



Balochistan

PAKISTANISCH - INDISCHE
KÖSTLICHKEITEN

SPEISEKARTE

RESTAURANT & LIEFERSERVICE



JETZT BESTELLEN!

www.balochistan-barmbek.de/bestellen



BLICK IN UNSERE KÜCHE

www.balochistan-barmbek.de/video





DESSERT

- 148. Firni ^{G/H}** 4,90 € Eine Süßspeise aus Reismehl, Milch, Rosenwasser, Mandeln und Pistazien
- 149. Amm Dahi ^G** 4,50 € Eine Süßspeise aus Joghurt und Mango
- 150. Soja Khir ^{G/H7}** 4,90 € Cremiger Soja-Dessert mit Vanille-Eis und Pistazien
- 151. Vanille-Eis mit Mango ^G** 4,90 €
- 152. Gulab Jamun ^{G/H}** 5,90 € Süßspeise aus Pakistan. Bällchen aus karamellierter Milch, Panir mit Mandeln und Pistazien

GETRÄNKE

- 160. Mineralwasser 0,7l (inkl. Pfand)** 5,50 €
- 166. Coca Cola, Fanta, Sprite 0,2l (inkl. Pfand)** 2,90 €
- 167. Anar 0,4l hausgemacht** 4,90 € Orangensaft, Grenadin, Mineralwasser
- 168. Amrud 0,4l hausgemacht** 4,90 € mit Guaven und Mineralwasser
- 169. Aam 0,4l hausgemacht** 4,90 € mit Mango und Mineralwasser
- 170. Rooh Afza 0,4l hausgemacht** 4,90 € mit Apfelsaft, Orangensaft und Rosensirup
- 171. Podina Lassi 0,4l ^G hausgemacht** 4,50 € Joghurt-Mix-Getränk mit Minze, Kräutern und Gurke
- 172. Balochistan Lassi 0,4l ^{G/H}** 4,50 € Joghurt, Erdbeeren, Rosensirup, Mandeln, Pistazien
- 173. Mango-Lassi 0,4l ^{G/H}** 4,90 € mit Mango-Mark und Mandeln-Kokos-Pistazien
- 175. Balochistan Drink 0,4l ^{G/H}** 5,50 € Balutschidoodh, Sojamilch, zubereitet mit Mandeln, Kardamom, Pistazien, Kokosnuß und Rosensirup
- 190. Alkoholfreies Hefeweizen 0,5l** 3,90 €
- 195. Franziskaner Hefeweizen 0,5l** 3,90 €
- 196. Flensburger Alkoholfrei 0,33l** 3,50 €
- 198. Pinkus Spezial 0,5l** 3,80 €
- 199. Warsteiner, vom Fass 0,5l** 4,20 €

BESTELLUNG

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



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 Eiererzeugnisse 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.



SUPPEN

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

VORSPEISEN

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

CHUTNEYS

- | | | |
|--|---|---|
| 25. Podina Chutney ^G 2,50 €
aus Joghurt mit Pfefferminze, Koriander und anderen Gewürzen | 26. Mango Chutney ^G 2,90 €
aus Mango und Achar zubereitet | 27. Reita ^G 2,50 €
aus Cumin, Joghurt und Kurkuma |
| 29. Aschar ^G 2,50 €
Mix Pickels | 30. Scharfe Sauce 2,00 €
Kräftige scharfe Sauce aus Peperoni, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und diversen Gewürzen | |

SALATE

- | | | |
|---|--|---|
| 38. Tomaten Salat ^{I/G} 8,00 €
Grüner Salat mit Tomaten-Paprika Schoten, kombiniert mit Kichererbsen, und Joghurt-Minzsauce | 39. Punjabi Salat Spezial ^{I/G} 8,50 €
Ein großer gemischter Salatteller mit Hähnchenfilet aus dem Tandoor, mit einer Sauce aus frischer Minze und Granatapfelkernen | 41. Jhinga Salat ^{I/G/B} 10,90 €
Ein gemischter Salatteller mit Riesengarnelen aus dem Tandoor und einer Sauce aus frischer Minze, Fladenbrot |
|---|--|---|

