



# Balochistan

PAKISTANISCH - INDISCHE  
KÖSTLICHKEITEN

## SPEISEKARTE

RESTAURANT & LIEFERSERVICE



**JETZT BESTELLEN!**

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



**BLICK IN UNSERE KÜCHE**

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





## ☪ SUPPEN

- |   |   |   |
|---|---|---|
| <p><b>1. Mulghatani Suppe</b> <b>4,90 €</b><br/>Eine Suppe aus Dal-Linsen mit Kräutern zubereitet</p> | <p><b>2. Mandelcreme Suppe</b> <b>5,50 €</b><br/>Nach pakistanischer Art</p>                  | <p><b>3. Curry Suppe</b> <b>5,50 €</b><br/>Nach Original indischer Art</p>            |
| <p><b>4. Tomaten Suppe</b> <b>5,50 €</b><br/>Cremige Tomatensuppe nach indischer Art</p>              | <p><b>5. Murghi Yakhni</b> <b>5,50 €</b><br/>Pikante Suppe mit Hähnchenfilet und Kräutern</p> | <p><b>6. Chinga Suppe</b> <sup>B/G</sup> <b>6,00 €</b><br/>Krabbensuppe mit Sahne</p> |

## ☪ VORSPEISEN

- |   |  |  |
|---|--|--|
| <p><b>7. Palak Pakora</b> <sup>1/G</sup> <b>4,50 €</b><br/>Pakora aus Spinat und Zwiebelringen, in Kichererbsenmehlteilg und Gewürzen gebacken</p>  | <p><b>8. Bhajya Pakora</b> <sup>1/G</sup> <b>4,50 €</b><br/>Feingehackte Gemüsesorten in Kichererbsenmehl und Gewürzen gebacken</p>                                  | <p><b>9. Samosa</b> <sup>1/G/H</sup> <b>2,90 €</b><br/>Gefüllte Teigtasche mit Kartoffeln, Gemüse und Cashewnüssen</p>   |
| <p><b>10. Shami aur Pakora</b> <sup>1/G</sup> <b>5,50 €</b><br/>Vegetarisches Kebab und Spinat Pakora</p>   | <p><b>11. Onion Bhaji</b> <sup>1/G</sup> <b>4,90 €</b><br/>Zwiebeln mit Gewürzen, gebraten</p>   | <p><b>11a. Panir Pakora</b> <sup>1/G</sup> <b>5,50 €</b><br/>hausgemachter Käse im Teigmantel</p>  |
| <p><b>12. Pachrang</b> <sup>1/G/H</sup> <b>14,90 €</b><br/>Palak Pakora, Bhajya Pakora, Samosa, Shami, Kofta, Auberginen, Kartoffel-Pakora, Salat, Olive und verschiedene Chutneys</p>  | <p><b>13. Chicken Pakora</b> <sup>1/G</sup> <b>5,90 €</b><br/>Aus dem Tandoor gegrilltes Hähnchenfilet mit Kräutermischung</p>                                       | <p><b>14. Lamm Tikka Tandoori</b> <sup>1/G</sup> <b>6,90 €</b><br/>Lammfilet in Masalahaussauce eingelegt und im Lehmofen gegrillt</p>                           |
| <p><b>15. Murghi Lahori</b> <sup>1/G</sup> <b>5,20 €</b><br/>Hähnchenbrustfilet in Kichererbsenmehl, knusprig frittiert</p>   | <p><b>16. Machli Lahori</b> <sup>1/G/D</sup> <b>5,90 €</b><br/>Rotbarschfilet in Kichererbsenmehl, knusprig frittiert</p>  | <p><b>17. Scampi Pakora</b> <sup>1/G/D</sup> <b>6,90 €</b><br/>4 Stück, in Kichererbsenmehl, knusprig frittiert</p>  |
| <p><b>18. Tandoori-Pachrang MIX</b> <sup>1/G/D/B</sup> <b>21,90 €</b><br/>Gemischte Platte mit Hähnchenfilet, Lammfilet, Tali Murghi, Lahori Fisch, Scampi Tandoori mit verschiedenen Chutneys (Ohne Beilage, für 2 Personen)</p> | <p><b>19. Roti</b> <sup>A/G</sup> <b>2,00 €</b><br/>Ein Vollkorn-Fladenbrot aus Weizen- und Roggenmehl mit biologischem Getreide</p>                                 | <p><b>20. Paratha</b> <sup>A/G</sup> <b>2,50 €</b><br/>Ein in Butter gerolltes, knuspriges Vollkorn-Fladenbrot mit Kräutern und Masalah, dazu Podina Chutney</p> |
| <p><b>21. Raughan Nan</b> <sup>A/G/H</sup> <b>2,90 €</b><br/>Eine bekannte Roti Art mit Weißmehl</p>  | <p><b>22. Lahori Nan</b> <sup>A/G</sup> <b>2,90 €</b><br/>Nan mit Masalah, Ingwer, Knoblauch und Kräutern gebacken, mit Podina Chutney</p>                           | <p><b>23. Raughan Nan</b> <sup>A/G/H</sup> <b>2,90 €</b><br/>Nan mit Nüssen, Mandeln, Sonnenblumenkernen und Rosinen, mit Mango Chutney</p>                      |
| <p><b>24. Paper</b> <sup>G</sup> <b>1,00 €</b><br/>Dünner knuspriger Fladen aus Linsenmehl, mit Podina Chutney</p>  | <p><b>31. Yogi Nan</b> <sup>A/G</sup> <b>1,00 €</b><br/>Nan mit Masalah, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Koriander und Kräutern, gebacken mit Podina Chutney 3,00 €</p> |  |

