



Dalchini

The Indian Cuisine



Dalchini
The Indian Cuisine
Heerwagenstraße 33
90489 Nürnberg



Dalchini
The Indian Cuisine

Starters

Vada Pav (2 Pcs.) ^{g, h} 7.20€

Würziger Kartoffel-Pattie im weichen Brötchen, serviert mit Chutneys

Samosa (2 Pcs.) ^{g, m, se} 7.20€

Knusprige Teigtasche mit würziger Füllung

Kanda Bhaji (Pakora) ^{g, m} 6.00€

Traditionelle indische Zwiebelpakoras – knusprig und herzhaft

Paneer Bhaji (Pakora) ^{l, g, m} 6.20€

Goldbraun frittierte Paneer im würzigen Kichererbsenmehl-Teig, knusprig und aromatisch.

Chicken Bhaji (Pakora) ^{g, m} 6.50€

Zarte Hähnchenstücke, umhüllt von würzigem Kichererbsenmehl-Teig und goldbraun frittiert.

Mixed Bhaji (Pakora) Platter ^{l, g, m} 10.00€

Knusprig frittierte Zwiebel-, Paneer- und Chicken-Pakora, im würzigen Kichererbsenmehl-Teig, nach indischer Art zubereitet.

Potato Corn Cheese Balls (8 Pcs.) ^{g m se} 5.90€

Knusprige Bällchen aus Kartoffeln, Mais und Käse

Potato Fries 3.50€

Knusprige Pommes frites aus frischen Kartoffeln

Pav Bhaaji ^{g m} 11.90€

Gewürztes Gemüse-Curry, serviert mit weichen Brötchen

Misal Pav ^{g m se mu} 11.90€

Würziges indisches Curry aus Linsen und Sprossen, serviert mit weichen Brötchen



Dalchini
The Indian Cuisine

Street Food

Pani Puri g

Knusprige Teigbällchen mit würziger Füllung und Tamarindenwasser

5.90€

Sev Puri g, m, mu

Knusprige Fladen mit Kartoffeln, Zwiebeln, Gewürzen und Sev

6.50€

Papdi Chaat g, m

Knusprige Teigfladen mit Kichererbsen, Joghurt, Chutneys und Gewürzen

7.50€

Mumbai Bhel p, m, mu, g

Knuspriger Reis mit Gemüse, Gewürzen und Tamarindensauce

6.50€

Samosa Chaat g, m, n, mu, se

Knusprige Samosas mit würziger Kichererbsen-Sauce und frischen Kräutern

7.90€

Aloo Tikki Chaat g, m, p, mu, se

Krosse Kartoffel-Patties mit würziger Sauce und frischen Kräutern

6.50€



Dalchini
The Indian Cuisine

Tandoori Items

- | | |
|--|--------|
| Chicken Boti  m, mu | 15.50€ |
| Gegrillte Hähnchenstücke in würziger Marinade | |
| Chicken Tandoori  m, mu | 17.50€ |
| Mariniertes Hähnchen, im traditionellen Tandoor-Ofen gegrillt | |
| Subj Paneer Tikka  m, mu | 17.20€ |
| mit Creme Sauce, gemischtem Gemüse, Paprika, Zwiebeln usw | |
| Chicken Malai Tikka  m, n, mu | 15.50€ |
| Zarte Hähnchenspieße in sahniger Marinade, schonend gegrillt | |
| Paneer Malai Tikka  m, mu | 15.50€ |
| Zarte, marinierte Frischkäsewürfel, gegrillt mit Sahne und feinen Gewürzen | |

◆ **Dalchini Special** ◆

- | | |
|---|--------|
| Dalchini Murgh Tikka | 17.50€ |
| red gravy, red chill, spices, butter ghee, roasted and tendered | |



Dalchini
The Indian Cuisine

Indo-Chinese

Fried Rice

Vegeterian a, f

9.00€

Chicken a, f

10.00€

Noodles

Vegeterian a, f

9.50€

Chicken a, f

10.50€

Schezwan Rice

Vegeterian a, f, m

10.00€

Chicken a, f, m

11.00€

Schezwan Noodle

Vegeterian a, f, m

10.50€

Chicken a, f, m

11.50€



Dalchini
The Indian Cuisine

Shorba

Curry Shorba a, g, l, m

Wärmende indische Curry-Suppe, aromatisch gewürzt und fein abgeschmeckt.

