

# Tandoori Restaurant



## बॉलिवुड

Indian Masala  
Authentic Indian Cuisine

+34 928 768 968

+34 699 522 357

+34 631 974 093

Avenida de Tenerife No. 5,

C.C. Aguila Roja (Irish Centre)

Opposite Green Field/Park, Aparthotel,

PLAYA DEL INGLES



TheBollywoodIndianRestaurant



TheBollywoodIndianRestaurant



Best Indian Restaurant in Playa Del Ingles



"For information regarding  
**FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCES**  
please consult our staff"



CRUSTACEAN  
CRUSTÁCEOS



SESAME  
SESAMO



NUTS  
FRUTOS DE  
CÁSCARA



GLUTEN  
GLUTEN



EGG  
HUEVO



FISH  
PESCADO



SHELLFISH  
MOLUSCOS



MUSTARD  
MOSTAZA



CELERY  
APIO



PEANUTS  
CACAHUETES



MILK  
LÁCTEOS



SULPHITE  
SULFITO



SOYA  
SOJA



LUPINS  
ALTRAMUCES

# BEVERAGES

## WHISKEY

Ballantines	4.95 €
Jameson	5.95 €
Jack Daniels	5.95 €
Black Label	6.95 €

## VERMOUTH

Martini Bianco	4.95 €
Martini Extra Dry	4.95 €
Martini Rosso	4.95 €

## GIN/GINEBRAS

Gordons /Pink	5.75 €
Bombay Sapphire	6.75 €

## BRANDY/COGNAC

Veterano	4.95 €
Mango	4.95 €

## VOĐKA

Smirnoff	5.50 €
Absolut	5.95 €

## MOJITO

7.95 €

## LIQUEURS/LICORES

Baileys	5.95 €
Jagermeister	4.95 €
Amaretto	5.95 €
Southern Comfort	4.95 €
Pimms	4.95 €
Tia Maria	4.95 €
Malibu	4.95 €
Kahlua	4.95 €
Peach Snapps	4.95 €
Campari	5.95 €
Aperol	7.95 €

## SOFT DRINKS/ REFRESCOS

Sparkling water	2.50 €
Coke	2.50 €
Coke zero	2.95 €
Coke light	2.95 €
Fanta orange	2.95 €
Fanta Lemon	2.95 €
Sprite	2.95 €
Nestea	2.95 €
Red bull	3.50 €
Appetizer	2.95 €
Apple juice	2.95 €
Orange juice	2.95 €
Pine apple juice	2.95 €
Soda	2.50 €
Tonic	2.50 €
Mango lassi	4.50 €
Salty zeera lassi	3.95 €
Sweet lassi	3.95 €

## DRAUGHT (AMSTEL)

Half/Cana	2.00 €
Pint/Jarra	3.00 €

## RUM/RONES

Bacardi	5.50 €
Captain Morgan/Spiced	7.50 €
Arehucas	4.95 €

## BEER/CERVEZA (Bottles)

Cobra (Indian)	4.10 €
Big Cobra (Indian)	7.95 €
Kingfisher (Indian)	4.10 €
Heineken	3.95 €
Heineken 0 Sin Alcohol	3.95 €
Budweiser	3.95 €
Corona	3.95 €
Strongbow	3.95 €
Magners	4.25 €
Kopparberg	4.50 €



## WINES/ VINOS

**HOUSE WINE / DE LA CASA  
SANGRIA**

<b>Glass/Copa</b>	<b>75cl/Bottle</b>
4.20 €	18.00 €
6.00 €	20.00 €

### RED WINE / VINO TINTO

**GRAN FUEDO RESERVA D.O Navarra - Tempranillo, Merlot and Cabernet Sauvignon** 21.00 €  
A flavorsome, powerful, and elegant coupage.

### **CELESTE D.O Rinbero del Duero - ROBLE**

Aroma of red fruits with a slightly spiced background. 24.00 €

### **VINA SASTRE D.O Ribera Del Duero - CRIANZA**

Fresh fruity and toasty notes, hints of dried fruits on a spicy background. 26.00 €

