


# BHIMA'S

**Indisches Spezialitäten Restaurant**



**Peschelanger 14, 81735 München**  
**Öffnungszeiten: Täglich Geöffnet**  
**11:30 - 14:30 Uhr & 17:30 - 23:00 Uhr**

 **089-6708844**





# BHIMA'S

**Indisches Spezialitäten Restaurant**





प्रणाम



ਸਤਿ ਸ੍ਰੀ ਅਕਾਲ

नमस्ते

ନମସ୍କାର

आदाब

કેમ છો

नमस्कार



ARABIAN SEA

BAY OF BENGAL

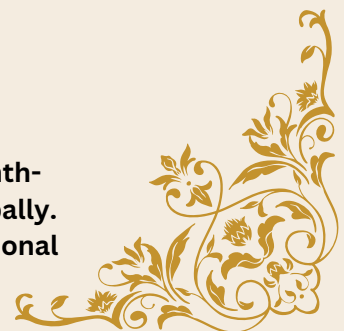
வணக்கம்

ನಮಸ್ತೆ

నమస్కారం

INDIAN OCEAN

India is a land of various cultures and a rich heritage. It is the seventh-largest country by area and the second-most populous country globally. India is the fifth largest economy by GDP. The peacock is India's national bird, and the Bengal tiger is the country's national animal.



*Willkommen*  
**BHIMA'S INDISCHES SPEZIALITÄTENRESTAURANT**

Das Bhima's Indian Specialty Restaurant wurde von einem Team leidenschaftlicher Menschen gegründet. Das Hauptziel besteht darin, authentisches indisches Essen mit verschiedenen Geschmacksrichtungen indischer Ayurveda-Arten zu servieren. Wir verwenden ayurvedische Arten nicht nur, um unseren Lebensmitteln guten Geschmack und Aroma zu verleihen, sondern auch, um die Immunität des Körpers zu stärken.

Wir passen unsere Gerichte an den Geschmack und Schärfegrad unserer Kunden an. Damit die Kunden unser Essen genießen und genießen können.

Bieten wir auch südindisches Essen an. unsere Südindisches gerichte ist das beste in München. Unser Konzept der südindischen Küche dreht sich darum, Dosas und Meduvada knuspriger und Idily weicher zu machen. Chutney und Sambar sollen die Highlights sein.

Wir haben unser Innendesign schlicht und elegant gehalten. Unser Ziel ist es, unseren Kunden eine tolle Atmosphäre zu bieten. Das Bhima's Restaurant hat ein recht modernes Aussehen mit einem Hauch indischem Flair. Wir haben drei Privatzimmer. Wir haben einen Raum als Partyraum mit einer DJ-Musikanlage und einer guten Lichtanlage eingerichtet. Unser Ziel ist es, unseren Kunden, die Partys im Bhima's veranstalten möchten, eine festliche Atmosphäre zu bieten.

Wir haben einen sehr schönen Sommergarten mit vielen Grünpflanzen rund um den Garten, was unseren Garten schön macht und auch für frische Brise für unsere Kunden sorgt.

Da wir uns in der Nähe des U/S-Bahnhofs und Busbahnhofs Trudering befinden, ist das Pendeln nach Bhima's einfacher. Wir verfügen über 20 private Parkplätze und es ist auch sehr einfach, einen Parkplatz in der Nähe unseres Restaurants zu finden, ohne Parkgebühren zu zahlen.

Wir laden Sie alle ein, unser Konzept der indischen Küche im Bhima's-Restaurantambiente zu erleben.

*Welcome*  
**BHIMA'S INDIAN SPECIALTY RESTAURANT**

Bhima's Indian Specialty Restaurant was founded by a team of passionate people. The main goal is to serve authentic Indian food with different flavors from Indian Ayurvedic species. We use Ayurvedic species not only to add good taste and flavor to our food, but also to strengthen body's immunity.

We adapt our dishes to the taste and degree of spicy of our customers. So the customers can enjoy our food.

We offer our South Indian food . Our South Indian dishes are the best in Munich. Our concept of South Indian cuisine revolves around making Dosas & Meduvada crispier and Idily softer. Chutney and sambar should be the Best.

We have kept our interior design simple and elegant. Our goal is to offer our customers a great atmosphere. Bhima's Resturant has a fairly modern look with a touch of Indian style. We have three private rooms. We set up one room as a party room with a DJ music system and a good lighting system. Our aim is to provide a Party atmosphere to our customers who want to host parties at Bhima's.

We have a very good summer garden with lots of green plants around the garden, which makes our garden beautiful and also provides fresh breeze for our customers.


As we are close to Trudering U/S train and bus station, commuting to Bhima's is easier. We have 20 private parking spaces and it is also very easy to find a parking space near our restaurant without paying parking fees.

We invite you all to experience our concept of Indian cuisine with Bhima's restaurant ambiance.




[shaktisakgmbh@gmail.com](mailto:shaktisakgmbh@gmail.com)





# Shorba – Suppen



- |   |       |
|---|-------|
| <b>1. Dal Shorba</b> (g) Indische Linsensuppe (Indian lentil soup)                              | €5,90 |
| <b>2. Lal Tamatar</b> (g) Tomaten-Cremesuppe (Tomato cream soup)                                | €5,90 |
| <b>3. Sabsie Shorba</b> (g) Gemüse-Cremesuppe (Vegetable cream soup)                            | €6,50 |
| <b>4. Palak Chicken soup</b> (g) Spinat, Hühnerfleisch Cremesuppe (Spinach, chicken cream soup) | €6,90 |
| <b>5. Chicken Shorba</b> (g) Hühner-Cremesuppe (Chicken cream Soup)                             | €6,50 |
| <b>6. Malkatani</b> (g) Linsen, Reis und Hühnerfleisch (scharf) (lentil, rice, and chicken)     | €7,50 |

