



MURU'S CURRY

BY EL SOL - SEIT 2005

Vorkost

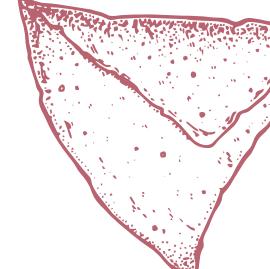
1. Aromatische Tomatencurrysuppe Vegan  6,00

2. Cremige Kichererbsencurrysuppe  8,00

3. Kichererbsencurrysuppe Vegan  7,50

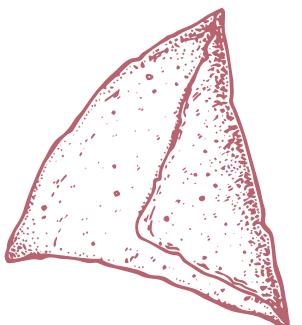
4. Samosa a,l,f,j,1

drei knusprige Teigtaschen, gefüllt mit würzigem Curry-Gemüse, serviert mit Minz-Dip

 6,50

5. Hähnchen Samosa a,l,f,j,1

drei knusprige Teigtaschen, gefüllt mit gehacktem Curry-Hähnchen, serviert mit Minz-Dip

 7,50

6. Bruschetta a

knusprig geröstetes Brot, belegt mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Kräutern und Olivenöl

7,00

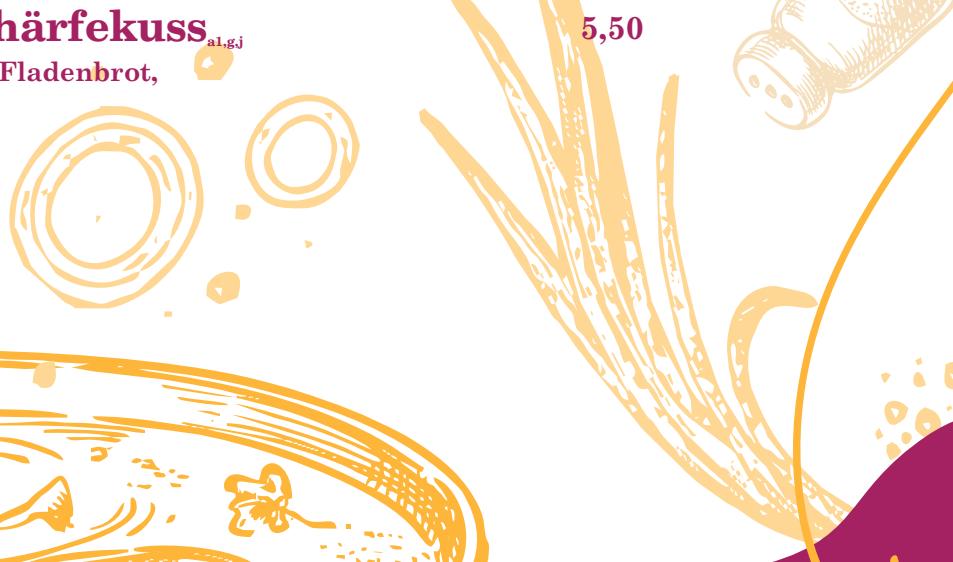
7. Gebratene Champignons g

dazu frischer hausgemachter Joghurt-Kräuter-Dip

 7,50

8. Garlic Rotti mit Schärfekuss a,l,g,j

hausgemachtes, dünnes indisches Fladenbrot, serviert mit scharfer Sauce

 5,50

Curry

Würzig, aromatisch und nach authentischer indischer Art zubereitet:
Unsere Currys werden mit frischen Zutaten gekocht,
fein abgeschmeckt mit ausgewählten Gewürzen und
schonend geschmort.

Serviert mit **Basmati Reis** und **kleinem Salat**.

Erhältlich in **MILD**, **MITTEL** oder **SCHARF**

- und wer's richtig scharf mag, bekommt natürlich mehr.