5.90€

Subj Shorba l, m

Leichte indische Gemüsesuppe, aromatisch gewürzt und schonend zubereitet.

5.20€

Dal Shorba g, l, m

Aromatische indische Linsensuppe, mild gewürzt und wohltuend warm.

5.20€

Mulligatawny a, g, l, m

Chicken, dal, veg mixed, curry powder, black

5.90€

Zinga Shorba r, l, m

Aromatische indische Garnelensuppe, fein gewürzt und leicht pikant.

6.90€

Tomato Shorba l, m

Eine fruchtig-feine indische Tomatensuppe, verfeinert mit frischem Koriander und aromatischen Gewürzen.

5.20€

5.20€

Spinach Shorba g, l, m

Eine herzhaft-cremige indische Spinatsuppe, fein abgeschmeckt mit Knoblauch und traditionellen Dalchini-Gewürzen.

◆ **Dalchini Special** ◆

Dalchini Shorba l, g, m

Veg + Zinga + Mashroom

Eine exzellente Hausspezialität aus buntem Gemüse, zartem Hähnchen und Garnelen, kräftig abgeschmeckt mit feinen indischen Gewürzen.

7.50€

Chicken Alani g, l, m

Eine kräftige indische Hühnerbrühe, reich an Aromen von Knoblauch, Ingwer und traditionellen Gewürzen.

5.90€



Dalchini
The Indian Cuisine

Veg. Gravy

Paneer Butter Masala  m, n

Hausgemachter Frischkäse in cremiger Tomaten-Butter-Sauce

14.20€

Palak Paneer  m

Indischer Frischkäse in würziger Spinatsauce

15.50€

Kumbhi Palak  m, n

Palak + Mashroom, same prep as for Palak Paneer

15.50€

Malai Kofta  m, n, g

Gemüse-Kartoffelbällchen in milder Sahnésauce

14.90€

Paneer Lababdar  m, n

Frischkäsewürfel in aromatischer Tomaten-Cashew-Sauce

15.20€

Shahi Paneer  g, h, m

Frischkäse in reichhaltiger Mandel-Cashew-Sauce

14.90€

Mutter Paneer  m

Frischkäse mit grünen Erbsen in Tomatensauce

13.50€

Kaju Masala  m, n

Cashewkerne in würziger Sahnesauce

13.90€



Dalchini
The Indian Cuisine

Veg. Gravy

Bhindi Masala	m, n, mu	14.90€
Gemüse in scharfer Kolhapuri-Sauce		
Paneer Kadai	 m, n, mu	14.90€
Frischkäse mit Paprika und Zwiebeln, kräftig gewürzt		
Subj Jalfrezi	m	14.90€
Daal Makhani	 g, m	14.90€
Schwarze Linsen und Bohnen in cremiger Sauce		
Dal Tadka	 m	11.90€
Gelbe Linsen mit Gewürzen verfeinert		


◆ **Dalchini Special** ◆

Veg Maratha		12.90€
Keimlinge in leichter Curry-Sauce		
Veg Kolhapuri		13.90€
Geräucherter Frischkäse in würziger Sauce		
Shev Bhaaji		14.90€
Gemüse in kräftiger Maratha-Sauce		
Bharli Waangi	 m, n	14.90€
Gefüllte Auberginen nach Maharashtrian-Art		



Dalchini
The Indian Cuisine

Non-Veg. Gravy

Butter Chicken / Chicken Makhani  g, m 15.90€

Zartes Hähnchen in einer cremigen Tomaten-Butter-Sauce, verfeinert mit edlen Gewürzen und Cashewkernen.

Chicken Korma  g, h, m 15.90€

Zartes Hähnchen in einer milden, cremigen Sauce aus Cashewkernen, Joghurt und feinen Gewürzen.

Chicken Mango  g, m 15.50€

Saftige Hähnchenstücke in einer fruchtig-milden Sauce aus reifer Mango und feinen indischen Gewürzen.

Chicken Handi  g, m 15.50€

Herzhafte Hähnchenstücke, traditionell im Tontopf geschmort mit einer aromatischen Sauce aus Tomaten, Zwiebeln und würzigen Kräutern.

