

SAFFRON

RESTAURANT

TRADITIONAL INDIAN CUISINE



MENU



SAFFRON

RESTAURANT

TRADITIONAL INDIAN CUISINE

Willkommen im Restaurant Safran

Wir freuen uns, Ihnen heute die Vielfalt der nord- und zentralindischen Küchen näher bringen zu dürfen.

Unsere Speisen bereiten wir frisch und mit hochwertigen, regionalen Zutaten zu.

Definition von Safran - Der tiefe Bereich aromatisch scharfes getrocknetes Stigma eines purpurroten geblühten Krokus, der verwendet wird, um Färbung und früher als ein Farbstoff und in Medizin zu färben und zu würzen.

1. Ein orange-gelber Aroma-Lebensmittelfarbstoff und Farbstoff, der aus den getrockneten Stielen eines Krokus hergestellt wurde.
2. Ein Herbst blühender Krokus. Mit rötlich-violetter Blüte, heimisch in wärmeren Regionen von Eurasien. Eine enorme Anzahl von Blumen wird benötigt, um eine kleine Menge der großen roten Stigmen, die für das Gewürz verwendet werden, herzustellen.

KHAANE SE PEHLE - VORSPEISEN

Vegetarisch

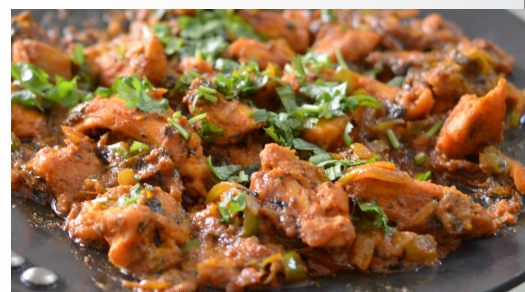
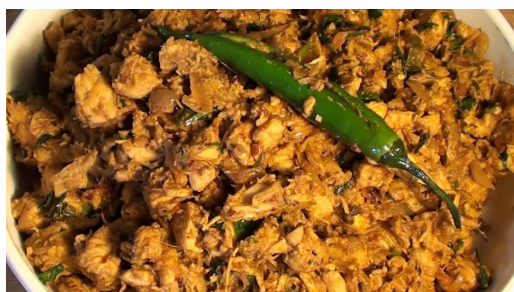
- ♥ **Dal Shorba** **CHF 6.00**
Kräftige pürierte Linsensuppe, mit Kokosmilch und Curry-Blättern, garniert mit Reis.
- ♥ **Tamater Pudina Ka Shorba** **CHF 6.00**
Dünne Tomaten-Pfefferminzsuppe.
- ♥ **Alu Chat** **CHF 5.50**
Eine kalte indische Vorspeise mit Kartoffel.
- ♥ **Masala papad** **CHF 4.00**
Gebratener Linsen-Pfannkuchen, Gurcken, Zwiebel, Tomaten und Chatmasala
- ♥ **Avocado salat (schaf/spicy)** **CHF 5.50**
Avocado salat mit tomaten,zwiebel und chili
- ♥ **Onion Bhaji (vegetarisch)** **CHF 7.50**
Zwiebeln mit Kichererbsenmehl, paniert und frittiert.



- ♥ **Methi Chaman Kebab (vegetarisch)** **CHF 7.00**
Kartoffel-Käse-Pastetchen, mit getrockneten Bockshorn-Klee-Blättern und milden Gewürzen.
- ♥ **Cocktail Samosa (2 Stück)** **CHF 7.50**
Frittierte Teigtaschen, gefüllt mit Kartoffeln und grünen Erbsen, serviert mit Pfefferminzsauce.
- ♥ **Aap Ki Pasad Ki Chat** **CHF 6.50**
Eine kalte indische Vorspeise mit Kartoffel.
- ♥ **Papad (2 Stück)** **CHF 6.50**
Gebratener Linsen-Pfannkuchen, serviert mit verschiedenen Chutnies.
- ♥ **Milla Julla (2 Stück)** **CHF 7.50**
Auswahl verschiedener Vorspeisen: 1 Samosa, 1 Methi Chamen Kebab, 1 Chili Popper.
- ♥ **Hara Bhara Salad** **CHF 8.50**
Grüner Salat

NICHT-VEGETARIER

- ♥ **Murg Shorba** **CHF 7.00**
Milde Pouletsuppe mit Kokosnuss, abgeschmeckt mit Koriander, Ingwer und Zitrone.
- ♥ **Murg Chat** **CHF 7.50**
Gurcken, Zwiebel, Tomaten und Chatmasala
- ♥ **Seekh Tak-A-Tak** **CHF 9.50**
Lammfleischspießli, gebraten, mit Zwiebeln und Pfefferminzsauce.
- ♥ **Seekh Tava Chicken** **CHF 9.50**
Pouletfleischspießli, gebraten, mit Zwiebeln und Pfefferminzsauce.