## Salate



- |  |        |
|--|--------|
| <b>10. Beilage Salat</b><br>Kleiner gemischter Salat mit Haus-Joghurt Dressing<br>(Small mixed salad with house made Joghurt dressing)   | €5,50  |
| <b>11. Salat der Saison</b><br>Eisbergsalat mit Tomaten, Gurken und Mais<br>(Eis salat with Tomatoes, Cucumber and Mais)   | €5,50  |
| <b>12. Chana Chat</b> (g)<br>Kichererbsen mit Tomaten, Zwiebeln und Peperoni, pikant gewürzt<br>(Chickpeas with Tomatoes, onions, pepper-spicy)  | €6,90  |
| <b>13. Indian Salat</b><br>Tomaten, Gurken, rote Zwiebel und Karotten<br>(Tomatoes, Cucumber, red Onions and Carrot)   | €4,90  |
| <b>14. Chicken Chat</b> (g)<br>Hühnerfleisch mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika, mit indische gewürzt<br>(Chicken with Tomaten, onions, Paprika with Indian spices)                                       | €7,50  |
| <b>15. Salat Bhima's (Chef-Salat)</b><br>gebr. Hühnerbrustfiletstreifen, Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Mais, Champignons<br>(Fried Chicken breast with Eis-salat, Tomaten, cucumber, Mais, Champignons) | €8,50  |
| <b>16. Jheenga Salat</b><br>Drei Stück gegrillt Riesengarnelen, aus knackiger Salat-Kombination<br>(Three pieces of grilled king prawns with crispy salad combination)                                   | €10,90 |
- 
- 

# Shuruat – Vorspeisen

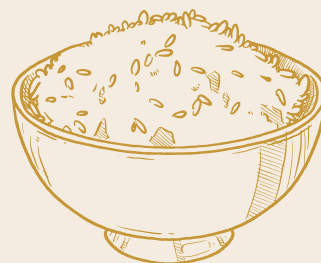
## Warme– Vorspeisen

- 20. Papad 2 Stück** €3,50  
Linsen Waffeln mit drei verschiedenen Sauce  
(Lentil wafers with 3 different tasty sauces)
- 21. Vegetable Pakora** €5,90  
In Kichererbsenmehl gebackenes Gemüse  
(Mixed vegetables coated with a light batter and deep fried)
- 22. Paneer Pakoraa (g)** €6,50  
In Kichererbsenmehl gebackener hausgemachter Käse  
(Home made Indian cheese coated with light batter and fried)
- 23. Onion Bajji** €6,50  
In Kichererbsenmehl gebackene Zwiebelringe  
(Onions fried in a chickpea flour coating)
- 24. Samosa (a)** €6,50  
Pastete mit Gemüse gefüllt  
(Crisp flour patties, filled with hash potatoes, fried golden brown)
- 25. Cut Mirchi pakora**  €6,50  
In Kichererbsenmehl gebackener Grün Chili  
(Greenchilli coated with light batter and fried)
- 26. Chicken (Murg) Pakora (a)** €6,90  
In Kichererbsenmehl gebackenes Hühnerbrustfilet  
(Morsels of tender juicy chicken coated with a lighter batter and fried)
- 27. Bhima's Chilly Chicken (a)** €9,90  
mehl gebackenes Hühnerbrustfilet mit indisches würtz  
(Morsels of tender juicy chicken coated with a lighter batter and Indian masala)
- 28. Chicken Lollipop (a,e)**  €10,90  
Hähnchenflügelkeule mit Paprika, Zwiebeln in rot trocken Scharf sauce  
(Chicken wings drumstick with Paprika, onions in red dry spicy sauce)
- 29. Gemiste vorspeise für ein person** €6,90  
Hors d'oevres for one
- 30. Gemiste vorspeisen für zwei personen** €13,50  
Hors d'oevres for two people
- 31. Ragada Chana Chat (Vegan)**  €7,90  
Kartofel and Kichererbsen mit Tomaten, Zwiebeln und Peperoni, pikant gewürzt  
(Potatoes and Chickpeas with Tomatoes, onions, pepper -spicy)



# Beilagen

- 40. Chapati (a,b)** €3,00  
Teigfladen aus dem Lehmofen  
(Flat unleavened Indian bread from Indian clay oven)
- 41. Nan (g,a)** €3,40  
Hefeteigfladen aus dem Lehmofen  
(Slightly leavened Indian bread from Indian clay oven)
- 42. Butter-Nan (g,a)** €3,90  
Butter-Hefeteigfladen aus dem Lehmofen  
(Slightly leavened Indian butter bread from Indian clay oven)
- 43. Gefülltes Nan (g,a)** €4,50  
mit Käse, oder Gemüse, oder Knoblauch oder Zwiebeln oder Kartoffel  
(with Cheese or vegetables or garlic or onions or potatoes)
- 44. Peshwari Nan (g,a,Hd)** €4,90  
Hefeteigfladen mit Käse, Hühnerfleisch, Rosinen, Kirschen, Cashewnüsse  
(Nan bread fillde with cheese, chicken, raisins, cherries and almonds)
- 45. Raita (g,k)** €5,50  
Joghurt mit Gurken, fein gewürzt  
(Lightly spiced yoghurt with cucumber)
- 46. Bagara Rice** €4,50  
Basmati reis mit indisches würtiz
- 47. Pualo Reis** €5,50  
Gebratener Basmati-Reis  
(Indian Basmati-Rice)
- 48. Tomato Rice** €5,50  
Tomaten Gebratener Basmati Reis  
(Tomato Fried Basmati Tice)
- 49. Bhatura (a)** €4,00  
Fritte Hefeteig Brot  
(Fried bread)



## *vegetarische Momos*

<b>60 Veg Steam Momos (a,f)</b>	<b>€9,90</b>
<b>61 Veg Fried Momos (a,f)</b>	<b>€10,50</b>
<b>62 Veg Chilly Momos (a,f)</b>	<b>€10,90</b>
<b>63 Veg Afgani Momos (a,f)</b>	<b>€11,50</b>
<b>64 Veg Tandoori Momos (a,f)</b>	<b>€11,90</b>
<b>65 Mixed Veg Momos (a,f)</b>	<b>€12,90</b>
<b>66 Veg Schezwan Momos (a,f)</b>	<b>€11,90</b>