Egg Curry c, m 13.50€

Herzhafte Eier in einer aromatischen Sauce aus Zwiebeln, Kokosnuss, Tomaten und Knoblauch, verfeinert mit einer perfekt abgestimmten Schärfe.



Dalchini
The Indian Cuisine

Non-Veg. Gravy

◆ **Dalchini Special** ◆

Chicken Sukka   m

15.90€

Würzige Hähnchenstücke nach Maharashtrian-Art, trocken gegart mit Kokosnuss und dem intensiven Aroma von hausgemachtem Kala Masala.

Saoji Chicken   m, mu, ce

15.90€

Ein feurig-würziges Hähnchencurry nach traditioneller Art aus Nagpur, zubereitet mit der charakteristischen, intensiven Saoji-Gewürzmischung.

Chicken Kharda   m

15.90€

Ein scharf-aromatisches Hähnchengericht mit frischen grünen Chillis und karamellisierten Zwiebeln in einer charakteristisch grünen, würzigen Sauce.

Chicken Kolhapuri   m

15.90€

Ein feurig-rotes Hähnchencurry nach Kolhapuri-Art, zubereitet mit einer markanten, scharfen Gewürzmischung und originalen Chilies aus Maharashtra.

Malvani Chicken Curry   m

15.90€

Ein aromatisches Küsten-Curry mit Kokosmilch, feinen Malvani-Gewürzen und der einzigartigen, säuerlichen Note von Amsul (Kokum).

Kala Chicken   m

13.50€

Ein herzhaftes Hähnchencurry nach Nashik-Art mit hausgemachten Gewürzen und einer tiefbraunen, besonders geschmacksintensiven Sauce.



Dalchini
The Indian Cuisine

Non-Veg (Mutton)

Lamm Curry  m

17.50€

Zartes Lammfleisch in einer herzhaften Sauce aus karamellisierten Zwiebeln und einer erlesenen Auswahl traditioneller indischer Gewürze.

Lamm Banjara  m

17.50€

Herzhaftes Lammfleisch nach Banjara-Art, langsam geschmort in einer würzigen Sauce mit grob gemahlenen Gewürzen, Zwiebeln und Kräutern.

Lamm Rogan Josh   m

17.50€

Zartes Lammfleisch in einer aromatischen, tiefroten Sauce, verfeinert mit feinem Ingwer und der klassischen Würze Kaschmirs.

Lamm Do-Pyaza  m

17.50€

Zartes Lammfleisch in einer herzhaften Sauce, zubereitet mit einer doppelten Portion Zwiebeln und aromatischen indischen Gewürzen.

Lamm Madras  m

17.50€

Ein pikantes Lammcurry nach südindischer Art, zubereitet mit einer kräftigen Gewürzmischung, Kokosnuss und einer markanten Schärfe.

Lamm Saag  m

17.50€

Zartes Lammfleisch in einer herzhaften Sauce aus fein gehacktem Spinat, verfeinert mit aromatischem Knoblauch, Ingwer und indischen Gewürzen.

Note:

Bitte wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeiter, falls Sie Ihr Gericht auch auf Basis anderer Currys für Lamm individuell gestalten möchten



Dalchini
The Indian Cuisine

Sea Food

Meenmoli d, m

Ein zartes Fischfilet in einer milden, cremigen Kokosmilchsauce nach südindischer Art, verfeinert mit Kurkuma, Ingwer und frischen Curryblättern.

17.50€

Fish Madras d, m

Ein pikantes Fischcurry nach südindischer Art, zubereitet mit einer kräftigen Gewürzmischung, Kokosnuss und einer markanten Schärfe.

17.50€

Fish Vindaalo d, m

Ein scharfes und säuerliches Fischcurry nach Goaner Art, zubereitet mit Essig, Knoblauch und einer kräftigen Mischung aus feurigen Gewürzen.

17.50€

◆ Prawns ◆

Prawns Curry

Zartes Prawns in einer herzhaften Sauce aus karamellisierten Zwiebeln und einer erlesenen Auswahl traditioneller indischer Gewürze.

17.50€

Prawns Pepper Masala

Saftige Riesengarnelen in einer würzigen Masala-Sauce, verfeinert mit der markanten Schärfe von frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer und aromatischen Curryblättern.