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

VEGETARISCH / VEGAN

- 42. Nan Chole** ^{1/G/A} **12,90 €**
Kichererbsengemüse, pikant. Dazu Basmati Reis und Nan Brot
- 44. Alu Palak Pakora Thali** ^{1/G/A} **13,50 €**
Spinat mit Kartoffeln, Methi-Kräutern, Butter und Pakora
- 46. Bengan Bhurta Pakora Thali** **14,50 €**
^{1/G/A} Im Tandoor gebackene Auberginen mit Tomaten, Gewürzen, Oliven und Palak Pakora
- 47. Balochistan Spezial Thali** ^{1/G/A} **15,50 €**
Ein Thali mit Dal-Chana, roten Bohnen, Gemüse und Palak-Pakora
- 51. Sabsi Karhai** ^{1/G} **13,50 €**
Ein Gericht mit frischem Gemüse der Jahreszeit, mit Ingwer und anderen Gewürzen
- 52. Seitan Karhai** ^{1/G/H1} **13,50 €**
Ein Karhai mit Seitan und verschiedenem Gemüse in süß-pikanter Mandel-Currysauce
- 53. Dal Makhni Karhai** ^{1/G} **13,50 €**
Ein Karhai mit verschiedenen Linsen in Tomaten-Currysauce
- 54. Bhendi Bhuni Karhai** ^{1/G} **14,90 €**
Ein Karhai mit Okra (pakistanisches Gemüse), Zwiebeln und Tomaten
- 55. Panir Palak Mewa** ^{1/G/H4} **14,90 €**
Pakistischer Käse mit Spinat und Tomaten, Pistazien, Cashewnüssen
- 57. Malai Kofta Amm** ^{1/G/H4} **14,90 €**
Ein runder Gemüse-Kabab mit gemahlene Cashewnüssen in Kokosnußsauce mit Mango
- 60. Sabsi Channa Biryani** ^{1/G/H1} **13,50 €**
Ein Reisgericht mit Basmati-Reis, Gemüse der Saison, Kichererbsen, Rosinen und Mandeln
- 62. Seitan Sabsi Biryani** ^{1/G/H1} **13,90 €**
Ein Reisgericht mit verschiedenen Gemüsesorten, Seitan, Kichererbsen, Mandeln und Cashewnüssen

LAMM

- 63. Dumba Palak Thali** ^{1/G} **17,90 €**
Lammfilet mit Spinat, Tomaten und Kräutern, dazu Basmati-Reis, Oliven, Salat und verschiedene Chutneys
- 65. Dumba Bhendi Thali** ^{1/G} **17,90 €**
Lammfilet mit Okraschoten und Tomaten, dazu Basmati-Reis, Salat, Oliven und verschiedene Chutneys
- 66. Dumba Biryani** ^{1/G/H4/H1} **18,90 €**
Berühmtes Reisgericht mit Lammfilet, Cashewnüssen, Mandel, Rosinen und Reitasauce dazu ein kleiner frischer Salat
- 67. Dumba Bengan Thali** ^{1/G} **17,90 €**
Lammfilet mit Auberginen in Masalhsauce, dazu Basmati-Reis, Oliven und verschiedene Chutneys
- 69. Dumba Curry Karhai** ^{1/G} **17,90 €**
Lammfilet gegrillt mit Tomatensauce
- 73. Dumba Tikka-Masalalah Karhai** **18,90 €**
^{1/G} Traditionelle Art Lammfilet, gegrillt im Tandoor (Lehmfen), in Tikkasauce gebraten und mit Kräutern
- 74. Dumba Adrak Karhai** ^{1/G} **17,90 €**
Lammfilet gegrillt mit Ingwer, Koriander und frischer Minze. Ein pikantes Gericht
- 76. Dumba Korma** ^{1/G/H4} **17,90 €**
Lammfilet gegrillt in einer köstlichen Sauce mit Kokosnuß, gemahlenem Badam, Cashewnüssen
- 77. Dumba Amm** ^{1/G} **17,90 €**
Lammfilet gegrillt mit Mango in einer sahnigen Kormasauce
- 79. Dumba Shahi** ^{1/G/H7} **17,90 €**
Lammfilet gegrillt aus dem Tandoor mit Mackhansauce und Pistazien

