

Tandoori Brot Spezialitäten ^{a,g}

frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Tandoori-Ofen

130	Nan	ovales Brot aus Hefeteig	3,20 €
131	Butter Nan	ovales Brot aus Hefeteig mit Butter	3,70 €
132	Garlic Nan	ovales Brot aus Hefeteig mit Knoblauch	3,90 €
133	Keema Nan	ovales Brot aus Hefeteig, gefüllt mit Lammhackfleisch	6,50 €
134	Pashawari Nan ^h	ovales süßes Brot aus Hefeteig, gefüllt mit hausgemachtem Käse, Cashewnüssen und gehackten Mandeln	5,80 €
135	Roti	flaches Vollkornfladenbrot	3,50 €
136	Batura	ovales Brot aus Hefeteig, frittiert	3,50 €
137	Mint Prantha	mit frischer Minze	4,50 €
138	Alu Poratta (<i>pikant</i>)	Vollkornbrot mit Kartoffeln gefüllt	4,90 €
140	Paneer Kulcha	Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse	5,20 €
142	Ginger Nan	gefüllt mit Ingwer	3,90 €

Thalis - nach Hausart ^{a,g,h}

Unsere Thalís sind eine Spezialität unseres Chefkochs, lassen Sie sich überraschen.

107	Wunsch Thali	3 verschiedene Gerichte <i>zur freien Auswahl</i> mit Raita, Salat, Pappad und Basmati-Reis	23,90 €
108	Vegetable Thali	3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat, Pappad, Nan und Basmati-Reis	18,50 €
109	TAJ Thali	1 Lamm-, 1 Hühnchen und 1 Fischgericht, Raita, Salat, Pappad und Basmati-Reis	20,90 €
110	Fish Thali ^{b, d}	3 verschiedene Fischgerichte, Raita, Salat, Pappad und Basmati-Reis	20,90 €
115	Special TAJ Surprise (<i>für 2 Personen</i>) ^{b, d}	4-Gänge-Menü, lassen Sie sich überraschen, mit Aperitif und Mango-Schnaps	69,90 €

150	Mango-Creme mit Vanilleeis	5,90 €
152	Gajar Halwa	5,90 €
154	Mango-Kulfi ^a	5,90 €
155	Gulab Jamun mit Vanilleeis (<i>sehr süß</i>)	6,50 €
157	Kokosnusseis in Kokosschale ^{1, 8, l}	6,90 €



Mittagsmenü

Montag - Freitag 11:15 - 14:00 Uhr
(außer Dienstags und an Feiertagen)