Huhn

Wir verwenden für alle Huhngerichte zartes Hähnchenbrustfilet

11. Murgh Curry_{g,j}

18,90

zart gebratenes Hähnchenfleisch mit aromatischen Gewürzen
und geschmorten Tomaten in einem würzigen südindischen Curry

12. Murgh Saagwala_{g,j}

19,50

zart gebratenes Hähnchenfleisch mit würzigem Spinat, verfeinert
mit Knoblauch und Ingwer in einem aromatischen Curry

13. Murgh Mango_{g,j}

20,90

zart gebratenes Hähnchenfleisch in einem fruchtig-cremigen
Mango-Curry, verfeinert mit frischer Sahne

14. Murgh Ananas_{g,j}

20,50

zart gebratenes Hähnchenfleisch mit saftiger Ananas in einem
würzigen südindischen Curry, verfeinert mit frischer Sahne

15. Murgh Korma_{h4,g,j}

20,90

zart gebratenes Hähnchenfleisch mit Kokosnuss
und Cashewkernen in einem cremig-exotischen Curry

16. Murgh Marakari_{g,j}

20,50

zart gebratenes Hähnchenfleisch mit frischem Gemüse, kurz
angebraten und sanft geschmort in einer würzigen Gewürzmischung,
serviert in einem südindischen Curry

17. Murgh Tikka g,i,j,1

zart gebratenes Hähnchenfleisch, fein abgeschmeckt mit Joghurt und Gewürzen, serviert in einem aromatisch-würzigen roten Curry

20,50

18. Murgh Butter g,j

zart gebratenes Hähnchenfleisch in einem cremig-buttrigen Curry aus indischer Butter

21,50

19. Murgh Vindaloo g,j

zart gebratenes Hähnchenfleisch mit Kartoffeln, in einem aromatisch-würzigen Curry zubereitet

18,90

Lamm

Unser Lammfleisch stammt von der Keule

21. Moghul Curry g,j

zart gebratenes Lammfleisch mit aromatischen Gewürzen und geschmorten Tomaten in einem würzigen südindischen Curry

21,90

22. Moghul Saagwala g,j

zart gebratenes Lammfleisch mit würzigem Spinat, verfeinert mit Knoblauch und Ingwer in einem aromatischen Curry

22,50

23. Moghul Mango g,j

zart gebratenes Lammfleisch in einem fruchtig-cremigen Mango-Curry, verfeinert mit frischer Sahne

23,90

24. Moghul Korma h4,g,j

zart gebratenes Lammfleisch mit Kokosnuss und Cashewkernen in einem cremig-exotischen Curry

23,90

25. Moghul Marakari g,j

zart gebratenes Lammfleisch mit frischem Gemüse, kurz angebraten und sanft geschmort in einer würzigen Gewürzmischung, serviert in einem südindischen Curry

23,50

26. Moghul Tikka_{g,i,j,1}

zart gebratenes Lammfleisch, fein abgeschmeckt mit Joghurt und Gewürzen, serviert in einem aromatisch-würzigen roten Curry

23,50

27. Moghul Butter_{g,j}

zart gebratenes Lammfleisch in einem cremig-buttrigen Curry aus indischer Butter

24,50

28. Moghul Vindaloo_{g,j}

zart gebratenes Lammfleisch mit Kartoffeln, in einem aromatisch-würzigen Curry zubereitet

21,90

31. Kanavaai Curry_{g,j,n}

zart gebratener Tintenfisch mit aromatischen Gewürzen und geschmorten Tomaten in einem würzigen südindischen Curry

19,90

32. Kanavaai Saagwala_{g,j,n}

zart gebratener Tintenfisch mit würzigem Spinat, verfeinert mit Knoblauch und Ingwer in einem aromatischen Curry

20,50

33. Raal Curry_{b,g,j}

gebratene Garnelen mit aromatischen Gewürzen und geschmorten Tomaten in einem würzigen südindischen Curry

24,90

26. Moghul Tikka_{g,i,j,1}

zart gebratenes Lammfleisch, fein abgeschmeckt mit Joghurt und Gewürzen, serviert in einem aromatisch-würzigen roten Curry

23,50

27. Moghul Butter_{g,j}

zart gebratenes Lammfleisch in einem cremig-buttrigen Curry aus indischer Butter

24,50

28. Moghul Vindaloo_{g,j}

zart gebratenes Lammfleisch mit Kartoffeln, in einem aromatisch-würzigen Curry zubereitet

