

süd indische spezialitäten

VEGETARIAN VORSPEISEN

scharf

57. **Bread Pakora**^{g,h,a} 7,9
Hergestellt aus Brot, Kartoffeln, Kichererbsenmehl, Gewürzen und Kräutern
58. **Alu bonda**^{g,h,a} 8,9
gekochte Kartoffelpüree, frittiert im Teig
59. **Mirchi bajji**^{e,a} 9,9
In Kichererbsenmehl gebackener Grün chilli
60. **Punugulu**^{g,a} 9,9
Bebackener Bällchen aus Fermentiertem Reis und Linsenmehl
61. **Mysore bonda**^{g,a} 9,9
frittierte Snacks aus mehl

CHICKEN VORSPEISEN

scharf

66. **Chicken Lollipop**^g 11,90
Chicken Wings mariniert in Joghurtsauce mit indischen Gewürzen und frittiert
67. **Chicken Manchuria**^{a,g,h,c} 11,90
gebratenes Hühnerfleisch in Manchurian-Sauce
68. **Chilli Chicken**^{f,g} 11,90
Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Chilli



62. **Gobi 65**^{g,a} 10,90
ein frittiertes Blumenkohl-Snack
63. **Gobi Manchurian**^{a,f} 10,90
Gebackenes Blumenkohl in einer Manchurian Sauce
64. **Veg Manuchuria**^{a,g,f} 10,90
Gemüsebällchen in einer Manchurian Sauce
65. **Chili Paneer**^{a,g,f} 11,90
Indischer Käse mit Zwiebeln Und Grünen Chillies in einer Chillipaste



69. **Nalla karam**^{a,g,h} mit kochen 11,90
Chicken Vorspeise aus hausgemachtem Gewürzpulver
70. **Chicken fry**^{g,h} mit kochen 11,90
Hähnchen wird mariniert und zart gegart
71. **Hyd chicken 65**^{a,g,h} 12,90
Knusprig gebratenes, Würziges Hühnerfleisch in einer Würzigen Yoghurtsauce
72. **Miriyala Chicken Fry**^{g,h} 12,90
würziges Hühnchengericht mit schwarzem Pfeffergeschmack.



MADHURAM INDISCHES RESTAURANT



RICE SPEZIALITÄTEN

scharf

78. **Bagara rice**^{g,h} 8,90
Reisgericht aus ganzgen gewürzen, Minze und Korianderblättern
79. **Military Pulav**^{g,h} 10,90
Eintopf reisgericht aus Minzblättern, Gewürzen und Kräutern
80. **Veg Fried rice**^f 10,90
Gebratener Reis mit Gemüse, Frühlingzwiebeln, gewürzen und chillisauce
81. **Paneer Fried rice**^{g,f} 11,90
Gebratener Reis mit käse, Frühlingzwiebeln, gewürzen und chillisauce



CURRY SPEZIALITÄTEN

scharf

73. **Gutti vankaya curry**^{e,h,l} 11,90
Mit gewürzpulver gefüllte Auberginen , gekocht in einer Soße auf erdnuss- und Tamarindenbasis
74. **Paneer curry**^{g,h} 11,90
käse, gekocht mit zwiebeln , tomatenmasala sowie krätern und Gewürzen.
75. **Bagara egg**^{e,h,l} 11,90
Eier gekocht in Erdnuss-Sesampaste und Tamarindensauce
76. **Chicken curry mit knochen**^{g,h} 12,90
Chicken curry Besteht aus zartem Hühnchen in gewürzter Currysauce
77. **Gongura chicken curry mit knochen**^{g,h} 13,90
Hühnchen wird zusammen mit Sauerampferblättern, Zwiebeln, Tomaten und einer Gewürzmischung gekocht



82. **Egg Fried rice**^{c,f} 11,90
Gebratener Reis mit Eiern, Frühlingzwiebeln, gewürzen und chillisauce
83. **Chicken Fried rice**^{g,f} 12,90
Gebratener Reis mit Hähnchenfleisch, Frühlingzwiebeln, gewürzen und chillisauce
84. **Bagarareis mit Nallakram**^{a,g,h} 13,90
Reisgericht aus ganzgen gewürzen, Minze und Korianderblättern
85. **Bagarareis mit Chicken 65**^{a,g,h} 13,90
86. **Bagarareis mit Chicken fry**^{g,h} 13,90
87. **Chicken Dum Biryani**^{g,h} 13,90
Basmatireis gekocht mit Hähnchenschenkel und Gewürzen in Hyderabad art



Madhuram
HOME STYLE INDIAN COOKING
INDISCHES RESTAURANT

Thomas-Dehler-Strasse 13, 81737, Munich (Perlach Plaza - UG) 08992740863

SUPPEN / SOUPS

1. **Dal – Suppe**^{g,a} 4,50
Vegan Möglich
Indische Linsensuppe / Indian lentil soup
2. **Sabzi – Suppe**^{a,g,i} 4,50
Vegan Möglich
Indische Gemüsesuppe / Indian vegetable soup
3. **Garlic – Suppe**^{a,g,h} 4,50
Vegan Möglich
Indische Knoblauchsuppe / Indian garlic soup
4. **Tomato – Suppe**^{a,g,h} 4,50
Vegan Möglich
Indische Tomatensuppe / Indian Tomato soup
5. **Chicken – Suppe**^{a,g,h} 5,50
Indische Hühnerfleischsuppe / Indian chicken soup



WARME VORSPEISEN HOT APPETIZERS

Alle warmen Vorspeisen werden mit 2 verschiedenen schmackhaften Dips serviert.
Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert.
All warm appetizers with 2 different dips. Pakoras dipped in chickpea batter and deep fried.

