

hindukusch

afghanische spezialitäten

Bazeillesstraße 5

81669 München

Telefon 089 / 44 76 98 99

Telefax 089 / 44 76 90 45

Öffnungszeiten:

Montag bis Sonntag

17.00 – 01.00 Uhr

www.hindukusch.com

5

Vorspeisen 5

Kadu ~ Kürbis in Tomatenmark, verfeinert mit Joghurt (süß und pikant), Brot
€ 5,90

§

Hindukusch Kuruti ~ Suppe mit hausgemachten Nudeln, Hackfleisch, Bohnen, Kichererbsen und Kurut (Ziegenjoghurt)
€ 4,50

§

Pakaure Murch ~ Joghurt-Dillsoße zubereitet nach afghanischer Art mit Putenbruststreifen
€ 6,50

§

Pakaure Vegetarisch ~ Paprika, Kartoffel, weißer Blumenkohl, Zwiebelringe und Champignons zubereitet nach afghanischer Art
€ 5,50

§

Bulani ~ gefüllte Teigtasche mit Joghurt, wahlweise mit Kartoffel oder Lauch
€ 3,50

§

Maschawa ~ Gerstensuppe, Kichererbsen, Paprika, Tomaten, frischer Ingwer, Dill, Petersilie und Joghurt
€ 3,90

§

Hindukusch Suppe ~ verschiedene Gemüsesorten mit Hähnchen
€ 4,50



hindukusch
afghanische spezialitäten

5

Salate

Salat Morgh ~ gegrillte Putenbruststreifen mit grünem Salat, Gurke, Tomaten, Karotten, Koriander, Dill und Minze € 6,90

§

Salat Poschtmaghz ~ gegrillter Rinderrücken mit grünem Salat, Gurke, Tomaten, Karotten, Koriander und Dill € 8,50

§

Salat Panir ~ Schafskäse mit grünem Salat, Gurke, Tomaten, Karotten, Koriander, Dill und Minze € 5,50

§

Gemischter Salat ~ mit grünem Salat, Gurke, Tomaten, Karotten, Koriander, Dill und Minze € 3,50



hindukusch
organische spezialitäten

5 Vegetarisch 5

Bamja Chalau ~ weißer Basmatireis, zubereitet mit Okra, Zwiebeln, Knoblauch und Tomatensoße € 10,90

§

Dall Chalau ~ weißer Basmatireis mit Linsen, gekocht in Tomatensoße € 10,90

§

Zabsi Chalau ~ weißer Basmatireis gekocht mit frischem Spinat, Lauch, Paprika und Petersilie nach afghanischer Art zubereitet € 11,90

§

Katschalu Chalau ~ weißer Basmatireis mit Katschalu in Tomatensoße, gekochte Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch, frischer Ingwer, Petersilie und Paprika € 10,90

§

Nareng Palau ~ weißer Basmatireis zubereitet mit Safran, Orangenschalen in Streifen, Mandeln, Petersilie und Rosenwasser € 12,90



hindukusch
organische spezialitäten

5 Hauptspeisen 5

Quabli Palau ~ nach traditioneller Art gebackener Basmatireis mit Lammfleisch, Rosinen, Karottenstreifen, Pistazien und Mandeln € 12,50

§

Quabli Usbaki ~ Basmatireis, Karottenstreifen Rosinen und Spinat mit Lammfleisch € 12,90

§

Paatscha Palau ~ gebackener brauner Basmatireis mit Lammunterschenkel € 11,90

§

Palau ~ brauner Basmatireis mit Lammfleisch € 11,50

§

Chalau ~ weißer Basmatireis mit Kümmel, Hähnchenfleisch in Tomatensoße mit Pflaume € 12,90

§

Leidam ~ Basmatireis, Lammfleisch mit Spinat und Kümmel € 11,90

5 Beilagen zur Auswahl 5

Zabsi ~ frischer Spinat, nach afghanischer Art gekocht mit Lauch, Paprika und Petersilie

§

Banjane Siah ~ in Tomatensoße gekochte Auberginen mit Zwiebeln, Knoblauch, frischen Ingwer und Petersilie