21,90

31. Kanavaai Curry_{g,j,n}

zart gebratener Tintenfisch mit aromatischen Gewürzen und geschmorten Tomaten in einem würzigen südindischen Curry

19,90

32. Kanavaai Saagwala_{g,j,n}

zart gebratener Tintenfisch mit würzigem Spinat, verfeinert mit Knoblauch und Ingwer in einem aromatischen Curry

20,50

33. Raal Curry_{b,g,j}

gebratene Garnelen mit aromatischen Gewürzen und geschmorten Tomaten in einem würzigen südindischen Curry

24,90

Vegetarisch/Vegan

41. Marakari g,j

frisches Gemüse, in einer aromatischen Gewürzmischung angebraten und sanft in einem südindischen Curry geschmort, verfeinert mit frischer Sahne

17,90

42. Marakari Vegan

frisches Gemüse, in einer aromatischen Gewürzmischung angebraten und schonend in einem würzigen südindischen Curry geschmort

16,90

43. Mango Marakari Vegan

frisches Gemüse, in einer aromatischen Gewürzmischung angebraten und schonend in einem fruchtig-samtigen Mango-Curry geschmort

17,90

44. Ananas Marakari Vegan

frisches Gemüse, in einer aromatischen Gewürzmischung angebraten und schonend mit Ananasstücken in einem fruchtig-würzigen Curry geschmort

17,90

45. Marakari Korma h4,g,j

frisches Gemüse, kurz angebraten und schonend mit Kokosnuss und Cashewkernen in einem cremig-exotischen Curry geschmort

18,90

46. Aloo Gobi Masala Vegan

Kartoffeln, Blumenkohl und Kichererbsen, in einer aromatischen Gewürzmischung angebraten und schonend in einem würzigen südindischen Curry geschmort

15,90

47. Palakh Paneer g,j

würziger Spinat mit indischem Paneer-Käse, in einem cremig-aromatisch-würzigen Curry geschmort

18,50

48. Chaana Paneer g,j

gebratene Kichererbsen mit indischem Paneer-Käse, in einem cremig-aromatisch-würzigen südindischen Curry geschmort

18,90

49. Chaana Palakh g,j

Kichererbsen und Spinat, in einer aromatischen Gewürzmischung kurz angebraten und schonend in einem cremig-würzigen Curry geschmort

16,90

50. Chaana Palakh Vegan

Kichererbsen und würziger Spinat, kurz angebraten und schonend in einem aromatisch-würzigen Curry geschmort

15,90

Biryani

Biryani ist ein herhaftes indisches Reisgericht – bei uns im authentischen Stil zubereitet.

Fein gewürzte Zutaten werden zunächst zu einem aromatischen Curry angebraten und anschließend mit duftendem Basmati-Reis, indischer Butter, Rosinen, Cashewkernen und ausgewählten Gewürzen schonend geschmort. Serviert mit erfrischendem **Raita** und **kleinem Salat**.

Erhältlich in **MILD**, **MITTEL** oder **SCHARF** – und wer's richtig scharf mag, bekommt natürlich mehr.