Mittags nur Abholung möglich, kein Lieferservice

m1	Dal-Maharani ^g	gemischte Linsen mit Butter zubereitet (auch vegan erhältlich)	8,50 €
m2	Vegetable Korma ^{g, h}	frisches Gemüse in Kokosnuss-Sahnesoße	9,50 €
m3	Shahi Paneer ^{g, h}	hausgem. Käse, zubereitet in Butter-Tomaten-Sahne-Soße, fein gewürzt	9,50 €
m4	Chicken-Sabzi ^g	Hühnchenfleisch mit frischem Gemüse	9,90 €
m5	Punjabi Chicken-Curry ^{1, g, h}	zartes Hühnchenfleisch in nordind. Currysoße (<i>scharf</i>)	9,90 €
m6	Punjabi Lamm-Curry ^{g, h}	zartes Lammfleisch in nordindischer Currysoße (<i>scharf</i>)	10,90 €
m7	Mango Chicken ^{3, g, h}	Hühnchenfleisch in Mango-Cashewnuss-Soße, fein gewürzt	9,90 €
m8	Mango Lamm ^{3, g, h}	zartes Lammfleisch in Mango-Cashewnuss-Soße, fein gewürzt	11,50 €
m9	Chana Chicken ^g	zartes Hühnchenfleisch in Kichererbsen und Curry-Soße	9,90 €
m10	Chicken Alu Saag ^g	Hühnchenfleisch und Kartoffeln mit Spinat	9,90 €
m11	Chicken Tikka Masala ^{g, h}	zartes Hühnchenfleisch in Masala-Soße	10,50 €
m12	Achari Chicken ^{g, h}	zartes mariniertes Hühnchenfleisch, traditionelle Art (<i>pikant</i>)	10,50 €
m13	Achari Lamm ^{g, h}	zartes mariniertes Lammfleisch, traditionelle Art (<i>pikant</i>)	11,50 €
m14	Mutton Do Pyaza ^g	Lammfleisch mit Tomaten und Zwiebeln in Joghurtsauce	11,50 €
m15	Lamb Korma ^{g, h}	zartes Lammfleisch in Nusssoße mit Kokosflocken und gem. Mandeln	11,50 €
m16	Fish Masala ^{d, g, h}	Seelachsfilet nach ostindischer Art zubereitet	11,50 €
m17	Fish Badami ^{d, g, h}	Seelachsfilet in Mandel-Sahnesauce	11,50 €
m18	Duck Bombay Curry ^g	Ente in Currysoße	11,90 €
m19	Soya Tikka Masala ^f	Soja-Bällchen mit hausgemachter, kräftiger Soße (vegan)	10,90 €
m20	Spezial Thali mit Nan ^{a,g,h}	Spezialität von unserem Chefkoch	16,90 €
m22	Chicken Tikka mit Nan ^{a, g, h}	zarte marinierte Hühnchenfleischstücke, gegrillt	13,90 €
m25	Nan ^{a, g}	frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Tandoori-Ofen	2,70 €
m26	Garlic Nan ^{a, g}	frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Tandoori-Ofen, mit Knoblauch	3,20 €
m27	Raita ^g	frischer Joghurt mit Gurken	3,20 €
m30	Mangocreme ^{3, c, g, h}	mit Vanilleeis	4,90 €
m31	Espresso		2,50 €

Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene sind für Sie nach jeder Speisenbeschreibung ersichtlich.		
Zusatzstoffe	Allergene	
1. mit Farbstoff	a. glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	
2. mit Konservierungsstoff	b. Krebstiere und Krebserzeugnisse	
3. mit Antioxidationsmittel	c. Eier und -erzeugnisse	
4. mit Geschmacksverstärker	d. Fisch und -erzeugnisse	
5. geschwefelt	e. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	
6. geschwärzt	f. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	
7. gewachst	g. Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose)	
8. mit Phosphat	h. Schalenfrüchte (Nüsse)	
9. mit Süßungsmittel	i. Sellerie und -erzeugnisse	
10. mit Kohlensäure	j. Senf und -erzeugnisse	
11. koffeinhaltig	k. Sesamsamen und -erzeugnisse	
12. mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)	l. Schwefeldioxid und Sulfite	
13. chininhaltig	m. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	
	n. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	
Kreuzkombinationen bei einzelnen Zutaten sowie technologische unvermeidbare Verunreinigung bei den einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.		
Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt.		
Irrtümer und Schreibfehler vorbehalten. Alle Angaben ohne Gewähr.		

Vegane Gerichte

Suppen

V1	Dal-Shorba	Suppe mit gelben Linsen	5,70 €
V2	Sabzi-Shorba ^f	Suppe mit frischem Gemüse	5,70 €
V3	Tomatencremesuppe ^d	Tomatensuppe mit kräftigen Gewürzen in Kashmir-Dorfart	5,90 €

V11	Vegetable Pakora ^a	frisches gemischtes Gemüse	5,90 €
V12	Onion Rings ^a	Zwiebelringe, kräftig gewürzt und frittiert	5,70 €
V13	Vegetable Samosa ^a	2 Pastetchen mit frischem Gemüse, Kartoffeln und Erbsen gefüllt	6,20 €