TANDOORI KHAZANE SE

Hauptgänge (vom Tonofen, ohne Beilagen)

- ♥ **Jhinga Tandoori** **CHF 34.00**
Riesencrevetten, mariniert in Joghurt, Knoblauch, Ingwer und Gewürzen, gebraten im Tandoor.
- ♥ **Tandoori Fisch** **CHF 34.00**
Seeteufelfilet, mariniert in Joghurt, Knoblauch, Ingwer und Gewürzen, gebraten im Tandoor.
- ♥ **Tandoori Murg** **CHF 34.00**
Mistkratzerli (mit Knochen), mariniert in Joghurt, Knoblauch, Ingwer und verschiedenen Gewürzen, gebraten im Tandoor.
- ♥ **Lal Tikka** **CHF 34.00**
Zarte Pouletstücke ohne Knochen, mariniert in Joghurt mit verschiedenen Gewürzen, gekocht im Tandoor.
- ♥ **Methi Malai Tikka** **CHF 25.00**
Pouletstücke ohne Knochen, mariniert in Joghurt, getrockneten Bockshornklee-Blättern, frischen Kräutern.



- ♥ **Boty kabab (Lamm Tikka)** **CHF 32.00**
Zarte Lammfleischstücke, über Nacht mariniert in frischen Gewürzen, gebraten im Tandoor.
- ♥ **Tandoori Milajula** **CHF 27.50**
Eine Auswahl, enthaltend: murg tikka, methi malai tikka, lamb tikka, die perfekte Kombination für Ihren «Tandoori-Gluscht».
- ♥ **Subz Tak-A-Tak (vegetarisch)** **CHF 22.00**
Frische Hüttenkäsestäbchen, Kartoffel, Zwiebel, Pilze, Aubergine, Tomate, Blumenkohl, mit Tandoori- Gewürzen, gegrillt im Tandoor.
- ♥ **Paneer Tikka Shashlik (vegetarisch)** **CHF 25.50**
Hausgemachter Hüttenkäse-Würfelstücke mariniert in Tandoor-Gewürzen, grilliert mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Ananasstücke.

TANDOORI KHAZANE SE

Reisgerichte

- ♥ **Chicken Biryani** **CHF 25.00**
Gedämpfter Basmati Reis, angereichert mit Pouletstücken, Zwiebeln, Rosinen und Cashewnüssen, verfeinert mit einer mild indischen Currygewürzmischung.
- ♥ **Lamb Biryani** **CHF 25.00**
Gedämpfter Basmati Reis mit Lammfleischstücken, mariniert in Joghurt mit einer milden indischen Gewürzmischung.

MANSAHARI BAWARCHI KHANE SE

AUS DER FLEISCHKÜCHE, OHNE *Beilagen*

- ♥ **Paneer Makhani** **CHF 22.50**
Frische Hüttenkäsestücke, gekocht in Tomatensauce mit Kasoori Methi, Rahm und Butre.
- ♥ **Mattar Paneer** **CHF 21.50**
Hüttenkäse mit grünen Erbsen, Tomatensauce, gemischt mit Kümmelsamen.
- ♥ **Haryali Paneer** **CHF 21.50**
Hüttenkäsewürfel, gekocht in Spinatpurée, gemischt mit Knoblauch.
- ♥ **Kadai Paneer** **CHF 21.50**
Frische Hüttenkäsestücke, gemischt mit Julienne von Peperoni, Zwiebeln und Tomaten, mit einem Hauch von Tomatensauce, garniert mit Julienne von Ingwer und Koriander.
- ♥ **Shabnam Curry** **CHF 21.50**
Gericht aus Pilzen und grünen Erbsen. Spezialität des Hauses.
- ♥ **Vegetable Kolapuri** **CHF 21.50**
Verschiedene frische Saisongemüse.
- ♥ **Navrattan Kurma** **CHF 21.50**
Kombination von neun Gemüsen und Trockenfrüchten, gekocht in einer milden Safransauce.
- ♥ **Aloo Gobhi** **CHF 20.50**
Blumenkohl, gekocht mit Kartoffel, gemischt mit Kümmelsamen.
- ♥ **Bhindi Do Payaza** **CHF 21.50**
Okra, gekocht mit Zwiebel- und Tomatenwürfeln.
- ♥ **Dal Fray Yellow** **CHF 18.00**
Gelbe Linsen mit einer Mischung aus Kümmel und Knoblauch.
- ♥ **Dal Maharani** **CHF 18.00**
Gericht aus schwarzen Linsen, weissen Bohnen, über Nacht gegart mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Tomatensauce, mit Rahm und Butter.
- ♥ **Chana Masala** **CHF 19.00**
Kichererbsen Curry-Gericht nach Bauerndorf-Art.
- ♥ **Malbar Fisch Curry** **CHF 29.50**
Exotisches Fisch-Curry-Gericht von der Goa Westküste.



