



Madhuram

HOME STYLE INDIAN COOKING

INDISCHES RESTAURANT

📍 Thomas-Dehler-Strasse 13, 81737, Munich (Perlach Plaza – UG) ☎️ 017681214413

Curry-Spezialitäten

1. Masala^{1,4}

Würzige Tomaten Curry Sauce

Chicken (Hühn)

Paneer (Käse) 🌱

Chana (Kichererbsen) 🌱

2. Butter sauce^{1,4}

Würzige Butter tomatato soße

Paneer (Käse) 🌱

Chicken (Hühn)

3. Palak^{1,4}

Pikant Gewürzte Spinat Sauce

Dal (Linsen) 🌱

Paneer (Käse) 🌱

Chicken (Hühn)

12,90

Beilagen

4. Idly mit sambar² 🌱

8,90

Ein weicher, gedämpfter Kuchen aus fermentiertem Reis- und Linsenteig getränkt in mildem und würzigem Sambar

A soft, steamed cake made from fermented rice and lentil dough soaked in mild and spicy sambar

5. Vada mit Sambar² 🌱

9,90

Linsenfrikadellen getränkt in mildem und würzigem Sambar

Lentil fritters soaked in mild and flavourful sambar

Vorspeisen

6. Crispy onion pakoda² 🌱

7,90

Frittierter Zwiebel snack aus Kichererbsenmehl und Gewürzmischung / Onion deep-fried snack made with gram flour and blend of spices

7. Baby corn Salt & pepper^{1,4,8} 🌱

9,90

Frittierter Babymais mit Knoblauch und Pfeffer geworfen

Deep fried baby corn tossed with garlic and pepper

8. Nalla karam^{1,4,8} 🌱🌶️ mit knochen

10,90

Vorspeise aus hausgemachtem Gewürzpulver

Starter made using homemade spice powder

9. Hyd chicken 65^{1,4,8} 🌱🌶️

10,90

Knusprig gebratenes, würziges Hühnerfleisch in einer würzigen Joghurtsauce

Crispy fried spicy chicken tossed in a tangy Yoghurt sauce

10. Crispy Chicken^{1,3,5,8} 🌱🌶️

10,90

Gebratenes Hühnchen in scharfer Chilisauce geworfen

Appetizer of fried chicken tossed in spicy chili sauce

Madhuram-Spezialitäten

11. Tomato dal 🌱

11,90

Gelbes Dal mit frischen Tomaten und Butter gekocht

Yellow dal with fresh tomato cooked with butter

12. Egg curry^{1,4,5} 🌱

11,90

Eier-Curry ist ein würziges, cremiges und reichhaltiges Curry, das durch Kochen von gekochtem Ei mit Zwiebeln, Tomatenmasala sowie Kräutern und Gewürzen hergestellt wird

Egg Curry is a spicy, creamy and rich curry made by cooking boiled egg with onion, tomato masala along with herbs and spices.

13. Paneer curry^{1,4} 🌱🌶️

12,90

Hausgemachter Käse, gekocht mit Zwiebeln, Tomatenmasala sowie Kräutern und Gewürzen.

Home made cheese cooked with onion, tomato masala along with herbs and spices.

14. Gutti vankaya^{2,6,7} 🌱🌶️

12,90

Mit Gewürzpulver gefüllte Auberginen, gekocht in einer Soße auf Erdnuss- und Tamarindenbasis.

Brinjals stuffed with spice powder, cooked in peanut tamarind based gravy

15. Chicken curry (mit knochen)^{1,4} 🌱🌶️

12,90

Chicken Curry besteht aus zartem Hühnchen in gewürzter Currysauce

Chicken Curry features tender chicken in deliciously seasoned curry sauce

Wenn Sie Allergien haben, fragen Sie uns bitte noch einmal / If you have allergies, please ask us again



Madhuram

HOME STYLE INDIAN COOKING

INDISCHES RESTAURANT

📍 Thomas-Dehler-Strasse 13, 81737, Munich (Perlach Plaza – UG) ☎ 017681214413

Reisspezialitäten

16. Sambar rice 🌱 8,90

Sambar-Reis ist ein köstliches Gericht aus Reis, Dal, Sambar-Pulver und gemischtem Gemüse / Sambar rice is a delicious dish made with rice, dal, sambar powder & mix vegetables