## ☪ CHUTNEYS

- |  |  |   |
|--|--|---|
| <p><b>25. Podina Chutney</b> <sup>G</sup> <b>1,80 €</b><br/>aus Joghurt mit Pfefferminze, Koriander und anderen Gewürzen</p> | <p><b>26. Mango Chutney</b> <sup>G</sup> <b>2,00 €</b><br/>aus Mango und Achar zubereitet</p>  | <p><b>27. Reita</b> <sup>G</sup> <b>2,50 €</b><br/>aus Cumin, Joghurt und Kurkuma</p> |
| <p><b>29. Aschar</b> <sup>G</sup> <b>2,50 €</b><br/>aus Cumin, Joghurt und Kurkuma</p>                                       | <p><b>30. Scharfe Sauce</b> <b>2,00 €</b><br/>Kräftige scharfe Sauce aus Peperoni, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und diversen Gewürzen zubereitet</p> |   |

## ☪ SALATE

- |   |  |  |
|---|--|--|
| <p><b>38. Tomaten Salat</b> <sup>1/G</sup> <b>8,00 €</b><br/>Grüner Salat mit Tomaten-Paprika Schoten, kombiniert mit Kichererbsen, und Joghurt-Minzsauce</p> | <p><b>39. Punjabi Salat Spezial</b> <sup>1/G</sup> <b>8,50 €</b><br/>Ein großer gemischter Salatteller mit Hähnchenfilet aus dem Tandoor, mit einer Sauce aus frischer Minze und Granatapfelkernen</p> | <p><b>41. Jhinga Salat</b> <sup>1/G/B</sup> <b>8,90 €</b><br/>Ein gemischter Salatteller mit Riesengarnelen aus dem Tandoor und einer Sauce aus frischer Minze, Fladenbrot</p> |
|---|--|--|

Alle Gerichte mit Basmati-Reis, Salatbeilage, Minzsaucen und Fladenbrot aus dem Tandoor-Lehmfen.

