

*Balutschistan*

INDISCH-PAKISTANISCHE  
KÖSTLICHKEITEN



## SPEISEKARTE



**BLICK IN UNSERE KÜCHE**

[www.balutschistan-barmbek.de/video](http://www.balutschistan-barmbek.de/video)





## ☉ SUPPEN

- |   |   |   |
|---|---|---|
| <p>6. <b>Chinga Suppe (würzig)</b> <sup>B/G</sup> <b>4,20 €</b><br/>Krabbensuppe mit Sahne nach Karachi-Art</p> | <p>1. <b>Mulghatani Suppe</b> <b>3,80 €</b><br/>Suppe aus Dal-Linsen mit frischen Kräutern zubereitet</p> | <p>5. <b>Murghi Yakhni</b> <b>3,80 €</b><br/>Pikante Suppe mit Hähnchenfleisch und Kräutern</p> |
|---|---|---|

## ☉ VORSPEISEN

- |   |  |  |
|---|--|--|
| <p>9. <b>Samosa</b> <sup>J/G/H</sup> <b>2,70 €</b><br/>Gefüllte Teigtasche mit Kartoffeln, Gemüse und Cashewnüssen</p>                        | <p>12. <b>Pachrang</b> <sup>J/G/H</sup> <b>13,90 €</b><br/>Palak Pakora, Bhajya Pakora, Samosa, Shami, Kofta, Auberginen, Pakora, dazu Salat, Schafskäse, Oliven und verschiedene Chutneys</p> | <p>16. <b>Lahori Machli</b> <sup>J/D/G</sup> <b>4,50 €</b><br/>Rotbarschfilet in Kichererbsenmehl, knusprig frittiert</p>  |
| <p>7. <b>Palak Pakora</b> <sup>J/G</sup> <b>3,80 €</b><br/>Pakora aus Spinat und Zwiebelringen, in Kichererbsenmehl und Gewürzen gebacken</p> | <p><b>Kofta aur Bhajya Pakora</b> <b>4,50 €</b><br/>Vegetarisches Kofta und Bhajya Pakora</p>  | <p>18. <b>Tandoori-Pachrang</b> <sup>J/G/D/B</sup> <b>21,90 €</b><br/>(für 2 Personen)<br/>Platte mit Hähnchenfilet, Lammfilet, Tali Murghi, Lahori Fisch, Scampi Tandoori</p> |
| <p>8. <b>Bhajya Pakora</b> <sup>J/G</sup> <b>3,80 €</b><br/>Feingehackte Gemüsesorten in Kichererbsenmehl und Gewürzen gebacken</p>           | <p>13. <b>Tandoori Murga Tikka</b> <sup>J/G</sup> <b>4,50 €</b><br/>Im Tandoor gegrilltes Hähnchenfilet mit Kräutermischung nach Lahori-Art</p>  | <p>15. <b>Lahori Murghi</b> <b>4,80 €</b><br/>Hähnchenbrustfilet in Kichererbsenmehl, knusprig frittiert</p>   |
| <p>10. <b>Shami aur Pakora</b> <sup>J/G</sup> <b>4,50 €</b><br/>Vegetarischer Kebab und Spinat Pakora</p>                                     | <p>14. <b>Dumba Tikka Tandoori</b> <sup>J/G</sup> <b>5,90 €</b><br/>Lammfilet in Masalahaube eingelegt und im Lehmofen gegrillt</p>  |  |

## ☉ BEILAGEN

- |  |   |  |
|--|---|--|
| <p>19. <b>Roti</b> <sup>G/A</sup> <b>1,80 €</b><br/>Vollkorn-Fladenbrot aus Weizen- und Roggenmehl</p>   | <p>19. <b>Sada Naan</b> <sup>G/A</sup> <b>2,10 €</b><br/>Roti aus Weißmehl</p>  | <p>23. <b>Raughan Naan</b> <sup>G/A/H</sup> <b>2,60 €</b><br/>Nan mit Nüssen, Mandeln, Sonnenblumenkernen und Rosinen, mit Mango Chutney</p> |
| <p>20. <b>Paratha</b> <sup>G/A</sup> <b>2,00 €</b><br/>Ein in Butter gerolltes, knuspriges Vollkorn-Fladenbrot mit Kräutern und Masalah, dazu Podina Chutney</p> | <p>20. <b>Lahori Naan</b> <sup>G/A</sup> <b>2,60 €</b><br/>Nan mit Masalah, Ingwer, Knoblauch und Kräutern gebacken, mit Podina Chutney</p> | <p>24. <b>Paper</b> <b>1,00 €</b><br/>Dünner knuspriger Fladen aus Linsenmehl, mit Podina Chutney</p>  |