§

Katschalu ~ in Tomatensoße gekochte Kartoffeln mit Zwiebeln, Knoblauch, frischen Ingwer und Petersilie

§

Kofta ~ Tomatensoße mit Rindfleischbällchen, Linsen und Ingwer

5

Hindukusch Spezialitäten 5

Aschak ~ gefüllte Teigtaschen mit Hackfleischsoße, Lauch und Joghurt- Dillsoße
€ 10,90

§

Hindukusch Mantu ~ gefüllte Teigtasche mit Rinderhackfleisch und Zwiebeln
€ 10,90

§

Hindukusch Kabab ~ nach Art des Hauses gegrillte Lammleber, pikant zubereitet
€ 12,90

§

Hindukusch Kabab ~ Lammfleischspieße, gemischter Salat
und Chapati Brot
€ 12,90

§

Kababe Murch ~ Putenfleischspieße, gemischter Salat und Chapati Brot
€ 11,90

§

Kababe Qima ~ Rinderhackfleisch am Spieß gegrillt mit gemischtem Salat und
Chapati Bro
€ 11,90

§

Dupiaza ~ weiße und rote Zwiebeln, geröstetes Lammfleisch mit Paprikastreifen,
Knoblauch, Linsen, frischen Tomaten, Ingwer, Petersilie, Essig und Chapati Brot
€ 13,50



hindukusch
afghanische spezialitäten



Dessert

Firni ~ weißer Milchpudding mit Mandeln, Pistazien und Glasnudeln € 2,90

§

Hindukusch Spezial ~ Mangocreme mit Sahnepudding und Rosenwasser auf Art des Hauses zubereitet € 2,90

§

Gulabjamann ~ süße Teigbällchen verfeinert mit Sahne € 2,90



Getränke

Heißes

Espresso € 1,90
 Espresso doppelt € 2,60
 Cappuccino € 2,50
 Cafe' Latte € 2,90
 Tee € 1,50

Alkoholfrei

<i>San Pellegrino</i>	0,25l	€ 2,50
<i>San Pellegrino</i>	0,50l	€ 3,90
<i>San Pellegrino</i>	1,0 l	€ 5,90
<i>Evian</i>	0,25l	€ 2,50
<i>Coca Cola*/***</i>	0,20l	€ 2,50
<i>Coca Cola Light*/***</i>	0,20l	€ 2,50
<i>Schweppes Bitter Lemon**</i>	0,20l	€ 2,50
<i>Schweppes Tonic Water**</i>	0,20l	€ 2,50
<i>Schweppes Ginger Ale*</i>	0,20l	€ 2,50
<i>Eistee Zitrone</i>	0,40l	€ 3,50
<i>Eistee Pfirsich</i>	0,40l	€ 3,50
<i>Red Bull****</i>	0,20l	€ 3,50
<i>Spezi*/**</i>	0,50l	€ 2,90
<i>Apfelschorle</i>	0,50l	€ 2,90
<i>Saftschorle</i>	0,50l	€ 2,90
<i>Doogh –afghanisches Kaltgetränk</i>	0,50l	€ 3,90

Saft und Nektar

<i>Apfelsaft</i>	<i>0,20l</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Orangensaft</i>	<i>0,20l</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Traubensaft</i>	<i>0,20l</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Maracujanektar</i>	<i>0,20l</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Kirschnektar</i>	<i>0,20l</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Mangosaft</i>	<i>0,20l</i>	<i>€ 2,50</i>

Biere

<i>Wildbräu Pils</i>	<i>0,33l</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Wildbräu Helles</i>	<i>0,50l</i>	<i>€ 2,60</i>
<i>Wildbräu Weißbier</i>	<i>0,50l</i>	<i>€ 2,90</i>
<i>Wildbräu Alkoholfrei</i>	<i>0,50l</i>	<i>€ 2,60</i>

Longdrinks

<i>Gin Tonic**/Lemon**</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 6,50</i>
<i>Wodka Tonic**/Lemon**</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 6,50</i>
<i>Whiskey Cola*</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 6,50</i>
<i>Rum Cola*</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 6,50</i>

