



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

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



[dessitadka.munich](https://www.facebook.com/dessitadka.munich)



[dessitadka.munich](https://www.instagram.com/dessitadka.munich)

# ENJOY HOMEMADE COCKTAILS

- 500 **Mojito** 8,90  
Limette, Minze, weißer Rohrzucker, weißer Rum,  
Sodawasser, Crushed Ice
- 501 **Caipirinha** 8,90  
Limette, Rohrzucker, Cachaca (Zuckerrohrschnaps), Crushed Ice
- 502 **Sex on the Beach** 8,90  
Limette, Minze, weißer Rohrzucker, weißer Rum,  
Sodawasser, Crushed Ice
- 503 **Pina Colada** 8,90  
Weißer Rum, Ananassaft, Kokossirup, Zitronensaft



## MOCKTAILS

- 504 **Virgin Mojito** 8,90  
Limettensaft, Minze, Rohrzucker, Ginger Ale, Crushed Ice
- 505 **Kiss Colada** 8,90  
Sahne, Kokosmilch, Ananassaft, Crushed Ice

## SPIRITUOSEN

- 506 **Hugo Spritz** 7,90
- 507 **Aperol Spritz** 7,90

# INDO CHI FOOD

- 300 **Vegetables Fried Rice** 15,00  
Gebratener Reis mit verschiedenem Gemüse
- 301 **Chicken Fried Rice** <sup>c</sup> 15,00  
Gebratener Reis mit Hähnchenfleisch, Eier und  
verschiedenem Gemüse
- 302 **Vegetables Hakka Noodles** 15,00  
Gebratene Nudeln mit verschiedenem Gemüse
- 303 **Chicken Hakka Noodles** <sup>c</sup> 15,00  
Gebratene Nudeln mit Hähnchenfleisch, Eier und  
verschiedenem Gemüse
- 304 **Chili Chicken** 15,00  
Hähnchenfleisch mit Paprika, Zwiebeln und Chili, scharf
- 305 **Gobi Manchurian** 15,00  
Frittierter Blumenkohl mit Paprika, Zwiebeln  
Knoblauch, Ingwer in Chilisauce zubereitet
- 306 **Mushroom Chili** <sup>g</sup> 15,00  
Pilze angebraten, mit Paprika und Zwiebeln
- 307 **Chili Paneer** <sup>g</sup> 15,00  
Hausgemachter Käse mit Paprika, Zwiebeln und Knoblauch
- 308 **Garlic Chicken** 15,00  
Hähnchenfleisch mit Knoblauch

## STARTERS - VORSPEISEN

1	<b>Papadams</b> <sup>Ⓥ</sup> Zwei große knusprige Scheiben aus Kichererbsenmehl	4,00
2	<b>Samosa</b> <sup>Ⓥ</sup> Zwei Blätterteigtaschen gefüllt mit Gemüse, frittiert, mit Dip	5,00
3	<b>Masala Papad</b> <sup>Ⓥ</sup> Knuspriges Brot mit Tomaten, Zwiebeln und Gurken	6,00
4	<b>Chicken Fulltos</b> <sup>g</sup> Gebackenes Hühnerbrustfilet, mariniert und frittiert	7,00
5	<b>Amritsari Fish Stop</b> <sup>d g</sup>	10,00
6	<b>Lemon Chicken Soup</b> <sup>g</sup> Hühnersuppe mit Koriander	6,00
7	<b>Dal Soup</b> <sup>g</sup> <sup>Ⓥ</sup> Indische Linsensuppe mit frischen Koriandergrün	6,00

## STREETFOOD






8	<b>Pani Puri</b> <sup>a</sup> Frittiertes Brot gefüllt mit Kartoffeln, Kichererbsen und Gewürze	6,00
9	<b>Samosa Chat</b> Knusprig Samosa mit Kichererbsencurry und Tangy Sauce	8,00
10	<b>Papdi Chat</b> Knuspriges Weizenbrot mit Kartoffeln und verschiedenen Chutney	8,00
11	<b>Pav Bhaji</b> Weizenbrot mit Kartoffeln	8,00
12	<b>Alu Tikki Chat</b> Hausgemachte Kartoffelbratlinge	8,00
13	<b>Egg Chops</b> <sup>c</sup> Mit gebackenen Eier	10,00
14	<b>Dosa</b> mit Masala / Cheese oder Onion <sup>g h</sup> Pfannkuchen aus Reis und Linsen, gefüllt mit Kartoffeln	12,00
15	<b>Vada Pav</b> <sup>g h</sup> Frittierte Kartoffelbratlinge zwischen Scheibe Pav und Chutney	8,00
16	<b>Jija Sali Samosa Chat</b> Unglaubliche Tangy tickling Sauce	10,00

