

MURU'S



CURRY

BY EL SOL - SEIT 2005



Vorkost

- | | |
|---|------|
| 1. Kichererbsencurry Suppe
mild | 5,60 |
| 2. Samosa
drei mit Currygemüse gefüllte Teigtaschen,
serviert mit Minzsauce ₁ | 5,90 |
| 3. Bruschetta
geröstetes Brot _a mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch,
Kräutern und Olivenöl | 5,60 |
| 4. Gebratene Champignons
mit Joghurt-Kräuter-Dip _g | 6,10 |

Curry

Alle Currys werden mit frischen Zwiebeln und Tomaten zubereitet.
Wählen Sie zwischen **MILD**, **MITTELSCHARF** oder **SCHARF**.

Huhn

Unser Hähnchenfleisch stammt von der Brust

- | | |
|---|-------|
| 11. Murgh Curry
gebratenes Hähnchenfleisch mit exotischer Gewürzmischung und
geschmorten Tomaten in einer Currysauce | 15,90 |
| 12. Murgh Saagwala
gebratenes Hähnchenfleisch mit würzigem Spinat, verfeinert
mit Knoblauch und frischem Ingwer in einer Currysauce _{e,g,j} | 16,30 |
| 13. Murgh Mango
gebratenes Hähnchenfleisch in einer Mangocurrysauce _{g,j}
mit frischer Sahne verfeinert | 17,60 |
| 14. Murgh Ananas
gebratenes Hähnchenfleisch mit Ananas in einer südindischen
Currysauce _i , mit frischer Sahne _g verfeinert | 17,30 |



15. Murgh Korma

gebratenes Hähnchenfleisch mit Kokosnuss und Cashewnüssen_{h4}
in einer exotischen Currysahnesauce_{g,j}

17,50

16. Murgh Marakari

gebratenes Hähnchenfleisch mit Gemüse in einer Gewürzmischung
angebraten und in einer südindischen Currysauce_{g,j} serviert

17,10

17. Murgh Tikka

gebratenes Hähnchenfleisch fein abgeschmeckt mit Joghurt_g
und Gewürzen in einer roten Currysauce_{g,j}

17,50

18. Murgh Butter

gebratenes Hähnchenfleisch in einem Curry_{g,j} aus
indischer Butter_g

18,10

19. Murgh Vindaloo

gebratenes Hähnchenfleisch mit Kartoffeln in
einer pikanten Currysauce_{g,j} zubereitet

15,10

Lamm

Unser Lammfleisch stammt von der Keule.

21. Moghul Curry

gebratenes Lammfleisch mit exotischer Gewürzmischung
und geschmorten Tomaten in einer Currysauce_{g,j}

18,80

22. Moghul Saagwala

gebratenes Lammfleisch mit würzigem Spinat, verfeinert
mit Knoblauch und frischem Ingwer in einer Currysauce_{c,g,j}

19,60

23. Moghul Mango

gebratenes Lammfleisch in einer Mangocurrysauce mit
frischer Sahne_g verfeinert

20,50

24. Moghul Korma

gebratenes Lammfleisch mit Kokosnuss und
Cashewnüssen_{h4} in einer exotischen Currysahnesauce_{g,j}

20,40

25. Moghul Marakari

gebratenes Lammfleisch mit Gemüse in einer Gewürzmischung angebraten und in einer südindischen Currysauce_{g,j} serviert

19,90

26. Moghul Tikka

gebratenes Lammfleisch fein abgeschmeckt mit Joghurt_g und Gewürzen in einer roten Currysauce_{g,j}

20,40

27. Moghul Butter

gebratenes Lammfleisch in einem Curry_{g,j} aus indischer Butter_g

22,30

28. Moghul Vindaloo

gebratenes Lammfleisch mit Kartoffeln in einer pikanten Currysauce_{g,j} zubereitet

18,10

Meer

31. Kanavaai Curry

gebratener Tintenfisch_d mit exotischer Gewürzmischung und geschmorten Tomaten in einer Currysauce_{g,j}