6. **Pappad** 2,90
2 Stück Linsenwaffeln mit 2 verschiedenen schmackhaften Saucen
2 lentil wafers with different tasty sauces
7. **Vegetable Pakora**^{a,g} 5,50
Vegan Möglich
Frisches gemischtes Gemüse / Fresh mixed vegetables
8. **Paneer-Pakora**^{a,g} 5,90
Frischer hausgemachter Käse / Fresh homemade chesse
9. **Vegetable Samosa**^{a,g} 5,90
Vegan Möglich
2 Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt
2 pastries filled with vegetables
10. **Chicken-Pakora**^{a,g} 6,90
Zartes Hühnerfleisch / Tender chicken



FRISCHE KNACKIGE SALATE FRESH CRIPS SALADS

11. **Tomatensalat** 4,90
mit Zwiebeln, Essig und Öl
Tomato salad with onions, vinegar, oil
12. **Salat Saison**^g 4,90
Gemischter Salat mit Joghurt dressing, auf Wunsch auch mit Essig und Öl
Mixed salad with yogurt dressing or, if preferred, with oil and vinegar



Thomas-Dehler-Strasse 13, 81737, Munich (Perlach Plaza - UG) 08992740863

TANDOORI-KHAJANA

13. 1/2 Tandoori-Chicken^{a,g,h} 12,90

Hähnchenschenkel mit Knochen mariniert
nach einem berühmtem nordindischen Rezept
*Chicken legs with bones marinated in an
exquisite North Indian tradition*

14. Chicken Tikka^{a,g,h} 13,90

Zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt
Marinated filet of chicken grilled

15. Haryali Malai Kebab^{g,1} 13,90

Zartes mariniertes Hühnerfleisch in
Spinat-, Minze- und Koriandersauce
*Tender marinated chicken in spinach,
mint and coriander sauce*

16. Paneer Tikka^{g,h} 13,90

Hausgemachter Indischer Käse mit Paprika,
Zwiebeln, Ingwer und in Joghurt mariniert
*Homemade Indian cheese with peppers,
onions, ginger and yogurt*

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN / VEGETARIAN SPECIALITIES

17. Alu matar^{g,h} 9,90

Vegan Möglich

Curry mit Kartoffeln, Erbsen, Zwiebeln,
Tomaten, Gewürzen und Kräutern
*Curry made with potatoes, peas, onions,
tomatoes, spices and herbs*

18. Dal Tarka^{g,h} 9,90

Vegan Möglich

gelben Linsen mit Butter zubereitet
Yellow lentils prepared with butter

19. Chana Masala^{g,h} 10,50

Vegan Möglich

Kichererbsen in Curry mit
frischen Tomaten und Ingwer
*Chickpeas in curry with
fresh tomatoes and ginger*

20. Dal palak^{g,h} 10,90

Vegan Möglich

Gericht aus Spinat, Linsen,
Gewürzen und Kräutern
*Dish made with spinach, lentils,
spices and herbs*

21. Palak Paneer^{g,h} 11,90

Kräftiger Rahmspinat mit
hausgemachtem Käse
*Tasty cream spinach with
homemade cheese*

22. Paneer Butter Masala^{g,h} 11,90

Zartes Käse in Butter-Tomaten-Sauce
Tender cheese in a butter tomato sauce

23. Bhindi Masala^{g,h} 11,90

Vegan Möglich

Frisches indisches Okra-Gemüse
in kräftiger Sauce
Fresh Indian okra in a tasty sauce

CHICKEN SPEZIALITÄTEN
CHICKEN SPECIALITIES24. Butter Chicken^{g,h} 11,90

Zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Sauce
Tender chicken in a butter tomato sauce

25. Tandoori Chicken Masala^{g,h} 11,90

Zartes Hühnerfleisch in Masalasauce
Tender chicken meat in masala sauce

26. Chicken Jalfrezi^{g,h} 11,90

Hühnerfleisch ohne Knochen mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln - scharf
Spicy chicken meat with paprika, tomatoes, onions - hot

27. Chicken Vindaloo^{g,h} 11,90

Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa - sehr scharf
Chicken meat very hot-flavored in a special blend of spices from Goa, very hot

28. Mango Chicken^{g,h} 11,90

Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce,
fein gewürzt / *Chicken meat in mango-saffron-cashew sauce*