### ROSE WINE / VINO ROSADO

#### **MATEUS - Portugal**

Well balanced, fresh, light and fruity. 20.00 €

### WHITE WINE / VINO BLANCO

**GRAN FUEDO "Limited Edition" D.O Navarra Chardonnay** 21.00 €  
Fresh, intense truly varietal.

### **LAS DEHESAS Blanco Afrutado D.O. Valle de La Orotava- Tenerife**

Fruity, semi sweet wine from Tenerife. 23.00 €

### **HERMANOS LURTON D.O Rueda**

Rare aromatic intensity. Fruity, rounded. 26.00 €



# STARTERS



- |  |   |                |
|--|---|----------------|
|  | <b>1. Poppadom + Pickel Tray (2 pcs)</b><br><i>Crispy waffle with mint sauce, mango sauce and Indian pickle.</i>                      | <b>3.20 €</b>  |
|  | <b>2. Spicy papad (2 pcs)</b>   | <b>2.50 €</b>  |
|  | <b>3. Onion Bhajee (2 pcs)</b><br><i>Fried spiced onions with spices and gram flour.</i>  | <b>4.95 €</b>  |
|  | <b>4. Vegetable Samosa (2 pcs)</b><br><i>Fried Savoury Pastry stuffed with potatoes and green peas.</i>                               | <b>4.95 €</b>  |
|  | <b>5. Meat Samosa (2 pcs)</b><br><i>Fried Savoury pastry stuffed with minced lamb and green peas.</i>                                 | <b>5.50 €</b>  |
|  | <b>6. Chicken Chaat</b><br><i>Authentic Indian delight with Chicken Tikka.</i>  | <b>5.95 €</b>  |
|  | <b>7. Shammi Kebab (2 pcs)</b><br><i>Minced lamb meat mixed with spices, egg and bread cumb.</i>                                      | <b>6.10 €</b>  |
|  | <b>8. Prawn Puri</b><br><i>Deep fried Indian bread with Prawns and a creamy masala sauce.</i>   | <b>7.95 €</b>  |
|  | <b>9. Chicken Puri</b><br><i>Deep fried Indian bread with Chicken and a creamy masala sauce.</i>                                      | <b>6.95 €</b>  |
|  | <b>10. Paneer Pakora (4 pcs)</b><br><i>Indian Cottage cheese coated in chickpea batter and deep tried.</i>                            | <b>6.95 €</b>  |
|  | <b>11. Prawn Pakora (4 pcs)</b><br><i>Pieces of marinated prawns coated in chickpea batter and deep fried.</i>                        | <b>7.95 €</b>  |
|  | <b>12. Chicken Pakora (4 pcs)</b><br><i>Chicken marinated in garlic and ginger paste coated in chickpea batter and deep fried.</i>    | <b>5.95 €</b>  |
|  | <b>13. Butterfly King Prawns (4 pcs)</b><br><i>Mildly spiced and coated in breadcrumbs.</i>   | <b>8,50 €</b>  |
|  | <b>14. Hara Bhara Kebab (2 pcs)</b><br><i>Deep fried Spincah, potatoes and cheese mixed with herbs and spices.</i>                    | <b>4.95 €</b>  |
|  | <b>15. Aloo Tikki (2 pcs)</b><br><i>Fried minced potato mixed with herbs and spices.</i>  | <b>4.95 €</b>  |
|  | <b>16. Mixed Platter</b><br><i>A combination of samosa, paneer pakora, hara bhara kebab, onion bhajee, veg cutlet and aloo tikki.</i> | <b>14.95 €</b> |
|  | <b>17. Special aloo tikki</b>   | <b>6.95 €</b>  |

## TANDOOR SPECIALITIES

Prepared in a special blend of herbs and spices and cooked in a Tandoor oven. Served with a special curry sauce. Any other tradational curries sauces suchas makhani/Jalfrezi/Madras are subject to an additional charge of 3 euro.

\* Rice and Bread not included

- |   | <b>Starter</b> | <b>Main</b>    |
|---|----------------|----------------|
| <b>18. Chicken Tikka</b><br><i>Boneless chicken pieces marinated in spices.</i>   | <b>6.95 €</b>  | <b>12.95 €</b> |
| <b>19. Lamb Tikka</b><br><i>Boneless lamb pieces marinated in spices.</i>   | <b>7.95 €</b>  | <b>14.95 €</b> |
| <b>20. Tandoori Chicken</b><br><i>On the bone, marinated in herbs and spices.</i>   | <b>6.95 €</b>  | <b>12.95 €</b> |
| <b>21. Malai Chicken Tikka</b><br><i>Boneless chicken pieces marinated overnight and cooked on skewers.</i>                     | <b>7.50 €</b>  | <b>13.50 €</b> |
| <b>22. Sheekh Kebab</b><br><i>Minced lamb marinated and barbequed on skewers.</i>   | <b>7.95 €</b>  | <b>14.95 €</b> |
| <b>23. King Prawns Tandoori</b><br><i>Marinated in special herbs and spices.</i>  | <b>N.A.</b>    | <b>17.50 €</b> |
| <b>24. Paneer Tikka</b><br><i>Pieces of Cottage cheese marinated in spices.</i>   | <b>6.95 €</b>  | <b>13.00 €</b> |
| <b>25. Mixed Grill</b><br><i>A mixed platter with chicken tikka, lamb tikka, sheekh kebab, king prawn and tandoori chicken.</i> | <b>N.A.</b>    | <b>18.50 €</b> |
| <b>26. Chicken Shashlick</b><br><i>Cooked with spices (pepper, tomatoes and onions)</i>   |                | <b>13.95 €</b> |
| <b>27. Lamb Shashlick</b><br><i>Cooked with spices (pepper, tomatoes and onions)</i>  |                | <b>14.95 €</b> |
| <b>28. Paneer Shashlick</b><br><i>Cooked with spices (pepper, tomatoes and onions)</i>  |                | <b>14.95 €</b> |

Vegan



Mild



Medium



Spicy



OMG



# BIRYANI



A rice dish cooked with mild spices and herbs.

\* Served with a special curry sauce. Any other traditional curries sauces such as Rogenjosh/Jalfrezi/Madras are subject to an additional charge of 3 euros

<b>29. Chicken</b>	<b>12.95 €</b>
<b>30. Chicken Tikka</b>	<b>13.20 €</b>
<b>31. Chicken Bollywood</b>	<b>14.95 €</b>
<b>32. Bollywood Masala Special</b>	<b>17.50 €</b>
<b>33. King Prawn</b>	<b>17.50 €</b>
<b>34. Lamb Hyderabad</b>	<b>15.95 €</b>
<b>35. Mixed Vegetables</b>	<b>12.00 €</b>