## ☉ CHUTNEYS

- |   |  |  |
|---|--|--|
| <p>25. <b>Podina Chutney</b> <sup>G</sup> <b>1,20 €</b><br/>Joghurt mit Pfefferminze, Koriander und traditionellen Gewürzen</p> | <p>30. <b>Scharfe Sauce</b> <b>1,50 €</b><br/>Scharfe Sauce aus Peperoni, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und traditionellen Gewürzen</p> | <p>27. <b>Reita</b> <sup>G</sup> <b>1,80 €</b><br/>Jogurtsauce mit Cumin und Kurkuma</p> |
| <p>26. <b>Mango Chutney</b> <sup>G</sup> <b>1,60 €</b><br/>Dip aus Mango und Achar</p>  |  |  |

## ☉ SALATE

- |   |  |  |
|---|--|--|
| <p>38. <b>Chat Salat</b> <sup>J/G</sup> <b>6,90 €</b><br/>Salat mit gekochtem Getreide, Kichererbsen, Gurken, Bananen- und Apfelstückchen, Joghurt-Minzsauce und Sonnenblumenkernen</p> | <p>39. <b>Balutschistan-Spezial Salat</b> <sup>J/G</sup> <b>7,50 €</b><br/>Großer gemischter Salat mit Hähnchenfilet aus dem Tandoor und einem Dressing aus frischer Minze und Granatapfelkernen</p> | <p>41. <b>Jhinga Salat</b> <b>6,50 €</b><br/>Gemischter Salat mit Krabben und Scampis aus dem Tandoor und einer Sauce aus frischer Minze</p> |
|---|--|--|



Alle Gerichte mit Basmati-Reis, Salatbeilage und Papadam mit Minzsauce.

## VEGETARISCH / VEGAN

- |  |   |   |
|--|---|---|
| <p><b>43. Dal Sabzi Pakora Thali</b> <sup>1/G/A</sup> <b>11,90 €</b><br/>Gemüse der Jahreszeit mit Dal-Linsen, Pakora, dazu Schafskäse, Oliven und verschiedene Chutney</p> <p><b>44. Alu Palak Pakora Thali</b> <sup>1/G/A</sup> <b>11,90 €</b><br/>Spinat, Kartoffeln mit Methi-Kräutern, Butter, dazu Schafskäse, Oliven und verschiedene Chutneys</p> <p><b>46. Bangan Bhurta</b> <sup>1/G/A</sup> <b>12,50 €</b><br/>Im Tandoor gebackene Auberginen mit Tomaten und Gewürzen, Palak Pakora, Schafskäse, Oliven und verschiedene Chutneys</p> <p><b>Alu Bengan Thali</b> <sup>1/G/A</sup> <b>10,30 €</b><br/>Auberginen und Kartoffeln mit Shami Kabab in pikanter Sauce, dazu Schafskäse, Oliven und verschiedene Chutneys</p> | <p><b>52. Seitan Karhai</b> <sup>1/G/H</sup> <b>12,50 €</b><br/>Seitan und frisches Gemüse in süß-pikanter Mandel-Currysauce</p> <p><b>55. Panir Palak Mewa</b> <sup>1/G/H</sup> <b>12,50 €</b><br/>Pakistanischer Käse mit Spinat und Tomaten, Pinienkernen, Pistazien, Cashewnüssen</p> <p><b>62. Seitan Sabzi Biryani</b> <sup>1/H</sup> <b>12,90 €</b><br/>Reisgericht mit verschiedenen Gemüsesorten, Seitan, Kichererbsen, Mandeln, Cashewnüssen, Sonnenblumenkernen</p> <p><b>51. Sabzi Karhai</b> <sup>1</sup> <b>12,50 €</b><br/>Frisches Gemüse der Jahreszeit nach Karhai-Art mit Ingwer und anderen Gewürzen</p> <p><b>54. Bhuni Bendi Karhai</b> <sup>1</sup> <b>11,50 €</b><br/>Karhai nach Ouetta-Art mit Okra (pakistanisches Gemüse), Zwiebeln und Tomaten</p> | <p><b>57. Malai Kofta Amm</b> <sup>1/H</sup> <b>12,50 €</b><br/>Gemüse-Kebab mit gemahlene Cashewnüssen in Kokosnußsauce mit Mango und Roti</p> <p><b>47. Balutschistan Thali</b> <b>12,50 €</b><br/>Ein Thali mit Dal-Chana, roten Bohnen und Gemüse, dazu ein Shami, Pakora, drei Chutneys, Basmati-Reis, Roti, Salat, Schafskäse und Oliven</p> <p><b>60. Sabzi Channa Biryani</b> <b>12,20 €</b><br/>Ein Reisgericht mit Basmati-Reis, Gemüse der Saison, Kichererbsen und Rosinen, Sonnenblumenkernen und Mandeln</p> <p><b>53. Dal Tarka Karhai</b> <b>11,50 €</b><br/>Ein Karhai mit verschiedenen Linsen in Butter-Tomaten-Currysauce</p> |
|--|---|---|

