green peas sautéed with ginger, garlic, onion & tomatoes in curry sauce. - Guisantes salteados con jengibre, ajo, cebolla y tomate en salsa curry. - Erbsen mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und Tomaten in Currysauce rausgebraten. 6,50 Euro
51. KABULI CHANNA MASALA - Chickpeas mixed with herbs & cooked in curry sauce. - Garbanzos salteados con hierbas y cocinados en salsa curry. - Kichererbsen mit Kräutern gemischt und in Curry-Sauce gekocht. 6,50 Euro
52. ALOO / GOOBI / PALAK - Potatoes or cauliflower or spinach cooked with onions & tomatoes in curry sauce. - Patatas o coliflor o espinacas cocinadas con cebolla y tomates en salsa curry. - Kartoffeln oder Blumenkohl oder Spinat mit Zwiebeln und Tomaten in Curry Sauce gekocht. 7,50 Euro
53. ALOO JEERA / ALOO BOMBAY - Cubes of potatoes seasoned & mixed with cumin or in Bombay sauce. - Patatas sazonadas y salteadas con comino o en salsa Bombay. - Würfelkartoffeln gewürzt & gemischt mit Kümmel oder in Bombay Sauce. 7,50 Euro
54. METHI ALOO / METHI PANEER - Garden fenugreek leaves cooked with potatoes or cottage cheese in traditional home style. - Hojas de fenugreek (mostaza) cocinadas con papas o requesón al tradicional estilo casero. - Garten Bockshornkleebblätter mit Kartoffeln oder Hüttenkäse in traditionellen Stiel gekocht. 7,50 Euro
55. MIXED VEGETABLE CURRY - Assorted vegetables mixed with onions, tomatoes & simmered in tasty curry sauce. - Mixto de verduras salteadas con cebolla y tomate cocinadas a fuego lento. - Verschiedenes Gemüse mit Zwiebeln, Tomaten vermischt und gekocht in leckeren Curry-Sauce. 7,50 Euro
56. ALOO DUM KASHMIRI - Traditional feast preparation of stuffed potatoes cooked in thin tomato flavored sauce. - Tradicional preparación festiva de papas rellenas cocinadas en una salsa de tomate. - Traditionelle Zubereitung von gefüllten Kartoffeln in dünner Tomaten gewürzmischung gekocht. 7,50 Euro
57. PALAK PANEER / MUTTER PANEER - Spinach or green peas with cottage cheese in curry sauce. - Espinacas o guisantes con requesón en salsa curry. - Spinat oder grüne Erbsen mit Hüttenkäse in Curry-Sauce. 7,50 Euro
58. DINGRI MUTTER - Sliced mushrooms mixed with onions, tomatoes, green peas & simmered in curry sauce. - Champiñones laminados y salteados con cebolla, tomate y guisantes cocinados con curry. - Champignonscheiben mit Zwiebeln, Tomaten, Erbsen in Curry-Sauce gekocht. - 7,50 Euro
59. KAJU KARELA KISMIS - Sliced bitter gourd sautéed with onions, spices, cashew nuts & raisins. - Karela (calabaza agria hindu) salteada con cebolla, especias, anacardos y pasas. - Bitterer Kürbis geschnitten mit Zwiebeln, Gewürzen, Cashew-Nüssen und Rosinen picant angebraten. 7,50 Euro

POORNIMA

INDIAN TANDOORI RESTAURANT

60. DAHEWALA BAIGAN - Diced aubergines sautéed with herbs & simmered in yogurt sauce. - Berenjena salteada con hierbas y cocinadas en salsa de yogur. - Gehackte Auberginen gedünstet mit Kräutern & geschmort in Joghurt-Sauce. 7,00 Euro
61. DAL MAHARANI - Kidney beans & black eyed beans cooked together with onions & tomatoes in a mild rich sauce. - Judias rojas y frijol de ojo negro cocinadas juntas con cebolla y tomate en una salsa suave. - Rote Bohnen mit schwarzen Bohnen zusammen mit Zwiebeln und Tomaten in einer milden reichen Sauce gekocht. 6,95 Euro
62. TADKA DAL / DAL PALAK - Yellow peas tempered & cooked together with onions & tomatoes or sautéed with spinach. - Lentejas amarillas temperadas y cocinadas con cebolla y tomate o salteadas con espinacas. - Gelbe Linsen gekocht mit Zwiebeln und Tomaten oder gebraten Spinat. 7,00 Euro