Hauptspeisen

V21	Vegetable Mango ^d	Gemüse in frischer Mango-Cashewnuss-Soße	15,50 €
V22	Chana Masala	Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer	13,20 €
V23	Dal Makhni	indisches Nationalgericht: gemischte Linsen, ayurvedische Art	11,90 €
V24	Bhindi Masala	frisches indisches Okra-Gemüse in kräftiger Soße	13,50 €
V25	Mixed Vegetables	gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt	13,90 €
V26	Mushroom Muter	frische Champions mit Zwiebeln, Erbsen und Tomaten in kräftiger Currysoße	12,90 €
V27	Alu Gobi	frische Kartoffeln mit Blumenkohl in Curry-Tomatensauce	12,90 €
V28	Vegetable Handi (<i>scharf</i>)	gemischtes Gemüse mit pikanter Currysoße nach Hausart	13,50 €
V29	Vegetable Thali ^{a, h}	3 verschiedene Gemüsegerichte, Salat, Pappad und Basmati-Reis	18,50 €
V30	Vegetable Palak	Gemüse mit Spinat, nach berühmter nordindischer Art	14,90 €
V31	Soya Tikka Masala ^f	Soja-Bällchen mit hausgemachter, kräftiger Soße	15,50 €

V41	Nan ^a	ovales Brot aus Hefeteig	3,20 €
V42	Garlic Nan ^a	ovales Brot aus Hefeteig mit Knoblauch	3,90 €

Über Ihre Bewertung in den sozialen Medien würden wir uns freuen.

TAJ_RESTAURANTS

TAJ Foodtruck

Indische Kulinarik auf Rädern?

Buchen Sie unseren Foodtruck für Ihre Geburtstagsfeier, Hochzeit oder Ihr Firmenevent. Wir zaubern unsere indischen Streetfood Gerichte gerne direkt vor Ort in unserem TAJ-Foodtruck. Wir freuen uns über Ihre unverbindliche Anfrage!

Mail: catering@taj-restaurants.de – Tel.: 08441 788 46 46



Catering / Partyservice

Buffet für Firmen und Privathaushalte, Betriebsfeste, Geburtstage, Hochzeiten, Tagungen und andere Anlässe. Über 120 Sitzplätze im Restaurant, großer Biergarten mit 100 Sitzplätzen sowie ein eigener abtrennbarer Bereich.

Wir freuen uns darauf, Ihrer Feier den entsprechenden Rahmen zu geben. Lassen Sie einen Hauch Indien durch Ihre Feier wehen.

Außerdem bieten wir Caterings sowie Show-Cooking für Ihren Anlass an. Schreiben Sie uns einfach, oder sprechen Sie direkt mit unserem Personal.

Das perfekte Geschenk:
TAJ-GUTSCHEIN
- im Lokal erhältlich.

Werkstraße 5 - 85298 Scheyern
Tel.: 08441 7884646 - www.taj-pfaffenhofen.de

TAJ_RESTAURANTS

Indisches Restaurant TAJ

Inhaber: Ashis Mohapatra

SPEISEKARTE

Lieferservice + Abholung

Mindestbestellwert	Liefergebiete:	
ab 25 €	1,50 € Liefergebühr	Scheyern, Pfaffenhofen, Fürholzen
ab 35 €	3,50 € Liefergebühr	Euernbach, Fernhag, Wolfsberg
ab 45 €	3,50 € Liefergebühr	Hettenshausen, Immünster, Gerolsbach

Öffnungszeiten:
Lieferservice: Täglich 17⁰⁰ - 22³⁰ Uhr
Abholung: Täglich 11⁰⁰ - 14³⁰ Uhr + 17⁰⁰ - 22³⁰ Uhr
(Dienstag Mittag geschlossen, außer Feiertags)

Werkstraße 5 - 85298 Scheyern
Tel.: 08441 7884646 - www.taj-pfaffenhofen.de

Bei Bestellung gibt es ab 60 € - Saft vom Haus
85 € - Flasche Wein vom Haus
gratis mit zu Ihrer Lieferung.