## DESI FOOD DESI SOCH ACHA SOCH

Empfohlen vom Chef (Pintu)

17	<b>Home-Style Chicken Curry with Bone</b> <sup>g</sup> Hausgemachtes Hähnchen mit Knochen	15,90
18	<b>Lamm Champ Masala</b> <sup>g</sup> Lammkotelett mit Masala-Sauce	24,90
19	<b>Home-Style Fish Curry with Bone</b> <sup>d g</sup> Hausgemachter Fisch mit Gräten und Curry	19,90
20	<b>Konkani Dry Prawn</b> <sup>b g</sup> Marinierte Garnelen mit Curryblätter und rotem Chili	22,90
22	<b>Chicken 65 Not Out</b> <sup>g</sup> Mariniertes Hühnerbrustfilet in Reismehl, Korianderblätter, Chili mit Gemüse	14,90
23	<b>Home-Style Mutton Curry with Bone</b> <sup>g</sup> Hausgemachtes Ziegenfleisch mit Knochen und Curry	16,90
24	<b>Chingdi Chindi Chor (Home Style)</b> <sup>b g</sup> Hummerkrabben hausgemacht, mit Currysauce	22,90

## VEGETARIAN / VEGAN

26	<b>Bhangra Dal</b> <sup>g</sup> 	13,00
	Schwarzen Linsen nach Art des Hauses	
27	<b>Dal Desi Tadka</b> 	13,00
	Gelbe Linsen in Kümmel gebraten	
28	<b>Sundari Palak Paneer</b> <sup>g</sup>	13,00
	Hausgemachter indischer Käse in würzigem Spinat	
29	<b>Kadai ki Paneer</b> <sup>g</sup>	14,00
	Hausgemachter indischer Käse mit Zwiebeln und Paprika, fein gewürzt	
30	<b>Paneer Maskawala</b> <sup>g</sup>	14,00
	Hausgemachter indischer Käse in Masala-Sauce	
31	<b>Kochin Vegetable</b> 	14,00
	Zart gedünstetes Gemüse in würziger Kokosmilch-Masala-Sauce	
32	<b>Tadka Vegetable</b> 	14,00
	Frisches Gemüse in würziger Masala-Sauce	
33	<b>Bhindi Di Bindia</b> 	14,00
	Okraschoten in Masala-Sauce	

## CHICKEN - HÄHNCHEN

34	<b>Chicken Goan</b> (Goa Style) <sup>g</sup>	15,00
	Hühnerbrustfilet gebraten in würziger Kokosnuss-Sauce	
35	<b>Chicken Saag</b> <sup>g</sup>	15,00
	Hühnerbrustfilet gebraten in feiner Spinatkreation	
36	<b>Butter Chicken</b> <sup>g</sup>	15,00
	Hühnerbrustfilet in Butter-Tomaten-Sauce	
37	<b>Chicken Tikka Masala</b> <sup>g</sup>	15,00
	Hühnerbrustfilet in stark gewürzter Masala-Sauce	
38	<b>Mango Chicken</b>	15,00
	Hühnerbrustfilet in feinwürziger, süßer Mangosauce	
39	<b>Charsi Tiger Chicken</b> (vom Master Chef Pintu) <sup>g h4</sup>	16,00
	Spezialität des Chefkochs, marinierte Hühnerschenkel in Masala, angebraten mit Cashewnüssen	