## VEGETARISCH / VEGAN

- |   |   |   |
|---|---|---|
| <b>Nan Chole</b> <sup>1/2G/A</sup> <b>12,90 €</b><br>Kichererbsengemüse, pikant. Dazu Basmati Reis und Nan Brot   | <b>43. Dal Sabzi Pakora Thali</b> <sup>1/2G/A</sup> <b>12,90 €</b><br>Ein großer Teller mit Gemüse der Jahreszeit mit Dal-Linsen und Pakora                         | <b>44. Alu Palak Pakora Thali</b> <sup>1/2G/A</sup> <b>12,90 €</b><br>Spinat mit Kartoffeln, Methi-Kräutern, Butter und Pakora                |
| <b>Bengan Bhurta Pakora Thali</b> <sup>1/2G/A</sup> <b>13,50 €</b><br>Im Tandoor gebackene Auberginen mit Tomaten und Gewürzen, Olive und Palak Pakora  | <b>47. Balochistan Spezial Thali</b> <sup>1/2G/A</sup> <b>13,50 €</b><br>Ein Thali mit Dal-Chana, roten Bohnen, Gemüse und Palak-Pakora zubereitet                  | <b>50. Bengan Chana Thali</b> <sup>1/2G/A</sup> <b>12,90 €</b><br>Auberginen und Kichererbsen in Tikka-Sauce mit Kräutern und Pakora          |
| <b>Sabsi Karhai</b> <sup>1/2G</sup> <b>12,90 €</b><br>Ein Gericht mit frischem Gemüse der Jahreszeit, mit Ingwer und anderen Gewürzen                   | <b>52. Seitan Karhai</b> <sup>1/2G/HI</sup> <b>12,90 €</b><br>Ein Karhai mit Seitan und verschiedenem Gemüse in süß-pikanter Mandel-Currysauce                      | <b>53. Dal Makhni Karhai</b> <sup>1/2G</sup> <b>12,90 €</b><br>Ein Karhai mit verschiedenen Linsen in Tomaten-Currysauce                      |
| <b>Bhendi Bhuni Karhai</b> <sup>1/2G</sup> <b>13,50 €</b><br>Ein Karhai mit Okra (pakistanisches Gemüse), Zwiebeln und Tomaten                          | <b>55. Panir Palak Mewa</b> <sup>1/2G/H4</sup> <b>12,90 €</b><br>Pakistischer Käse mit Spinat und Tomaten, Pistazien, Cashewnüssen                                  | <b>57. Malai Kofta Amm</b> <sup>1/2G/H4</sup> <b>12,90 €</b><br>Ein runder Gemüse-Kabab mit gemahlene Cashewnüssen in Kokosnußsauce mit Mango |
| <b>Sabsi Channa Biryani</b> <sup>1/2G/HI</sup> <b>12,90 €</b><br>Ein Reisgericht mit Basmati-Reis, Gemüse der Saison, Kichererbsen, Rosinen und Mandeln | <b>55. Seitan Sabsi Biryani</b> <sup>1/2G/HI</sup> <b>13,50 €</b><br>Ein Reisgericht mit verschiedenen Gemüsesorten, Seitan, Kichererbsen, Mandeln und Cashewnüssen |   |

## LAMM

- |  |  |  |
|--|--|--|
| <b>Dumba Palak Thali</b> <sup>1/2G</sup> <b>15,50 €</b><br>Lammfilet mit Spinat, Tomaten und Kräutern, dazu Basmati-Reis, Salat, Roti, Olive und verschiedene Chutneys | <b>65. Dumba Bhendi Thali</b> <sup>1/2G</sup> <b>15,50 €</b><br>Lammfilet mit Okraschoten und Tomaten, dazu Basmati-Reis, Salat, Roti, Olive und verschiedene Chutneys | <b>66. Dumba Biryani</b> <sup>1/2G/H4/HI</sup> <b>16,90 €</b><br>Berühmtes Reisgericht mit Lammfilet, Cashewnüssen, Mandel, Rosinen und Reitasauce dazu ein kleiner frischer Salat |
| <b>Dumba Bengan Thali</b> <sup>1/2G</sup> <b>15,50 €</b><br>Lammfilet mit Auberginen in Masalhasauce, dazu Basmati-Reis, Roti, Olive und verschiedene Chutneys         | <b>69. Dumba Curry Karhai</b> <sup>1/2G</sup> <b>16,90 €</b><br>Lammfilet gegrillt mit Tomatensauce  | <b>73. Dumba Tikka-Masalah Karhai</b> <sup>1/2G</sup> <b>17,90 €</b><br>Traditionelle Art Lammfilet, gegrillt im Tandoor (Lehmfen), in Tikkasauce gebraten und mit Kräutern        |
| <b>Dumba Adrak Karhai</b> <sup>1/2G</sup> <b>16,90 €</b><br>Lammfilet gegrillt mit Ingwer, Koriander und frischer Minze. Ein pikantes Gericht                          | <b>76. Dumba Korma</b> <sup>1/2G/H4</sup> <b>16,90 €</b><br>Lammfilet gegrillt in einer köstlichen Sauce mit Kokosnuß, gemahlendem Badam, Cashewnüssen                 | <b>77. Dumba Amm</b> <sup>1/2G</sup> <b>16,90 €</b><br>Lammfilet gegrillt mit Mango in einer sahnigen Kormasauce   |
| <b>Dumba Shahi</b> <sup>1/2G/H7</sup> <b>16,90 €</b><br>Lammfilet gegrillt aus dem Tandoor mit Mackhansauce und Pistazien  |  |  |