## CHICKEN

- |   |  |   |
|---|--|---|
| <p><b>94. Murghi Chana Thali</b> <sup>1/G/A</sup> <b>12,50 €</b><br/>Hähnchenfilet Kichererbsen, Masalagewürzen, Schafskäse, Oliven und verschiedene Chutneys</p> <p><b>96. Murghi Shorba Thali</b> <sup>1/G/A</sup> <b>12,50 €</b><br/>Hähnchenfilet in Tikka-Masalasauce, Schafskäse, Oliven und verschiedene Chutneys</p> <p><b>97. Murghi Biryani</b> <sup>1/G/A/H</sup> <b>12,90 €</b><br/>Lammfleisch mit Auberginen in Masalasauce, Schafskäse, Oliven und verschiedene Chutneys</p> <p><b>98. Murghi - Mackhan Karhai</b> <sup>1/G/A</sup> <b>13,90 €</b><br/>Im Lehmofen gegrilltes Hähnchenfilet in Mackhansauce zubereitet</p> | <p><b>99. Murghi Jalfaresi Karhai</b> <sup>1/G/A/H</sup> <b>13,90 €</b><br/>Hähnchenfilet in einer Cashewnuss-Sauce aus Kurkuma und Safran</p> <p><b>101. Murghi Palak Karhai</b> <sup>1/G/A</sup> <b>13,90 €</b><br/>Hähnchenfilet nach Balutschistan-Art in Masalah gebraten</p> <p><b>102. Murghi Chili Karhai</b> <sup>1/G/A</sup> <b>12,80 €</b><br/>Hähnchenfilet in einer scharfen Masalah-Chilisauce mit Ingwer</p> <p><b>103. Murghi Tikka-Tandoori Masalah</b> <b>13,90 €</b><br/>Im Lehmofen gegrilltes Hähnchen, mit Ingwer, Knoblauch, Kurkuma und Masalagewürzen</p> | <p><b>106. Murghi Amm</b> <sup>1/G/A</sup> <b>14,50 €</b><br/>Hähnchenfilet mit Mango in einer sahnigen Kormasauce</p> <p><b>108. Murghi Shahi</b> <sup>1/G/A/H1</sup> <b>14,30 €</b><br/>Hähnchenfilet mit Orangen, Mandeln und Pinienkernen in einer Mackhansauce</p> <p><b>109. Murghi Alu</b> <sup>1/G/A</sup> <b>13,90 €</b><br/>Hähnchenfilet mit Kartoffeln in Mackhansauce</p> <p><b>104. Murghi Sabzi Karhai</b> <b>13,20 €</b><br/>Hähnchenfilet mit verschiedenem Gemüse und frischen Kräutern</p> |
|---|--|---|

