



Made in Punjab

Indische & Pakistanische Spezialitäten

Speisekarte



Made in Punjab

Indische & Pakistanische Spezialitäten

Wir laden Sie herzlich zu einer exotischen kulinarischen Reise durch Indien, mitten im Herzen von Zofingen Altstadt am Vorderehauptgasse 47 ein.

In angenehm und entspannter Atmosphäre serviert Ihnen das Restaurant **Made in Punjab** frische und gesunde **indische** und **pakistanische** Speisen, so wie raffinierte **Curries** mit **Fleisch**, **Fisch** oder natürlich auch **Vegetarische** und **Vegan** bis hin zu verschiedenen **Tandoori** Gerichten welche im original indischen Lehmofen – dem Tandoor – zubereitet werden.



Made In Punjab

Indisches Restaurant & Take Away
Vorderehauptgasse 47 4800 Zofingen



Made in Punjab

Suppen

- | | |
|---|------|
| 1. DAL SHORBA | 7.50 |
| Traditionelle leichte Linsensuppe mit frisch gemahlenden Gewürzen | |
| 2. CREAM OF TOMATO SOUP | 7.50 |
| Frische Tomatensuppe gekocht mit indischen Gewürzen, Lorbeerblättern und einem Hauch Rahm | |

Vorspeisen

- | | |
|--|-------|
| 3. ONION BHAJI | 7.90 |
| Zwiebelringe mit Indischen Gewürzen gemischt in Kichererbsen-Teig ausgebacken | |
| 4. ALOO TIKI | 7.50 |
| Gebackene Kartoffelkühlein, eines der beliebtesten Gerichte aus der Stadt Patiala im Nordwesten von Punjab | |
| 5. BAIGAN PAKORA | 7.90 |
| Auberginenscheiben in Kichererbsen-Mehl gebacken | |
| 6. VEGETABLE SAMOSA | 8.00 |
| Knusprig gebratene Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen | |
| 7. MIX PLATTER VEGETARIAN (für 2 Personen) | 24.50 |
| Gemischte Vorspeisenplatte mit Samosa, Onion Bhaji, Aloo Tiki, Baigan Pakora | |



Made in Punjab

Suppen

- | | |
|---|------|
| 1. DAL SHORBA | 7.50 |
| Traditionelle leichte Linsensuppe mit frisch gemahlenden Gewürzen | |
| 2. CREAM OF TOMATO SOUP | 7.50 |
| Frische Tomatensuppe gekocht mit indischen Gewürzen, Lorbeerblättern und einem Hauch Rahm | |

Vorspeisen

- | | |
|--|-------|
| 3. ONION BHAJI | 7.90 |
| Zwiebelringe mit Indischen Gewürzen gemischt in Kichererbsen-Teig ausgebacken | |
| 4. ALOO TIKI | 7.50 |
| Gebackene Kartoffelkühlein, eines der beliebtesten Gerichte aus der Stadt Patiala im Nordwesten von Punjab | |
| 5. BAIGAN PAKORA | 7.90 |
| Auberginenscheiben in Kichererbsen-Mehl gebacken | |
| 6. VEGETABLE SAMOSA | 8.00 |
| Knusprig gebratene Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen | |
| 7. MIX PLATTER VEGETARIAN (für 2 Personen) | 24.50 |
| Gemischte Vorspeisenplatte mit Samosa, Onion Bhaji, Aloo Tiki, Baigan Pakora | |



Made in Punjab

Vorspeisen (Non-Vegetarisch)

- | | |
|--|-------|
| 8. CHICKEN TIKKA TANDOORI | 14.00 |
| Saftige Poulet Stücke in klassischen nordindischen Gewürzen und Joghurt, grilliert im Lehmofen | |
| 9. CHICKEN PAKORA | 14.00 |
| Poulet im Kichererbsen Mehl gebacken und mit Chat Masala gewürzt | |
| 10. LAMB SHEEKH KEBAB | 15.50 |
| Mariniertes Lamm-Hackfleisch am Spiess im Tandoorofen grilliert | |
| 11. PRAWN TANDOORI | 18.00 |
| Riesenkrevetten mit speziell ausgewählten Gewürzen mariniert | |
| 12. FISH PAKORA | 14.00 |
| Fisch im Kichererbsen Mehl gebacken und mit Chat Masala gewürzt | |
| 13. MIX PLATTER NON VEGETARIAN (für 2 Personen) | 29.50 |
| Gemischte Platte mit Non-Vegetarischen Vorspeisen | |

Tandoori Grill Spezialitäten

(mit Pommes Frites oder Basmati Reis)

Mit Joghurt und indischen Gewürzen marinierte Auswahl von Poulet, Lamm, Fisch oder Crevetten im traditionellen Tandoor-ofen zubereitet mit Hausgemachte Minze, Tamarinde, Mango Chutneys serviert.