## VEGETARIAN DISHES

<b>36. Paneer Chilli Masala Sizzler</b>	<b>12.95 €</b>
<i>Cottage cheese marinated in chillies and cooked with peppers, onions and chilli masala</i>	
<b>37. Shahi Paneer</b>	<b>12.95 €</b>
<i>Cottage cheese cooked with cream, yogurt, garlic and onion sauce</i>	
<b>38. Vegetable Korma</b>	<b>10.95 €</b>
<i>Vegetables cooked with cream, coconut and crushed nuts</i>	
<b>39. Malai Kofta</b>	<b>10.95 €</b>
<i>Grated potatoes and cottage cheese balls cooked in yogurt, ginger and garlic sauce. Can be served Sweet or spicy</i>	
 <b>40. Kofta Curry</b>	<b>9,95 €</b>
<i>Mixed vegetable balls mixed with gram flour deep fried and cooked in curry sauce</i>	
<b>41. Daal Makhani</b>	<b>11.95 €</b>
<i>Lentils cooked with tomato and the world famous butter sauce</i>	
<b>42. Paneer Karahi</b>	<b>12.95 €</b>
<i>Cottage cheese served with a thick tomato and garlic sauce.Served in a 'KARAH I Wok'</i>	
<b>43. Palak Paneer</b>	<b>11.50 €</b>
<i>Spinach and cottage cheese cooked with special spices</i>	
 <b>44. Vegetarian Curry</b>	<b>9,95 €</b>
<i>Vegetables cooked with a unique mixture of 24 spices</i>	
<b>45. Aloo Mattar Paneer</b>	<b>11.50 €</b>
<i>Potatoes, peas and cottage cheese cooked in curry sauce</i>	
 <b>46. Saag Dhansak</b>	<b>9.50 €</b>
<i>Spinach cooked with lentils in a curry sauce</i>	
<b>47. Paneer Makhani</b>	<b>12.00 €</b>
<i>Cottage cheese cooked with a rich tomato butter sauce</i>	
 <b>48. Saag Aloo</b>	<b>9,95 €</b>
<i>Spinach cooked with potatoes</i>	
 <b>49. Bombay Aloo</b>	<b>9,95 €</b>
<i>Potatoes cooked with caraway seeds and tomato sauce</i>	
 <b>50. Aloo Ghobi</b>	<b>9,95 €</b>
<i>Potatoes and cauliflower served in curry sauce</i>	
 <b>51. Chana Masala</b>	<b>9,95 €</b>
<i>Chickpeas cooked with cumin seeds and tomatoes</i>	
 <b>52. Saag Bhajee</b>	<b>9,95 €</b>
<i>Spinach cooked with tomato, garlic and special spices</i>	
 <b>53. Bhindi Bhajee</b>	<b>9,95 €</b>
<i>Lady finger (OKRA) cooked in tomato, garlic and green masala</i>	
 <b>54. Mushroom Bhajee</b>	<b>9,95 €</b>
<i>Mushrooms cooked with tomatoes, garlic and masala</i>	
 <b>55. Tarka Daal</b>	<b>9,95 €</b>
<i>Lentils cooked with ginger and garlic curry sauce</i>	
<b>56. Garlic chilli paneer</b>	<b>12,95 €</b>
<i>Homedade cheese cooked with garlic and julienne cut peppers in a sweet chilli sauce</i>	
<b>57. Began aloo</b>	<b>9,95 €</b>
<i>Egg plant with potato cooked with onion, tomatoes and spices</i>	
<b>58. Vegetable manchurian</b>	<b>11,95 €</b>

Vegan 

 Mild

 Medium

 Spicy

 OMG





# TRADITIONAL CURRY DISHES



	Chicken	Lamb	King Prawn	Fish
59. <b>Tikka Masala</b> <i>cooked with cream, yogurt, tomato and onions</i>	11.95 €	13.95 €	15.95 €	13.95 €
60. <b>Korma</b> <i>creamy, coconut and nut sauce</i>	11.95 €	13.95 €	15.95 €	12.95 €
61. <b>Vindaloo</b> <i>cooked in hot ground vindaloo paste</i>	10.95 €	13.95 €	15.95 €	12.95 €
62. <b>Jalfrezi</b> <i>cooked with onions and peppers, famous for its unique flavor</i>	10.95 €	13.95 €	15.95 €	12.95 €
63. <b>Dopiaza</b> <i>cooked with onions and a special sauce</i>	10.95 €	13.95 €	15.95 €	12.95 €
64. <b>Saag</b> <i>cooked with spinach, onions, ginger, garlic and tomato</i>	10.95 €	13.95 €	15.95 €	12.95 €
65. <b>Pasanda</b> <i>cooked pistachios, red wine and cream</i>	11.95 €	13.95 €	15.95 €	12.95 €
66. <b>Madras</b> <i>cooked with coconut cream and lemon</i>	10.95 €	13.95 €	15.95 €	12.95 €
67. <b>RoganJosh</b> <i>chopped tomatoes fried with butter and cooked with a special sauce</i>	10.95 €	13.95 €	15.95 €	12.95 €
68. <b>Achhari</b> <i>fresh spices, ghee, coriander mixed with home made pickles to give the sauce a tangy flavor</i>	10.95 €	13.95 €	15.95 €	12.95 €
69. <b>Bhuna</b> <i>chopped onions and tomatoes in a semi dry sauce</i>	10.95 €	13.95 €	15.95 €	12.95 €
70. <b>Karahi</b> <i>served with a thick tomato and garlic sauce</i>	11.95 €	13.95 €	15.95 €	12.95 €
71. <b>Balti</b> <i>pepper, onion, ginger and garlic mixed with a semi dry sauce</i>	11.95 €	13.95 €	15.95 €	12.95 €
72. <b>Chasni</b> <i>traditional special sweet and sour sauce</i>	10.95 €	13.95 €	15.95 €	12.95 €
73. <b>Dhansak</b> <i>lentils and onions. A semi sweet dish.</i>	10.95 €	13.95 €	15.95 €	12.95 €
74. <b>Curry</b> <i>A unique mixture of 24 spices</i>	10.95 €	13.95 €	15.95 €	12.95 €
75. <b>Patia</b> <i>cooked in a tomato and onions sauce with fried lemon slices</i>	10.95 €	13.95 €	15.95 €	12.95 €
76. <b>Hyderabadi</b> <i>traditional hyderabadi sauce</i>	10.95 €	13.95 €	15.95 €	12.95 €