## RINDFLEISCH

- |   |   |  |
|---|---|--|
| <p><b>87. Gosht Vindalu Karhai</b> <sup>1/G/A</sup> <b>12,90 €</b><br/>Rindfleisch mit einer mittelscharfen Sauce und Kartoffeln</p> <p><b>90. Gosht Korma</b> <sup>1/G/H</sup> <b>12,90 €</b><br/>Rindfleisch in einer köstlichen Sauce mit Kokosnuss, gemahlendem Badam, Cashewnuss</p> <p><b>91. Gosht Amm</b> <sup>1/G</sup> <b>12,90 €</b><br/>Rindfleisch mit Mango in Kormasauce</p> | <p><b>81. Gosht Sabzi Thali</b> <b>12,90 €</b><br/>Rindfleisch mit Gemüse der Saison, dazu Basmati-Reis, Salat, Roti, Schafskäse, Oliven und verschiedene Chutneys</p> <p><b>86. Gosht Dopiazza Karhai</b> <b>12,90 €</b><br/>Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln und Ingwer und frischen Kräutern, dazu Basmati-Reis, Salat und Roti</p> | <p><b>82. Gosht Shorba Thali</b> <b>12,90 €</b><br/>Rindfleisch mit Masala-Sauce</p> |
|---|---|--|



Alle Gerichte mit Basmati-Reis, Salatbeilage und Papadam mit Minzsauce.

## ENTE

- |  |   |   |
|--|---|---|
| <p><b>110. Murghabi Jalfaresi Karhai</b> <sup>1/2/3/4</sup> <b>14,90 €</b><br/>Ente in einer Cashewnuss-Sauce mit Kurkuma und Safran</p> <p><b>112. Murghabi Chili Karhai</b> <sup>1/2/3/4</sup> <b>14,90 €</b><br/>Ente in scharfen Masalah-Chilisauce mit Ingwer und Koriander</p> | <p><b>114. Murghabi Amm</b> <sup>1/2/3/4</sup> <b>14,80 €</b><br/>Ente mit Mango in einer sahnigen Kormasauce</p> <p><b>116. Murghabi Mackhan</b> <sup>1/2/3/4/5/6</sup> <b>14,80 €</b><br/>Ente mit Orangen in Mackhansauce mit Pinienkernen</p> | <p><b>113. Murghabi - Mughlai Karhai</b> <sup>1/2/3/4/5/6</sup> <b>14,90 €</b><br/>Ente mit Kokosnuss, Cashewnüssen, Pistazien in Korma-Sauce</p> |
|--|---|---|

## LAMM

- |  |   |  |
|--|---|--|
| <p><b>63. Dumba Palak Thali</b> <sup>1/2/3/4</sup> <b>14,90 €</b><br/>Lammfilet mit Spinat, Tomaten, Kräutern, Schafskäse, Oliven und verschiedene Chutneys</p> <p><b>66. Dumba Biryani</b> <sup>1/2/3/4</sup> <b>15,90 €</b><br/>Reisgericht mit Lammfilet, Nüssen, Sonnenblumenkernen, Rosinen, Reitasauce, Schafskäse, Oliven und verschiedene Chutneys</p> <p><b>65. Dumba Bhendi Thali</b> <b>15,50 €</b><br/>Lammfilet mit Okraschoten und Tomaten, dazu Basmati-Reis, Salat, Roti, Schafskäse, Oliven und verschiedene Chutneys</p> | <p><b>73. Dumba Tikka Masalah Karhai</b> <b>16,90 €</b><br/>Im Tandoor gegrilltes Lammfilet in Tikkasauce und mit frischen Kräutern</p> <p><b>74. Dumba Adrak Karhai</b> <sup>1/2/3/4</sup> <b>16,30 €</b><br/>Gebratenes Lammfilet mit Ingwer, Koriander und frischer Minze</p> <p><b>76. Dumba Korma</b> <sup>1/2/3/4</sup> <b>16,90 €</b><br/>Lammfilet in einer köstlichen Sauce mit Kokosnuss, gemahlenem Badam, Cashewnüssen</p> <p><b>77. Dumba Amm</b> <sup>1/2/3/4</sup> <b>16,90 €</b><br/>Lammfilet mit Mango in einer sahnigen Kormasauce</p> | <p><b>79. Dumba Shahi</b> <sup>1/2/3/4</sup> <b>16,90 €</b><br/>Lammfilet aus dem Tandoor, gegrillt, mit Mackhansauce und Pistazien</p> <p><b>69. Dumba Curry Karhai</b> <b>16,30 €</b><br/>Gekochtes Lammfilet mit Tomatensauce</p> <p><b>67. Dumba Bengan Thali</b> <sup>1/2/3/4</sup> <b>15,50 €</b><br/>Lammfilet mit Auberginen in Masalahsauce, Schafskäse, Oliven und verschiedene Chutneys</p> |
|--|---|--|

