

Raita/Joghurt-Sauce

- 72. **BOONDI RAITA** Fr. 6.00
Joghurt-Sauce mit gesalzenen Backerbsen
- 73. **GEMÜSE RAITA** Fr. 6.00
Joghurt-Sauce mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln

Reis

- 74. **PILAU-REIS** Fr. 6.50
Gebratener Basmati Reis mit Safran
- 75. **JEERA REIS** Fr. 6.50
Gebratener Basmati Reis mit Kreuzkümmel
- 76. **LEMON REIS** Fr. 6.50
Gebratener Basmati Reis mit Zitrone
- 77. **HYDERABAD CHICKEN-BIRYANI** Fr. 29.90
Gebratener Basmati Reis mit Poulet nach hydrabadischer Art
- 78. **SHAHI BIRYANI** Fr. 31.90
Gebratener Basmati Reis mit würzig mariniertem Lammfleisch
- 79. **JHINGA BIRYANI** Fr. 32.50
Gebratener Basmati Reis mit Crevetten
- 80. **VEGI BIRYANI** Fr. 25.50
Gebratener Basmati Reis mit Gemüse, Nüssen und Rosinen



- 81. **PISTA KULFI** Fr. 7.90
Hausgemachtes indisches Eis mit Milch und Pistazien
- 82. **GULAB JAMUN „EIN KLASSIKER“** Fr. 6.50
Milchbällchen in Sirup
- 83. **MANGO CREME „ALL TIME FAVOURITE“** Fr. 6.50
- 84. **MANGO KULFI** Fr. 7.90
Hausgemachtes indisches Eis mit Milch und Mango
- 85. **GAJAR KA HALWA MIT VANILLEGLACE CHEF EMPFIEHLT** Fr. 7.50
Karottenpudding mit Nüssen und Vanille-Eis



- LASSI NAMAKIN / MITHI** 3 dl Fr. 5.80
Joghurtgetränk nach indischer Art salzig oder süss
- MANGO-LASSI** 3,5 dl Fr. 7.50
Joghurtgetränk nach indischer Art mit Mango
- COCO-LASSI** 3,5 dl Fr. 7.50
Joghurtgetränk nach indischer Art mit Kokosnuss

Weitere Getränke auf Anfrage

Schärfe

Bestellen Sie die Gerichte mild, mittel oder scharf.

Vegan

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

Alle Preisangaben in CHF und inkl. 7.7% bzw. 2.5% MWST



DER ERSTE UND ECHTE INDISCHE
HAUSLIEFER- UND PARTYSERVICE IN BERN
Holen Sie sich die jahrtausendenalte indische Koch- und
Würzkunst an Ihren Tisch

ODER BESUCHEN SIE UNS IN UNSEREN RESTAURANTS
AN DEN FOLGENDEN STANDORTEN:

MAHARAJA PALACE
Morillonstrasse 8 3007 Bern
Tel: 031 382 64 64

Mo - Fr 10.30 - 14.00 Uhr
17.30 - 23.00 Uhr

Sa 17.30 - 23.00 Uhr
So Geschlossen

MAHARAJA PALACE ZENTRUM
Aarberggasse 55 3011 Bern
Tel: 031 311 60 00

Mo - Fr 10.30 - 14.00 Uhr
17.30 - 23.00 Uhr

Sa 17.30 - 23.00 Uhr
So 17.30 - 23.00 Uhr

MINDESTBESTELLUNG CHF 40.00
TAKE AWAY 10% RABATT

Mittagsspezial:
All you can eat Buffet



Take away
10% Rabatt

Maharaja Palace



INDIAN RESTAURANT
-Since 1992-



GERNE NEHMEN WIR IHRE
BESTELLUNG UND RESERVIERUNG
ENTGEGEN

TEL: 031 382 64 64
E-MAIL: MAHARAJA@BLUEWIN.CH

ODER BESTELLEN SIE ONLINE
WWW.MAHARAJAPALACE.CH



SUPPEN

- 1. **MUGLAI SOUP**
Hühnchensuppe Fr. 7.50
- 2. **DAL SOUP**
Leichte Mung-Linsensuppe Fr. 6.90
- 3. **GHOSHT KA SHORBA**
Lammsuppe Fr. 8.50