## MUTTON - LAMM

41	<b>Bhindi Gosht</b>	17,00
	Zartes Lammfleisch mit frischen Okraschoten in feinwürzigem Masala	
42	<b>Bhuna Gosht</b> <sup>g</sup>	17,00
	Zartes Lammfleisch in stark gewürzter Masala-Sauce	
43	<b>Goan Mutton Curry</b> (Goa Style)	17,00
	Zartes Lammfilet in würziger Kokosmilch-Masala-Sauce	

## FISH - FISCH

44	<b>Macher Jhol</b> <sup>d g</sup>	17,00
	Zartes Seelachsfilet in würziger Currysauce	
45	<b>Goan Fish</b> (Goa Style) <sup>d</sup>	17,00
	Zartes Seelachsfilet in würziger Kokosmilch-Masala-Sauce	
46	<b>Chingri Jhol</b> <sup>b g</sup>	22,90
	Hummerkrabben in würziger Currysauce	
47	<b>Goan Prawn</b> (Goa Style) <sup>b</sup>	22,90
	Hummerkrabben in würziger Kokosmilch-Masala-Sauce	

## TANDOOR GRILL

50	<b>Tandoori Deewana Chicken</b> <sup>g</sup> Marinierte Hähnchenteile im Tandoor-Ofen gegrillt	15,00
51	<b>Chicken Tikka Lababdar</b> <sup>g</sup> Mariniertes Hähnchenfleisch im Tandoor-Ofen gegrillt	15,00
52	<b>Hariyali Chicken Tikka</b> <sup>g</sup> Mariniertes Hähnchenfleisch in Minz-Sauce und im Tandoor-Ofen gegrillt	16,00
53	<b>Jheenga lala Tandoori</b> <sup>g</sup> Marinierte Riesengarnelen im Tandoor-Ofen gegrillt	24,90
54	<b>Lamm Champ</b> <sup>g</sup> Lammkotelett gegrillt mit Salat	24,50

## BIRYANIS

55	<b>Vegetable Biryani</b> Gewürzter Basmatireis mit frischem Gemüse (vegan möglich)	14,00
56	<b>Chicken Biryani</b> (with / without bone) <sup>g</sup> Gewürzter Basmatireis mit Hühnerfleisch	15,00
57	<b>Lamb Biryani</b> (with / without bone) <sup>g</sup> Gewürzter Basmatireis mit Lammfleisch	16,00

## DESSERTS - NACHSPEISEN

60	<b>Mango Shrikhand</b> <sup>g</sup> Mangofrucht püriert mit Joghurt	6,00
61	<b>Kuch Thanda kuch Garam</b> (Gulab Jamun mit Vanilleeis) <sup>g</sup> Quarkbällchen in Sirup, nach nordindischer Art zubereitet	6,00
62	<b>Saffron Rasmalai</b> <sup>g h1</sup> Käsekuchen ohne Kruste in feiner Milch-Sauce mit Pistazien	6,00

## SIDE-DISHES - BEILAGEN • NAAN ROTI • FLADENBROT • SALAD • SALAT

65	<b>Naan</b> <sup>a1</sup> Im Tandoor gebackenes Fladenbrot	3,00
66	<b>Roti</b> <sup>a1</sup> Im Tandoor gebackenes Vollkorn-Fladenbrot	3,00
67	<b>Garlic Naan</b> <sup>a1</sup> Im Tandoor gebackenes Fladenbrot mit Knoblauch	3,50
68	<b>Butter Naan</b> <sup>a1 g</sup> Im Tandoor gebackenes Fladenbrot mit Butter	3,50
69	<b>Aloo da Paratha</b> <sup>a1</sup> Im Tandoor gebackenes Vollkorn-Fladenbrot, gefüllt mit gewürzten Kartoffeln	4,50
70	<b>Cheese / Paneer Naan</b> <sup>a1 g</sup> Im Tandoor gebackenes Fladenbrot, mit indischem Käse	4,50
71	<b>Raita</b> <sup>g</sup> Gewürzter Joghurt mit frischer grüner Gurke	4,00
72	<b>Boondi Raita</b> <sup>g</sup>	4,00
73	<b>Extra Portion Basmati Reis</b>	3,00
74	<b>Home made Salat</b> (Spezialität vom Chefkoch) <sup>g</sup>	8,00