## CHICKEN

- |   |  |  |
|---|--|--|
| <b>Murghi Chana Thali</b> <sup>1/2G/A</sup> <b>13,50 €</b><br>Ein großes Tellergericht mit Hähnchenfilet, Kichererbsen und Masalagewürzen | <b>96. Murghi Shorba Thali</b> <sup>1/2G/A</sup> <b>13,50 €</b><br>Hähnchenfilet in Masalhasauce   | <b>97. Murghi Biryani</b> <sup>1/2G/A/H4/HI</sup> <b>13,90 €</b><br>Biryani-Reisgericht mit Hähnchenfilet in Gemüse, Kichererbsen, Cashewnüssen, Mandeln, Rosinen, Reitasauce, kleiner Salat und Kräuter |
| <b>Murghi - Mackhan Karhai</b> <sup>1/2G/A</sup> <b>13,90 €</b><br>Im Lehmfen gegrilltes Hähnchenfilet, zubereitet in Mackhansauce        | <b>99. Murghi Jalfaresi Karhai</b> <sup>1/2G/A/H4</sup> <b>13,90 €</b><br>Hähnchenfilet in einer Cashew-Kormasauce   | <b>101. Murghi Palak Karhai</b> <sup>1/2G/A</sup> <b>13,90 €</b><br>Hähnchenfilet mit Spinat nach Balutschistan-Art in Masalah gekocht   |
| <b>Murghi Chili Karhai</b> <sup>1/2G/A</sup> <b>13,90 €</b><br>Hähnchenfilet in einer scharfen Masalah-Chilisauce mit Ingwer              | <b>103. Murghi Tikka-Tandoori Masalah</b> <sup>1/2G/A</sup> <b>14,90 €</b><br>Ein Hähnchengericht auf traditionelle Art im Lehmfen gegrillt, mit Ingwer, Knoblauch, Kurkuma und Masalagewürzen | <b>104. Murghi Sabsi Karhai</b> <sup>1/2G/A</sup> <b>13,90 €</b><br>Hähnchenfilet mit verschiedenem Gemüse und frischen Kräutern   |
| <b>Murghi Amm</b> <sup>1/2G/A</sup> <b>14,90 €</b><br>Hähnchenfilet mit Mango in einer sahnigen Kormasauce                                | <b>108. Murghi Shahi</b> <sup>1/2G/A/HI</sup> <b>14,90 €</b><br>Hähnchenfilet mit Orangen und Mandeln in einer Mackhansauce  | <b>109. Murghi Alu</b> <sup>1/2G/A</sup> <b>13,90 €</b><br>Hähnchenfilet mit Kartoffeln in Mackhansauce  |



Alle Gerichte mit Basmati-Reis, Salatbeilage, Minzsauce und Fladenbrot aus dem Tandoor-Lehmfen.

## ENTE

- 110. Murghabi-Jalfaresi Karhai** <sup>1/2G/A/1H4</sup> **16,90 €** Ente in einer Cashewnussauce und Kurkuma
- 111. Murghabi - Chili Karhai** <sup>1/2G/A</sup> **16,90 €** Ente in einer scharfen Masalah-Chilisauce mit Ingwer und Koriander
- 112. Murghabi - Mughlai Karhai** <sup>1/2G/A/1H4</sup> **16,90 €** Ente mit Kokosnuß, Cashewnüssen, Pistazien in Korma-Sauce
- 113. Murghabi Amm** <sup>1/2G/A</sup> **16,90 €** Ente mit Mango in einer sahnigen Kormasauce
- 114. Murghabi Mackhan** <sup>1/2G/A</sup> **16,90 €** Ente mit Orangen in Mackhansauce

## RINDFLEISCH

- 81. Gosht Sabsi Thali** <sup>1/2G</sup> **15,90 €** Rinderfilet gegrillt mit Gemüse der Saison in Currysauce
- 82. Gosht Shorba Thali** <sup>1/2G</sup> **15,90 €** Rinderfilet gegrillt mit Masala-Sauce
- 83. Gosht Dopiazza Karhai** <sup>1/2G/A</sup> **15,90 €** Rinderfilet gegrillt mit Zwiebeln und Ingwer und frischen Kräutern
- 84. Gosht Vindalu Karhai** <sup>1/2G/A</sup> **15,90 €** Ein bekanntes Rinderfilet gegrillt mit einer mittelscharfen Sauce und Kartoffeln
- 85. Gosht Korma** <sup>1/2G/1H1</sup> **15,90 €** Rinderfilet gegrillt in einer köstlichen Sauce mit Kokosnuß, gemahlenem Badam, Mandeln und Cashewnüsse
- 86. Gosht Amm** <sup>1/2G</sup> **15,90 €** Rinderfilet gegrillt mit Mango in Kormasauce