## *Non-vegetarische Momos*

<b>70 Chicken Steam Momos (a,f)</b>	<b>€10,90</b>
<b>71 Chicken Fried Momos (a,f)</b>	<b>€11,50</b>
<b>72 Chicken Chilly Momos (a,f)</b>	<b>€11,90</b>
<b>73 Chicken Afgani Momos (a,f)</b>	<b>€12,50</b>
<b>74 Chicken Tandoori Momos (a,f)</b>	<b>€12,90</b>
<b>75 Mixed Chicken Momos (a,f)</b>	<b>€13,90</b>
<b>76 Chicken Schezwan Momos (a,f)</b>	<b>€12,90</b>







# South Indian



---

- 80. Sambar Idily** €7,90  
1 Gedämpfte, flach-runde Küchlein aus Reismehl zubereitet serviert mit Sambar  
(1 Steamed, flat-round cakes made from rice and lentil served with sambar)
- 81. Sambar Medu Vada** €6,90  
1 linsen krapen gewürzt mit Zwiebeln und serviert Sambar  
(1 donut made of lentil dow seasoned with onions served with sambar)
- 82. Idily (3 Stück/pieces) (e)** €8,90  
Gedämpfte, flach-runde Küchlein aus Reismehl zubereitet serviert mit Sambar & Chutney  
(Steamed, flat-round cakes made from rice and lentil served with sambar and chutney)
- 83. Medu Vada (3 Stuck/pieces) (e)** €10,50  
3 krapen aus Linsenmehl, gewürzt mit, Zwiebeln serviert mit Sambar & Chutney  
(3 donuts made from lentil flour seasoned with onions served with sambar and chutney)
- 84. 3 Idily & 1 Medu Vada (3 Idily+1Vada Stuck/pieces) (e)** €11,90  
3 Gedämpfte, flach-runde Küchlein & krapen aus Linsenmehl, mit Sambar & Chutney  
(3 Steamed, flat-round cakes with rice and lentil flour & 1 donuts made from lentil flour)
- 85. Dosa (e)** €9,00  
Crêpes aus Reis- und Linsen  
(Pancakes made of rice and lentil flour)
- 86. Masala Dosa (e)** €10,50  
Crêpes aus Reis- und Linsen gefüllt mit Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln  
(Pancakes made of rice and lentil flour stuffed with potatoes, tomatoes, onions)
- 87. Onion Dosa (e)** €10,00  
Crêpes aus Reis-und Linsen mit Zwiebeln  
(Pancakes made of rice and lentil flour with onions)
- 88. Egg Dosa (e)** €10,90  
Crêpes aus Reis-und Linsen mit Eier  
(Pancakes made of rice and lentil flour with Egg)
- 89. Paneer Dosa (e)** €10,90  
Crêpes aus Reis- und Linsen mit Haus gemacht käse  
(Pancakes made of rice and lentil flour with House prepared Paneer)
- 
- 

# Chinese Dishes

## 90. Honey Potato (f)

€7,50

Gebratene Kartoffel mit Honig, Paprika, Zwiebeln mit rot trocken Scharf sauce  
(Fried Potato with Honey, Paprika, onions in red dry spicy sauce)

## 91. Gobi Manchurian (f)

€10,50

Frisch Blumenkohl mit Paprika, Zwiebeln in rot trocken Scharf sauce  
(Fresh Cauliflower with Paprika, onions in red dry spicy sauce)

## 92. Chilly Potato (f)

€9,00

Gebratene Kartoffel Paprika, Zwiebeln mit rot trocken Scharf sauce  
(Fried Potato with Paprika, onions in red dry spicy sauce)

## 93. Chilly Paneer (f)

€10,50

Haus Gemacht Käse mit Paprika, Zwiebeln in rot trocken Scharf sauce  
(House made paneer with Paprika, onions in red dry spicy sauce)

## 94. Chilly Chicken (f)

€11,90

Zartes Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln in rot trocken Scharf sauce  
(Tender Chicken with Paprika, onions in red dry spicy sauce)

## 95. Chicken 65 (f)

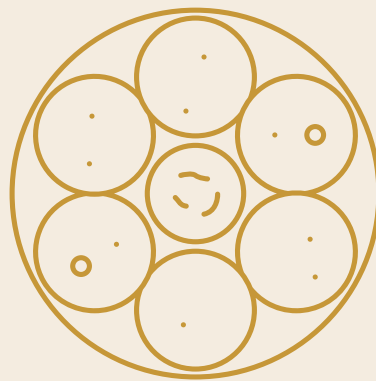
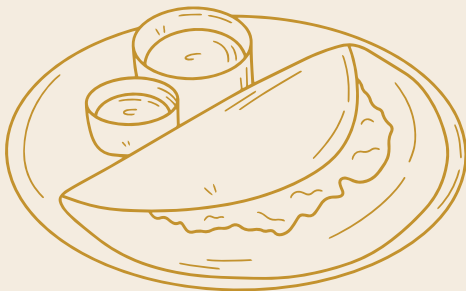
€11,90

Zartes Hühnerfleisch gerbraten mit joghurtmasala sauce und curry blätter  
(Tender Chicken with fried with , yogurt masala sauce and curry leaves)

## 96. Fish Chilly (f,d)

€12,50

Fisch mit Paprika, Zwiebeln in rot trocken Scharf sauce  
(Fish with Paprika, onions in red dry spicy sauce)







# Chef-Empfehlung



---

## 100. Butter Paneer Masala (g,ha)

€13,50

Hausegemachter käse in Butter Tomaten Sauce.  
(Homemade chesse in butter tomato sauce)

## 101. Navaratna korma (g,ha)

€14,50

Neun Verschiedene Gemüsesorten in curry und sahne sauce zubereitet  
(Nine different vegetables sort in rich gravy of tomatoes and cream)