19,10

32. Raal Curry

gebratene Garnelen_b mit exotischer Gewürzmischung und geschmorten Tomaten in einer Currysauce_{g,j}

5 Stück (8/12)

21,50

6 Stück (8/12)

23,90

7 Stück (8/12)

26,30

Vegetarisch/ Vegan

41. Marakari

frisches Gemüse mit Gewürzmischung angebraten und in einer südindischen Currysauce_{g,j} serviert

14,90

42. Marakari Korma

gebratenes frisches Gemüse mit Kokosnuss, Mandeln und Cashewnüssen in einer exotischen Currysahnesauce_{g,j}

16,90

43. Mango Marakari

frisches Gemüse mit Gewürzmischung angebraten und in einer südindischen Mangocurrysauce_{g,j} serviert

16,60

44. Aloo Gobi Masala

Kartoffeln, Blumenkohl, Kichererbsen gebraten in einer südindischen Currysauce

13,30

45. Palakh Paneer

würziger Spinat mit indischem Paneer-Käse_g in einer würzigen Currysahnesauce_{c,g,j}

16,50

46. Chaana Paneer

gebratene Kichererbsen mit indischem Paneer-Käse_g in einer südindischen Currysauce_{c,g,j}

15,80

Biryani

Biryani ist ein herzhaftes Reisgericht aus Indien. Alle entsprechenden Zutaten werden zunächst gebraten und anschließend zusammen mit diversen Gewürzen gegart. Wählen Sie zwischen **MILD**, **MITTELSCHARF** oder **SCHARF**.

51. Marakari Biryani

mit geschmortem Gemüsecurry_{g,j}, Rosinen und Cashewnüssen_{h4}

15,90

52. Mango Marakari Biryani

geschmortem Mango- und Gemüsecurry_{g,j}, Rosinen und Cashewnüssen_{h4}

17,00

53. Murgh Biryani

mit geschmortem Hähnchencurry_{g,j}, Rosinen und Cashewnüssen_{h4}

16,50

54. Murgh Marakari Biryani

mit geschmortem Hähnchen- und Gemüsecurry_{g,j}, Rosinen und Cashewnüssen_{h4}

17,90

55. Murgh Mango Biryani

mit geschmortem Hähnchen-Mangocurry_{g,j}, Rosinen und Cashewnüssen_{h4}

18,10

56. Moghul Biryani

mit geschmortem Lammcurry, Rosinen und Cashewnüssen_{h4}

19,40

57. Moghul Marakari Biryani

mit geschmortem Lamm- und Gemüsecurry_{g,j},
Rosinen und Cashewnüssen_{h4}

20,50

58. Raal Biryani

mit geschmortem Garnelencurry_{b,g,j},
Rosinen und Cashewnüssen_{h4}

4 Stück (8/12)

22,90

5 Stück (8/12)

25,10

6 Stück (8/12)

27,60

59. Kanavaai Biryani

mit geschmortem Tintenfischcurry_{d,g,j},
Rosinen und Cashewnüssen_{h4}

19,70

60. Muru's Spezial

mit geschmortem Garnelenb-Tintenfischcurry_{d,g,j},
Rosinen und Cashewnüssen_{h4}

26,00

Rollo

Hausgemachtes Fladenbrot_{a1,g} gefüllt, mit Sesam bestreut.
Kleiner Haussalat mit dabei.