## KIDS MENU

## EXTRA

77. <b>Chicken Nuggets with French Fries</b>	6.95 €
78. <b>Fish Fingers with French Fries</b>	7.50 €
79. <b>Hot Dog with French Fries</b>	7.00 €
80. <b>Omelette with French Fries</b>	6.50 €
81. <b>Chicken Korma</b> <i>with French Fries and Rice</i>	7.00 €
82. <b>Chicken Tikka Masala</b> <i>with French Fries and Rice</i>	7.95 €
83. <b>Chicken Tikka</b> <i>with French Fries and Rice</i>	6.95 €

84. <b>Raita</b> <i>Sweet yogurt sauce, cucumber and spices</i>	3.00 €
85. <b>Mixed Salad</b>	5.95 €
86. <b>Chips</b>	2.95 €
87. <b>Onion / Tomato / Cucumber Kachumbar</b>	3.50 €
88. <b>Onion Ring Salad</b>	3.25 €
89. <b>Mango chutney</b>	0,95 €
90. <b>Mint Sauce</b>	0,95 €
91. <b>Mixed Sauce tray</b>	2.80 €



Mild



Medium



Spicy



OMG



# BOLLYWOOD INDIAN MASALA SPECIALITIES



- |  |                          |
|--|--------------------------|
| <b>92. Bollywood Special Sizzler</b><br><i>Chicken tikka, Lamb tikka, King Prawn tikka cooked with onions, mushrooms and peppers</i>   | <b>15.95 €</b>           |
| <b>93. Bollywood Special Chicken Tikka</b><br><i>Boneless chicken pieces marinated in spices overnight barbequed on skewers and garnished with cheese and green chillies</i>     | <b>14.95 €</b>           |
| <b>94. Meat Platter</b><br><i>A mixed platter of malai tikka, sheekh kebab, lamb tikka, chicken tikka, king prawn tandoori and tandoori chicken served on a sizzling platter</i> | <b>25.95 €</b>           |
| <b>95. Chicken or Lamb Handi</b><br><i>Marinated chicken or lamb served in a 'KARAH! Wok'</i>  | <b>13.95 € / 15.95 €</b> |
| <b>96. Lamb Masiana</b><br><i>Boneless lamb cooked in special spices</i>   | <b>15.95 €</b>           |
| <b>97. Garlic Chilli Chicken</b><br><i>Chicken cooked with garlic, peppers and a sweet and sour sauce</i>  | <b>15.95 €</b>           |
| <b>98. Chicken or Lamb Chilli Masala</b><br><i>Chicken or Lamb marinated in chillies cooked with peppers and chilli masala</i>   | <b>13.95 € / 15.95 €</b> |
| <b>99. Chicken Mango</b><br><i>Chicken cooked with fresh 'mango curry' sauce and special spices</i>  | <b>12.95 €</b>           |
| <b>100. Butter Chicken</b><br><i>Boneless chicken cooked with the World Famous 'tomato and butter' sauce</i>   | <b>12.95 €</b>           |
| <b>101. Chandigarh Sizzler</b><br><i>Boneless lamb made in a special whiskey based sauce served on a sizzling platter</i>  | <b>15.95 €</b>           |
| <b>102. Chicken Bollywood</b><br><i>Our signature dish - Chicken cooked in our secret Bollywood Sauce</i>  | <b>14.95 €</b>           |

## RICE

We use basmati rice which is known for its flavour and fragrance

## NAAN BREADS

Special Indian bread baked in the Tandoor oven

- |   |               |  |               |
|---|---------------|--|---------------|
| <b>103. Boiled Rice</b><br><i>(steamed basmati rice)</i>                | <b>3.20 €</b> | <b>115. Garlic Naan</b>  | <b>3.75 €</b> |
| <b>104. Fried Rice</b><br><i>(chopped onions and coriander)</i>         | <b>3.75 €</b> | <b>116. Butter Naan</b>  | <b>4.00 €</b> |
| <b>105. Keema Rice</b><br><i>(minced lamb and onion)</i>                | <b>4.75 €</b> | <b>117. Cheese Naan</b>  | <b>4.50 €</b> |
| <b>106. Egg Fried Rice</b><br><i>(egg, onion and coriander)</i>         | <b>4.20 €</b> | <b>118. Cheese &amp; Garlic Naan</b>   | <b>4.80 €</b> |
| <b>107. Peas Pilau Rice</b><br><i>(onions and peas)</i>                 | <b>4.20 €</b> | <b>119. Peshwaari Naan</b><br><i>(coconut and raisins)</i>                       | <b>4.20 €</b> |
| <b>108. Lemon Rice</b><br><i>(pilau rice fried with lemon slices)</i>   | <b>4.20 €</b> | <b>120. Keema Naan</b><br><i>(minced lamb)</i>                                   | <b>4.80 €</b> |
| <b>109. Pilau Rice</b><br><i>(cooked with mild spices and flavours)</i> | <b>3.95 €</b> | <b>121. Chilli Naan</b>  | <b>3.75 €</b> |
| <b>110. Saffron Rice</b><br><i>(pilau rice with saffron)</i>            | <b>5.20 €</b> | <b>122. Chicken Tikka Naan</b>   | <b>4.20 €</b> |
| <b>111. Special Fried Rice</b><br><i>(peas, eggs and onions)</i>        | <b>5.80 €</b> | <b>123. Onion Naan</b>   | <b>3.50 €</b> |
| <b>112. Kashmiri Rice</b><br><i>(sweet coconut and raisins)</i>         | <b>4.80 €</b> | <b>124. Aloo Paratha</b><br><i>(Unleavened bread with Potatoes &amp; Spices)</i> | <b>4.20 €</b> |
| <b>113. Mushroom Rice</b><br><i>(mushrooms and onions)</i>              | <b>4.20 €</b> | <b>125. Tandoori Roti</b><br><i>(Unleavened bread Baked in clay oven)</i>        |               |
| <b>114. Vegetable Rice</b><br><i>(onions and vegetables)</i>            | <b>4.20 €</b> | <b>126. Chapatti</b><br><i>(Unleavened bread made on a pan)</i>                  | <b>2.80 €</b> |