## KIDS MENÜ

75	<b>Pommes</b> (Finger Chips)	5,00
76	<b>Hakka Noodles</b> (Vegetarisch oder auf Wunsch auch Vegan)	7,00
77	<b>Power Fried Chicken</b>	7,00

## BEVERAGES • GETRÄNKE

### Non-Alcoholic Drinks • Alkoholfreie Getränke

### Cold Beverages • Kalte Getränke

199	<b>Tafelwasser</b>		0,40 l	3,00
200	<b>Mineralwasser</b> mit Kohlensäure	Flasche	0,25 l	3,50
201	<b>Mineralwasser</b> ohne Kohlensäure	Flasche	0,25 l	3,50
202	<b>Mineralwasser</b> mit Kohlensäure	Flasche	0,75 l	7,50
203	<b>Mineralwasser</b> ohne Kohlensäure	Flasche	0,75 l	7,50
204	<b>fritz-kola</b> <sup>5 7 8 9</sup>		0,33 l	4,00
205	<b>fritz-kola ohne zucker</b> <sup>5 7 8 9 10 13</sup>		0,33 l	4,00
303	<b>fritz-kola superzero</b> <sup>5 7 8 9 10 13</sup>		0,33 l	4,00
206	<b>fritz-limo orange</b> <sup>3 5</sup>		0,33 l	4,00
207	<b>fritz-limo zitrone</b> <sup>3</sup>		0,33 l	4,00
304	<b>fritz-spritz bio-rhabarberschorle</b>		0,33 l	4,00
208	<b>Spezi</b> <sup>5 8</sup>		0,40 l	4,00
209	<b>Red bull / Red Bull Zuckerfrei</b> <sup>5 8</sup>		0,25 l	4,50
210	<b>Ginger Ale</b>		0,20 l	4,50
211	<b>Bitter Lemon / Tonic Water</b>		0,20 l	4,50
212	<b>Apfelschorle oder Apfelsaft</b>		0,40 l	4,50
213	<b>Johannisbeerschorle oder Johannisbeernektar</b>		0,40 l	4,50
215	<b>Maracujaschorle oder Maracujanektar</b>		0,40 l	4,50
216	<b>Mangoschorle oder Mango Fruchtsaftgetränk</b>		0,40 l	4,50
217	<b>Lycheeschorle oder Lychee Fruchtsaftgetränk</b>		0,40 l	4,50
218	<b>Guavenschorle oder Guaven Fruchtsaftgetränk</b>		0,40 l	4,50
220	<b>Rhabarberschorle oder Rhabarberschorlensaft</b>		0,40 l	4,50
300	<b>Maracuja Limonade</b>		0,40 l	5,90
301	<b>Mango Limonade</b>		0,40 l	5,90
302	<b>Nimbu Pani / Soda</b>		0,40 l	5,90

### HOT BEVERAGES • HEISSE GETRÄNKE

222	<b>Tee Yogi</b>		Tasse	4,00
	Schwarz, Grün, Yasmin und Frucht			
223	<b>Indian Masala Chai</b> <sup>9</sup>		Tasse	4,00
	Schwarztee mit Milch und Gewürzen			
224	<b>Espresso</b> <sup>8</sup>			3,00
225	<b>Doppelter Espresso</b> <sup>8</sup>			3,50
226	<b>Kaffee</b> <sup>8</sup>		Tasse	3,50
227	<b>Cappucino</b> <sup>8 g</sup>			3,50
229	<b>Latte Macchiato</b> <sup>8 g</sup>			3,50

### LASSI • JOGHURTGETRÄNK

230	<b>Mango Lassi</b> <sup>9</sup>		0,30 l	4,00
231	<b>Jeera Lassi</b> <sup>9</sup>		0,30 l	4,00

### BEER • BIER

233	<b>Helles</b> <sup>a3</sup>		0,50 l	4,50
234	<b>Weizenbier</b> <sup>a1</sup>		0,50 l	4,50
235	<b>Radler</b> <sup>a3</sup>		0,50 l	4,00
236	<b>Dunkles Bier</b> <sup>a3</sup>		0,50 l	4,50
237	<b>Alkoholfreies Helles</b> <sup>a3</sup>		0,50 l	4,50
238	<b>Indian Beer</b> (as per availability) <sup>a3</sup>		0,33 l	4,50
290	<b>Alkoholfreies Weißbier</b> <sup>a1</sup>		0,50 l	4,50
291	<b>Dunkles Weißbier</b> <sup>a1</sup>		0,50 l	4,50