61. Rollo di Pollo

mit Hähnchenfleisch, Kichererbsen, Zwiebeln,
Goudakäse_g und Currysauce_{g,j}

14,50

62. Rollo Marakari

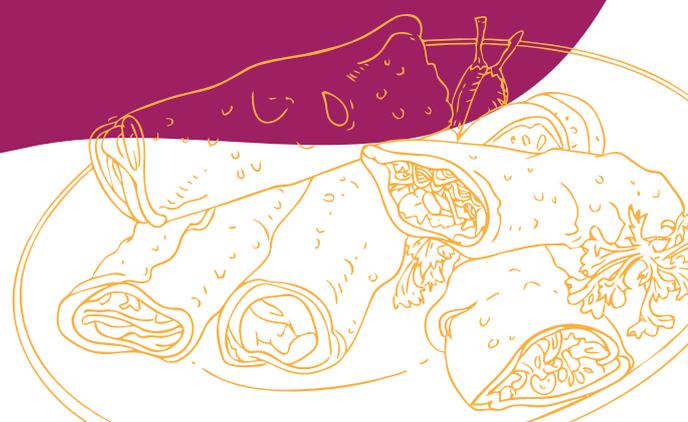
mit Gemüse, Zwiebeln, Goudakäse_g und Currysauce_{g,j} (mild)

12,00

63. Rollo Palakh

mit Spinat, Paneer-Käse_g, Zwiebeln, Goudakäse_g
und Currysauce_{e,g,j} (mild)

13,50



64. Rollo Raal

mit Garnelen_b, Spinat, Tomaten, Goudakäse_g und Currysauce_{g,j} (mild)

19,90

65. Rollo El Sol (Klassiker aus El Sol Zeiten)

mit Hähnchenfleisch, Champignons, Zwiebeln,
Goudakäse_g und Sahnesauce_g

12,50

66. Rollo D´Agnello (Klassiker aus El Sol Zeiten)

mit Lammfleisch, Champignons, Paprika, Mais, Zwiebeln,
Goudakäse_g und Weißweinsahnesauce_{g,l}

15,90

Für die kleinen Feinschmecker

71. Mini Rollo El Sol_g

6,50

72. Captain El Sol

Hähnchenfleisch mit Zwiebeln und Champignons
in Sahnesauce_g, dazu Reis

6,20

73. Zigby und die Mango

Hähnchen-Mangocurry_{g,j} mit Reis (mild)

7,90

Beilagen

Basmati Reis

1,60

Rotti_{a1,g} (2 Stück)

hausgemachtes Fladenbrot original El Sol Style, ideal zum Curry

2,00

Garlic Rotti_{a1,g} (2 Stück)

mit Knoblauch und Kräuter

2,50

Butter Rotti_{a1,g} (2 Stück)

mit indischer Butter

3,00

Raita_g

2,00

Hausgemachter Joghurt-Kräuter-Dip_{og}

1,20

MURU'S CURRY

BY EL SOL - SEIT 2005

Vegesacker Straße 41
28217 Bremen

✉ Info@murus-curry.de  www.murus-curry.de



Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt. in Euro.

Produkte, die Allergene oder Zusatzstoffe enthalten, sind durch die entsprechenden Buchstaben und Zahlen gekennzeichnet: (a) enthält Gluten diverse / in Spuren (a1) enthält Gluten Weizen, (a2) enthält Gluten Roggen, (a3) enthält Gluten Gerste, (a4) enthält Gluten Hafer, (b) enthält Schalen / Krebstiere, (c) enthält Eiheweiße, (d) enthält Fische, (e) enthält Erdnüsse, (f) enthält Sojabohnen, (g) enthält Milch / Laktose, (h) enthält Schalenfrüchte diverse / in Spuren, (h1) enthält Mandeln, (h2) enthält Haselnüsse, (h3) enthält Walnüsse, (h4) enthält Cashewnüsse, (h5) enthält Pecannüsse, (h6) enthält Paranüsse, (h7) enthält Pistazien, (h8) enthält Macadamianüsse, (i) enthält Sellerie, (j) enthält Senf, (k) enthält Sesamsamen, (l) enthält Schwefeldioxid / Sulfite, (m) enthält Lupinen, (n) enthält Weichtiere / Mollusken(1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (5) geschwefelt, (6) geschwärzt, (7) gewachst, (8) mit Phosphat, (9) koffeinhaltig, (10) chininhaltig, (11) mit Süßungsmittel, (12) enthält eine Phenylalaninquelle, (14) mit Taurin