VORSPEISEN

- 4. **SAMOSA**
Knusprige Gemüsetaschen aus Weizenmehl Fr. 7.50
- 5. **SAMUNDAR RANI PAKORA**
Fisch an Kichererbsenmehl-Marinade gebacken Fr. 9.50
- 6. **SAMUNDAR RAJA PAKORA**
Crevetten an Kichererbsenmehl-Marinade gebacken Fr. 11.00
- 7. **MAHARAJA PAKORA**
Gemüse an Kichererbsenmehl-Marinade gebacken Fr. 7.50
- 8. **PIAZ-BHAJI**
Gebackene Zwiebelringe an Kichererbsenmehl-Marinade Fr. 8.00
- 9. **CHICKEN LOLLYPOP „MAHARAJA SPEZIAL“**
Pouletflügel in Lollypopform gebacken Fr. 11.50
- 10. **CHICKEN PAKORA**
Pouletstreifen an Kichererbsenmehl-Marinade gebacken Fr. 9.50
- 11. **SHAKARGANDHI CHAT**
Würzige Süßkartoffeln Fr. 8.50
- 12. **MAHARAJA VEGI PLATTE (AB 2 PERSONEN)**
2 Samosas, Maharaja Pakoras, Piazh-Bhaji Fr. 16.50
- 13. **MAHARAJA PLATTE MIT FLEISCH (AB 2 PERSONEN)**
Chicken Pakora, Fish Pakoras, Piazh-Bhaji Fr. 18.50
- 14. **PAPPADAM (3 STK.)**
Knusprige Waffeln aus Linsen Fr. 5.00
- 15. **DHABE DA SALAD**
Würziger Salat mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Karotten und Zitrone Fr. 6.50
- 16. **MEDU VADA**
Gebackene Linsen-Reis Krapfen in Donutform Fr. 7.50
- 17. **IDLI SAMBAR**
Gedämpftes Linsen-Reis Küchlein mit Linsensauce Fr. 7.50
- 18. **DAHI VADA**
Linsen Krapfen mit Joghurt-Sauce Fr. 7.50



SABZI KA BAGICHA GEMÜSEGARTEN

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert

- 19. **GOBHI GULNAR**
Marinierter Blumenkohl an Tomaten-Rahmsauce Fr. 22.50
- 20. **LOCKI-KOFTA CURRY**
Gemüsebällchen an Currysauce Fr. 21.50
- 21. **BAINGAN DO PIAZA**
Auberginen mit Zwiebeln, würzig gekocht Fr. 22.50
- 22. **HARIYALI KOFTA**
Gemüsebällchen an Spinat- und Minzensauce Fr. 22.50
- 23. **PALAK PANEER „EIN KLASSIKER“**
Würziges Spinatgericht mit hausgemachtem Paneer-Käse Fr. 22.50
- 24. **METHI MATTER PANEER**
Paneer Käse mit Erbsen und Bockshornklee an würziger Sauce Fr. 24.50
- 25. **AMRITSARI MASALA CHOLE**
Kichererbsen an einer würzigen Sauce Fr. 20.50

- 26. **BHINDI-MASALA**
Gebratene Okraschoten mit Zwiebeln und Tomaten Fr. 22.50
- 27. **DHABA DAL „EIN KLASSIKER“**
Gelbes Linsencurry mit frischen Kräutern Fr. 19.50
- 28. **DAL MAKHANI**
Linsencurry mit frischen Gewürzen und Rahm verfeinert Fr. 20.50
- 29. **DAMM ALOO**
Kartoffeln gefüllt mit Paneer-Käse an leicht würziger Sauce Fr. 22.50
- 30. **MALAI KOFTA**
Frittierte Käsebällchen an Tomaten-Rahm-Zwiebelsauce Fr. 22.50
- 31. **NAV RATAN KORMA „ALL TIME FAVOURITE“**
Gemischtes Gemüse an einer Cashewnuss-Sauce Fr. 22.50
- 32. **PANEER BUTTER MASALA „CHEF EMPFIEHLT“**
Paneer Käse an einer würzigen cremigen Sauce Fr. 24.50
- 33. **KADAI PANEER**
Paneer Käse würzig gekocht mit Peperoni und Zwiebeln Fr. 24.00



MURG-KI-HANDI POULET – SPEZIALITÄTEN

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert

- 34. **CHICKEN CURRY „EIN KLASSIKER“**
Pouletschenkel an einer würzigen Currysauce Fr. 24.00
- 35. **CHICKEN CHETTINAD**
Pouletschenkel an einer scharfen Kokosnuss- Sauce Fr. 26.50
- 36. **CHICKEN VINDALOO**
Pouletbrust gekocht an einer scharfen Gewürzsauce mit Tomaten und Kartoffeln Fr. 27.50
- 37. **DAMM KA MURG**
Pouletschenkel an würziger Joghurtsauce Fr. 27.50
- 38. **GOAN CHICKEN**
Pouletbrust an einer Kokosnuss-Curry-Sauce Fr. 26.50
- 39. **MURG KORMA**
Pouletbrust an einer Cashewnuss sauce Fr. 26.50
- 40. **BUTTER CHICKEN „EIN KLASSIKER“**
Grillierte Pouletschenkel an einer würzig, butterigen, cremigen Tomatensauce Fr. 32.90
- 41. **CHICKEN TIKKA MASALA „ALL TIME FAVOURITE“**
Grillierte Pouletbrust an einer Tomaten-Rahmsauce Fr. 32.90



