



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 herhaft

Paneer Bhaji (Pakora) l, g, m 6.20€

Goldbraun frittierter 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	5.90€
Knusprige Teigbällchen mit würziger Füllung und Tamarindenwasser		
Sev Puri	g, m, mu	6.50€
Knusprige Fladen mit Kartoffeln, Zwiebeln, Gewürzen und Sev		
Papdi Chaat	g, m	7.50€
Knusprige Teigfladen mit Kichererbsen, Joghurt, Chutneys und Gewürzen		
Mumbai Bhel	p, m, mu, g	6.50€
Knuspriger Reis mit Gemüse, Gewürzen und Tamarindensauce		
Samosa Chaat	g, m, n, mu, se	7.90€
Knusprige Samosas mit würziger Kichererbsen-Sauce und frischen Kräutern		
Aloo Tikki Chaat	g, m, p, mu, se	6.50€
Krosse Kartoffel-Patties mit würziger Sauce und frischen Kräutern		



Dalchini
The Indian Cuisine

Tandoori Items

Chicken Boti m, mu

Gegrillte Hähnchenstücke in würziger Marinade

15.50€

Chicken Tandoori m, mu

Mariniertes Hähnchen, im traditionellen Tandoor-Ofen gegrillt

17.50€

Subj Paneer Tikka m, mu

mit Creme Sauße, gemischtem Gemüse, Paprika, Zwiebeln usw

17.20€

Chicken Malai Tikka m, n, mu

Zarte Hähnchenspieße in sahniger Marinade, schonend gegrillt

15.50€

Paneer Malai Tikka m, mu

Zarte, marinierte Frischkäsewürfel, gegrillt mit Sahne und feinen Gewürzen

15.50€

◆ **Dalchini Special** ◆

Dalchini Murgh Tikka

red gravy, red chill, spices, butter ghee, roasted and tendered

17.50€



Dalchini
The Indian Cuisine

Indo-Chinese

Fried Rice

Vegetarian	a, f	9.00€
Chicken	a, f	10.00€

Noodles

Vegetarian	a, f	9.50€
Chicken	a, f	10.50€

Schezwan Rice

Vegetarian	a, f, m	10.00€
Chicken	a, f, m	11.00€

Schezwan Noodle

Vegetarian	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€

5.20€

Tomato Shorba l, m

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

5.20€

Spinach Shorba g, l, m

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

♦ Dalchini Special ♦

Dalchini Shorba l, g, m

Veg + Zinga + Mashroom

7.50€

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

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 Chilis 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 Aamsul (Kokum).

Kala Chicken m

15.90€

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

13.50€



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€

Herhaftes 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 Kokosnussauce, 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 feinster 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 feinster 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 feinster 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	2.20€
Einfaches Fladenbrot aus Vollkornmehl		
Butter Roti	g, m, e	2.50€
Roti mit Butter bestrichen		
Plain Naan	g, m, e	2.90€
Weiches Hefefladenbrot aus dem Tandoor		
Butter Naan	g, m, e	3.50€
Naan mit Butter verfeinert		
Garlic Naan	g, m, e	3.90€
Naan mit Knoblauch		
Malabar Paratha	g, m	2.90€
Knuspriges, mehrlagiges Fladenbrot aus Südindien		
Aloo Paratha		4.50€
Gefülltes Fladenbrot mit Kartoffeln		



Dalchini
The Indian Cuisine

Dalchini Special Thali

Chicken Thali 23.90€

Hähnchen Curry Thali mit Beilagen

Veg Thali 20.90€

Vegatarisch und Gemüse Curry Thali mit Beilagen

Lamm Thali 25.90€

* Only with preorder

* Lammfleisch curry, Lamm Sukka thali mit Beilagen

Button (Goat) Thali

* Only with preorder

* Ziegenfleisch curry, Lamm Sukka thali mit Beilagen

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

Raita / Salad

Raita 9

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 indisches Tee

2.50€

Indian Style Filter Coffee

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€
Alcoholfreies Helles	0,5 l	4.50€
Alcoholfreies Weißbier	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 Weiss	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](#)



Dalchini – The Indian Cuisine
Heerwagenstraße 33
90489 Nürnberg



[dalchini.nuremberg](#)



+49 152 53330860



[www.dalchini.de](#)



info@dalchini.de