RINDFLEISCH

- 81. Gosht Sabsi Thali** ^{1/G} **18,50 €**
Rinderfilet gegrillt mit Gemüse der Saison in Currysauce
- 82. Gosht Shorba Thali** ^{1/G} **18,50 €**
Rinderfilet gegrillt mit Masala-Sauce
- 86. Gosht Dopiaza Karhai** ^{1/G/A} **18,50 €**
Rinderfilet gegrillt mit Zwiebeln und Ingwer und frischen Kräutern
- 87. Gosht Vindalu Karhai** ^{1/G/A} **18,50 €**
Rinderfilet gegrillt mit einer mittelscharfen Sauce und Kartoffeln
- 90. Gosht Korma** ^{1/G/H1} **18,90 €**
Rinderfilet gegrillt in einer köstlichen Sauce mit Kokosnuß, gemahlenem Badam, Mandeln und Cashewnüsse
- 91. Gosht Amm** ^{1/G} **18,90 €**
Rinderfilet gegrillt mit Mango in Kormasauce

Alle Gerichte mit Basmati-Reis, Salatbeilage, Minzsaucе und Fladenbrot aus dem Tandoor-Lehmofen.

CHICKEN

- | | | |
|---|---|--|
| <p>94. Murghi Chana Thali ^{1/2G/A} 14,90 €
Ein großes Tellergericht mit Hähnchenfilet, Kichererbsen und Masalagewürzen</p> | <p>96. Murghi Shorba Thali ^{1/2G/A} 14,90 €
Hähnchenfilet in Masalahasauce</p> | <p>97. Murghi Biryani ^{1/2G/A/H4/H1} 15,90 €
Biryani-Reisgericht mit Hähnchenfilet in Gemüse, Kichererbsen, Cashewnüssen, Mandeln, Rosinen, Reitasauce, kleiner Salat und Kräuter</p> |
| <p>98. Murghi - Mackhan Karhai 16,90 €
^{1/2G/A} Im Lehmofen gegrilltes Hähnchenfilet, zubereitet in Mackhansauce</p> | <p>99. Murghi Jalfaresi Karhai ^{1/2G/A/H4} 16,90 €
Hähnchenfilet in einer Cashew-Kormasauce</p> | <p>101. Murghi Palak Karhai ^{1/2G/A} 16,90 €
Hähnchenfilet mit Spinat nach Balutschistan-Art in Masalah gekocht</p> |
| <p>102. Murghi Chili Karhai ^{1/2G/A} 16,90 €
Hähnchenfilet in einer scharfen Masalah-Chilisauce mit Ingwer</p> | <p>103. Murghi Tikka-Tandoori Masalah 17,50 €
^{1/2G/A} Ein Hähnchengericht auf traditionelle Art im Lehmofen gegrillt, mit Ingwer, Knoblauch, Kurkuma und Masalagewürzen</p> | <p>104. Murghi Sabsi Karhai ^{1/2G/A} 16,90 €
Hähnchenfilet mit verschiedenem Gemüse und frischen Kräutern</p> |
| <p>106. Murghi Amm ^{1/2G/A} 16,90 €
Hähnchenfilet mit Mango in einer sahnigen Kormasauce</p> | <p>108. Murghi Shahi ^{1/2G/A/H1} 16,90 €
Hähnchenfilet mit Orangen und Mandeln in einer Mackhansauce</p> | <p>109. Murghi Alu ^{1/2G/A} 16,90 €
Hähnchenfilet mit Kartoffeln in Mackhansauce</p> |