17. Pudina rice 🌱🌿 8,90

Pudina-Reis ist ein würziges Eintopfgericht aus Minzblättern, Gewürzen und Kräutern Pudina Rice is a spicy, one-pot dish made with mint leaves, spices and herbs

18. Veg Pulao 🌱🌿 10,90

Pulao Rezept ist ein Eintopf Reisgericht mit Reis, Gewürzen, Gemüse und Kräutern Pulao recipe is a one pot rice dish made with rice, spices, vegetables & herbs

19. Namaste chicken dum Biryani 🌶️ 13,90

Basmatireis gekocht mit Hähnchenschenkel und Gewürzen Basmati rice cooked with chicken thighs and spices

20. Bagarareis mit Hyd chicken 65 🌱🌿 12,90

Bagara-Reis ist ein traditionelles Reisgericht aus Reis, ganzen Gewürzen, Minze und Korianderblättern Bagara rice is a traditional rice dish made with rice, whole spices, mint and coriander leaves

21. Bagara reis mit Nallakaram 🌱🌿 12,90

Dessert

22. Gulab jamun 🌱🌿 4,50

Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken / Balls made of milk and cheese baked in Honey

23. Rava kesari 🌱🌿 4,50

Dessert Aus Grieß, Butter, Safran, Nüssen & Zucker / Dessert made from semolina, butter, saffron, nuts & sugar

24. Rice kheer 🌱 4,50

Indischer Milchreis aus gekochtem Reis, Ghee, Milch, Nüssen, Kardamom Indian rice pudding made with cooking rice in, ghee, milk, nuts, cardamom

Weekend combos

(Freitag, Samstag & Sonntag)

25. Veg Combo 🌱🌿 17,90

eine Kombination aus vegetarische Vorspeise, Gemüse-Pulav (Reis), Paneer-Curry, Phulka und Dessert

26. Chicken Combo 🌱🌿 19,90

Eine Kombination aus Hühnchen-Vorspeise, Chicken Dum Biryani, Chicken-Curry, Phulka und Dessert

Mittagsmenü

(nur werktage 12:00- 14:30)

M1. Tomoto dal 🌱 9,50

Gelbes dal mit frischen Tomaten und Butter gekocht

M2. Chana Masala 🌱 9,50

Kichererbsen in Curry Sauce mit frischen Tomaten und Ingwer

M3. Dal Palak 🌱 10,50

gelbes Dal in cremigem Spinat gekocht

M4. Palak Paneer 🌱 10,50

Kräftiger Rahmspinat mit Hausgemachtem Käse

M5. Paneer Butter Masala 🌱🌿 10,50

Hausgemachter Käse in Butter sauce

M6. Chicken Masala 🌱 10,50

Zartes Hühnerfleisch in Masalasauce

M7. Butter chicken 🌱 10,50

Zartes Hühnerfleisch in Butter sauce

M8. Chicken Palak 🌱 10,50

Hühnerfleisch mit spinat in Masalasauce

M9. Chicken curry (Mit Knochen) 🌱🌿 10,50

Chicken Curry besteht aus Zartem Hühnchen in gewürzter Currysauce

Wenn Sie Allergien haben, fragen Sie uns bitte noch einmal / If you have allergies, please ask us again

Allergenkennzeichnung 1. Schalenfrüchte und Schalenfrüchtlernzeugnisse (Cashewnüsse, Mandeln, Walnüsse) 2. Erdnüsse und Erdnüssezeugnisse 3. Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse 4. Milch und Milcherzeugnisse 5. Eier und Eierzeugnisse 6. Kokonuss 7. Sesamesamen und Sesamerzeugnisse 8. Glutenhaltiges Getreide(Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Mais)

🌱 Vegetarierin / Vegetarian

🌶️ Mittelscharf / Medium spicy

🌶️🌶️ Extra Scharf / Extra spicy