## TANDOORI

- |   |   |  |
|---|---|--|
| <p><b>130. Lahori Murghi Tandoori</b> <sup>1/2/3/4</sup> <b>13,70 €</b><br/>Hähnchenfilet gegrillt, in Kichererbsen Mehl knusprig frittiert, dazu verschiedene Chutneys</p> <p><b>131. Murgh Tikka Tandoori</b> <sup>1/2/3/4</sup> <b>13,80 €</b><br/>Hähnchenfilet aus dem Tandoor, gegrillt, dazu verschiedene Chutneys</p> | <p><b>132. Dumba Tikka Tandoori</b> <sup>1/2/3/4</sup> <b>16,90 €</b><br/>Lammfleisch aus dem Tandoor, gegrillt, dazu verschiedene Chutneys</p> <p><b>133. Tandoori Mix</b> <sup>1/2/3/4</sup> <b>15,90 €</b><br/>Hähnchen und Lamm aus dem Tandoor, gegrillt, dazu verschiedene Chutneys</p> | <p><b>136. Balutschistan Tandoori</b> <sup>1/2/3/4</sup> <b>38,50 €</b><br/><i>(für 2 Personen)</i><br/>Tandoori-Platte mit Hähnchenfilet, Lamm-lachs, Lachsfilet und Garnelen, dazu verschiedene Chutneys</p> |
|---|---|--|

## FISCH & GARNELEN

- |   |  |  |
|---|--|--|
| <p><b>120. Machli Amm Shahi</b> <sup>1/2/3/4/5</sup> <b>12,90 €</b><br/>Lachsfilet in Kormasauce mit Mangofrüchten</p> <p><b>123. Machli Tikka - Masalah Karhai</b> <sup>1/2/3/4/5</sup> <b>12,90 €</b><br/>Lachsfilet aus dem Lehmofen in pikanter Tikkasauce</p> <p><b>126. Jhinga Korma</b> <sup>1/2/3/4/5/6</sup> <b>14,90 €</b><br/>Garnelen in Kormasauce mit Mandeln und Cashewnüsse</p> | <p><b>127. Jhinga Bhuna Karhai</b> <sup>1/2/3/4/5</sup> <b>14,70 €</b><br/>Garnelen mit Zwiebeln, Ingwer und Koriander</p> <p><b>128. Jhinga Amm</b> <sup>1/2/3/4/5/6</sup> <b>15,90 €</b><br/>Garnelen mit Mackhansauce, Mango und Pinienkernen</p> <p><b>129. Jhinga Biryani</b> <sup>1/2/3/4/5/6</sup> <b>15,50 €</b><br/>Biryani-Reisgericht mit Krabben, Garnelen und feingehacktem Gemüse und Nüssen</p> | <p><b>118. Machli Curry Karhai</b> <b>12,80 €</b><br/>Rotbarschfilet in Tomaten-Masalah-Koriandersauce, dazu Basmati-Reis, Salat und Roti</p> <p><b>124. Jhinga Dopiazza Karhai</b> <b>12,50 €</b><br/>Krabben in roter Currysauce mit Ingwer und Zwiebeln</p> |
|---|--|--|