## FISCH & GARNELEN

- 118. Machli Curry Karhai** <sup>1/2G/A/D</sup> **14,70 €** Rotbarschfilet in Tomaten-Masalah-Koriandersauce
- 119. Machli Amm Shahi** <sup>1/2G/A/D</sup> **14,70 €** Lachsfilet in einer besonderen Kormasauce mit Mangofrüchten
- 120. Machli Tikka- Masalah Karhai** <sup>1/2G/A/D</sup> **14,70 €** Lachsfilet aus dem Lehmofen in pikanter Tikkasauce
- 121. Machli Dopiazza Karhai** <sup>1/2G/A/B</sup> **14,70 €** Rotbarschfilet in roter Currysauce mit Ingwer und Zwiebeln
- 122. Jhinga Korma** <sup>1/2G/A/B</sup> **16,70 €** Garnelen in Kormasauce mit Mandeln und Cashewnüssen
- 123. Jhinga Bhuna Karhai** <sup>1/2G/A/B</sup> **16,70 €** Garnelen mit Zwiebeln, Ingwer und Koriander gebraten
- 124. Jhinga Amm** <sup>1/2G/A/B</sup> **16,70 €** Garnelen mit Mackhansauce und Mango
- 125. Jhinga Biryani** <sup>1/2G/A/B/H</sup> **16,50 €** Biryani-Reisgericht mit Krabben, Garnelen, fein gehacktem Gemüse, Nüsse, Salat und Reita

## TANDOORI

- 130. Lahori Murghi Tandoori** <sup>1/2G</sup> **14,90 €** Hähnchenfilet gegrillt, in Kichererbsenmehl knusprig frittiert
- 131. Murghi Tikka Tandoori** <sup>1/2G</sup> **14,90 €** Hähnchenfilet aus dem Tandoor, gegrillt
- 132. Dumba Tikka Tandoori** <sup>1/2G</sup> **16,90 €** Lammfilet aus dem Tandoor, gegrillt
- 133. Tandoori Mix** <sup>1/2G</sup> **16,90 €** Hähnchenfilet und Lammfilet aus dem Tandoor, gegrillt
- 134. Balochistan Tandoori** <sup>1/2G/B</sup> **39,90 €** Eine Tandoori-Platte mit Hähnchenfilet, Lammfilet, Lachsfilet und Garnelen - Preis für 2 Personen -



## DESSERT

- |  |               |  |               |  |               |
|--|---------------|--|---------------|--|---------------|
| <b>148. Firmi</b> <sup>G/H</sup><br>Eine Süßspeise aus Reismehl, Milch, Rosenwasser, Mandeln und Pistazien | <b>3,00 €</b> | <b>149. Amm Dahi</b> <sup>G</sup><br>Eine Süßspeise aus Joghurt und Mango  | <b>3,00 €</b> | <b>150. Soja Khir</b> <sup>G/H7</sup><br>Cremiger Soja-Dessert mit Vanille-Eis und Pistazien | <b>3,90 €</b> |
| <b>151. Vanille-Eis mit Mango</b> <sup>G</sup>   | <b>3,90 €</b> | <b>152. Gulab Jamun</b> <sup>G/H</sup><br>Süßspeise aus Pakistan. Bällchen aus karamellierter Milch, Panir mit Mandeln und Pistazien | <b>3,90 €</b> |  |               |

