

INDIAN STREET KITCHEN

BINDAAS

बिन्दास

STARTERS / STREET FOOD

Alle Vorspeise serviert mit Hausgemachten Chutneys

1. PAPPAD 2.0
Pappadam ist ein dünnes, knuspriges, rundes Fladenbrot aus Linsen Mehl

2. PALAK CHAAT 7.5
Knusprige Baby Spinat/Joghurt/Zwiebel/Tamarind Chutney /Tomaten

3. PAPRI CHAAT 7.5
Weizenchips belegt mit Kichererbsen /Kartoffeln/Joghurt/Minz-Koriander und Tamarind Chutney.
Papri-Chat wird in Indien häufig an Straßenverkäufer konsumiert.

4. SAMOSAS 7.5
Samosas sind eine beliebte Vorspeise in der lokalen Küche in Indien.
Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen gefüllt.

5. SAMOSA CHAAT 7.5
Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen gefüllt Samosas mit Kichererbsen Curry/Joghurt/Chutneys

6. VEG PAKORA 1 Per. 7.5
2 Pers. 12.0
Gemüse-Mix aus Blumenkohl/ Kartoffeln/Erbsen/Spinat im krossen in Teigmantel aus Kichererbsenmehl Pakora ist ein beliebter Snack in jeder Familie in Indien.

8. GOBI MANCHURIAN 9.0
Manchurian mit Blumenkohl ist ein leckeres Indo - Chinesisches Gericht aus gebratenen Gemüsebällchen in einer würzigen Soya Sauce.

9. CHILLI CHICKEN 9.0
Knusprig Chicken in Knoblauch/ Ingwer/Soya/Chilli Sauce

10. MURG TIKKA 9.0
Hähnchenbrust in einer Joghurt-Gewürz Marinade

11. TANDOORI MIX 2 pers. 12.5
Hühnerbrust in verschiedenen köstlichen Soßen mariniert, gegrillt im Lehmofen

CURRIES

20. PALAK PANEER 16.0
Hausgemachte Käse (Paneer) in einer dicken Paste aus püriertem Spinat, gewürzt mit Ingwer, Knoblauch und Garam Masala.

21. VEG KORMA 16.0
Frisches Gemüse mit Cashewnüssen und Rosinen in Safran Mandel Sauce

CURRIES

22. HOUSE BLACK DAAL 16.0
Indisches Nationalgericht. Ein Gericht, das in jedem Haus in Indien gekocht wird. Die schwarzen Linsen kochen über 24 Stunden für zusätzliche Harmonie.

23. CHANA MASALA 16.0
Kichererbsen, Kartoffeln und Zwiebeln in herzhafter Currysauce mit frischen Tomaten und Ingwer

24. BHARTHA 16.0
Gegrillter und geräucherter Auberginenbrei mit indischen Gewürzen.

NEW 30. METHI MATTAR MUSHROOM 16.0
Champignons, Erbsen und Cashewkerne in cremiger Sauce, verfeinert mit Bockshornkleblättern.

25. BUTTER CHICKEN 17.0
26. CHICKEN TIKKA MASALA 17.0
--- Spezialität des Hauses ---
Butterhuhn stammt aus Nordindien im Jahr 1948. In einer Tomaten Buttersauce mit Sahnezusatz zubereitet, verleiht die Currysauce eine seidig glatte, reichhaltige Textur

27. SHAHI CHICKEN KORMA 17.0
Ein „königliches“ Mughlai-Gericht aus Hühnchen, das in einer cremig- würzigen Sauce gekocht und mit goldenen gebratenen Nüssen und Rosinen garniert wird, die dem Curry eine subtile Süße verleihen.

28. KADAI CHICKEN 17.0
Das Huhn wird geröstet und mit würzigen Zwiebel-Tomaten-Paprika überzogen in einer Würzigen Sauce. Roadside Restaurants Dhabas verwenden große dicke Eisenbratpfannen, um Tawa Chicken zuzubereiten

NEW 31. PIND DA KUKKAR 17.0
Traditionelles Hähnchengericht nach Punjabi-Art, langsam gegart mit kräftigen Gewürzen.