TANDOORI-BROT-SPEZIALITÄTEN
TANDOORI-BREAD-SPECIALTIES29. Nan^{g,a} 2,90

Vegan Möglich

Ovales Brot aus Hefeteig
Slightly leavend Indian bread

30. Butter Nan^{a,g} 3,20

Vegan Möglich

Ovales Brot aus Hefeteig
gefüllt mit Butter
*Slightly leavend Indian bread
filled with butter*

31. Garlic Nan^{g,a} 3,90

Vegan Möglich

Hefeteigbrot, gefüllt mit Knoblauch

32. Roti^{a,g} 2,90

Vegan Möglich

Flaches Vollkomfladenbrot
Whole-meal bread

33. Chapati^{g,a} 2,50

Vegan Möglich

Vollkorn brot / *Whole flour bread*



süd indische spezialitäten



ROLLS scharf

40. Veg roll^{g,h,a} 5,5

Chapati-Rollen mit Lieblingsgemüse
Chapati rolls made with favourite veggies

41. Egg roll^{g,h,a} 6,5

aus einer Kombination aus
Eiern und Gemüse
*Made with a combination
of eggs and veggies*

42. Paneer roll^{g,h,a} 6,9

aus einer Kombination aus Käse und Gemüse
Made with a combination of cheese and veggies

43. Chicken roll^{g,h,a} 7,9

aus einer Kombination aus
Chicken und Gemüse
*Made with a combination
of chicken and veggies*



DOSA SPEZIALITÄTEN

44. Plain Dosa 9,50

Crepes aus Fermentiertem Reis und Linsen

45. Masala Dosa^{g,h} 10,90

Crepes aus Fermentiertem Reis und Linsen gefüllt mit kartoffel

46. Mysore masala dosa^{g,h} 11,90

Crepes aus Fermentiertem Reis und Linsen
gefüllt mit kartoffel und Red chilli chutney

47. Karam Masala dosa^{g,h} 11,90

Crepes aus Fermentiertem Reis und Linsen
gefüllt mit rot chilli pulver

48. Onion utappam /onion dosa^g 10,90

Crepes aus Fermentiertem Reis und Linsen mit zweibel

49. Karam dosa /onion karam dosa 10,90

Crepes aus Fermentiertem Reis und Linsen
mit zweibel/rot chilli pulver

50. Egg dosa^{g,h} 11,50

Crepes aus Fermentiertem Reis und Linsen mit Eier

51. Egg karam dosa^{g,h} 11,90

Crepes aus Fermentiertem Reis und Linsen
mit Eier und Rot Chilli pulver

52. Chicken dosa^{g,h} 12,50

Crepes aus Fermentiertem Reis und Linsen mit Hähnchen

53. Chicken karam dosa^{g,h} 12,90

Crepes aus Fermentiertem Reis und Linsen
mit Hähnchen und Rot chilli pulver

Alle Dosa Werden mit 3 Verschiedenen Dips Serviert:

1. Sambar Südindischer Eintopf mit Linsen, Gemischtem Gemüse, Tamarinde, Kräutern
2. Chutney^h Gemahlene Linsen mit Erdnuss, Grünem Chilli, Ingwer
3. Tomato chutney^h Gemahlene Linsen mit Tomoten Sauce

54. Mini idli (3 stuck)^g 8,90

Ein weicher , gedämpfter Kuchen aus Fermentiertem Reis

55. Idly mit Sambar^{g,h} 8,90

Ein weicher , gedämpfter Kuchen aus Fermentiertem Reis und getränt in würtigem Sambar

56. Sambar vada^{g,h} (3 stuck) 9,90

Linsenfrikadellen getränt in würtigem Sambar



DESSERT

34. Mango-Creme
mit Vanilleeis^{g,2,c} 3,90

Mango cream with vanilla icecream

35. Gulab Jamun^{a,g,h,2} 4,90

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

36. Semiya Payasam^{g,h,a} 4,90

südindischer Pudding aus Fadennudeln, Zucker,
Butter, Milch, Nüssen und Rosinen

37. Gajar Halwa^{g,h} 4,90

Geriebene Karotten mit
Mandeln und Rosinen zubereitet
Grated carrots with almonds and raisins

38. Ravva Kesari^{g,a,h} 4,50

Dessert aus Grieß, Butter,
Safran ,Nüssen& Zucker



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

Allergenkennzeichnung a* = glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, erste, Hafer),
b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c = Eier und Eierzeugnisse,
d = Fisch und Fischerzeugnisse, e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse,
f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, g = Milch und Milcherzeugnisse,
h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchterzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse,
Cashewnüsse, Walnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia-
und Queenslandnüsse), i = Sellerie und Sellerierzeugnisse, k = Senf und
Senferzeugnisse, = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, m = Schwefeldioxid
und Sulphite, n = Lupinen und Lupinerzeugnisse, o= Weichtiere und
Weichtierzeugnisse, 1 = mit Farbstoffen (Tatrazin), 2 = mit Milcheiweißen

Vegetarierin / Vegetarian Mittelscharf / Medium spicy Extra Scharf / Extra spicy