Mild

Medium

Spicy

OMG



**Chilli Masala**



**Lemon Rice**



**Naan**



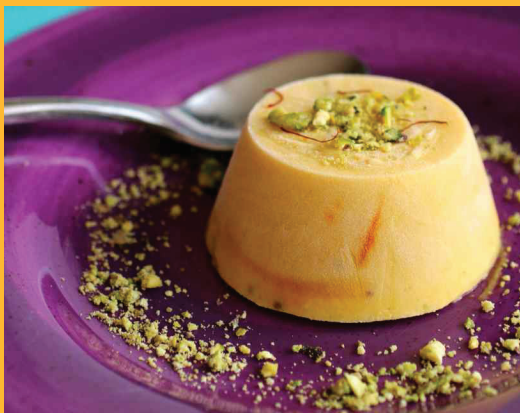
**Butter Chicken**



**Biryani**



**Traditional Curry**



**Kulfi**



**Gulab Jamun**



**Chilli Masala**



**Lemon Rice**



**Naan**



**Butter Chicken**



**Biryani**



**Traditional Curry**



**Kulfi**



**Gulab Jamun**



## VORSPEISEN



- |   |   |   |                |
|---|---|---|----------------|
|   | <b>1. Poppadom + Pickel-Teller (2 Stück)</b>  | <i>Knusprige Waffel mit Minzsauce, Mangosauce und indischem Pickle.</i>   | <b>3.20 €</b>  |
|   | <b>2. Spicy papad (2 pcs)</b>                 |   | <b>2.50 €</b>  |
|   | <b>3. Zwiebel-Bhaji (2 Stück)</b>             | <i>Gebratene, gewürzte Zwiebeln mit Gewürzen und Kichererbsenmehl.</i>  | <b>4.95 €</b>  |
| Y | <b>4. Gemüse-Samosa (2 Stück)</b>             | <i>Frittiertes, herzhaftes Gebäck gefüllt mit Kartoffeln und grünen Erbsen.</i>                                       | <b>4.95 €</b>  |
|   | <b>5. Fleisch-Samosa (2 Stück)</b>            | <i>Frittiertes, herzhaftes Gebäck gefüllt mit Lammhackfleisch und grünen Erbsen.</i>                                  | <b>5.50 €</b>  |
|   | <b>6. Huhn Chaat</b>                          | <i>Authentischer indischer Genuss mit Chicken Tikka.</i>  | <b>5.95 €</b>  |
|   | <b>7. Shammi Kebab (2 Stück)</b>              | <i>Lammhackfleisch mit Gewürzen, Ei und Paniermehl.</i>   | <b>6.10 €</b>  |
|   | <b>8. Garnelen-Puri</b>                       | <i>Frittiertes indisches Brot mit Garnelen und cremiger Masala-Sauce.</i>   | <b>7.95 €</b>  |
|   | <b>9. Huhn Puri</b>                           | <i>Frittiertes indisches Brot mit Hähnchen und cremiger Masala-Sauce.</i>   | <b>6.95 €</b>  |
|   | <b>10. Paneer Pakora (4 Stück)</b>            | <i>Indischer Hüttenkäse in Kichererbsenteig gewendet und frittiert.</i>   | <b>6.95 €</b>  |
|   | <b>11. Garnelen-Pakora (4 Stück)</b>          | <i>Marinierte Garnelenstücke in Kichererbsenteig gewendet und frittiert.</i>  | <b>7.95 €</b>  |
|   | <b>12. Huhn Pakora (4 Stück)</b>              | <i>Hähnchenfleisch in Knoblauch-Ingwer-mariniert, in Kichererbsenteig gewendet und frittiert.</i>                     | <b>5.95 €</b>  |
|   | <b>13. Butterfly-Riesengarnelen (4 Stück)</b> | <i>Mild gewürzt und paniert.</i>  | <b>8,50 €</b>  |
|   | <b>14. Hara Bhara Kebab (2 Stück)</b>         | <i>Frittierter Spinat, Kartoffeln und Käse mit Kräutern und Gewürzen.</i>   | <b>4.95 €</b>  |
|   | <b>15. Aloo Tikki (2 Stück)</b>               | <i>Frittiertes Kartoffelhackfleisch mit Kräutern und Gewürzen.</i>  | <b>4.95 €</b>  |
| Y | <b>16. Gemischt Gemüseplatte</b>              | <i>Eine Kombination aus Samosa, Paneer Pakora, Hara-Bhara-Kebab, Zwiebel-Bhajee, gehacktes Gemüse und Aloo Tikki.</i> | <b>14.95 €</b> |
|   | <b>17. Special Aloo Tikki</b>                 |   | <b>6.95 €</b>  |

## TANDOOR-SPEZIALITÄTEN

*Vorbereitet in einer speziellen Mischung aus Kräutern und Gewürzen, dann einem Tandoorofengekocht. Serviert mit einer speziellen Currysauce. Für alle anderen traditionellen Currysaucen wie Makhani, Jalfrezi oder Madras wird ein Aufpreis von 3 Euro berechnet. \* Reis und Brot nicht inbegriffen*