- | | |
|---|-------|
| 14. CHICKEN TIKKA KESAI (POULET) | 29.00 |
| 15. FISH TIKKA (LACHS) | 29.00 |
| 16. LAMB TIKKA TANDOORI (LAMM) | 32.00 |
| 17. JINGHA TANDOORI (CREVETTEN) | 34.00 |
| 18. MAHARAJA MIX GRILL (GEMISCHT FLEISCH & FISCH) | 36.00 |



Made in Punjab

Poulet Curries

(mit Basmati Reis)

- | | |
|--|-------|
| 19. BUTTER CHICKEN | 26.00 |
| Poulet an einer cremigen Tomatensauce mit Butter | |
| 20. MURGH PALAK | 26.50 |
| Poulet Stücke in einer mild gewürzten Rahm-Spinatsauce mit Ingwer und Knoblauch gekocht | |
| 21. CHICKEN TIKKA MASALA | 26.50 |
| Gegrillte Poulet Tikka an einer würzigen Tomatenrahmsauce mit frischem Koriander | |
| 22. CHICKEN VINDALOO | 26.00 |
| Poulet Stücke mit Kartoffeln in einer scharfen Currysauce | |
| 23. CHICKEN SHAHI KORMA | 27.50 |
| Poulet Stückenach traditioneller Art des Mughals in einer milden Sauce aus Gewürzen, Mandeln, Kokosnuss und Cashewkernen | |
| 24. CHICKEN MANGO CURRY | 26.00 |
| Poulet an einer würzigen Mango-Rahmsauce | |
| 25. CHICKEN JALFAREZI | 25.00 |
| Poulet mit frisch gemahlene Gewürzen mariniert und mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Paprika gebraten | |



Made in Punjab

Vegetarische Curries

(mit Basmati Reis)

- | | |
|---|-------|
| 26. TARKA DAL | 18.00 |
| Gelbe Linsen mit einer Note von Zwiebeln und Knoblauch versehen | |
| 27. DAL MAKHANI | 18.00 |
| Linsencurry mit frischen Gewürzen und Butter-Rahmsauce | |
| 28. PALAK PANEER | 20.50 |
| Gewürfelter indischer Frischkäse mit frischem Rahmspinat | |
| 29. CHAN MASALA | 19.50 |
| Kichererbsen an der Chefs Spezielsauce aus gedünsteten Zwiebeln, Tomaten und Indischen Gewürzen | |
| 30. ALOO GOBI | 19.50 |
| Frischer Blumenkohl mit einer Sauce aus Zwiebeln, Tomaten und frische Kräuter | |
| 31. VEGETABLE KORMA | 23.00 |
| Gemüse der Saison in einer milden Sauce aus Gewürzen, Rahm, Kokosnuss und Cashewkernen | |
| 32. BUTTER PANEER | 21.00 |
| Gewürfelter Indischer Frischkäse, gekocht in einer Tomaten-Butter Sauce mit Cashewnüssen | |
| 33. MATTAR MASHROOM | 19.50 |
| Champignons mit Grünen Erbsen nach Bombay-Art, mit Tomaten, Knoblauch, Ingwer, Koriander Und Gewürzen | |
| 34. MALAI KOFTA | 23.00 |
| Hausgemachte Frischkäsebällchen gefüllt mit Cashewkernen und Rosinen gebraten und serviert mit einer milden Vegetarischen Curry Sauce | |



Made in Punjab

Lamm Curries

(mit Basmati Reis)

- | | |
|---|-------|
| 35. ROGAN JOSH | 29.50 |
| Zarte Lammfleischstücke mit frischem Ingwer & Knoblauch in Würziger Zwiebelsauce gekocht | |
| 36. LAMM PALAK | 29.00 |
| Zarte Lammfleischstücke in einer mild gewürztem Rahm-Spinatsauce mit Ingwer und Knoblauch | |
| 37. LAMM SHAHI KORMA | 29.50 |
| Lammfleisch nach traditioneller Art des Mughals in einer milden Sauce aus Gewürzen, Mandeln, Kokosnuss und Cashewkernen | |
| 38. LAMM MADRAS | 27.50 |
| Marinierte Lammstücke, an einer scharfer braunen Currysauce | |
| 39. LAMM VINDALOO | 27.50 |
| Lammfleisch mit Kartoffeln in einer scharfen Currysauce | |



