Mosi's®
Der Restaurant Kurier

192 Tamarind Hill Oerlikon - Indisch, Vegan

TOP SELLING

812 Butter Naan 4.50
Naan mit Knoblauch und Butter

VORSPEISEN

100 Aloo Tikki, mit Tamarind-Datel-Sauce, Minze und grünem Apfelchutney 9.50
Eins der beliebtesten Gerichte aus der Stadt Patiala im Nordwesten von Punjab; Gebratene Kartoffelküchlein mit einer Tamarind-Dattel-Sauce, Minze und grünem Apfelchutney

101 Onion and Potato Fritters, mit Minze-Sauce und Mango-Chutney 9.50
Mild gewürzte Zwiebel- und Kartoffelkrapfen, serviert mit Minzsauce und Mangochutney

102 Palak ka phool 10.50
Frittierte Teigtaschen mit Schafskäse und jungem Spinat gefüllt, serviert mit Birnen-Tamarindenchutney

103 Samosa vegetarisch 10.50
Knusprig gebratene Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen und von Hand gemahlenen Gewürzen

104 Samosa mit Poulet 10.50
Knusprig gebratene Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen oder mit gehacktem
Pouletfleisch und von Hand gemahlenen Gewürzen

105 Lamb Seekh Kebab, mit Minz-Sauce 12.50
Lammkebab mit frisch gemahlenen Gewürzen, im Tandurofen zubereitet, serviert mit Minzsauce

127 Lasuni Mushrooms 11.50
In Bierteig frittierte Champignons, serviert mit hausgemachter Knoblauchsauce

136 Keema Naan 14.50
Mit Ingwer, Knoblauch und Garam Masala gekochtes Lammhackfleisch auf frischem
Naan Brot

137 Amritsari Machi 14.50
Im Backteig frittierter Fisch mit sauer eingelegten roten Zwiebeln, serviert mit Mint-Sauce

138 Bhutani Prawns 16.50
In Butter, Knoblauch, Senfsamen und Curryblättern gebratene Riesencrevetten

139 Hydrabadi Tikka 13.50
In Yohurt, frischer Minze und Chily marinierte Pouletbrust, serviert mit
Randen und Mango - Chutney

106 Tamarind Lamb Fry 14.50
In Backteig frittierte Lammfiletstreifen mit süßem Chili und einer Sauce mit geräuchertem Koriander

109 Duck Tikka, mit Minze und grünem Apfelchutney 13.50
Im Tandurofen zubereitete, marinierte Ente, serviert mit Minze und grünem Apfelchutney

110 Tamarind Mix Platter (für 2 Personen) 24.50
Samosa (vegetarisch & Poulet), Palak Ka Pool, Aloo Tikki, Lamm Seekh Kebab,
Poulet Tikka

SUPPE

140 Tomato Soup 14.00
Tomtensuppe

285 Cream of Mushroom Soup 14.00
Champignon Creme

141 Palak and Dal Soup 14.00
Leichte Linsensuppe mit jungem Spinat und frisch gemahlenen Gewürzen

142 Mango Mint Shorba 14.00
Frische Mango-Minzsuppe mit indischen Kräutern und Gewürzen

SALAT

150 Indian Summer Salad 13.95
Frischer Salat mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Peperoni, serviert mit Mangochutney

151 Chicken Tikka Salad 14.95
Marinierte Pouletbrust mit Gartensalat, Kichererbsen, Gurken und Tomaten

152 Sweet Chilli Mix Sea Food Salad 16.95
Fish, Clams, Squids, Mussels, cuttlefish, octopus and shrimps with rocket leaves, Cumin, ground cloves and dill with homemade sweet and chilli dressing

HAUPTSPEISEN

111 Chicken Korma 34.00
Cremige Cashewnuss-Mandelsauce mit Safran und sehr milden Gewürzen

112 Chicken Tikka Masala 34.00
Cremige Knoblauch-Tomatensauce mit hand zerdrückten Bockshornkleeblättern

113 Chicken Kashmiri 34.00
Marinierte Pouletbrust in einer würzigen Cashewnusssauce gekocht, die mit Bockshornklee verfeinert wurde