16.90€

◆ Dalchini Special ◆

Goan Fish Curry d, m

Ein exquisites Fischcurry nach Goaner Art, zubereitet in einer cremigen Sauce aus Kokosmilch, Koriander und einer feinen Säure von Tamarinde.

17.50€

Malavani Fish Curry d, m

Ein authentisches Fischcurry nach Malavani-Art in einer aromatischen Kokosnusssauce, verfeinert mit speziellen Küstengewürzen und der typischen Kokum-Säure.

17.50€

Prawns Masala b, m

Saftige Riesengarnelen in einer herzhaften, dickflüssigen Sauce aus Tomaten, Zwiebeln und einer perfekt abgestimmten Auswahl an traditionellen Masala-Gewürzen.

17.50€



Dalchini
The Indian Cuisine

Rice/Biryani

Jeera Rice ^m

Gewürzter Reis mit Kreuzkümmel

3.50€

Chicken Dum Biryani ^{m, n, se}

Ein exquisites Reisgericht nach klassischer Dum-Art, bei dem zartes Hähnchenfleisch und feinstes Basmatireis mit Ghee, Safran und edlen Gewürzen im eigenen Saft schonend gegart werden.

16.90€

Chicken Tikka Biryani ^{m, n, se}

Saftige, im Tandoor-Ofen gegrillte Hähnchen-Tikka-Stücke, geschichtet mit aromatischem Basmatireis und einer würzigen Masala-Sauce, vollendet mit frischen Kräutern.

17.90€

Mutton Dum Biryani ^{m, n, se}

Ein exquisites Reisgericht nach klassischer Dum-Art, bei dem zartes Lammfleisch und feinstes Basmatireis mit Ghee, Safran und edlen Gewürzen im eigenen Saft schonend gegart werden.

18.90€

Veg. Biryani ^{m, n, se}

Ein buntes Ensemble aus frischem Saisongemüse und feinstem Basmatireis, verfeinert mit edlen Gewürzen, Safran und frischen Kräutern, schonend gegart nach traditioneller indischer Art.

14.90€

Prawns Biryani ^{b, m, g}

Ein exquisites Reisgericht nach klassischer Dum-Art, bei dem zartes Prawns und feinstes Basmatireis mit Ghee, Safran und edlen Gewürzen im eigenen Saft schonend gegart werden.

18.90€

◆ **Dalchini Special** ◆

Dalchini Special Biryani ^{b, d, g, m, h}

Prawns + Lamm + Paneer + Veg

18.50€



Dalchini
The Indian Cuisine

Dalchini Special Sweets

Gulab Jamun ^{g, m, n} 4.00€
Süße Bällchen in Rosen-Sirup

Rasmalai ^{m, n} 6.00€
Weiche Käsebällchen in cremiger Milch

Gajar Halwa ^{m, n} 5.50€
Warmer Karottenpudding mit Gewürzen

Shreekhand / Amarkhand ^{m, n} 4.50€
Aromatisierter Joghurt, leicht gesüßt / Cremiger Joghurt mit Kardamom und Safran

Mango Tango ^g 5.50€
Mango slices, vanilla ice cream, sugar syrup, mango syrup, dry fruits

Note:

Alle Süßigkeiten sind hausgemacht und wir sind auf alle Arten von Süßigkeiten spezialisiert. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an uns



Dalchini
The Indian Cuisine

Bread/Roti

Plain Roti g

Einfaches Fladenbrot aus Vollkornmehl

2.20€

Butter Roti g, m, e

Roti mit Butter bestrichen

2.50€

Plain Naan g, m, e

Weiches Hefefladenbrot aus dem Tandoor

2.90€

Butter Naan g, m, e

Naan mit Butter verfeinert

3.50€

Garlic Naan g, m, e

Naan mit Knoblauch

3.90€

Malabar Paratha g, m

Knuspriges, mehrlagiges Fladenbrot aus Südindien

2.90€

Aloo Paratha

Gefülltes Fladenbrot mit Kartoffeln

4.50€



Dalchini
The Indian Cuisine

Dalchini Special Thali

Chicken Thali

Hähnchen Curry Thali mit Beilagen

23.90€

Veg Thali

Vegatarish und Gemüse Curry Thali mit Beilagen

20.90€

Lamm Thali

* Only with preorder

* Lammfleisch curry, Lamm Sukka thali mit Beilagen

25.90€

Mutton (Goat) Thali

* Only with preorder

* Zeigenfleisch curry, Lamm Sukka thali mit Beilagen

We accept Pre-orders for Mutton (Goat/Ziege), contact our staff

Raita / Salad

Raita ^g

Ein erfrischender, hausgemachter Joghurt-Dip nach indischer Art, fein abgestimmt mit Tomaten, Gurken, Radieschen, Paprika und frischem Koriander, gewürzt mit Kreuzkümmel, Salz und einer pikanten Note von rotem Chili.