Spirituosen & Liköre

<i>Ramazotti</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>Ramazotti Menta</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>Averna</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>Baileys Irish Cream*</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Absolut Wodka</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Gordon's Dry Gin</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Havana Club</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Cuervo Tequila</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>Williamsbirnenbrand</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 2,90</i>
<i>Vechia Romangna</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 2,90</i>
<i>Remy Martin V.S.O.P.</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 3,50</i>



Prosecco & Champagner

<i>Prosecco Veneto frizzante</i>	0,10l	€ 2,90
	0,75l (Flasche)	€ 16,50
<i>Champagner AC Carte Rouge</i>	0,1l	€ 6,90
	0,75l (Flasche)	€ 45,00

Weißwein aus dem Fass

La Mancha ~ ausgewogen, leicht, harmonisch, ein Hauch von Spanien im

<i>Glas</i>	0,10l	€ 1,80
	0,20l	€ 3,50
	0,50l	€ 6,50

Offener Weißwein

Chardonnay Veneto ~ fruchtig, trocken, typisch leicht, und mild mit sanftem Finale

	0,10l	€ 1,90
	0,20l	€ 3,70
	0,75l (Flasche)	€ 13,50

Sauvignon de Petit Roubie ~ fein exotische Fruchtaromen, blumig, vollmundig und nachhaltig aus dem Süden Frankreichs

	0,10l	€ 2,20
	0,20l	€ 4,20
	0,75l (Flasche)	€ 14,50

Lugana DOC ~ die Trauben Garganeda und Trebbiano in einer sehr gelungenen Cuvée ausgebaut, mit goldenen Reflexen und runden Nachhalt

	0,10l	€ 2,30
	0,20l	€ 4,50
	0,75l (Flasche)	€ 16,90

Offener Rosewein

Saint Chinian AC Rose ~ leuchtendes Rose, fruchtiges angenehmes Bouquet, Aromen von roten Beeren, lang anhaltendes Finale

	0,10l	€ 2,30
	0,20l	€ 4,50
	0,75l (Flasche)	€ 16,90

Rotwein aus dem Fass

Landwein VDP de L'Herault ~ harmonischer Rotwein aus dem Herault mit violetten Reflexen, einer Nase nach roten Früchten und Beeren mit würzigen Nuancen, ausgewogen frisch mit feinen Tanninen

0,10l	€ 1,80
0,20l	€ 3,50
0,5l	€ 6,50

Offener Rotwein

Merlot Piave DOC ~ vollkommen rund, unkompliziert, angenehm süffig

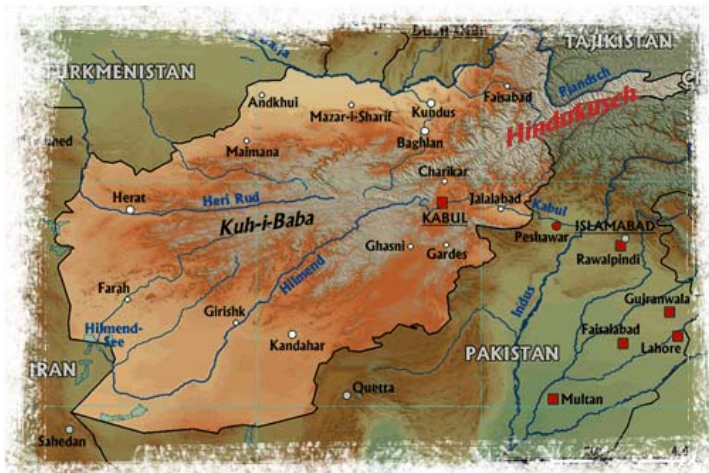
0,10l	€ 1,90
0,20l	€ 3,70
0,75l (Flasche)	€ 13,50

Castillo de Alicante DO ~ viel Würze und Struktur bringen Tempranillo, Monastrel und Cabernet Sauvignon aus Südspanien

0,10l	€ 2,20
0,20l	€ 4,20
0,75l (Flasche)	€ 14,50

Bordeux Chat. Moulin de Peyronin ~ kräftige Nase von reifen Beerenaromen, im Gaumen geschmeidig und körperreich, mit abgerundeten Tanninen

0,10l	€ 2,40
0,20l	€ 4,70
0,75l (Flasche)	€ 17,50



hindukusch
afghanische Spezialitäten