114 Lamb Vindaloo 33.00
Eine sehr scharfe Currysauce mit Vindaloo Masala, Kartoffeln und Zwiebelchutney

118 Keema Matter 33.00
Gehacktes Lammfleisch und grüne Erbsen in einer Sauce aus Tomaten, Ingwer,
Zwiebeln und Knoblauch

116 Prawn Tak a Tak 36.00
Sehr scharfe, dicke Sauce mit roten Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Ingwer

130 Butter Chicken 34.00
In Stücke geschnittenes Poulet aus dem Tandurofen in einer cremigen Tomatensauce
mit Rahm und Butter verfeinert .Serviert mit gedämpftem Reis.

131 Chicken Chettinad 33.00
Ein beliebtes Gericht von der Küste Süd-Indiens: Poulet mit schwarzem Pfeffer, Zimt,
Curryblättern und Kokosnuss, Reis

132 Lamb Roganjosh 35.00
Eine Kashmiri-Delikatesse: Aromatisch gewürzte Lammkeule, langsam am Knochen gegart,Reis

133 Goa Fish Curry 34.00
In einer cremigen Kokosnusssauce gekochter Fisch, mit Senfkörnern und Lorbeerblättern, Reis

134 Prawn Jalfrezi 35.00
Mit Zwiebeln, Peperoni und Tomaten gekochte Riesencrevetten, gewürzt mit Carom-Samen, Reis

291 Rajasthani Ragda Meat 36.00
Aus der rosafarbenen Stadt: Für dieses spezielle Gericht wird gehacktes Lammfleisch und
gewürfelte Pouletbrust in einer Sauce mit Kreuzkümmelsamen und Garam Masala gekocht

300 Duck Madras 36.00
Marinierte Ente in einem würzigen Madras Curry

VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

161 Palak Paneer 29.00
Frischkäse gekocht mit Spinat, Gewürzen und einem Hauch Rahm

192 Tamarind Hill Oerlikon - Indisch, Vegan

359	**Aloo Ghobi** Blumenkohl und Kartoffeln mit Knoblauch und Kurkuma	29.00
119	**Aloo Baingan** In der Pfanne gebratene Auberginen und Kartoffeln mit Knoblauch und Kurkuma	29.00
162	**Dal Tadka** Gelbe Linsen mit Kümmel gekocht und geräucher	23.00
163	**Dal Makhani** Linsen mit Tomatenchutney, Butter, Rahm und Gewürzen	27.00
164	**Jeera Aloo** Kartoffeln mit Kümmel und Koriander gekocht und mit Limettensaft verfeinert	23.00
165	**Bhindi Masala** In der Pfanne gebratene Okra mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch	28.00
168	**Paneer Butter Masala** Frischkäse in einer cremigen Tomatensauce gekocht, mit Rahm und Butter abgerundet und mit grünem Chili und Koriander garniert	31.00
169	**Matter Paneer** Frischkäse und Erbsen mit Knoblauch und Ingwer, in einer traditionellen Currysauce gekocht	29.00
170	**Malai Kofta** Ein nordindisches, mughlaisches Gericht: Cremige Cashewnuss-Sauce mit vegetarischen Frischkäse-Klössen	32.00
124	**Rajma** Rote Bohnen in einem traditionellen Curry aus Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer gekocht	28.00
292	**Aloo Matter** Kartoffeln und Erbsen mit Knoblauch und Ingwer, gekocht in einer traditionellen Currysauce	28.00
293	**Chana Masala** Kichererbsen in einem traditionellen Zwiebel-Knoblauch- und Ingwercurry gekocht	26.00
290	**Vegetarian Almond and Coconut Sauce** Mischgemüse in sehr reichhaltiger, cremiger Mandel-Kokosnuss-Sauce mit getrockneten Rosenblättern garniert	29.00
167	**Shahi Mix Veg** Mischgemüse gekocht in reichhaltiger Zwiebel-Cashewnuss Sauce	31.00