DIREKT ZUR ONLINE-BESTELLUNG:

Warme Vorspeisen ^a		
Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl (glutenfrei) gewendet und frittiert.		
15	Vegetable Pakora	frisches gemischtes Gemüse
16	Onion Rings	Zwiebelringe, kräftig gewürzt und frittiert
17	Paneer Pakora ^g	frischer hausgemachter Käse
18	Fish Pakora ^d	zartes Seelachsfilet
19	Chicken Pakora	zartes Hühnerfleisch
21	Vegetable Samosa	2 Pastetchen mit frischem Gemüse, Kartoffeln und Erbsen gefüllt
22	Mixed Starter Dish ^d	gemischter Vorspeisenteller für 2 Personen
23	Vorspeise für zwei Personen ^g	Pakoras mit Gemüse und hausgem. Käse (vegetarisch)
24	Pappad	hauchdünne Linsenteigwaffeln

Salate ^{1,3,1}		
25	Salat Saison ^{a, g}	gemischter Salat mit Frenchdressing oder Essig & Öl
26	Tomatensalat	mit Zwiebeln, Essig & Öl
27	Indischer Salat	mit Zwiebeln, grüne Chili und Zitrone
28	Fitness-Salat ^{a, g}	mit gegrillten Hühnerbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Paprika, Zwiebeln und Joghurt dressing
29	Beilagensalat	kleiner gemischter Salat

Tandoori - Gerichte ^{a, g}		
31	Chicken Banjara (sehr scharf)	zartes mariniertes Hühnerfleisch, gegrillt - Bengoli-Art
32	Chicken Tikka	zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt
33	Lamb Botti Kebab	zartes mariniertes Lammfilet vom Spieß
34	Haryali Malai Kebab	zartes Hühnerfleisch in Joghurt mit Spinat-, Minze- und Koriandersoße mariniert, mit Beilage
35	Lamb Mirchi (sehr scharf)	zartes Lammfilet in würziger Soße mariniert - Korela-Art
36	Vegetable Tandoori (sehr scharf)	hausgemachter Käse, Blumenkohl, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Auberginen und Paprika, in Joghurt und Gewürzen eingelegt, am Spieß gegrillt
37	Fish Tikka ^d	frisches Seelachsfilet mariniert in Joghurt und Gewürzen, knusprig gegrillt
38	Jheenga Tandoori ^b	U5-Riesengarnelen ohne Schale mariniert in Joghurt und Gewürzen, knusprig gegrillt
39	Mixed-Grill-Platte ^{b, d, h}	eine Kombination von Tandoori-Köstlichkeiten mit Lamm- und Hühnerfleisch

Zu allen Tandoori Gerichten servieren wir Basmati-Reis & würzige Soßen.

Wir freuen uns über Ihre Bewertung.