Made in Punjab

Fisch & Crevetten Curries

(mit Basmati Reis)

- | | |
|--|-------|
| 40. FISH CURRY GOA | 26.00 |
| Fisch an würziger Kokosnuss Currysauce mit Goan Kräutern | |
| 41. JINGHA BALTI MASALA | 31.50 |
| Crevetten an einer Zwiebel, Knoblauch und Tomatensauce mit frischem Ingwer | |
| 42. JINGHA VINDALOO | 32.00 |
| Crevetten mit Kartoffeln in einer scharfen Currysauce | |
| 43. PRAWN DABARI | 32.00 |
| Crevetten mit einer milden Sauce aus Gewürzen, Mandeln und Kokosnuss | |

Rindfleisch Curries

(mit Basmati Reis)

- | | |
|---|-------|
| 44. KARAHI GOSHT | 27.50 |
| Rindfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch frischen Kräutern und Gewürzen | |
| 45. BEEF MANGO CURRY | 28.00 |
| Rindfleisch an einer würzigen Mango-Rahmsauce | |
| 46. PALAK GOSH | 28.50 |
| Rindfleisch an einer mild gewürztem Rahm-Spinatsauce mit Ingwer und Knoblauch | |
| 47. BEEF MADRAS | 27.00 |
| Marinierte Rindfleischstücke, an einer scharfer braunen Currysauce | |
| 48. GOSH VINDALOO | 27.00 |
| Rindfleisch mit Kartoffeln in einer scharfer Currysauce | |



Made in Punjab

Biryani

Das Gemüse oder Fleisch wird zusammen mit dem Reis nach Haydarabad-Art mariniert und gekocht. Seinen wohlriechenden und aromatischen Geschmack erhält es durch das sachte Weiterkochen auf niedriger Flamme. Mit Erfrischender Joghurt Raita serviert

49. VEGITARISCH BIRYANI	18.00
50. CHICKEN BIRYANI	26.00
51. LAMM BIRYANI	28.00
52. CREVETTEN BIRYANI	32.00

Naan (Fladenbrot aus feinstem Mehl)

53. BUTTER NAAN	4.00
54. GARLIC NAAN	5.00
55. CHILLI NAAN	5.00
56. CHEESE NAAN	5.00
57. TANDOORI ROTI	4.00
58. PARATHA LACHEYDAR	6.00
Spezielles blättriges Brot aus Ruchmehl mit Butter gebacken	



Made in Punjab

Extras / Beilagen

- | | |
|--|------|
| 59. PAPADAMS 2 STK. | 3.00 |
| Knusprig gebratene Chips aus Linsenmehl und Gewürzen | |
| 60. JEERA PULAO | 6.00 |
| Mit Kümmel aromatisierter Basmati Reis | |
| 61. ZARDA | 8.50 |
| Süß gekochter Safranreis mit getrocknete Früchten | |
| 62. BASMATIREIS oder PORTION POMME FRITES | 6.00 |
| 63. GURKEN RAITA | 5.90 |
| Joghurt mit Gurken, milden Gewürzen und Kräutern | |
| 64. INDIAN SALAT | 5.90 |
| Gemischter Salat mit kleinen Stücken aus Zwiebeln, Tomaten, Gurken und Zitrone | |

Dessert

- | | |
|---|-------|
| 65. CREME MANGO | 9.50 |
| Leichte hausgemachtes Mango-Mousse | |
| 66. MALAI KULFI | 9.00 |
| Traditionelles hausgemachtes indisches Glacé mit frischer Milch, blanchierten Mandeln, Pistazien und Kardamom | |
| 67. GULAB JAMUN | 10.00 |
| Karamellisierte Milch und Hüttenkäseballchen in Zuckersauce, Serviert mit Vanille Glacé | |
| 68. GLACE (Kugel) PRO KUGEL | 3.00 |
| Vanille, Schokolade, Kokosnuss | |

Made in Punjab



Herkunft

(Fleisch und Fische)

Poulet – Schweiz ,Brasilien

Rind – Schweiz

Lamm – Schweiz & Australien

Fisch & Crevetten – Norwegen ,Thailand ,Vietnam

NEU: Wir haben auch Halal Fleisch im Angebot!

Alle Preise sind in Schweizer Franken und inkl. MwSt.