THALIS

244	**Vegetarian Thal** Drei Gemüsecurrys mit Dal, serviert mit Raita, Papad, Basmatireis und Naan	34.50
231	**Chicken Thali** Pouletcurry und zwei Gemüsecurrys, serviert mit Dal, Raita, Papad, Basmatireis und Naan	36.50
232	**Lamb Thali** Lammcurry und zwei Gemüsecurrys, serviert mit Dal, Raita, Papad, Basmatireis und Naan	38.50
233	**Fish Thali** Fischcurry, und zwei Gemüsecurrys, serviert mit Dal, Raita, Papad, Basmatireis und Naan	35.50
234	**Spicy Shrimp Curry** Crevetten-Curry und zwei Gemüsecurrys, serviert mit Dal, Papad, Raita, Basmatireis und Naan	39.50

TANDOORI

Mit Joghurt und indischen Gewürzen marinierte Auswahl von Poulet, Lamm, Fisch, Crevetten oder Frischkäse im traditionellen Tandurofen zubereitet. Serviert mit gedämpftem Reis.

180	**Tandoori - Pouletbrust**	34.00
181	**Tandoori - Ente**	36.00
183	**Tandoori - Krevetten**	37.00
184	**Tandoori - Frischkäse**	34.00
305	**Tandoori - Mixed Grill** Ente, Poulet und Crevetten	39.00

BIRYANI (REISGERICHT)

Das Gemüse oder Fleisch wird zusammen mit dem Reis mariniert und gekocht. Seinen wohlriechenden und aromatischen Geschmack erhält es durch das sachte Weiterkochen auf niedriger Flamme

200	**Biryani - Vegetarisch**	31.00
201	**Biryani - Poulet**	34.00
202	**Biryani - Lamm**	36.00
401	**Biryani - Krevetten**	36.00
203	**Biryani - Tamarind Mix**	37.00

REIS

190	**Gedämpfter Reis**	4.50
191	**Pilaw Reis**	6.50
400	**Zwiebel Reis**	6.50
193	**Zitronenreis**	6.50
125	**Reis mit grünen Erbsen**	6.50

BROTE

210	**Butter Naan** Naan mit Butter	4.50
211	**Knoblauch Naan** Naan mit Knoblauch und Butter	5.50
212	**Knoblauch-Zwiebel-Koriander Naan**	6.50
213	**Peshawari Naan** Naan mit Kokosraspeln, Rosinen, Mandeln und kandiertem Zucker	6.50
214	**Paratha** Vollkornbrot mit Butter in einer Pfanne zubereitet	5.50
215	**Pudina Paratha** Vollkornbrot mit frischer Minze und Butter zubereitet	6.00
216	**Tandoori Roti** Vollkornbrot	4.50
296	**Cheese Naan**	6.50
126	**Masala Naan** Naan mit Chili und Zwiebeln	6.50
298	**Gluten Free Bread**	6.00

DESSERTS

280	**Gulab Jamun** Klassische Süssspeise aus der indischen Küche. Frittierte Teigbällchen aus eingekochter, cremiger Milch in aromatisiertem Zuckersirup, garniert mit Nüssen	9.50
271	**Tandoori Pineapple** Karamellisierte Ananas aus dem Tandurofen, serviert mit Sorbet und Brandy	13.00
500	**Kulif mit Malai** Indische Eisspezialität, Malai oder mit Pistazien	9.50
501	**Kulfi mit Pistazien** Indische Eisspezialität, Malai oder mit Pistazien	9.50
502	**Rice Pudding** In Milch gekochter Reis mit Trockenfrüchten (gekühlt)	11.50
503	**Chocolate Samosas** Deep fried pastry filled with chocolate cooked with cinnamon and cookies	12.50
504	**Dom Rubinrot** Himber Mousse, Himberfruchtpuree mit Schokomantel	12.50
505	**Mango and Passionsfruit Cheese Cake** Cheese cake with mango and passionfruit	12.50

ICE TEA

Hausgemacht

220	**Mango-Jasmine Ice Tea 0,5 l**	6.00
221	**Ginger-Lemongrass Ice Tea 0,5 l**	6.00

BIER

230	**Cobra Beer 0,3 l**	6.00