29. LAMB DEWANI 18.0
Eine Spezialität der südindischen Küche - zarte Stücke Lammkeule werden in rotem Chili, Ingwer und Knoblauch mariniert, mit schwarzen Pfefferkörnern und ganzen Gewürzen gekocht und dann mit Curryblättern und frischer Limette verfeinert.

NEW 33. LAMB NIHARI SHANK 20.0
Zarte Lammhaxen, langsam geschmort in traditionellen Nihari-Gewürzen.

GRILLS

Genießen Sie die Klassischen, dem Traditionellen Holzkohle-Tonofen aus Indien, die vor dem Grillen am Spieß bis zu zwölf Stunden lang in einer Marinade aus Joghurt und speziellen indischen Gewürzen eingelegt werden. Zu allen Tandoori-Gerichte servieren wir Basmati Reis und würzige Saucen und Tages Vegetarisch Beilage.

35. TIKKA TAKA TAK 17.0
Hühnerbrustfilet mariniert in Ingwer, Knoblauch Joghurt und indischen Pickels im Ofen gebacken und geschmort in Tomaten-Butter Sauce

36. TANDOORI CHICKEN 17.0
Hühnerschenkel wird übernachtet in Knoblauch, Ingwer, Koriander und würzige Öl eingeweicht, dann gegrillt im Lehmofen

37. CHICKEN TIKKA 17.0
24 Stunden marinierte & im Tandoori Ofen gegrillte Hühnchenbrust.

38. LAMM TIKKA 18.0
Zarte Lammfilet, übernachtet mariniert mit roten Chilis, Knoblauch, Ingwer und Joghurt. Genau richtig gegrillt, um sie saftig zu halten.

BIRYANI

Biryani ist ein gemischtes Reisgericht mit seinen Ursprüngen unter den Mugahls Indiens. Es kann mit dem Mischen eines Curry verglichen werden, das später separat mit halbgemachtem Reis kombiniert wird. Serviert mit traditionellem Gurken joghurt.

40. VEG BIRYANI 16.0
Köstlicher, herzhafter Gemüse, Mandel, Rosinen und Basmati Reis, eingetopft und gekocht mit Minze, karamellisierte zwiebeln und Koriander.

41. CHICKEN MUGLAI BIRYANI 17.0
Verlockender und schmackhafter Topf mit Hühnchen, Ingwer, Knoblauch, Mandel, Rosinen, Minze, Koriander und Reis, in Dampf gekocht

42. LAMM BIRYANI 18.0
Das Lamm wird mit Brühe und Gewürzen zubereitet, dann mit Reis, Mandel und Rosinen überzogen und im traditionellen DUM-Stil gekocht.

VEGAN BOWLS

45. HOME COOKING 16.0
Linsen / Mix Vegetables / Auberginen / Okras / Chutney / Salat / Reis / Pappad

46. ALDO WELL DONE 16.0
Gewürz Kartoffel / Kichererbsen Curry / Grüne Bohnen/ Salat / Kokos Chutney / Reis / Koriander

BROT/NAAN

Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohlelehmofen

60. ROTI 4.0
Fladenbrot aus Vollkornmehl

61. NAAN 4.0
Frisches Fladenbrot aus Weizenmehl

62. GARLIC NAAN 4.5
Fladenbrot aus Weizenmehl mit gehacktem Knoblauch und Koriander bestreuen

63. GINGER NAAN 4.5
Fladenbrot aus Weizenmehl mit gehacktem Ingwer und Koriander bestreuen

64. CHEESE NAAN 5.0
Fladenbrot mit Käse gefüllt

BEILAGEN

KHEERA KA RAITA 3.0
Gurken Joghurt

BOMBAY ALDO 7.5
Gewürz Kartoffeln mit Kurkuma und Kreuzkümmel

OKRA FRY 7.5
Okras mit Kichererbsenmehl frittierte

NACHSPEISE

NEW NARIYAL GUR PHIRNI 5.5
Cremiger Milchreis, langsam gekocht mit frischer Kokosnuss, Jaggery (indischem Rohrzucker), Milch und aromatischem Kardamom.

