

The Indian Room



Eine Reise durch die Sinne

Im The Indian Room ist Essen nicht nur eine Mahlzeit – es ist eine orchestrierte Reise durch die fünf Sinne, durchdrungen von der Erhabenheit der gehobenen indischen Küche.

Inspiziert von den indischen Königshöfen lädt Sie unser Restaurant im Herzen Münchens ein, eine Welt zu entdecken, in der Luxus und Tradition nahtlos miteinander verschmelzen.



Erleben Sie die Kunstfertigkeit der vielfältigen Aromen Indiens, neu interpretiert mit moderner Finesse. Jedes Gericht ist perfekt zubereitet, mit einer ausgewogenen Mischung aus reichhaltigen Gewürzen und delikaten Zutaten, die Ihren Gaumen verwöhnen.



Riechen Sie das berauschende Aroma frisch gemahlener Gewürze, langsam gekochter Currys und im Tandoor gegrillter Köstlichkeiten, das Erinnerungen an Indiens geschäftige Märkte und königliche Küchen weckt.



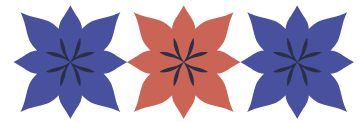
Erleben Sie die Kunstfertigkeit auf jedem Teller – lebendige Farben und raffinierte Präsentation spiegeln unsere Liebe zum Detail und unsere Kreativität wider. Jedes Gericht ist ein visuelles Meisterwerk, das begeistern und faszinieren soll.



Spüren Sie die luxuriösen Texturen unserer eleganten Umgebung und die sanfte Wärme von aufmerksamen Service. Unser Ambiente hüllt Sie in einen Kokon der Raffinesse, lädt Sie ein, sich voll und ganz verwöhnen zu lassen.



Hören Sie die sanften Melodien sorgfältig zusammengestellter Musik und das leise Murmeln von kultivierte Konversation, die eine Atmosphäre der Intimität und Eleganz schafft.



STARTERS



ROASTED PUMPKIN SOUP (Vegan)^k

Langsam gerösteter Kürbis, Kokos, geröstete Samen/Kerne
Slow- Roasted pumpkin, coconut, toasted seeds



KALE PATTE KI KURKURI CHAAT^g

Knuspriger Grünkohl, Tamarinde, Minze, Granatapfelkerne
Crispy kale, tamarind, mint, pomegranate pearls



CRUNCHY PAPADUM BASKET mit Signature-Chutneys^{a,g}

Auswahl an knusprigen Papadums, Chutney-Trio
Selection of crispy Papadum, Chutney Trio



TRUFFLE DAHI SEV PURI^{a,g}

Knusprige Puris, Trüffeljoghurt, Tamarinde, Minze
Crispy puris, truffle yogurt, tamarind, mint



GUNPOWDER POTATOES^{k,g,h}

Knusprige Babykartoffeln, geröstete Linsengewürzmischung, Paprikachutney
Crispy baby potatoes, roasted lentil spice mix, bell pepper chutney



QUINOA & AVOCADO SALAD (Vegan)^k

Avocado, Quinoa, Minze, Zitronenvinaigrette
Avocado, quinoa, mint, lemon vinaigrette



CHEESE INFUSED BROCCOLI TIKKI^{g,h}

Mozzarella-Käse, Brokkoli
Mozzarella Cheese, Broccoli

MALABAR FRIED PRAWNS^{b,c}

Küstengewürze, Curryblätter, knusprige Garnelen
Coastal spices, curry leaves, crispy prawns

ROYALE MUTTON SEEKH KEBAB^{a,g,k}

Lammhack, Koriander, Garam Masala
Minced lamb, coriander, garam masala

MURGH MALAI TIKKA^{g,c,k}

Cremiges Hähnchen-Tikka, Kardamom, Käse
Creamy chicken tikka, cardamom, cheese

Preis zwischen 9,90 - 18,90 Euro

CURRIES



LAMB SHANK NIHARI ^{a,c,g,l,h}

Geschmorte Lammhaxe, langsam gekochte Gewürze, Safran-Sheermal
Braised lamb shank, slow cooked spices, saffron sheermal



MUTTON RARRA GOSHT ^{g,l}

Langsam gegartes Lamm, Royal Cumin, temperierte rote Chilischoten
Slow cooked lamb, Royal cumin, tempered red chillies

CHICKEN BLACK PEPPER ^{g,h}

Hähnchen, gebrochener schwarzer Pfeffer, Cashewkerne
Chicken, cracked black pepper, cashewnut



CHICKEN TIKKA MASALA ^{g,h,k}

Zartes Hähnchen, Tomate, Sahne, Garam Masala
Tender chicken, tomato, cream, garam masala

OLD DELHI BUTTER CHICKEN ^{g,h,k}

Tandoori-Hähnchen, Makhani-Curry, Kasoori Methi
Tandoor roasted chicken, makhani curry, kasoori methi

CHOICE OF MOILEE SEAFOOD CURRY ^{d,g,k,b} mit Zanderfilet oder mit Garnelen
 Kokosnuss, Tamarinde, Curryblätter
Coconut, Tamarind and Curry leaves

CRISPY ORANGE DUCK SHIKARA ^{g,k}

Sous-vide-Entenkeule, Orangenglasur, Ananas-Kokos-Curry
Sous vide Duck leg, Orange glaze, pineapple coconut curry