Google



Tripadvisor



Spezialitäten vom Chefkoch		
k5	Murg Mutton Korma ^{g, h}	zartes Hühnchen- u. Lammfleisch in Mandel-Cashew-Soße mit Pulao-Reis
k6	Chicken Dilkash ^{a, c, g, h}	zartes Hühnerfleisch mit frischem hausgemachtem Käse und Tomaten-Mandel-Curry-Soße mit Pulao-Reis
k7	Jheenga Chaman ^{b, g, h}	Riesengarnelen in Nusssoße mit Kokosnusslocken und gemahlenen Mandeln mit Pulao-Reis
k8	Mutton Kashmiri ^g	zartes mariniertes Lammfilet aus dem Tandoori-Ofen mit frischem Joghurt, Paprika, Zwiebeln, Ingwer
k10	Chicken Coconut ^{g, h}	zartes Hühnerfleisch in Sahne-Kokosnuss-Mandel-Soße mit Pulao Reis - Spezialität unseres Chefkochs
k13	Vegetable Mango ^{d, g}	Gemüse in frischer Mango-Cashewnuss-Soße
k14	Panir Tikka Lababdar ^{g, h}	gegrillter, hausgemachter Käse mit Paprika in Cashewnuss-Masala-Soße
k15	Chili Chicken (sehr scharf)	filetiertes Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebel, Ingwer, Knoblauch und grüne Chili
k16	Soya Tikka Masala ^{f (vegan)}	Soja-Bällchen mit hausgemachter, kräftiger Soße
Hühnerfleisch-Spezialitäten ^g		
40	TAJ Teller ^a	gebratenes Hühnchen- und Lammfleisch mit frischem Gemüse und Reis
41	Chicken Handi	zartes Hühnerfleisch mit pikanter Currysoße nach Hausart
42	Chicken Badam Pasanda ^h	zartes Hühnerfleisch in Nusssoße mit Kokosnusslocken und gemahlenen Mandeln
43	Chicken Sabzi	zartes Hühnerfleisch mit verschiedenem, frischem Gemüse
44	Karahi Chicken	gebratenes Hühnerfleisch mit Zwiebeln und Paprika in Currysoße
45	Chicken Jalfrezi (scharf)	Hühnerfleisch, mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Chili und frischem Koriander
46	Chicken Vindaloo ^{3 (sehr scharf)}	Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa
47	Butter Chicken ^h	zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Soße
48	Tandoori Chicken Masala ^h	gegrillt. Hühnerfleisch in Mandel-Masala-Soße
49	Chicken Nilgri ^{g (sehr scharf)}	zartes Hühnerfleisch mit frischen Korianderblättern, in orient.Kräutersoße mit Spinat, Kokosnussmilch, grünem Chili und Minze
50	Chicken Palak	zartes Hühnerfleisch mit Spinat, nach berühmter nordindischer Art
51	Mango Chicken ^h	Hühnerfleisch in frischer Mango-Cashewnuss-Soße
52	Bananen Chicken ^h	Hühnerfleisch in frischer Bananen-Sahne-Cashewnuss-Soße

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.

DIREKT ZUR
ONLINE-BESTELLUNG:



Enten-Spezialitäten ^g		
72	Duck Khumb Wala ^h	frisches, zartes Entenbrustfilet mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Soße
73	Duck Jalfrezi (scharf)	frisches, zartes Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili
74	Duck TAJ	frisches, zartes Entenbrustfilet mit Pfifferlingen in Mandel-Curry-Tomaten-Soße
75	Duck Mango ^h	frisches, zartes Entenbrustfilet mit frischer Mango in Mango-Sahne-Cashewnuss Soße, fein gewürzt
Lamm-Spezialitäten ^g		
60	Rogan Josh	zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Soße
61	Bananen Lamb ^h	zartes Lammfleisch in frischer Bananen-Cashewnuss-Soße
62	Bhunna Ghosht	gebratenes Lammfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Soße
63	Ghosht Palak	gebratenes Lammfleisch mit Spinat nach berühmter nordindischer Art
64	Mutton Khumb Wala ^h	zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Curry-Soße
65	Mutton Vindaloo (sehr scharf)	zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa
66	Karahi Ghosht	gebratenes Lammfleisch mit Zwiebeln und Paprika in Curry-Soße
67	Mutton Nilgiri (sehr scharf)	zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, grünem Chili, Minze, verschiedenen Kräutern, Kokosnussmilch
68	Lamb Korma ^h	zartes Lammfleisch in Nusssoße mit Kokosnusslocken und gemahlenen Mandeln
69	Lamb Masala ^h	zartes Lammfleisch in Mandel-Masala-Soße
70	Mango Lamb ^h	zartes Lammfleisch in frischer Mango-Cashewnuss-Soße
71	Mutton Kolhapuri ^{h (sehr scharf)}	zartes Lammfleisch, frischer Paprika, Zwiebel, Ingwer, Knoblauch, grüner Chili

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.