## 102. Meethi Malai Mattar (g,ha)

€14,50

Ebsen und Methi Blätter in special Masalasoße (e,k)  
(Matar and Methi leaves Special Masala Sauce (e,k))

## 103. Mushroom Matter (g,ha)

€14,50

Champion und ebsen in fein gewürzter currysauce und Ingwer  
(Mushroom and chick peas with rich curry Sauce and ginger)

## 104. Bagara Vegetable (Hyderabadi Art) (e,k,ha)

€14,50

Gemüse in Hyderabadi special Masalasoße  
(Vegetables in Hyderabadi Special Masala Sauce)

## 105. Chicken Tikka Masala (ha)



€15,50

Gegrilltes Hühnerbrustfilet in Tomaten Masala soße  
(Grilled chicken breast in Tomato Masala sauce)

## 106. Butter Chicken (g,ha)

€15,90

Gegrilltes Hühnerbrustfilet in Tomaten butter sahne soße  
(Grilled chicken breast in Tomato butter cream sauce)



# Chef-Empfehlung

## 107. Chicken Tikka Jalfrize (g,ha)

€15,50

gegrillt Hähnchenbrustfilet, gebraten mit Zwiebeln, Paprika, und Koriander  
(grilled chicken breast, fried with onions, capsicum and coriander)

## 108. Lamm Vandaloo (Goa art) (g,ha)

€15,90

Lamm mit kartoffel und Spezialgewürzen aus Goa , sehr scharf  
(Lamm with Alu and special species from Goa, very spicy)

## 109. Bhindi Ghost (g,ha)

€16,90

frische Okraschoten, mit Lammfleisch in fein gewürzter Masalasoße  
(Fresh okra with tender lamm in fine species of Masalasaucce)

## 110. Botti Masala (g,ha)

€17,90

Zart mariniertes Lammfilet gegrillt mit Tomaten, Ingwer und Koriander  
(Marinated and grilled lamb fried with tomatoes onions in masala sauce)

## 111. Bagara jeenga (e,k,d)

€19,90

Riesengarnele in Hyderabadi special Masalasoße (e,k)  
(King prawns in Hyderabadi Special Masala Sauce (e,k))





# Aus unserem Tandoor Lehmofen

(Chicken, Lamm, Fisch, Riesengarnelen, Gemüse)



- |   |               |
|---|---------------|
| <b>120. Paneer Tikka (g,2)</b><br>Marinierte Käse aus Gegrilled aus Lehmofen dazu ein Salat, Soße<br>(Marinated Käse grilled in clayoven served with sauce, salad)                                    | <b>€14,00</b> |
| <b>121. Aachari Alu (g,2)</b><br>Marinierte kartofel mit pickel aus Lehmofen dazu ein Salat, Soße<br>(Potato's marinated in pickle and grilled in clayoven served with sauce, salad)                  | <b>€13,50</b> |
| <b>122. Tandoori Chicken (g,2)</b><br>Halbes Hühnchen mariniert in frischen indischen Gewürzen und gegrillt<br>(Half chicken marinated in fresh Indian spices and grilled in Indian clay oven)        | <b>€15,90</b> |
| <b>123. Chicken Tikka (g,2)</b><br>Hähnchenbrustfilet mariniert in frischen indischen Gewürzen<br>(Chicken breast marinated in fresh Indian spices and grilled in Indian clay oven)                   | <b>€15,90</b> |
| <b>124. Hariyali Kebab (Hyderabad art) (g,2)</b><br>Hähnchenbrustfilet mariniert mit Minze, Spinat Ingwer und Knoblauch<br>(Chicken breast marinated with mint, spinach, coriander and ginger-garlic) | <b>€15,50</b> |
| <b>125. Chicken Malai Kabab (g,hd)</b><br>Hähnchenbrustfilet fein gewürzt in Cashewnuts Buttercream soße<br>Mouth Melting morsels of chicken laced with Cashewnüsse cream served on a sizzler         | <b>€15,90</b> |
| <b>126. Botti Masala (g,2)</b><br>Zart mariniertes Lammfilet, gegrillt, dazu ein kleiner Salat und Nan<br>(Tenderly marinated filet of lamb grilled served with small salad and Nan)                  | <b>€17,90</b> |
| <b>127. Mixed Grill Platte (g,2)</b><br>Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten (Different kinds of grilled meat)   | <b>€19,90</b> |
| <b>128. Badshahi Jheenga (g,2)</b><br>Riesengarnelen mariniert, gegrillt, dazu ein kleiner Salat und Nan<br>(Kingprawns marinated grilled served with small salad and Nan)                            | <b>€21,90</b> |