HALWAI KA HALWA 5.5
Gemahlene Moong Dhal mit Honigmilch, Butter, Kardamom, geriebene Mandeln, Rosinen mit Eis

GULAB JAMUN 5.5
Indische frittierte Milchteigbällchen in Zucker Sirup serviert mit Eis

KULFI 5.5
Kulfi ist eine gefrorene Eismilch, die nach pulverisierten Mandeln und Kardamom duftet

NEW ROYAL MANGO KULFI 5.5
Ein gefrorenes Dessert aus reifen Mangos, sahniger Creme und einer feinen Note von Kardamom.

KENNZEICHNUNG ZUSATZSTOFFE:
1 = Farbstoff (Orange), 2 = Yellow (Natrium Chlorid)
3 = mit Antioxidationsmittel 9 = koffeinhaltig
11 = mit Süßungsmitteln

ALLERGENE
a = Getreide (Weizen), b = Sesame, c = Eier und Eiererzeugnisse,
d = Fisch und Fischerzeugnisse, g = Milch und Milcherzeugnisse,
h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteeerzeugnisse (Mandel, Cashewnüsse und Pistazien)
M = Schwefeldioxid und Sulfite

INDIAN STREET KITCHEN

BINDAAS

बिन्दास

HOMEMADE

Hausgemachte Joghurt Getränk und Täglich Frisch zubereitet

	0.3L	
MANGO LASSI ⁹	4.5	
LASSI SWEET ⁹	4.5	
LASSI SALZIG ⁹	4.5	

WATER & SOFTDRINKS

WATER SPARKLING		
	0.25L 0.7L	2.5 6.5
WATER STILL		
	0.25L 0.7L	2.5 6.5
COCA - COLA ^{1,3,9}	0.33L	3.5
COCA - COLA ZERO ^{1,3,9}	0.33L	3.5
FANTA ^{1,3,9}	0.33L	3.5
SPRITE ^{1,3,9}	0.33L	3.5
MEZZO-MIX ^{1,3,9}	0.33L	3.5
FUZE TEE	0.33L	3.5
- Pfirsich		
- Zitrone		

SÄFTE & SCHORLE

	0.3L 0.5L	
APFEL NATURTRÜB	3 4.5	
MANGO FRUCHT GETRÄNK	3 4.5	
LYCHEE FRUCHT GETRÄNK	3 4.5	
GUAVA FRUCHT GETRÄNK	3 4.5	
MARACUJA NEKTAR	3 4.5	
RHABARBER NEKTAR	3 4.5	
SCHORLE	3 4.5	

BIER & CO.

HELLES VOM FASS ⁹	0.3L 0.5L	3 4.5
HEFE - WEISBIER VOM FASS ⁹	0.3L 0.5L	3 4.5
PILS ⁹	0.33L	3
RADLER ^{9,11}	0.5L	4.5
ALKOHOL FREI BIER ⁹	0.5L	4.5
INDISCHES BIER ⁹	0.33L	4.5

APERTIF

ALLE	0.3L	8.00
HUGO		
Holunderblüte / Prosecco / Soda / Minze		
APEROL SPRITZ ^{LM}		
Aperol / Prosecco / Soda		
HIMBEER ERDBEER SPRITZ ^{LM}		
Beeren gemixt / Limette / Prosecco / Minze		
CAMPARI SPRITZ ^{LM}		
Campari / Prosecco / Soda		
LILLET BERRY ^{LM}		
Lillet / Wild Berry / Beeren / Soda		

COCKTAILS

NO ALKOHOL	ALLE	8.00
FRUIT KI BAHAR		
Maracuja / Ananas / Holunder / Zitrone / Cranberry		
ADRAK SODA		
Ingwer / Minze / Limette / Soda / Ginger Ale		
LAAL PARI		
Ver. Säfte/Zitrone/Granatapfel/ Soda		
MIT ALKOHOL	ALLE	8.50

REKHA KA JADOO (MOJITO)		
Rum / Minze / Limette / Soda / Zucker		
- Erdbeer	- Maracuja	
- Melonen	- Himbeer	
MOSKOW MULE		
Vodka / Ginger Beer / Soda / Limette		
MUNICH MULE		
Gin / Ginger Beer / Soda / Limette		
SHEILA KI JAWANI		
Gin / Holunderblüte / Cranberry / Soda / Limette		
SOUR COCKTAILS		
Orangensaft / Zitronensaft / Limette / Soda / Zucker		
- Whisky	- Wodka	- Aperol
CUBA LIBRE		
Rum / Cola/ frischer Limette.		
APEROL BOMBAY		
Aperol / Gin / Tonic Water.		
MANGO MARGARITA		
Tequila / Cointrei / frischer Mango / Limette		

ERFRISCHEND LIMONADE

Durch Verwendung bester, frischer Zutaten – wenig Zucker – mit vielen frischen Früchten ist sie leicht spritzig und sehr erfrischend!