3.50€

Paneer Salad

Ein frischer, indisch inspirierter Salat mit würzigen Paneer-Würfeln, knackigem Saisongemüse und einer feinen Note von Chaat Masala und Zitrone

9.00€

Pfanne Gemüse

Ein bunter Mix aus knackigem Saisongemüse, kurz in der Pfanne geschwenkt und nach indischer Art mit aromatischen Gewürzen, frischem Koriander und einem Spritzer Zitrone verfeinert.

7.00€

Chicken Salad

Ein herzhafter Salat mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, kombiniert mit knackigem Marktgemüse und verfeinert mit einer indischen Würzmischung sowie einem frischen Zitrus-Dressing.

11.00€



Dalchini
The Indian Cuisine

Alcohol Free Drinks

Kokum Sharbat

Ein erfrischendes, traditionelles Sommergetränk aus der Kokum-Frucht, das durch seine purpurrote Farbe besticht und eine perfekte Balance aus süßen, säuerlichen und würzigen Noten bietet.

4.00€

Solkadhi

Kokos-Curry-Drink, leicht und würzig

4.50€

Masala Tea

Würziger indischer Tee

2.50€

Indian Style FilterCoffee

2.50€

Kokam Mocktail

Sprite, Kokam syrup, kokam agal, salt, lime, mint

4.00€

Water (Still)

0,5 l

2.40€

Water (Classic)

0,5 l

2.40€

Mango Lassi

0,4 l

4.00€

Sweet Lassi

0,4 l

4.00€

Buttermilk Jeera

0,4 l

4.00€



Dalchini
The Indian Cuisine

Alcoholic Drinks

Beer

Weizen Beer	0,5 l	4.50€
Helles (Flasche/Faß)	0,5 l	4.50€
Pils (Flasche/Faß)	0,5 l	4.50€
Radler	0,5 l	4.50€
Dunkles Bier	0,5 l	4.50€
Alkoholfreies Helles	0,5 l	4.50€
Alkoholfreies Weibbier	0,5 l	4.50€

Wine

Pinot Grigio	0,2 l	7.50€
Lugana	0,2 l	7.50€
Indian White Win	0,2 l	7.50€
Flaschenweine Wiess	0,2 l	Ab 26

Red Wine

Merlot	0,2 l	7.50€
Primitivo	0,2 l	7.50€
Indian Red Wine	0,2 l	7.50€
Flaschenweine Rot	750 ml	Ab 26



Dalchini
The Indian Cuisine

Alcoholic Drinks

Wineschorle

Wineschorle Weiss	0,4 l	7.50€
Wineschorle Rot	0,4 l	7.50€
Prosecco	0,2 l	7.50€

Long Drinks:

• Vodka based		9.50€
• Rum based		9.50€
• Whiskey based		9.50€

Hinweis: Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach den besten Kombinationen und Empfehlungen.

Hard Drinks:

• Whiskey (Single malt - Blended)	30ml	7.50€
• Rum	30ml	5.50€
• Vodka	30ml	5.50€
• Ouzo	30ml	5.50€

Wir bieten verschiedene Shots an. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Hinweis: Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach den besten verfügbaren Empfehlungen.



Dalchini

The Indian Cuisine

***We specialize in providing delicious
and beautifully crafted authentic
Indian food for any occasion.***

- Private Events & Parties
- Birthday Celebrations
- Wedding Planner
- Corporate Catering
- Cultural Event Catering
- Festival Catering



[dalchini.nuremberg](https://www.facebook.com/dalchini.nuremberg)



Dalchini – The Indian Cuisine
Heerwagenstraße 33
90489 Nürnberg



[dalchini.nuremberg](https://www.instagram.com/dalchini.nuremberg)



+49 152 53330860



www.dalchini.de



info@dalchini.de