# Curry-Spezialitäten Chicken



- 140. Punjabi Chicken Curry** (g,hd) €13,50  
Hühnerbrustfilet in Cashewnüsse Currysauce Punjabi art (scharf)  
(Chicken breast in Cashewnuts curry sauce in Punjabi art (spicy))
- 141. Chicken Sabjee** (g,hd) €14,90  
Zartes Hühnerbrustfilet mit Gemischtes Gemüse in Cashewnüsse Currysoße  
(Tender Chicken breast with mixed vegetables in a Cashewnuts Curry sauce)
- 142. Chicken Nilgiri** (g,hd) 🌿 €14,90  
Hühnerfleisch mit Koriander, Kräutersauce mit Kokosnussmilch, und Minze  
(Chicken with coriander in a herb sauce with coconut milk and mint)
- 143. Karahi Chicken** (g,hd) €14,90  
Hühnerbrustfilet gebraten in Cashewnüsse Currysoße, serviert in der Pfanne  
(Chicken breast fried in Cashewnuts Currysauce and served in pan)
- 144. Chicken Palak** (g,hd) €14,90  
(Hühnerbrustfilet mit Spinat in auf berühmte nordindische Art  
(Chicken breast with spinat in north Indian style)
- 145. Chicken Korma** (g,hd) €14,90  
Hühnerbrustfilet fein gewürzt, in Cashewnüsse Sahnesauce mit frucht  
(Chicken breast lightly spiced in a Cashewnuts cream sauce with fruits)
- 146. Chicken Mango** (g,hd) €14,90  
Hähnchenbrustfilet mit frischen Mango, in würziger Cashewnuss-soße  
(Chicken breast with fresh mango in spiced and thick cashew nut –sauce)
- 147. Chicken Vandaloo** (g,hd) (Goa art) 🌿 🌿 €14,90  
Hühnerfleisch mit Cashewnuts Spezial gewürzen aus Goa ,sehr scharf  
(Chicken breast with Cashewnuts special species from Goa, very spicy)
- 148. Chicken (Murg) Jaipuri** (g,hd) €15,00  
Hähnchen mit Sesamsamen, Cashew und Kokosnus, fein gewürzt mit frischem Koriander  
(Chicken breast with sesame seeds, cashewnuts & coconut, spices & fresh coriander)
- 149. Bagara Chicken** (e,k) €16,50  
Chicken in Hyderabad special Masalasoße. (e,k)  
(Chicken in Hyderabad Special Masala Sauce. (e,k)
- 150. Chicken Kolhapuri** 🌿 (g,hd) €14,90  
Hähnchen in Maharatrian Cashewnüsse Masalasoße  
(Chicken in Maharatrian Cashewnuts Special Masala Sauce)



# *Fisch-Spezialitäten*



**160. Bengali Fisch Curry (Bengalische art) (e,k,d) €15,50**

Fisch in Kokosnuss, Minze, Chili, Koriander und Ingwer  
(Fish prepared in coconut mint, green, chili, coriander and ginger)

**161. Punjabi Fisch Curry (g,d,hd) €15,50**

Rotbarschfilet nach Cashewnüsse Punjabi-Art in scharfer Currysoße  
(Rotbarsch fish in Cashewnuts Punjabi style in spicy Currysauce)

**162. Fisch Masala (g,d,hd) €16,50**

Rotbarschfilet zubereitet nach ostindischer Art, Cashewnüsse Currysoße  
(Rotbarsch fish prepared in east Indian style Cashewnuts curry sauce)

**163. Fisch Mango (g,l,hd) €15,90**

Fisch mit frischer Mango, in Mango-Safran-Cashewnüsse-Sauce  
(Fish with fresh mango, in mango-saffron cashew nuts-sauce)

**164. Jheenga Palak (g,hd) €16,50**

Riesengarnelen mit Cashewnüsse, Spinat in auf berühmte nordindische Art  
(kingprawns with Cashewnuts, spinat in north Indian style)

**165. Bagara Jheenga (e,k) €16,50**

Hühnerbrustfilet mit Spinat in auf berühmte nordindische Art  
(Chicken breast with spinat in north Indian style)

**164. Mango Jheenga (g,d,hd) €19,90**



Riesengarnelen mit frischer Mango, Ananas, in Mango-Safran-Cashewnüsse  
(kingprawns with fresh mango ,pineapple in mango-saffron cashew nuts-sauce)

**165. Jheenga curry (g,d,hd) €19,90**

Riesengarnelen in Kräftiger Cashewnüsse Currysoße  
(Kingprawns in thick spicy Cashewnuts curry sauce)

**166. Jheenga Masala (g,d,hd) €19,90**

Riesengarnelen zubereitet nach ostindischer Art, Cashewnüsse Currysoße  
(Riesengarnelen prepared in east Indian style Cashewnuts curry sauce)





# Curry-Spezialitäten Lamm

- 180. Rogan Josh** (g,hd) €16,50  
Zartes Lammfleisch in Rogan Cashewnüsse Curry Sauce  
(Tender Lamb in Cashewnuts Rogan Sauce)
- 181. Lamm Do Pyaja** (g,hd) €16,90  
Lammfleisch mit Tomaten und Zwiebeln in Joghurt-Cashewnüsse Currysoße  
(Lamb with tomatoes and onions in yoghurt-Cashewnuts curry sauce)
- 182. Karahi Lamm** (g,hd) €16,90  
Lammfleisch in Cashewnüsse Currysauce, gebraten in der Pfanne  
(Lamb fried in Cashewnuts Currysauce, and served in pan)
- 183. Lamm Palak** (g,hd) €16,90  
Lammfleisch mit Spinat in auf berühmte nordindische Art  
(Lamb with spinach and in north Indian style)
- 184. Lamm Nilgiri** (g,hd)  €16,90  
Lammfleisch mit Koriander, Kräutersauce mit Kokosnussmilch, und Minze  
(Lamb with coriander in a herb sauce with coconut milk and mint)
- 185. Kashmiri Gosht (kashmiri art)** (g,hd)  €16,90  
Lammfleisch mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Koriander, Kaschmir scharf Soße  
(Lamb with ginger-garlic, onions coriander in Kashmir spicy sauce)
- 186. Chana Gosht** (g,hd) €16,90  
Lammfleisch mit Kichererbsen, kräftig gewürzt mit Ingwer, Knoblauch und frischem Koriander  
(Lamb with chick peas with thick spicy sauce with ginger-garlic and fresh coriander)
- 187. Bagara Lamm** (e,k,d)  €16,90  
Lamm in Hyderabadi special Masalasoße (e,k)  
(Lamb in Hyderabadi Special Masala Sauce (e,k))
- 188. Lamm Kohlapuri**  (g,hd) €16,90  
Lamm in Maharatrian Masalasoße  
(Mutton in Maharatrian Special Masala Sauce)

# Enten-Spezialitäten

## 200. Ente Jalfrieze (g,hd)

€17,90

Ente mit Zwiebeln, Paprika, und Koriander in Cashewnüsse curry sauce  
(Duck with onions, capsicum and coriander in curry sauce)

## 201. Ente Mango (g,hd)

€17,90

Enten mit frischer Mango, in Mango - Cashewnüsse -Sauce  
(Duck with fresh mango in-saffron cashew nut sauce)