## DESSERT

- |  |  |  |
|--|--|--|
| <p><b>148. Firni</b> <sup>G/H</sup> <b>3,00 €</b><br/>Süßspeise aus Reismehl, Milch, Rosenwasser, Ursüße, Mandeln und Pistazien</p> <p><b>149. Amm Dahi</b> <sup>G/F</sup> <b>3,00 €</b><br/>Süßspeise aus Joghurt, Soja Dessert und Mango</p> | <p><b>152. Gulab Jamun</b> <sup>G/H</sup> <b>3,90 €</b><br/>Bällchen aus karamellierter Milch und Panir, mit Ahornsirup, Mandeln und Pistazien</p> | <p><b>150. Soja Khir</b> <b>3,90 €</b><br/>Creamiges Soja-Dessert mit Vanille-Eis und Pistazien</p> <p><b>151. Vanille-Eis mit Mango</b> <b>3,50 €</b><br/>leckeres Vanille-Eis serviert mit süßer Mango</p> |
|--|--|--|

## GETRÄNKE

- |   |   |   |
|---|---|---|
| <p><b>175. Balutschi Drink 0,3l</b> <sup>hausgemacht</sup> <b>3,50 €</b><br/>Joghurt-Mix-Getränk mit Sojamilch, Mandeln, Kardamon, Pistazien, Kokosnuss und Rosensirup</p> <p><b>173. Mango Lassi 0,3l</b> <sup>G/H hausgemacht</sup> <b>2,90 €</b><br/>Joghurt-Mix-Getränk mit Mangosirup und Mandeln</p> <p><b>172. Balutschi Lassi 0,3l</b> <sup>hausgemacht</sup> <b>2,80 €</b><br/>Joghurt-Mix-Getränk mit Erdbeeren, Rosensirup, Mandeln und Pistazien</p> <p><b>160. Mineralwasser 0,75l</b> <b>3,50 €</b><br/>(inkl. Pfand)<br/><b>Coca Cola, Fanta, Sprite 1l</b> <b>3,50 €</b><br/>(inkl. Pfand)</p> <p><b>190. Alkoholfreies Hefeweizen 0,5l</b> <b>3,50 €</b><br/>(inkl. Pfand)</p> | <p><b>171. Podina Lassi 0,3l</b> <sup>G hausgemacht</sup> <b>2,70 €</b><br/>Joghurt-Mix-Getränk mit Minze, Kräutern und Gurke</p> <p><b>170. Rooh Afza 0,3l</b> <sup>hausgemacht</sup> <b>2,90 €</b><br/>mit Apfelsaft, Orangensaft und Rosensirup</p> <p><b>169. Aam 0,3l</b> <sup>hausgemacht</sup> <b>2,90 €</b><br/>mit Mango und Mineralwasser</p> <p><b>195. Franziskaner Hefeweizen 0,5l</b> <b>3,50 €</b><br/>(inkl. Pfand)</p> <p><b>199. Pinkus Hefeweizen 0,5l</b> <b>3,60 €</b><br/>(inkl. Pfand)</p> | <p><b>168. Amrund 0,3l</b> <sup>hausgemacht</sup> <b>2,90 €</b><br/>mit Guaven und Mineralwasser</p> <p><b>167. Anar 0,3l</b> <sup>hausgemacht</sup> <b>2,90 €</b><br/>mit Orangensaft, Grenadin und Mineralwasser</p> <p><b>198. Pinkus Spezial 0,5l</b> <b>3,60 €</b><br/>(inkl. Pfand)</p> |
|---|---|---|

[www.balutschistan-barmbek.de](http://www.balutschistan-barmbek.de)  
zur Abholung vorbestellen: 040 / 65 79 55 03



Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

### A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse

A1 Weizen  
A2 Roggen  
A3 Gerste  
A4 Hafer  
A5 Dinkel  
A6 Kamut / Khorasan-Weizen

### B Krebstiere und Krebserzeugnisse

C Eier und Eierzeugnisse aller Art  
D Fisch und Fischerzeugnisse  
E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse  
E621 Glutamat  
F Soja und Sojaerzeugnisse  
G Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)  
H Schalenfrüchte sowie daraus

### hergestellte Erzeugnisse – Ausnahme Kokosnuss und Pinie

H1 Mandeln  
H2 Haselnüsse  
H3 Walnüsse  
H4 Cashewnüsse / Kaschunüsse  
H5 Pecannüsse  
H6 Paranüsse  
H7 Pistazien

### H8 Macadamianüsse / Queenslandnüsse

I Sellerie und Sellerieerzeugnisse  
J Senf und Senferzeugnisse  
K Sesamsamen und Erzeugnisse  
L Schwefeldioxid und Sulfite  
M Lupinen und Erzeugnisse  
N Weichtiere (Mollusken), wie Schnecken, Muscheln, Tintenfisch, Oktopus, Austern etc.