ENTE

- | | | |
|--|---|---|
| <p>110. Murghhabi-Jalfaresi Karhai 18,90 €
^{1/2G/A/H4} Ente in einer Cashewnussauce und Kurkuma</p> | <p>112. Murghhabi - Chili Karhai ^{1/2G/A} 18,90 €
Ente in einer scharfen Masalah-Chilisauce mit Ingwer und Koriander</p> | <p>113. Murghhabi - Mughlai Karhai 18,90 €
^{1/2G/A/H4} Ente mit Kokosnuß, Cashewnüssen, Pistazien in Korma-Sauce</p> |
| <p>114. Murghhabi Amm ^{1/2G/A} 18,90 €
Ente mit Mango in einer sahnigen Kormasauce</p> | <p>116. Murghhabi Mackhan ^{1/2G/A} 18,90 €
Ente mit Orangen in Mackhansauce</p> | |

FISCH & GARNELEN

- | | | |
|---|--|---|
| <p>118. Machli Curry Karhai ^{1/2G/A/D} 16,90 €
Rotbarschfilet in Tomaten-Mashala-Koriandersauce</p> | <p>120. Machli Amm Shahi ^{1/2G/A/D} 16,90 €
Lachsfilet in einer besonderen Kormasauce mit Mangofrüchten</p> | <p>123. Machli Tikka- Masalah Karhai 16,90 €
^{1/2G/A/D} Lachsfilet aus dem Lehmofen in pikanter Tikkasauce</p> |
| <p>124. Machli Dopiazza Karhai ^{1/2G/A/B} 16,90 €
Rotbarschfilet in roter Currysauce mit Ingwer und Zwiebeln</p> | <p>126. Jhinga Korma ^{1/2G/A/B} 18,90 €
Garnelen in Kormasauce mit Mandeln und Cashewnüssen</p> | <p>127. Jhinga Bhuna Karhai ^{1/2G/A/B} 18,90 €
Garnelen mit Zwiebeln, Ingwer und Koriander gebraten</p> |
| <p>128. Jhinga Amm ^{1/2G/A/B} 18,90 €
Garnelen mit Mackhansauce und Mango</p> | <p>129. Jhinga Biryani ^{1/2G/A/B/H} 18,90 €
Birani-Reisgericht mit Krabben, Garnelen und feingehacktem Gemüse und Nüssen. Dazu reichen wir Salat und Reitan</p> | |

TANDOORI

- | | | |
|---|---|---|
| <p>130. Lahori Murghi Tandoori ^{1/2G} 17,50 €
Hähnchenfilet gegrillt, in Kichererbsenmehl knusprig frittiert</p> | <p>131. Murghi Tikka Tandoori ^{1/2G} 17,50 €
Hähnchenfilet aus dem Tandoor, gegrillt</p> | <p>132. Dumba Tikka Tandoori ^{1/2G} 19,90 €
Lammfilet aus dem Tandoor, gegrillt</p> |
| <p>133. Tandoori Mix ^{1/2G} 20,90 €
Hähnchenfilet und Lammfilet aus dem Tandoor, gegrillt</p> | <p>134. Seekeh Kebab ^{1/2G} 16,90 €
gemischtes Hackfleisch mit Kräutern und Chutney</p> | <p>Balochistan Tandoori ^{1/2G/B} 42,90 €
Eine Tandoori-Platte mit Hähnchenfilet, Lammfilet, Lachsfilet und Garnelen - Preis für 2 Personen</p> |

UNSERE MENÜS

SINDH MENÜ

für 2 Personen **41,90 €**

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
Beilage: Basmati-Reis, Salat und Roti

IV. Amm Dahi

Süßspeise aus Joghurt und Mango



J/G/H/A

SABSI MENÜ

für 2 Personen **46,90 €**

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
Als Beilage Basmati-Reis, Salat und Roti

IV. Vanille-Eis mit Mango



J/G/H4/A

KARACHI MENÜ

für 2 Personen **54,90 €**

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 **33,00 €**

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 **49,90 €**

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@balochistan-barmbek.de

www.balochistan-barmbek.de