## 202. Ente Bombay Curry (Art von Bombay) (g,hd)

€17,90

Ente mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Koriander in scharfer Soße  
(Duck with ginger-garlic, onions coriander in spicy sauce)

## 203. Karahi Ente (g,hd)

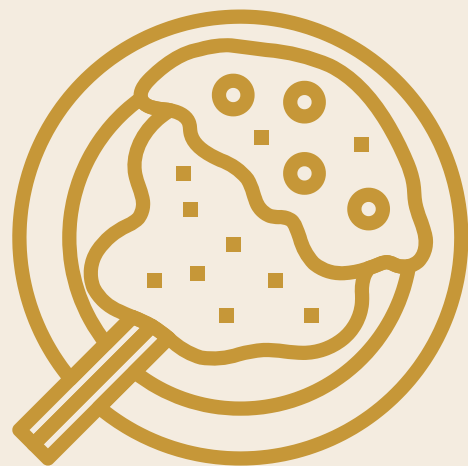
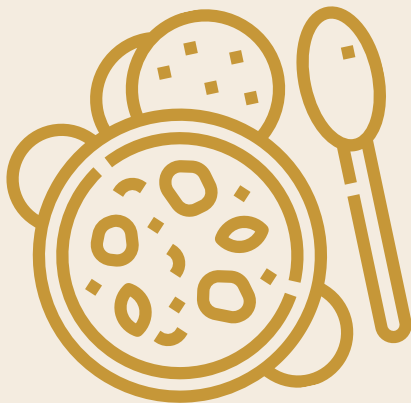
€17,90

Enten in kräftiger Curry Cashewnüsse Soße mit Tomaten,Paprika und Zwiebeln  
(Duck fried in thick Curry cashew nut sauce, Tomatoes, capsicums and onions)

## 204. Bagara Ente (e,k,d,hd)

€17,90

Ente in Hyderabadi special Cashewnüsse Masalasoße (e,k)  
(Duck in Hyderabadi Special cashew nut Masala Sauce (e,k))





# Vegetarische Gerichte



---

- 210. Dal Tarka** €9,90  
Indisches Nationalgericht, gelbe Linsen mit Tomaten  
(Indian yellow lentils with tomatoes National dish)
- 211. Dal Makhani (g)** €11.50  
Indisches Linsengericht in Butter sahne Sauce  
(Indian lentils dish with butter cream sauce)
- 212. Alu Gobi Masala (Vegan)** €12.00  
Blumenkohl und Kartoffeln gekocht mit Tomaten und Ingwer (fein gewürzt)  
(Cauliflower and potatoes fried with tomatoes and ginger, coriander)
- 213. Palak Chana (g) (Vegan)** €12,50  
Rahmspinat mit Kichererbsen, frischen Tomaten, Ingwer  
(Spinach with chickpea, fresh Tomatoes and ginger)
- 214. Palak Paneer (g,hd)** €12,90  
Rahmspinat mit hausgemachtem Käse (fein gewürzt)  
(Spinach with cottage cheese fine blend spices)
- 215. Malai Koftas (g,hd)** €12,50  
klößchen mit Käse und Kartoffeln in Mandelsahnesauce  
(Fried cheese and potatoes balls in Almond cream sauce)
- 216. Karahi Paneer (g,hd)** €13,00  
Hausgemachter Käse, gebraten in Cashewnüsse Currysauce mit Tomaten und Zwiebeln  
(Cottage cheese fried in curry Cashew nuts sauce with Tomatoes, onions)
- 217. Mattar Panner (g,hd)** €13,00  
Hausgemachter Käse, gebraten in Cashewnüsse Currysauce mit erbsen, Tomaten und Zwiebeln  
(Cottage cheese fried in Cashew nuts curry sauce with peas, Tomatoes, onions)
- 218. Chana Alu (Vegan)** €12,50  
Kichererbsen mit frischen Kartoffeln, Tomaten und Zwiebeln und Ingwer  
(Chick peas with fresh potatoes, Tomatoes, onions and ginger)
- 
- 







# Vegetarische Gerichte



- 219. Bhindi Masala** (g,hd) €12,90  
Okraschoten gebraten mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und frischem Koriander  
(Okra fried with Tomatoes, onions, ginger and fresh coriander)
- 220. Vegetable Jalfrize** (g,hd) (north indian art)  €12,50  
Gemischte Gemüse, gebraten mit Zwiebeln, Paprika, und Koriander  
(Mixed vegetables, fried with onions, capsicum and coriander)
- 221. Bhindi Chana** €12,90  
Okraschoten mit Kichererbsen gebraten mit Zwiebeln, Ingwer und Koriander  
(Okra with chick peas fried with onions ginger and coriander)
- 222. Mixed Vegetables** €12,90  
Gemischtes Gemüse mit Ingwer Knoblauch und Koriander in würzigen Curry  
(Mixed vegetables fried with spicy curry sauce with ginger garlic and coriander)
- 223. Bagara Alu** (Hyderabadi Art) (e,k,d)  €12,90  
Kartoffel in Hyderabadi special Masalasoße (e,k)  
(potatoe in Hyderabadi Special Masala Sauce (e,k))

## Thalis – gemischte Platten



- 230. Vegetable Thali** (g,hd) €16,90  
2 Gemüsegerichte, Dal, Raita, Reis Chappati, und klein gemischten Salat  
(2 vegetables curry, Dal, Raita, Rice, Chappati, and small salad)
- 231. Thali** (g,hd) €17,50  
1 Fleisch-Currygericht, Gemüse, Dal, Raita, Chappati und einem klein Salat  
(1 meat dish, vegetable dish, Dal, Raita, Chappati, and salad)
- 232. Bhima's Thali** (g,hd) €18,50  
2 Fleisch-Currygerichte 1 Gemüsegericht, Dal, Raita, Chappati, & kleinen Salat  
(2 meat dishes 1 vegetable, Dal, Raita, Chappati, and salad)
- 233. Bhima's Fish Thali** (g,hd) €19,90  
2 Fisch-Currygerichte 1 Gemüsegericht, Dal, Raita, Chappati & kleinen Salat  
(2 fish dishes, vegetable dish, Dal, Raita, Chapati and salad)
- 
- 