# UNSERE MENÜS

## SINDH MENÜ

für 2 Personen 37,00 €

### **I. Paper mit Chutney**

Dünner Fladen aus Linsenmehl und Gewürzen zubereitet mit Chutney

### **II. Samosa**

Gefüllte Teigtasche mit Sabsi-Nüssen und dazu Chutney

### **III. Dal Tarka**

Karhai mit verschiedenen Linsen in Butter-Tomaten-Currysauce

### **Malai Kofta Amm**

Gemüse Kofta in Kormasauce mit Mango und Kokosnuss

### **IV. Amm Dahi**

Süßspeise aus Joghurt und Mango



## SABSI MENÜ

für 2 Personen 42,80 €

### **I. Paper mit Chutney**

Dünner Fladen aus Linsenmehl und Gewürzen zubereitet mit Chutney

### **II. Pachrang**

Vorspeisenteller: Samosa, Pakora, Shami, Kofta

### **III. Sabsi Bhuni**

Gemüse nach Jahreszeit mit Masalah, Ingwer und Koriander

### **Palak Panir**

Spinat mit pakistanischem Käse und Pistazien

### **IV. Vanille-Eis mit Mango**



## KARACHI MENÜ

für 2 Personen 48,50 €

### **I. Paper mit Chutney**

Dünner Fladen aus Linsenmehl und Gewürzen zubereitet mit Chutney

### **II. Dal Suppe**

Mit Dal-Linsen und Kräutern

### **III. Tandoori Murghi Tikka und Shami**

Hähnchenfilet aus dem Tandoor und Shami-Kebab mit Chutney

### **IV. Dumba Bhendi**

Lammfleisch mit Okarschoten, Tomaten und Koriander

### **Palak Panir**

Spinat mit pakistanischem Käse und Pistazien

### **Murghi Amm**

Hähnchenfilet mit Mango in Buttersauce

### **V. Soja Khir**

Cremiges Soja-Dessert mit Vanille-Eis, Pistazien



## QUETTA MENÜ

ab 4 Personen pro Person 27,50 €

### **I. Paper mit Chutney**

Dünner Fladen aus Linsenmehl und Gewürzen zubereitet mit Chutney

### **II. Pachrang**

Vorspeisenplatte: Lamm & Hähnchen-Tikka, Tali-Fisch, Bengan, Chutneys

### **III. Murghi Bhuni**

Hähnchenfilet in Ingwer, Koriander und Masala gebraten

### **Murghabi Amm**

Ente mit Mango, Mandeln, Pistazien in Mackhansauce

### **Dal**

Dal-Linsen mit Koriander und Ingwer – pikant

### **IV. Dessert**

Vanille Eiscreme



## SHAHI MENÜ

für 2 Personen 44,50 €

### **I. Paper mit Chutney**

Dünner Fladen aus Linsenmehl und Gewürzen zubereitet mit Chutney

### **II. Dal Suppe**

Mit Dal-Linsen und Kräutern

### **III. Dumba Aur Murghi Tikka**

Lamm- und Hühnchen-Tikka aus dem Tandoor

### **IV. Murghi Mackhan**

Hähnchenfilet in Mackhansauce mit Orangen

### **Gosht Masalah**

Rindfleisch mit Masalah und Ingwer in pikanter Sauce.

### **V. Gulab Jamun**

Bällchen aus karamelisierter Milch und Panier, mit Mandeln und Pistazien



### **Öffnungszeiten:**

Mo. - So. 12:00 bis 22:00 Uhr

### **Balutschistan Barmbek**

Fuhlsbüttler Str. 172a

22305 Hamburg

Telefon: 040 / 65 79 55 03

E-Mail: info@balutschistan-barmbek.de

[www.balutschistan-barmbek.de](http://www.balutschistan-barmbek.de)