- |  |  | <b>Starter</b> | <b>Main</b>    |
|--|--|----------------|----------------|
|  | <b>18. Huhn Tikka</b><br><i>Hähnchenstücke ohne Knochen, mariniert in Gewürzen.</i>  | <b>6.95 €</b>  | <b>12.95 €</b> |
|  | <b>19. Lamm Tikka</b><br><i>Lammstücke ohne Knochen, mariniert in Gewürzen.</i>  | <b>7.95 €</b>  | <b>14.95 €</b> |
|  | <b>20. Tandoori Huhn</b><br><i>Mit Knochen, mariniert in Kräutern und Gewürzen.</i>  | <b>6.95 €</b>  | <b>12.95 €</b> |
|  | <b>21. Malai Huhn Tikka</b><br><i>Hähnchenstücke ohne Knochen, über Nacht mariniert und am Spieß gegart.</i>                             | <b>7.50 €</b>  | <b>13.50 €</b> |
|  | <b>22. Sheekh Kebab</b><br><i>Lammhackfleisch, mariniert und am Spieß gegrillt.</i>  | <b>7.95 €</b>  | <b>14.95 €</b> |
|  | <b>23. Riesengarnelen Tandoori</b><br><i>Mariniert in speziellen Kräutern und Gewürzen.</i>  | <b>N.A.</b>    | <b>17.50 €</b> |
|  | <b>24. Paneer Tikka</b><br><i>Hüttenkäsestücke, mariniert in Gewürzen.</i>   | <b>6.95 €</b>  | <b>13.00 €</b> |
|  | <b>25. Mixed Grill</b><br><i>Eine gemischte Platte mit Chicken Tikka, Lamm Tikka, Sheekh Kebab, Riesengarnelen und Tandoori Chicken.</i> | <b>N.A.</b>    | <b>18.50 €</b> |
|  | <b>26. Huhn Shashlick</b><br><i>Gewürzen (Paprika, Tomaten und Zwiebeln) mit zubereitet</i>  |                | <b>13.95 €</b> |
|  | <b>27. Lamm Shashlick</b><br><i>Gewürzen (Paprika, Tomaten und Zwiebeln) mit zubereitet</i>  |                | <b>14.95 €</b> |
|  | <b>28. Paneer Shashlick</b><br><i>Gewürzen (Paprika, Tomaten und Zwiebeln) mit zubereitet</i>  |                | <b>14.95 €</b> |

Vegan



Leicht



Medium



Scharf



OMG



# BIRYANI



\* Gemischtes Reisgericht mit gewürzen auswahl der heißen, mittleren oder scharfen sauce, separat serviert.  
Roginjosh/Jalfrezi/Madras unterliegen einer zusätzlichen Gebühr von 3 Euro

29.Hähnchen	12.95 €
30.Hähnchen Tikka	13.20 €
31.Bollywood-Hähnchen	14.95 €
32.Bollywood Masala Spezial	17.50 €
33.Riesengarnelen	17.50 €
34.Lamm-Hydrabadi	15.95 €
35.Gemischtes Gemüse	12.00 €

## VEGETARISCHE GERICHTE

36. <b>Paneer Chilli Masala Sizzler</b> <i>Hüttenkäse mariniert in Chilis gekocht mit Paprika, Zwiebeln und scharfen Chilis.</i>	12.95 €
37. <b>Shahi Paneer</b> <i>Hüttenkäse gekocht in einer Sahne-Joghurt-Knoblauch-Zwiebelsauce.</i>	12.95 €
38. <b>Vegetable Korma</b> <i>Gemüse gekocht in Sahne, Kokosnuss und gemahlene Mandeln.</i>	10.95 €
39. <b>Malai Kofta</b> <i>Kartoffelgratin und Hüttenkäsebällchen gekocht in einer Joghurt-Ingwer-Knoblauchsauce. Kann süß oder scharf serviert werden.</i>	10.95 €
 40. <b>Kofta Curry</b> <i>Gemüsekroketten gebraten mit Kichererbsenmehl und verfeinert in Currysauce.</i>	9,95 €
41. <b>Daal Makhani</b> <i>Linsen gekocht mit der weltberühmten Tomaten-Buttersauce.</i>	11.95 €
42. <b>Paneer Karahi</b> <i>Hüttenkäse gekocht mit einer Tomaten-Knoblauchsauce. Serviert im Karahi-Wok!</i>	12.95 €
43. <b>Palak Paneer</b> <i>Hüttenkäse und Spinat mit Gewürzen</i>	11.50 €
 44. <b>Vegetarian Curry</b> <i>Junges Gemüse in einer einzigartigen 24-Gewürze-Sauce</i>	9,95 €
45. <b>Aloo Mattar Paneer</b> <i>Kartoffeln, Erbsen und Hüttenkäse in Currysauce</i>	11.50 €
 46. <b>Saag Dhansak</b> <i>Spinat und Linsen in Currysauce</i>	9.50 €
47. <b>Paneer Makhani</b> <i>Hüttenkäse in einer reichhaltigen Tomaten-Butter-Sauce</i>	12.00 €
 48. <b>Saag Aloo</b> <i>Spinat mit Kartoffeln</i>	9,95 €
 49. <b>Bombay Aloo</b> <i>Kartoffeln mit Kümmel und Tomatensauce</i>	9,95 €
 50. <b>Aloo Ghobi</b> <i>Kartoffeln und Blumenkohl in Currysauce</i>	9,95 €
 51. <b>Chana Masala</b> <i>Kichererbsen mit Kreuzkümmel und Tomaten</i>	9,95 €
 52. <b>Saag Bhajee</b> <i>Spinat mit Tomaten, Knoblauch und Gewürzen</i>	9,95 €
 53. <b>Bhindi Bhajee</b> <i>Okra mit Tomaten, Knoblauch und grünen Masala-Gewürzen</i>	9,95 €
 54. <b>Mushroom Bhajee</b> <i>Pilze mit Tomaten, Knoblauch und Masala-Gewürzen</i>	9,95 €
 55. <b>Tarka Daal</b> <i>Linsen in einer würzigen Ingwer-Currysauce</i>	9,95 €
56. <b>Knoblauch-Chili-Paneer</b> <i>Hausgemachter Käse mit Knoblauch und Paprikastreifen in süßer Chilisauce</i>	12,95 €
57. <b>Began aloo</b> <i>Auberginen mit Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen</i>	9,95 €
58. <b>Gemüse-Manchurian</b>	11,95 €