# Biryanis / Reis Spezialitäten

## 240. Paneer Birayani (g)

€13,90

Haus gemacht Käse mit indisches würzt, Mandel, in Safran-Reis  
(House prepared paneer with Indian masalas and Almond in saffron-rise)

## 241. Vegetable Biryani (g)

€13,50

Gemüse mit indisches würzt, Mandel, in Safran-Reis  
(Vegetables with Indian masalas and Almond in saffron-rise)

## 242. Chicken Biryani (g)

€13,90

Hühnerfleisch mit indisches würzt, Mandel, in Safran-Reis  
(Chicken with Indian masalas and Almond in saffron-rise)

## 243. Lamm Biryani (g)

€15,50

Lammfleisch mit indisches würzt, Mandel, in Safran-Reis  
(Lamb with Indian masalas and Almond in saffron-rise)

## 244. Fisch Biryani (g)

€18,00

Fisch mit indisches würzt, Mandel, in Safran-Reis  
(Fish with Indian masalas and Almond in saffron-rise)

## 245. Jeenga Biryani (g)

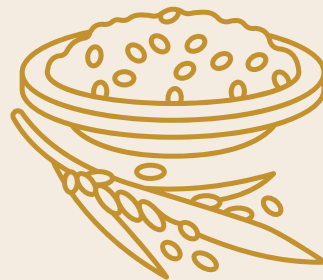
€18,90

Riesengarnelen mit indisches würzt, Mandel, in Safran-Reis  
(King prawns with Indian masalas and Almond in saffron-rise)

## 246. Bhima's Biryani (g)

€17,90

Hühnerfleisch, Lammfleisch, Shrimps mit alle indisches würzt Mandel, in Safran-Reis  
(Chicken,lamb, prawns with Indian masalas and Almond in saffron-rise)



# Fried Reis Spezialitäten

## 250. Veg Fried Rice (g,f)

Fisches Gemüse mit würzt,Knoblauch,Soya Sauce with Reis  
(Fresh Vegetables with masalas, garlic and Soya sauce with rise)

€11,90

## 251. Egg Fried Rice (g,f)

Eier mit würzt,Knoblauch,Soya Sauce with Reis  
(Eggs with masalas, garlic and Soya sauce with rise)

€12,50

## 252. Chicken Fried rice (g,f)

Hühnerfleisch mit würzt,Knoblauch,Soya Sauce with Reis  
(Chicken with masalas, garlic and Soya sauce with rise)

€12,90

## 253. Shrimps Fried Rice (g,f)

Cocktail Shrimps mit würzt,Knoblauch,Soya Sauce with Reis  
(Cocktail Shrimps with masalas, garlic and Soya sauce with rise)

€13,50

# Nachspeisen

## 260. Vanille-Eis (g)

mit Schlagsahne / with spray cream.

€4,50

## 261. Mango-Crème (g,c,h)

Mango Creme mit Vanille-Eis / Mango cream with vanilla ice

€5,50

## 262. Gulab Jamun (g)

Frittierte Milchbällchen in Zuckersirup

€5,90

## 263. Kulfi (g) (Mango,Pista,Rasmalai)

Honigmilch milk mit Mandeln und Pistazien

€5,50

## 264. Gajar ka Halwa (g,hd)

geriebene Karotten mit Mandel und Rosinen / Grated carrots with almond and raisins

€5,90

## 265. Double ka mitta

Hyderabadi besonders Desert / Hyderabad special desert

€5,90



# Allergene & Zusatzstoffe

## Allergene und Zusatzstoffe

### Zusatzstoffe

- 1 mit Konservierungsstoff
- 2 mit Farbstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 mit Phosphat
- 6 mit Süßungsmittel(n)
- 7 enthält eine Phenylalaninquelle
- 8 geschwefelt
- 9 geschwärzt
- 10 gewachst
- 11 koffeinhaltig
- 12 chininhaltig

### Allergene

- Aa Weizen
- Ab Roggen
- Ac Gerste
- Ad Hafer
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch

- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch (einschließlich Laktose)  
Schalenfrüchte:
  - Ha Mandeln
  - Hb Haselnüsse
  - Hc Walnüsse
  - Hd Cashewnüsse
  - He Pekannüsse
  - Hf Paranüsse
  - Hg Pistazien
  - Hh Macadanianüsse
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid und Sulfite
- M Lupinen
- N Weichtiere

**Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran Basmati Reis**

**All dishes are served with best saffron Basmati rice**

# Getränkekarte

## Aperitifs

300 Glas Sekt (oder) proseccom (m)	0,1 L	€4,90
301 Aperitif das Tagesm (m)	0,1 L	€5,90
302 Red Bull	0,25 L	€4,00
303 Campari Soda (1)	4 cl	€6,50
304 Campari Orange (1)	4 cl	€6,90
305 Martini Biancom (m)	4 cl	€6,50
306 Sherry Medium dry	4 cl	€6,50
307 Aperol Spritz (Prosecco)	0,25 L	€6,90

## Sekt & Champagner

310 Prosecco Spum Doc Tieviso	0,1 L	€5,50
311 Prosecco flasche Spam Colde Mez	0,75 L	€30,00
312 Veuve Clicquot	0,20 L	€18,00
313 Veuve Clicquot	0,75 L	€89,00
314 Taittinger Brut Rose	0,75 L	€95,00