- ♥ **Jhinga Curry** **CHF 32.00**
Riesencrevetten, gekocht mit Kartoffelstücken in würziger, scharfer Sauce.
- ♥ **Kundan Murg** **CHF 26.50**
Pouletfleischstücke nach Punjabi-Art, mit Tomaten, Knoblauch, frischem Ingwer, frischem Koriander und Gewürzen.
- ♥ **Murg Zafrani** **CHF 26.50**
Pouletstücke ohne Knochen, nach traditioneller Art des Königs von Mughal, in Safransauce.
- ♥ **Murg Tika Masala** **CHF 26.50**
In Europa bekannt als Chicken Tikka Masala. Pouletstücke, gebraten im Tandoor, in Tomatensauce, mit Rahm und Butter. Spezialität des Hauses.
- ♥ **Chicken Vindaloo** **CHF 25.00**
Zarte Pouletstücke, gekocht mit Kartoffelstücken in würziger, scharfer Sauce.
- ♥ **Murg lababdar** **CHF 29.00**
Pouletstücke, gekocht mit fein gehackten Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Chili, abgeschmeckt mit einem Hauch Honig und Rahm.
- ♥ **Kadai Murg** **CHF 26.50**
Zarte Pouletstücke, gekocht mit Julienne aus Peperoni, Zwiebeln und Tomaten, garniert mit Julienne aus Ingwer und gehacktem Koriander.
- ♥ **Gosht Rogani** **CHF 28.00**
Lammcurry-Spezialität aus Nordindien.
- ♥ **Gosht Haryali** **CHF 27.50**
Zarte Lammfleischstücke, gekocht in Spinatpurée und Gewürze.
- ♥ **Gosht Shahi Korma** **CHF 27.50**
Lammfleisch nach traditioneller indischer Art des Königs, in Safransauce.
- ♥ **Gosht Vindaloo** **CHF 27.50**
Lammfleischstücke, gekocht mit Kartoffeln in schmackhafter, würziger Sauce. Eine Spezialität aus Bengalen.



SAATH MEIN

Beilagen

- ♥ Subz Pulao CHF 7.00
Reis mit Gemüse und Kümmelsamen.
- ♥ Jeera Pulao CHF 5.00
Reis mit Kümmelsamen.
- ♥ Laccha Parantha CHF 5.00
Gebuttertes Vollkorn-Fladenbrot.
- ♥ Naan (mit oder ohne Butter) CHF 5.00
Gebuttertes Fladenbrot.
- ♥ Lahsuni Naan CHF 5.00
Fladenbrot mit Knoblauchgeschmack.
- ♥ Bharwan Naan CHF 5.00
Fladenbrot, gefüllt mit Kartoffel und Hüttenkäse.
- ♥ Kasmiri Naan CHF 7.00
Fladenbrot mit gerösteten Cashewnüssen und Trockenfrüchte (leicht süsslich).
- ♥ Tandoori Roti CHF 4.00
Ruchmehl-Fladenbrot nature.
- ♥ Aap Ki Pasand Ka Raita CHF 5.00
Gewürztes Joghurt, verschiedene Gemüse
- ♥ Pineapple Raita CHF 5.00
Joghurt natur, pineapple.
- ♥ Dahi CHF 3.00
Joghurt natur.



Dessert

- ♥ Saffron Pastry CHF 9.00
Espresso-Glace-Kuchen mit schwarzer Schokolade und Gruyère-Doppelp.
- ♥ Saffron Spezial CHF 6.00
Hausgemachte Crème.
- ♥ Cup Danmark CHF 6.00
mit Vanille Glace und Schokoladesauce.
- ♥ Mango Kulfi CHF 6.00
Hausgemachtes indisches Glace mit frischer Mango, Safran und Pistazien.
- ♥ Gulab Jammen CHF 6.00
Käse in Mehltasche frittiert, mit Zuckersirup und Rosenwasser Hausgemachter.



HAUS EIGENE

Getränke

- ♥ Lassi
- ♥ Sweet CHF 5.00
Joghurtdrink mit süßem Geschmack
- ♥ Salted CHF 5.00
Joghurtdrink mit salzigem Geschmack
- ♥ Mango CHF 5.00
Joghurtdrink mit Mangogeschmack
- ♥ Rose CHF 5.00
Joghurtdrink mit Rosengeschmack



Saffron Restaurant
Bürglistrasse 31, 8400 Winterthur



info@saffronrestaurant.ch



www.saffronrestaurant.ch



Free Delivery
+00 000 0000000