Vegan 

 Leicht

 Medium

 Scharf





# TRADITIONELLE CURRYGERICHTE



	Hähnchen	Lamm	Garnelen	Fisch
<b>59. Tikka Masala</b> <i>Zubereitet mit Sahne, Joghurt, Tomaten und Zwiebeln</i>	11.95 €	13.95 €	15.95 €	13.95 €
<b>60. Korma</b> <i>Cremige Kokos-Mandel-Sauce</i>	11.95 €	13.95 €	15.95 €	12.95 €
<b>61. Vindaloo</b> <i>Zubereitet mit würziger Vindaloo-Sauce</i>	10.95 €	13.95 €	15.95 €	12.95 €
<b>62. Jalfrezi</b> <i>Zubereitet mit Zwiebeln und Paprika. Berühmt für seinen einzigartigen Geschmack!</i>	10.95 €	13.95 €	15.95 €	12.95 €
<b>63. Dopiaza</b> <i>Zubereitet mit Zwiebeln und einer speziellen Sauce.</i>	10.95 €	13.95 €	15.95 €	12.95 €
<b>64. Saag</b> <i>Zubereitet mit Spinat, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten</i>	10.95 €	13.95 €	15.95 €	12.95 €
<b>65. Pasanda</b> <i>Zubereitet mit Pistazien, Rotwein und Sahne</i>	11.95 €	13.95 €	15.95 €	12.95 €
<b>66. Madras</b> <i>Zubereitet mit Kokosmilch und Limette</i>	10.95 €	13.95 €	15.95 €	12.95 €
<b>67. RoganJosh</b> <i>Gehackte Tomaten, in Butter gebraten und mit einer speziellen Sauce zubereitet</i>	10.95 €	13.95 €	15.95 €	12.95 €
<b>68. Achari</b> <i>Frische Gewürze, Ghee und Koriander, gemischt mit hausgemachten indischen Pickles.</i>	10.95 €	13.95 €	15.95 €	12.95 €
<b>69. Bhuna</b> <i>Leicht mit Zwiebel-Tomaten-Sauce garniert</i>	10.95 €	13.95 €	15.95 €	12.95 €
<b>70. Karahi</b> <i>Serviert mit dicker Tomaten-Knoblauch-Sauce</i>	11.95 €	13.95 €	15.95 €	12.95 €
<b>71. Balti</b> <i>Leicht mit Pfeffersauce, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch garniert</i>	11.95 €	13.95 €	15.95 €	12.95 €
<b>72. Chasni</b> <i>Traditionelle süß-saure Sauce</i>	10.95 €	13.95 €	15.95 €	12.95 €
<b>73. Dhansak</b> <i>Linsen und Zwiebeln. Ein halbsüßes Gericht!</i>	10.95 €	13.95 €	15.95 €	12.95 €
<b>74. Curry</b> <i>Eine einzigartige Kombination aus 24 Gewürzen!</i>	10.95 €	13.95 €	15.95 €	12.95 €
<b>75. Patia</b> <i>Gekocht mit Sauce und Tomaten. Zwiebeln mit gebratenen Zitronenscheiben.</i>	10.95 €	13.95 €	15.95 €	12.95 €
<b>76. Hyderabadi</b> <i>Traditionelle Sauce aus Hyderabad (Zentralindien)</i>	10.95 €	13.95 €	15.95 €	12.95 €

## KINDER MENU

## EXTRA

<b>77. Hähnchen Nuggets mit Pommes Frites</b>	6.95 €
<b>78. Fischstäbchen mit Pommes Frites</b>	7.50 €
<b>79. Hotdog mit Pommes Frites</b>	7.00 €
<b>80. Omelett mit Pommes Frites</b>	6.50 €
<b>81. Hähnchen Korma</b> <i>mit Pommes Frites und Reis</i>	7.00 €
<b>82. Hähnchen Tikka Masala</b> <i>mit Pommes Frites und Reis</i>	7.95 €
<b>83. Hähnchen Tikka Masala</b> <i>mit Pommes Frites und Reis</i>	6.95 €

<b>84. Raita</b> <i>Süße Joghurtsauce mit Gurke und Gewürzen</i>	3.00 €
<b>85. Gemischter Salat</b>	5.95 €
<b>86. Pommes frites</b>	2.95 €
<b>87. Zwiebel / Tomaten / Gurke Kachumbar</b>	3.50 €
<b>88. Zwiebelringsalat</b>	3.25 €
<b>89. Mangosauce</b>	0,95 €
<b>90. Minzsauce</b>	0,95 €
<b>91. Tablett mit gemischten Soßen</b>	2.80 €