# Biere

---

320 Paulaner Hell (vom Fass) (a)	0,50 L	€3,90
321 Paulaner Pils (Flasche) (a)	0,30 L	€3,50
322 Paulaner Weißbier - Hefe (vom Fass) (a, weizen)	0,50 L	€4,20
323 Paulaner Weißbier - Dunkel (Flasche) (a,weizen)	0,50 L	€4,20
324 Paulaner Weißbier - Leichtes (Flasche) (a, weizen)	0,50 L	€4,20
325 Paulaner Dunkel (Flasche) (a,weizen)	0,50 L	€4,20
326 Paulaner Alkoholfrei Hell (Flasche)	0,33 L	€3,90
327 Paulaner Alkoholfrei Weißbier (Flasche)	0,33 L	€4,20
328 Radler (a,weizen)	0,40 L	€3,90
329 Russe (a,weizen)	0,50 L	€4,20
330 Cola weißen	0,50 L	€4,20
331 Indisches Bier (Flasche)	0,33 L	€4,20

## Indische Getränke


---

340 Mango Lassi (8,g)	0,30 L	€4,20
341 Lassi Süß (8,g)	0,30 L	€3,90
342 Lassi Sauer (8,g)	0,30 L	€3,90
343 Mango Saft	0,30 L	€3,50
344 Mangosaftschorle	0,40 L	€4,20
345 Lycheesaft	0,30 L	€3,50
346 Lycheesaftschorle	0,40 L	€4,20
347 Lime Soda	0,40 L	€4,20
348 Jaljeera Water	0,40 L	€4,50
349 Badham Milk	0,30 L	€4,50
350 Frui Punch	0,40 L	€4,20

## Heiße Getränke

---

360 Tasse Kaffee		€3,50
361 Espresso		€3,00
362 Doppelter Espresso		€3,90
363 Tasse Chai - Indischer Haustee (8,9,11,g)		€3,90
364 Tasse Cappucino (8,9,g)		€3,90
365 Milch Kaffee (cafe au lait)		€4,20
366 GlasTee (Grüne / Schwarze / Jasminen / Kamillen / Pfefferminz)		€3,90



## *Alkoholfreie Getränke*

370 Tafelwasser	0,20 L	€2,50
371 Tafelwasser	0,40 L	€2,90
372 Adelholzener (Mineral Wasser)	0,50 L	€4,90
373 Adelholzener (Mineral Wasser)	0,75 L	€6,50
374 Adelholzener (Stilles Wasser)	0,50 L	€4,90
375 Adelholzener (Stilles Wasser)	0,75 L	€6,50
376 Spezi (1,9)	0,40 L	€3,90
377 Coca Cola (1,9) / Coca Cola Light (1,9,11)	0,40 L	€3,90
378 Fanta	0,40 L	€3,90
379 Bitter Lemon (3,10)	0,20 L	€3,50
380 Tonic Water (3,10)	0,20 L	€3,50
381 Ginger Ale (3,10)	0,20 L	€3,50

## *Saft und Schorle*

390 Apfelsaft	0,20 L	€3,20
391 Apfelsaftschorle	0,40 L	€3,90
392 Orangensaft	0,25 L	€3,20
393 Orangensaftschorle	0,40 L	€3,90
394 Annassaft	0,25 L	€3,20
395 Annassaftschorle	0,40 L	€4,20
396 Marcujasaft	0,25 L	€3,20
397 Marcujasaftschorle	0,40 L	€4,20
398 Johannisbeersaft	0,25 L	€3,20
399 Johannisbeersaftschorle	0,40 L	€4,20

## *Whisky*

400 Johnny Walker Black Label 40 %	4 cl	€5,50
401 Johnny Walker Red Label 40 %	4 cl	€5,00
402 Chivas Regal	4 cl	€5,50
403 Ballantines	4 cl	€5,00





## *Spirituosen*

410 Indische Mangoschnaps 38 %	2 cl	€3,90
411 Old Monk Rum (Indische Rum) 42,8 %	2 cl	€3,90
412 Fernet Branca 42 %	2 cl	€3,90
413 Ramazotti 32 %	4 cl	€3,90
414 Averna 34 %	4 cl	€3,90
415 Grappa 40 %	2 cl	€3,90
416 Remy Martin V.S.O.P 40%	2 cl	€3,90
417 Williamsbirne 40 %	2 cl	€3,90

## *Weiß offene weine*

420 Pinot Grigio (Delle Venezie) (Italien)	0,20 L	€5,90
421 Chardonnay Veneto (Italien)	0,20 L	€6,50
422 Heinrich Lorch Riesling(Deutschland)	0,20 L	€6,50
423 Grüner Veltliner (Österreich)	0,20 L	€6,50
424 Indischer Weißwein	0,20 L	€6,90
425 Weiß Weinschorle	0,20 L	€5,00

## *Flaschen weine weiß*

430 Pinot Grigio DOP(Italien)	0,75 L	€23,50
431 Sauvignon Blanc DOP (Frankreich)	0,75 L	€26,90
432 Gavi Di Gavi DOC (Italien)	0,75 L	€29,50
433 Lugana DOP (Italien)	0,75 L	€32,50





## *Rose offene weine*

---

440 Rosato Zenato Rosé (Italien)

0,20 L

€5,30



## *Flaschenweine Rose*

---

441 Rosato DOC Lombardei (Italien)

0,75 L

€14,50

## *Rot offene weine*

---

290 Merlot Veneto (il Poggio die vigneti) (Italien)

0,20 L

€5,50

291 Montepuciano DOP (Italien)

0,20 L

€6,50

292 Zweigelt QW Weingut Salzl (Österreich)

0,20 L

€6,50

293 Chianti (Italien)

0,20 L

€6,50

294 Indische rot weine

0,20 L

€6,50

295 Rot weinschöle

0,20 L

€4,90

## *Flaschenweine rot*

---

460 Rioja Crianza DOC(Spanien)

0,75 L

€24,90

461 Syrah IGP Domaine (Italien)

0,75 L

€27,90

462 Primitivo (Italien)

0,75 L

€28,90

463 Bordeaux AOC (Frankreich)

0,75 L

€33,90






# BHIMA'S

**Indisches Spezialitäten Restaurant**



**Peschelanger 14, 81735 München**  
**Öffnungszeiten: Täglich Geöffnet**  
**11:30 - 14:30 Uhr & 17:30 - 23:00 Uhr**

 **089-6708844**