51. Marakari Biryani_{h4,g,j}

mit geschmortem Gemüse-Curry

18,50

52. Mango Marakari Biryani_{h4,g,j}

mit geschmortem Mango-Gemüse-Curry

19,50

53. Murgh Biryani_{h4,g,j}

mit geschmortem Hähnchen-Curry

19,50

54. Murgh Saagwala Biryani_{h4,g,j}

mit geschmortem Hähnchen-Spinat-Curry

19,90

55. Murgh Marakari Biryani_{h4,g,j}

mit geschmortem Hähnchen-Gemüse-Curry

20,50

56. Murgh Mango Biryani_{h4,g,j}

mit geschmortem Hähnchen-Mango-Curry

20,90

57. Moghul Biryani_{h4,g,j}

mit geschmortem Lamm-Curry

22,90

58. Moghul Saagwala Biryani_{h4,g,j}

mit geschmortem Lamm-Spinat-Curry

23,50

59. Moghul Marakari Biryani_{h4,g,j}

mit geschmortem Lamm-Gemüse-Curry

23,90

60. Kanavaai Biryani_{h4,g,j,n}

mit geschmortem Tintenfisch-Curry

21,50

61. Raal Biryani_{b,h4,g,j}

mit geschmortem Garnelen-Curry

25,50

62. Muru's Spezial_{b,h4,g,j,n}

mit geschmortem Tintenfisch- und Garnelen-Curry

26,90

Rollo

Hausgemachtes, dünnes Fladenbrot, gefüllt mit leckeren Zutaten und Gouda Käse, gerollt, mit Ei bestrichen und mit Sesam bestreut, anschließend im Ofen knusprig gebacken.

Serviert mit **kleinem Salat**.

HEIß, VOLLMUNDIG und zum REINBEIßEN.



71. Rollo Palakh a₁,c,g,j,k

mit geschnmortem Spinat-Curry und Paneerkäse

15,90

72. Rollo Chaana a₁,c,g,j,k

mit geschnmortem Kichererbsen-Curry und Paneerkäse

16,50

73. Rollo Chaana Palakh a_{naa}1,c,g,j,k

mit geschnmortem Spinat-Kichererbsen-Curry

15,50

74. Rollo Marakari a₁,c,g,j,k

mit geschnmortem Gemüse-Curry

15,90

...ein Stück Geschichte
Klassiker aus El Sol Zeiten

75. Rollo El Sol a₁,c,g,j,k

mit Hähnchenfleisch, Champignons, Zwiebeln in Sahnesauce

15,90

76. Rollo di Pollo a₁,c,g,j,k

mit geschnmortem Hähnchen-Kichererbsen-Curry

17,90

77. Rollo Saagwala a₁,c,g,j,k

mit geschnmortem Hähnchen-Spinat-Curry

17,50

78. Rollo Moghul a₁,b,c,g,j,k

Lamm, Spinat und Champignons im Curry geschnmort

19,50

79. Rollo Raal a₁,b,c,g,j,k

Garnelen, Spinat und Tomaten im Curry gebraten

22,50

Für die kleinen Feinschmecker

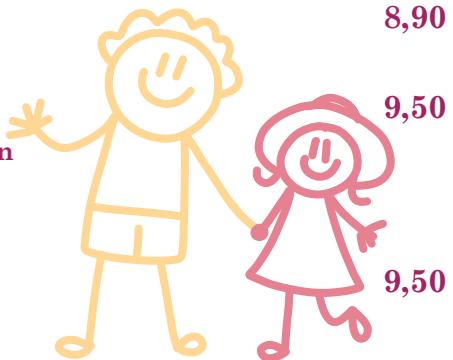
81. Mini Rollo El Sol a1,c,g,j,k

82. Captain El Sol g,j

mit Hähnchenfleisch, Champignons und Zwiebeln
in Sahnesauce mit Reis

83. Zigby und die Mango g,j

Hähnchen-Mango-Curry mit Reis [mild]



Beilagen

91. Basmati Reis

92. Rotti (2 Stück) a1,g

hausgemachtes, dünnes indisches Fladenbrot

93. Garlic Rotti (2 Stück) a1,g

hausgemachtes, dünnes indisches Fladenbrot mit Knoblauch

94. Butter Rotti (2 Stück) a1,g

hausgemachtes, dünnes indisches Fladenbrot mit Butter

95. Raita g

gewürzter Gurken-Joghurt

96. Hausgemachter Joghurt-Kräuter-Dip g

2,50

2,50

3,00

4,00

2,50

2,00

2,50

2,50

97. Hausgemachter Minz-Dip g,i

98. Muru's Schärfekuss

hausgemachte scharfe Sauce



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 Hühnereier, (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 Pista- zien, (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 Geschmacksver- stärker, (5) geschwefelt, (6) geschwärzt, (7) gewachst, (8) mit Phosphat, (9) koffeinhaltig, (10) chininhaltig, (11) mit Süßungsmittel, (12) enthält eine Phenylalaninquelle, (14) mit Taurin