## GETRÄNKE

- |   |               |  |               |  |               |
|---|---------------|--|---------------|--|---------------|
| <b>160. Mineralwasser 0,75l</b> (inkl. Pfand)   | <b>5,50 €</b> | <b>Coca Cola, Fanta, Sprite 0,2l</b> (inkl. Pfand)   | <b>2,50 €</b> | <b>167. Anar 0,3l</b> hausgemacht<br>Orangensaft, Grenadin, Mineralwasser            | <b>3,00 €</b> |
| <b>168. Amrud 0,3l</b> hausgemacht<br>mit Guaven und Mineralwasser  | <b>3,00 €</b> | <b>169. Aam 0,3l</b> hausgemacht<br>mit Mango und Mineralwasser                                    | <b>3,00 €</b> | <b>170. Rooh Afza 0,3l</b> hausgemacht<br>mit Apfelsaft, Orangensaft und Rosensirup  | <b>3,00 €</b> |
| <b>171. Podina Lassi 0,3l</b> <sup>G</sup> hausgemacht<br>Joghurt-Mix-Getränk mit Minze, Kräutern und Gurke                                     | <b>3,00 €</b> | <b>172. Balochistan Lassi</b> <sup>G/H</sup><br>Joghurt, Erdbeeren, Rosensirup, Mandeln, Pistazien | <b>4,00 €</b> | <b>173. Mango-Lassi</b> <sup>G/H</sup><br>mit Mango-Mark und Mandeln-Kokos-Pistazien | <b>4,30 €</b> |
| <b>175. Balochistan Drink</b> <sup>G/H</sup><br>Balutschidoodh, Sojamilch, zubereitet mit Mandeln, Kardamom, Pistazien, Kokosnuß und Rosensirup | <b>4,90 €</b> | <b>190. Alkoholfreies Hefeweizen 0,5l</b>  | <b>3,50 €</b> | <b>195. Franziskaner Hefeweizen 0,5l</b>   | <b>3,50 €</b> |
| <b>196. Flensburger Alkoholfrei 0,33l</b>   | <b>2,60 €</b> | <b>198. Pinkus Spezial 0,5l</b>  | <b>3,80 €</b> | <b>199. Pinkus Hefeweizen 0,5l</b><br>Pikante Suppe mit Hähnchenfleisch und Kräutern | <b>3,90 €</b> |

# BESTELLUNG

Wir liefern unsere Köstlichkeiten auch zu Ihnen nach Hause oder an Ihren Arbeitsplatz.



[www.balochistan-barmbek.de/bestellen](http://www.balochistan-barmbek.de/bestellen)  
oder telefonisch: 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 **39,00 €**

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

Dünner Fladen aus Linsenmehl und Gewürzen zubereitet mit Chutney

### **II. Samosa**

Gefüllte Teigtasche mit Sabzi-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  
Beilage: Basmati-Reis, Salat und Roti

### **IV. Amm Dahi**

Süßspeise aus Joghurt und Mango



J/G/H/A

## SABSI MENÜ

für 2 Personen **44,00 €**

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

Dünner Fladen aus Linsenmehl und Gewürzen zubereitet mit Chutney

### **II. Pachrang**

Vorspeisenteller: Samosa, Pakora, Shami, Kofta

### **III. Sabzi Bhuni**

Gemüse nach Jahreszeit mit Masalah, Ingwer und Koriander

### **Palak Panir**

Spinat mit pakistanischem Käse und Pistazien  
Als Beilage Basmati-Reis, Salat und Roti

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



J/G/H4/A

## KARACHI MENÜ

für 2 Personen **51,50 €**

### **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**

Lammfilet mit Okraschoten, Tomaten und Koriander

### **Palak Panir**

Spinat mit pakistanischem Käse und Pistazien

### **Murghi Amm**

Hähnchenfilet mit Mango in Buttersauce  
Beilage: Basmati-Reis, Salat und Roti

### **V. Soja Khir**

Cremiges Soja-Dessert mit Vanille-Eis, Pistazien



J/G/H7/A

## QUETTA MENÜ

ab 4 Personen pro Person **29,00 €**

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

Dünner Fladen aus Linsenmehl und Gewürzen zubereitet mit Chutney

### **II. Pachrang**

Vorspeisenplatte: Lammfilet & Hähnchen-Tikka, Tali-Fisch, Bengan, Salat und verschiedenen 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  
Beilage: Basmati-Reis, Salat und Roti

### **IV. Dessert**

Vanille Eiscreme



J/G/H/A/D

## SHAHI MENÜ

für 2 Personen **46,50 €**

### **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**

Lammfilet- und Hähnchenfilet-Tikka aus dem Tandoor

### **IV. Murghi Mackhan**

Hähnchenfilet in Mackhansauce mit Orangen

### **Gosht Masalah**

Rinderfilet mit Masalah und Ingwer in pikanter Sauce  
Beilage: Basmati-Reis, Salat und Roti

### **V. Gulab Jamun**

Bällchen aus karamellierter Milch und Panier, mit Mandeln und Pistazien



J/G/H7/A

### **Öffnungszeiten:**

Mo. - So. 11:30 bis 22:00 Uhr

### **Balochistan Barmbek**

Fuhlsbüttler Str. 172a

22305 Hamburg

Telefon: 040 / 65 79 55 03

E-Mail: info@balutschistan-barmbek.de

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