Leicht

Medium

Scharf

OMG



# BOLLYWOOD INDISCHE MASALA-SPEZIALITÄTEN



- |   |                          |
|---|--------------------------|
| <b>92. Bollywood Spezial Sizzler</b>  | <b>15.95 €</b>           |
| <i>Hähnchen Tikka, Lamm Tikka, Riesengarnelen Tikka mit Zwiebeln, Champignons und Paprika</i>   |                          |
| <b>93. Bollywood Spezial Chicken Tikka</b>  | <b>14.95 €</b>           |
| <i>Hähnchenstücke ohne Knochen, über Nacht in Gewürzen mariniert, am Spieß gegrillt und mit Käse und grünen Chilischoten garniert</i>                                     |                          |
| <b>94. Fleischplatte</b>  | <b>25.95 €</b>           |
| <i>Eine gemischte Platte mit Malai Tikka, Sheekh Kebab, Lamm Tikka, Hähnchen Tikka, Riesengarnelen Tandoori und Hähnchen Tandoori, serviert auf einer sizzling Platte</i> |                          |
| <b>95. Hähnchen- oder Lamm-Handi</b>  | <b>13.95 € / 15.95 €</b> |
| <i>Mariniertes Hähnchen oder Lamm im Karahi Wok</i>   |                          |
| <b>96. Lamm Masiana</b>   | <b>15.95 €</b>           |
| <i>Lamm ohne Knochen in speziellen Gewürzen gegart</i>  |                          |
| <b>97. Knoblauch-Chili-Hähnchen</b>   | <b>15.95 €</b>           |
| <i>Hähnchen mit Knoblauch, Paprika und einer süß-sauren Sauce</i>   |                          |
| <b>98. Hähnchen- oder Lamm-Chili-Masala</b>   | <b>13.95 € / 15.95 €</b> |
| <i>Hähnchen oder Lamm mariniert in Chilischoten, gekocht mit Paprika und Chili Masala</i>   |                          |
| <b>99. Hähnchen-Mango</b>   | <b>12.95 €</b>           |
| <i>Hähnchen mit frischer Mango-Curry-Sauce und speziellen Gewürzen</i>  |                          |
| <b>100. Butter Chicken</b>  | <b>12.95 €</b>           |
| <i>Hähnchen ohne Knochen in der weltberühmten Tomaten-Butter-Sauce</i>  |                          |
| <b>101. Chandigarh Sizzler</b>  | <b>15.95 €</b>           |
| <i>Lamm ohne Knochen in einer speziellen Whisky-Sauce, serviert auf einem Brutzelnde Platte</i>   |                          |
| <b>102. Hähnchen Bollywood</b>  | <b>14.95 €</b>           |
| <i>Unser Spezialgericht: Hähnchen in unserer geheimen Bollywood-Sauce</i>   |                          |

## REIS

*Wir verwenden Basmatireis, der bekannt ist wegen seines Geschmacks und Duftes*

## NAAN BROT

*Spezielles indisches Brot im Tandoor-Ofen gebacken*

- |  |               |  |               |
|--|---------------|--|---------------|
| <b>103. Gekochter Reis</b>                         | <b>3.20 €</b> | <b>115. Knoblauch-Naan</b>                             | <b>3.75 €</b> |
| <i>(Gedämpfter Basmatireis)</i>                    |               |  |               |
| <b>104. Gebratener Reis</b>                        | <b>3.75 €</b> | <b>116. Butter-Naan</b>                                | <b>4.00 €</b> |
| <i>(Gehackte Zwiebeln und Koriander)</i>           |               |  |               |
| <b>105. Keema-Reis</b>                             | <b>4.75 €</b> | <b>117. Käse-Naan</b>                                  | <b>4.50 €</b> |
| <i>(Lammhackfleisch und Zwiebeln)</i>              |               |  |               |
| <b>106. Gebratener Reis mit Ei</b>                 | <b>4.20 €</b> | <b>118. Käse-Knoblauch-Naan</b>                        | <b>4.80 €</b> |
| <i>(Ei, Zwiebeln und Koriander)</i>                |               |  |               |
| <b>107. Erbsen-Pilau-Reis</b>                      | <b>4.20 €</b> | <b>119. Peshwaari Naan</b>                             | <b>4.20 €</b> |
| <i>(Zwiebeln und Erbsen)</i>                       |               | <i>(Kokosnuss und Rosinen)</i>                         |               |
| <b>108. Zitronen-Reis</b>                          | <b>4.20 €</b> | <b>120. Keema Naan</b>                                 | <b>4.80 €</b> |
| <i>(Gebratener Pilawreis mit Zitronenscheiben)</i> |               | <i>(Lammhackfleisch)</i>                               |               |
| <b>109. Pilau-Reis</b>                             | <b>3.95 €</b> | <b>121. Chili-Naan</b>                                 | <b>3.75 €</b> |
| <i>(Mit milden Gewürzen und Aromen zubereitet)</i> |               |  |               |
| <b>110. Safran-Reis</b>                            | <b>5.20 €</b> | <b>122. Hähnchen Tikka Naan</b>                        | <b>4.20 €</b> |
| <i>(Pilawreis mit Safran)</i>                      |               |  |               |
| <b>111. Spezial-Gebratener Reis</b>                | <b>5.80 €</b> | <b>123. Zwiebel-Naan</b>                               | <b>3.50 €</b> |
| <i>(Erbsen, Eier und Zwiebeln)</i>                 |               |  |               |
| <b>112. Kaschmir-Reis</b>                          | <b>4.80 €</b> | <b>124. Aloo Paratha</b>                               | <b>4.20 €</b> |
| <i>(Süße Kokosnuss und Rosinen)</i>                |               | <i>(Ungesäuertes Brot mit Kartoffeln und Gewürzen)</i> |               |
| <b>113. Pilz-Reis</b>                              | <b>4.20 €</b> | <b>125. Tandoori Roti</b>                              |               |
| <i>(Pilze und Zwiebeln)</i>                        |               | <i>(Ungesäuertes Brot aus dem Lehmofen)</i>            |               |
| <b>114. Gemüse-Reis</b>                            | <b>4.20 €</b> | <b>126. Chapatti</b>                                   | <b>2.80 €</b> |
| <i>(Zwiebeln und Gemüse)</i>                       |               | <i>(Ungesäuertes Brot aus der Pfanne)</i>              |               |



Mild



Medium



Spicy



OMG

# Authentic Indian Cuisine



 +34 928 768 968

 +34 699 522 357

 +34 631 974 093

 [www.bollywoodgrancanaria.com](http://www.bollywoodgrancanaria.com)

 [info@bollywoodgrancanaria.com](mailto:info@bollywoodgrancanaria.com)

 **Bollywood GranCanaria Indian Restaurant**

 **bollywoodgrancanaria**

 **Bollywood Indian Restaurant**  
(Best Indian Restaurant in Playa Del Ingles!)

---

Avenida de Tenerife No. 5,  
C.C Aguila Roja (Irish Centre)  
Opposite Green Field/Park, Aparthotel,  
PLAYA DEL INGLES