## WEINE

### Weiß Wein

239	<b>Pinot Grigio</b> <sup>1</sup>	0,20 l	7,50
240	<b>Lugana</b> <sup>1</sup>	0,20 l	7,50
241	<b>Indischer Weißwein</b> <sup>1</sup>	0,20 l	7,50
242	<b>Flaschenweine weiß</b> <sup>1</sup> Flasche	0,75 l	ab 26,00

### Rot Wein

243	<b>Merlot</b> <sup>1</sup>	0,20 l	7,50
244	<b>Primitivo</b> <sup>1</sup>	0,20 l	7,50
245	<b>Indischer Rotwein</b> <sup>1</sup>	0,20 l	7,50
246	<b>Flaschenweine rot</b> <sup>1</sup> Flasche	0,75 l	ab 26,00

### Weinschorle

247	<b>Weinschorle weiß</b> <sup>1</sup>	0,40 l	7,50
248	<b>Weinschorle rot</b> <sup>1</sup>	0,40 l	5,50
249	<b>Prosecco</b> <sup>1</sup>	0,20 l	7,50

## SPIRITUOSEN

### VODKA / GIN / RUM / WHISKEY

250	<b>Vodka Absolut</b>	4 cl	6,50
251	<b>Bombay Sapphire</b>	4 cl	6,50
252	<b>Jack Daniel's</b>	4 cl	6,50
253	<b>Ballantine's</b>	4 cl	5,50
254	<b>Black Label</b>	4 cl	6,50
255	<b>Glenfiddich</b>	4 cl	6,50
256	<b>Long Drink's</b>	0,33 l	7,90

## SUPER BATTING SHOTS

257	<b>Jägermeister</b>	4 cl	5,50
258	<b>Ramazotti</b>	4 cl	5,50
259	<b>Sambuca</b>	4 cl	5,50
260	<b>Mangoschnaps</b>	4 cl	5,50
261	<b>Baileys</b>	4 cl	5,50
262	<b>Old Monk Rum</b>	4 cl	6,50

#### Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

- a)<sup>1</sup> glutenhaltiges Getreide Weizen a)<sup>2</sup> glutenhaltiges Getreide Roggen  
a)<sup>3</sup> glutenhaltiges Getreide Gerste a)<sup>4</sup> glutenhaltiges Getreide Hafer  
b) Krebstiere | c) Eier | d) Fisch | e) Erdnüsse  
f) Soja | g) Laktose  
h)<sup>1</sup> Schalenfrüchte, Mandeln h)<sup>2</sup> Schalenfrüchte, Haselnüsse  
h)<sup>3</sup> Schalenfrüchte, Walnüsse h)<sup>4</sup> Schalenfrüchte, Cashewnüsse  
i) Sellerie  
j) Senf  
k) Sesamsamen  
l) Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg pro kg oder Liter)  
m) Süßlupinen  
n) Mollusken (Weichtiere wie Schnecken)

#### Zusatzstoffe:

- 1 mit Konservierungsstoff oder konserviert  
2 mit Geschmacksverstärker | 3 mit Antioxidationsmittel  
4 geschwefelt | 5 mit Farbstoff | 6 geschwärzt  
7 Säuerungsmittel | 8 Koffeinhaltig | 9 mit Phosphat  
10 mit Süßungsmittel | 11 chininhaltig | 12 taurinhaltig  
13 enthält eine Phenylalaninquelle



**Dessi Tadka**  
INDIAN FOOD RESTAURANT  
Hofmannstrasse 43  
81379 München

**Dessi Tadka**  
INDIAN FOOD RESTAURANT  
Barfüßerstr. 5  
86152 Augsburg

**Dessi Tadka**  
INDIAN FOOD RESTAURANT  
Bodenseestrasse 228  
81243 München

**Dessi Tadka**  
VEGAN & VEGETARIAN  
Frundsbergstraße 3  
80634 München



Bodenseestrasse 228  
81243 München