Fisch-Spezialitäten		
78	Fish Mango ^{d, g, h}	Seelachsfilet mit frischer Mango in Mango-Cashewnuss-Soße
79	Fish Masala ^{d, g, h}	Seelachsfilet nach ostindischer Art zubereitet
80	Jheenga Curry ^{b, g, h}	Riesengarnelen ohne Schale in Currysoße mit feinen Gewürzen
81	Jheenga Masala ^{b, g, h}	Riesengarnelen ohne Schale in kräftiger Masala-Soße
82	Jheenga Khumb Wala ^{b, g, h}	Riesengarnelen ohne Schale mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Soße
83	Jheenga Goa ^{b, g (sehr scharf)}	Riesengarnelen ohne Schale in Kokos-Soße mit ausgewählten Gewürzen nach Goa-Art
84	Jheenga Mango ^{b, g, h}	Riesengarnelen ohne Schale in frischer Mango-Cashewnuß-Soße, fein gewürzt

Vegetarische Spezialitäten ^g		
86	Navratan Korma ^h	gemischtes Gemüse mit verschiedenen Zutaten, nach Mughlai Art
87	Shahi Paneer ^h	hausgemachter Käse, zubereitet in Butter-Tomaten-Sahne-Soße, fein gewürzt
88	Palak Paneer ^h	kräftiger Spinat mit hausgemachtem Käse, ayurvedische Art
89	Shahi Baingan ^h	Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Mandelsoße, fein gewürzt
90	Sabzi Kofta ^h	Gemüseklößchen in Mandel-Creme-Soße

91	Chana Masala (auch vegan erhältlich)	Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer
92	Dal Makhni (auch vegan erhältlich)	indisches Nationalgericht: gemischte Linsen mit Butter zubereitet, ayurvedische Art
93	Karahi Paneer ^h	frischer gebratener hausgemachter Käse in Curry-Soße
94	Bhindi Masala (auch vegan erhältlich)	frisches indisches Okra-Gemüse in kräftiger Soße
95	Mixed Vegetables (auch vegan erhältlich)	gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt
97	Mushroom Muter (auch vegan erhältlich)	frische Champions mit Zwiebeln, Erbsen und Tomaten in kräftiger Currysoße
98	Alu Gobi (auch vegan erhältlich)	frische Kartoffeln mit Blumenkohl in Curry-Tomatensoße
99	Vegetable Handi (auch vegan erhältlich) (scharf)	gemischtes Gemüse mit pikanter Currysoße nach Hausart

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.

Reis Spezialitäten ^{g, h}		
Indische Reispfanne		
101	Vegetable Biryani	frisches gemischtes Gemüse mit Mandeln und Rosinen
102	Chicken Biryani	Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen
104	Mutton Biryani	Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen
106	Jheenga Biryani ^{b, d}	Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen

Suppen & Vorspeisen		
1	Dal-Shorba ^{g (auch vegan erhältlich)}	Suppe mit gelben Linsen
2	Sabzi Shorba ^{f (auch vegan erhältlich)}	Suppe mit frischem Gemüse
4	Chicken-Shorba ^{f, g}	Suppe mit Hühnerfleisch
k1	Multtani Shorba (Suppe) ^{f (scharf)}	zubereitet mit Hühnerfleisch, Linsen, Reis und kräftigen Gewürzen
k2	Hummer Shorba (Suppe) ^{b, d, f, g}	indische Hummercreme- Suppe mit aufgeschnittener Riesengarnele
k3	Tomatencremesuppe ^{d, g}	Tomatensuppe mit kräftigen Gewürzen in Kashmir-Dorfart
k4	Tandoori Gemischter Vorspeisenteller ^{g 2 Personen}	verschiedene Fleisch-Köstlichkeiten aus dem Tanoori-Ofen, mariniert in Joghurt, mit feinen Gewürzen -Spezialität unseres Chefkochs

Beilagen		
Als Beilage zu allen Speisen zu empfehlen.		
117	Plain Dahi ^g	einfacher Joghurt
118	Kheera Ka Raita ^g	Gurken-Joghurt
119	Mixed Raita ^g	Joghurt mit Gurken, Zwiebeln, Tomaten und Koriander
121	Extra Soße ^g	
125	Pulao Rice ^{g, h}	Basmati-Reis nach Moghul Art
126	Basmati Reis	einfacher Basmati Reis
127	Mix Pickles ³	gemischtes grünes und gelbes Obst (sauer)