CHEF'S NON VEGETARIAN HOT SPECIALS

ESPECIALIDADES NO VEGETARIANOS Y PICANTES DEL CHEF

NICHT VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN UND PICANTES VOM CHEF

63. RAWA'S KI RASMISA - King fish fillet coated in traditional curry style. - Filetes de King Fish cocinados en un tradicional estilo curry. - King Fisch filet beschichtet nach traditionellen Curry-Stil. 10,65 Euro
64. MASALA FRIED FISH - Deep fried fish fillet with masala spice mix. - Filetes de pescado cubierto con especias y frito. - Gebratener Fisch mit Masala Gewürzmischung. 10,65 Euro
65. KING PRAWN CHETTINAD - Chettinad style king prawns cooked with grounded spices in delighted way. Medium spicy. - Langostinos cocinados al estilo delicioso de Chettinard con especias, medio picante. - Riesengarnelen gewürzt nach köstlichem Chettinard Stiel mit geerdeten Gewürzen, halb pikant. 16,00 Euro
66. MALWANI CHICKEN CURRY - For spicy food lovers. Chicken with bones cooked with hot spices in Malwani Bombay style. - Para los amantes del picante, pollo con hueso cocinado en especias picantes al estilo Malwani. - Für Liebhaber der scharfen Küche: Huhn mit Knochen in scharfer Gewürzmischung in Malwani Bombay Stil gekocht. 9,60 Euro
67. MURGH DHANIA - Ancient recipe of chicken cooked with onions, tomatoes & coriander on it's own juice. - Antigua receta de pollo cocinado con cebolla, tomate y cilantro en su jugo. - Huhn mit Zwiebeln, Tomaten und Koriander im eigenen Saft rausgekocht nach antike Rezept. 9,60 Euro
68. LAMB PEPPER FRY - Lamb pieces sautéed with onions & tomatoes, seasoned with pounded herbs to perfection. - Trozos de cordero salteados con cebolla, tomate e sazonados con hierbas machacadas. - Zartes Lammfleisch mit zwiebeln und tomaten verfeinert in köstlicher Kräutermischung. 10,95 Euro



POORNIMA

INDIAN TANDOORI RESTAURANT

69. DAL GOSH - Tender lamb with lentils cooked in a delicious way. - **Cordero con lentejas preparado deliciosamente.** - Zartes Lammfleisch mit Linsen auf köstliche Art und Weise zubereitet. **10,95 Euro**
70. LAHORE KEEMA CURRY - Minced lamb, tempered with grounded herbs, sautéed onions & coriander leaves. - **Carne molida templada con hierbas molidas, salteadas con cebolla e hojas de cilantro.** - Gehacktes Lammfleisch mit geerdeten Kräutern, gerösteten mit Zwiebeln und Koriander. **10,95 Euro**
71. ROGAN-KE-GOSH - Kashmiri style lamb cooked in it's own juice in base of tomato, thin gravy & mild herbs. - **Cordero al estilo de Kashmir, cocinado en su jugo en una salsa de tomate con especias suaves.** - Lamm zubereitet nach Kashmir Stil im eigenen Saft, in der Basis von Tomaten und milden Kräutern gekocht. **10,95 Euro**

RICE DISHES

PLATOS DE ARROZ

REISGERICHTE

72. STEAMED RICE - Steamed basmati rice. - **Arroz al vapor.** - Gedämpfter Basmatireis. **2,20 Euro**
73. PULAV RICE - Rice with aromatic herbs. - **Arroz basmati con hierbas aromaticas.** - Reis mit aromatischen Kräutern. **2,40 Euro**
74. MUSHROOM RICE - Rice with button mushrooms. - **Arroz con champiñones.** - Reis mit Champignons. **3,50 Euro**
75. EGG RICE - Rice with egg. - **Arroz con huevo.** - Reis mit Ei. **3,00 Euro**
76. KEEMA RICE - Rice with minced lamb. - **Arroz con cordero molido.** - Reis mit Hackfleisch vom Lamm. **4,25 Euro**
77. VEGETABLE BIRIYANI - Assorted vegetables cooked with rice & herbs. - **Verduras cocinadas con arroz y hierbas.** - Verschiedenes Gemüse mit Reis und Kräutern gekocht. **9,60 Euro**
78. CHICKEN BIRIYANI - North India. Rice with chicken & herbs. - **De la zona norte famosa por los biriyanis, pollo cocinado con arroz y hierbas.** - Nordindischer Reis mit Huhn & Kräuter. **11,70 Euro**
79. HYDERABADI GOSH BIRIYANI - South India. Rice with lamb & herbs. - **De la zona Hyderabad el famoso cordero cocinado con arroz y hierbas a la perfección.** - Aus dem Südindien-Reis mit Lamm & Kräutern. **13,85 Euro**