MURGH DUM BIRYANI ^{a,g,l}

Aromatisches Hähnchen, Basmatireis, Safran, Raita
Aromatic chicken, basmati rice, saffron, raita



AMRITSARI CHOLEY KULCHE ^{a,g,k}

Würziges Kichererbsencurry, weiche Kulchas (Hefeteig Brot), eingelegter Rettich
Spicy & Tangy Chickpea Curry, Pillowy Kulcha (Yeast Dough Bread), Pickle Radish



BHUNA MAKAI PALAK ^g

Babyspinat, Mais, Knoblauch, Zwiebeln, grüne Chilischoten
Baby Spinach, sweet corn, garlic, onions, green chilly



PANEER DHANIYA ADRAKI ^{g,h}

Indischer Bauernkäse, Ingwer, Koriander
Indian Cottage Cheese, Ginger, Coriander



SEASONAL GARDEN MEDLEY ^{g,h}

Saisonales Garten Gemüse, Tomaten-Zwiebel-Curry
Seasonal garden vegetable, tomato onion curry



DAL INDIAN ROOM ^g

Übernacht gegarte schwarze Linsen, Bockshornklee
Overnight cooked Black lentil, fenugreek



GUCCHI METHI MALAI MUTTER ^{g,h}

Himalaya-Morcheln, Makhana (Fuchsnüsse), grüne Erbsen, Cashewkerne
Himalayan morel, Fox nuts, green peas, cashew nut

Preis zwischen 18,90 - 31,90 Euros

Alle Gerichte werden mit Reis serviert. Zusätzlicher Reis: 1,40 Euro / All dishes are served with rice. Extra rice: 1,40 Euro



TIKKAS ANS KEBABS



✓ PUNJABI BHARWAN ALOO ^{g,h,k}
Goldene Rosinen, Cashewkerne, gewürzte Kartoffeln
Golden raisins, cashew nut, spiced potatoes

✓ PANEER TIKKA ANARDANA ^{g,k}
Angebräunter Paneer, grüne Mango, Granatapfelkerne
Charred paneer, raw mango, pomegranate seed

🌶️ ROASTED TANDOORI CHICKEN ^{g,k}
Langsam gegrilltes Tandoori-Hähnchen, Gewürzjoghurt, geräuchertes Masala
Slow roasted tandoori chicken, spiced yogurt, smoked masala

ACHARI SALMON TIKKA ^{d,g,k}
Lachs, Pökelgewürze, Joghurt
Salmon, Pickling spices, yoghurt

PISTACHIO CRUSTED LAMB CHOPS ^{a,g,k,h}
Pistazien, Kasundi-Senf, Garam Masala, Ingwer
Pistachio, kasundhi mustard, Garam masala, ginger

Preis von Tikkas Ans Kebabs zwischen 22,90 - 29,90 Euros

BEILAGEN | SIDES DISHES

✓ PUNJABI YELLOW DAL TADKA ^g
Gelbe Linsen, Knoblauch, Chili, Zwiebeln
Yellow Lentils, Garlic, Chilly, Onion

✓ JEERA/VEG PULAO ^g
Duftender Basmatireis, Kreuzkümmel
Fragrant Basmati Rice, Cumin

✓ CUCUMBER & MINT RAITA ^g
Joghurt, Gurken, Minze
Yogurt, Cucumber, Mint

✓ PUNJABI ONION SALAD
Rote Zwiebeln, grüne Chili, Zitrone
Red onion, green chilli, lemon

✓ TANDOOR KI TAAZA ROTIYAN

TANDOORI ROTI ^a
Fladenbrot aus Vollkornmehl
Flat Bread made with whole Wheat Flour

THE INDIAN ROOM NAAN ^{a,g}
Natur / Butter / Knoblauch / Ingwer
Plain / Butter / Garlic / Ginger

MINTED LACHHA PARANTHA ^{a,g}
Mehrschichtiges Fladenbrot aus Vollkornmehl, Minze und Ghee
Layered whole wheat flat bread, dry mint, ghee

GREEN PEA TRUFFLE KULCH ^{a,g}
Grüne Erbsen-Trüffel Kulcha mit Trüffelbutter
Green Peas Truffle Kulcha served with Trüffel Butter

INDIAN ROOM BREAD BASKET ^{a,g}
Mixture of Minted Lachha parantha, Garlic naan, Tandoori roti

Preis zwischen 4,00 - 9,90 Euros

DESSERTS | NACHSPEISEN

MANGO & CARDAMOM CRÈME BRÛLÉE ^{a,g,1}

Mango, Kardamom, karamellierter Zucker
Mango, cardamom, caramelized sugar

MOTICHOOR LADOO CHEESE CAKE ^{a,g,h}

Frischkäse, Oreo-Keks, spritzige Zitrone, Boondi-Perlen
Cream cheese, Oreo biscuit, zesty lemon, boondi pearls

DESI GHEE GULAB JAMUN ^{a,g,h}

Khoya-Knödel, Safran, Kardamom, Pistazien
Khoya dumplings, saffron, cardamom, pistachio



COCONUT JAGGERY PHIRNI ^h

Im Steinmahlwerk vermahlener Basmatireis, Kokosmilch, Jaggery (Palmenzucker)
Stone-ground Basmati rice, coconut milk, desi jaggery

HOT CHOCOLATE & WALNUT FONDANT ^{a,g,h}

70 % Kakao, Vanilleeis
70% cocoa, vanilla ice cream

Preise zwischen 11,90 - 12,90 Euro