ALLE	0.5L	7.0
ADRAX MIX		
Ingwer / Zitronensaft / Frische Minze		
ORANGEN MIX		
Ingwer / Orangensaft / Zitronensaft / Frische Minze		
BEEREN MIX		
Erdbeer / Himbeer / Orangen / Minze		
PASSION ZITRONE		
Mikks Passion Zitrone / Soda / Passion fruit / Minze		

TEE SPECIALS

Teetinken kann zur Zeremonie werden. Das Auswählen erlesener Tees erfordert Geduld, Sorgfalt und Sachverständnis. Wir haben für Sie eine anspruchsvolle und interessante Mischung indischer und internationaler Teesorten zusammen gestellt. Wir wünschen Ihnen ruhige und entspannte Teestunden in unserem Hause.

TASSE CHAI ⁹	3.0
Schwarzer Gewürz Tee mit Milch und Zucker	
BADAMI CHAI ^{9,h}	3.5
Schwarzer Gewürz Tee mit Milch, Michschaum, Mandel, Kardamom, Pistazien und Zucker	
EIN KÄNNCHEN NACH WAHL	
KÄNNCHEN CHAI ⁹	5.5
Folgende Tees werden Exklusiv für BINDAAS gemischt. Teehandels-gesellschaft am Viktualienmarkt Petersplatz 8, 80331 München	
TULSI (INDISCHE BASILIKUM)	4.5
Lemongras, Süßholz, Ingwer, Zitrone, Rotbusch, Tulsi (Indische Basilikum) Minze, Rosa Pfeffer, Sonnenblumen. Eigenschaften: Würzig und frische – nicht anregend	
JASMIN GOLD	4.5
(AROMATISIERTER GRÜNER TEE) Im Sommer frisch gepflückte Jasminblüten aus China verfeinern diesen sanften China-Tee –eine vollendete Harmonie	
ROTBUSCH TRAUMGARTEN	4.5
(TEEFREI) Korinthen, Rosenblätter, Papaya, Ananas. Erdbeeren, Himbeeren, natürliches Aroma, Rotbusch.	

WEIN

ROT		
	0.2L 0.5L 0.75L	
HAUSWEIN BINDAAS ^M	7.0 15.0 23.0	
Trocken, Pfalz, DE 2018 Exklusiv für BINDAAS vom Duttweiler abgefühlt		
SHIRAZ DE BORTOLI ^M	8.0 18.5 27.0	
Australien -interessante Gewürze, komplexe Aromen, gute Struktur-		
CABERNET CARMENERE ^M	8.0 18.5 27.0	
Casa de Campo, Chile -fruchtiges, feines Cabernet-Bukett, voller Körper-		
BAROLO D.O.C.G ^M	65.5	
Beni di Batasiolo, La Morra -Piemont-Jahrgang 2016 -satt granatrote Farbe, umfassender Duft mit Noten von reifen Früchten und Holz, voll und harmonisch, geschmeidiges, samtiges Tannin, gute Länge, angenehmes intensives Finale-		
WEISS		
	0.2L 0.5L 0.75L	
HAUSWEIN BINDAAS ^M	7.0 15.0 23.0	
Trocken, Pfalz, DE 2018 Exklusiv für BINDAAS vom Duttweiler abgefühlt		
LUGANA DOC ^M	8.0 18.5 27.0	
Italien, Visconti, Desenzano del Garda -trocken, hell, zart, fruchtig-		
Gavi DOCG ^M	8.0 18.5 27.0	
Italien, Beni di Batasiolo, La Morra -trocken, fein, frisch, kräftiger Wein mit nussigem Abgang-		
Sancerre A.C. Blanc AC ^M	65.5	
Chateau de Thauvenay -Loirekomplexes Aroma nach gelben Früchten und Stachelbeere, mineralischer Charakter im Abgang		



Menu card in ENGLISH