POORNIMA

INDIAN TANDOORI RESTAURANT

BREAD FROM INDIAN TANDOORI OVEN
PAN HINDU HECHO EN HORNO Y TANDOORI
BROT AUS INDISCHEM TANDOORI-OFEN

- | | |
|--|-----------|
| 80. NAN - White wheat bread. - Blanco pan de trigo - Weisses Weizenbrot. | 1,95 Euro |
| 81. BUTTER NAN - Nan with butter. - Nan a la mantequilla. - Nan mit Butter. | 2,40 Euro |
| 82. GARLIC NAN - Nan with garlic. - Nan con ajo. - Nan mit Knoblauch. | 2,70 Euro |
| 83. KULCHA NAN - Nan with onion. - Nan con cebolla. - Nan mit Zwiebel. | 2,40 Euro |
| 84. CHEESE NAN - Nan with cheese. - Nan con queso. - Nan mit Käse. | 3,50 Euro |
| 85. CHILLI CORIANDER NAN - Nan with chili & coriander. - Nan con chilli y cilantro. -
Nan mit Chili und Koriander. | 2,95 Euro |
| 86. KEEMA NAN - Nan with minced lamb. - Nan con picadillo de cordero. -
Nan mit zartes Lammfleisch. | 4,25 Euro |
| 87. PESHAWARI NAN - Nan with coconut & almonds. - Nan con coco y almendras. -
Nan mit Kokos und Mandeln. | 3,50 Euro |
| 88. ROTI - Bread made from stoneground wholemeal wheat flour. -
Pan con trigo molido con piedra - Brot aus Steingemahltem Weizenvollkornmehl. | 1,90 Euro |
| 89. CHAPATI - Unleavened wheat flatbread. - Pan plano de trigo no fermento. -
Weizen Fladenbrot. | 1,35 Euro |
| 90. LACHA PARATHA - Layered wheat bread. - Pan de trigo con capa. -
Geschichttetes Weizenbrot. | 2,95 Euro |

POORNIMA

INDIAN TANDOORI RESTAURANT

KID'S MENU PLATOS PARA NIÑOS KINDERTELLER

91. CHICKEN NUGGETS & CHIPS - Deep fried chicken with deep fried strips of potato. -
Nuggets de pollo con papas fritas. - Frittiert Hähnchen mit gebratenen Kartoffeln. 4,30 Euro
92. FISH FINGERS & CHIPS - Deep fried fish with deep fried strips of potato. -
Varitas de pescado con papas fritas. - Fischstäbchen mit gebratenen Kartoffeln. 4,30 Euro
93. CHICKEN KORMA & RICE - Chicken with mild sauce mixed with coconut milk, almonds,
cream and rice. - **Pollo medio picante con leche de coco, almendras, nata y arroz.** -
Hähnchen mit milder Soße gemischt mit Kokosmilch, Mandeln, Sahne und Reis. 5,50 Euro
94. CHICKEN TIKKA MASALA & RICE - Deep fried chicken in mild yogurt spice mix. - **Pollo
tikka masala (salsa de yogur media picante) con arroz.** - Frittiertes Hähnchen in milden Joghurt
Gewürzmischung. 5,50 Euro

DESSERTS POSTRES NACHSPEISEN

95. GULAB JAMOON - Condensed milk balls, fried & simmered in sugar syrup. -
Bolas de dulce de leche fritas y servidas en almibar. -
Kondensmilchkugeln, gebraten & geschmort in Zuckersirup. 4,00 Euro
96. MANGO KULIF - Indian mango ice cream. - **Helado hindu de mango.** -
Indisches Mango-Eis. 4,25 Euro
97. PISTA KULIF - Indian pistachio ice cream. - **Helado hindu de pistachio.** -
Indischer Pistazieneis. 4,25 Euro
98. JAMOON WITH SNOW LADY - Fried condensed milk balls with vanilla ice cream. -
Bolas de dulce de leche con helado de vainilla. -
Kondensmilchkugeln, gebraten & geschmort mit Vanilleeis. 4,50 Euro