BAWARCHI – KA – GHOSHT LAMMSPEZIALITÄTEN

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert

- 42. **PUNJABI LAMM CURRY**
Lammfleisch an einer würzigen Currysauce Fr. 28.50
- 43. **ROGHAN JOSH „EIN KLASSIKER“**
Zarte Lammfleischstücke an einer würzigen Sauce aus Pfeffer und Zwiebeln Fr. 30.90
- 44. **BADAMI GHOSHT**
Lammfleisch an einer Cashewnuss Sauce und aromatischen Gewürzen Fr. 30.90
- 45. **LAMM VINDALOO**
Lamm an einer Chili- Tomatensauce mit Kartoffeln Fr. 29.90
- 46. **KADAI GHOSHT**
Lamm würzig gekocht mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln Fr. 30.50
- 47. **LAL MANS**
Lammfleisch gekocht in scharfer Rajasthani Sauce Fr. 31.50
- 48. **BOTI TIKKA MASALA „CHEF EMPFIEHLT“**
Mariniertes grilliertes Lamm an einer würzigen Sauce Fr. 35.50



Bay leaf Mustard Seeds Cinnamon Chilli Cumin Seeds Cloves Star Anise Fennel



SAMUNDARI – KHAJANA MEERESFRÜCHTE

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert

- 49. **MAHARAJA JHINGA CURRY**
Crevetten an einer Currysauce aus Butter und geschmorten Zwiebeln Fr. 32.90
- 50. **PUNJABI FISCH CURRY**
Lachs an einer würzigen Sauce Punjabi Art Fr. 28.50
- 51. **MALABARI FISH**
Lachs an Kokosnuss-Sauce Kerala Art Fr. 29.50
- 52. **LASOONI FISH TIKKA MASALA**
Grillierte Lachs an einer würzigen cremigen Knoblauch Sauce Fr. 32.90



TANDOORI – KHAJANA SPEZIALITÄTEN AUS DEM TONOFEN

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert

- 53. **TANDOORI CHICKEN „EIN KLASSIKER“**
Poulet mariniert mit Joghurt und frischen Kräutern Fr. 29.90
- 54. **KESARI TIKKA**
Pouletbrust mariniert mit Safran und Kräutern im Tandoor gebacken Fr. 32.90
- 55. **LAMM TIKKA**
Marinierte Lammstückchen im Tandoor gebacken Fr. 32.90
- 56. **TANDOORI JHINGA**
Würzig marinierte Jumbo Crevetten Fr. 35.90
- 57. **AJWAINI FISCH TIKKA**
Marinierter Lachs mit Knoblauch und Kreuzkümmel Fr. 31.90
- 58. **TANGARI KEBAB**
Pouletschenkel an Knoblauch Marinade Fr. 30.90
- 59. **TANDOORI VEGI PLATTE (AUCH VEGAN MÖGLICH)**
Marinierter Gemüsegarten Fr. 29.00
- 60. **MAHARAJA TANDOORI MIX-PLATTE**
Gemischte Platte mit Poulet, Fisch, Lamm und Gemüse Fr. 35.00



SATH-ME BEILAGEN

Tandoori - Brot

- 61. **TANDOORI ROTI**
Fladenbrot aus Ruchmehl Fr. 5.00
- 62. **NAN**
Fladenbrot aus Weismehl Fr. 6.00
- 63. **GARLIC – NAN „ALL TIME FAVOURITE“**
Fladenbrot mit Knoblauch (Weissmehl) Fr. 6.90
- 64. **ONION -KULCHA**
Fladenbrot mit Zwiebeln (Weissmehl) Fr. 6.90
- 65. **PANEER NAN**
Fladenbrot mit Paneer-Käse (Weissmehl) Fr. 6.90
- 66. **BUTTER – NAN „EIN KLASSIKER“**
Fladenbrot mit Butter (Weissmehl) Fr. 6.00
- 67. **LACHHA PARANTHA**
Geschichtetes Fladenbrot mit Butter (Ruchmehl) Fr. 6.50
- 68. **PESHAWARI NAN**
Fladenbrot mit Nüssen (Weissmehl) Fr. 6.50
- 69. **CHILI NAN**
Fladenbrot mit grünen Chillis (Weissmehl) Fr. 6.50
- 70. **MAHARAJA BASKET**
Für zwei (3 Stück) Fr. 12.00
- 71. **MAHARAJA BASKET**
Für vier (5 Stück) Fr. 22.00



Bay leaf Mustard Seeds Cinnamon Chilli Cumin Seeds Cloves Star Anise Fennel



Bay leaf Mustard Seeds Cinnamon Chilli Cumin Seeds Cloves Star Anise Fennel