

Badshah HafenCity

Am Sandtorkai 54, 20457 hamburg
+49 40 35703580

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| SUPPEN SOUPS

Tomate Dhaniya Shorba

5,00 €

Feine Tomatensuppe mit frischem Koriander, klarer Würze & eleganter Leichtigkeit. Fine tomato soup infused with fresh coriander, delicately spiced and light. €11

Daal mit Hähnchen Shorba

6,00 €

Kräftige Linsensuppe mit Hähnchen, Reis & würziger Tiefe. Hearty lentil soup with chicken, rice and warming spices.

| SALAT SALAD

Badshah Salat

9,00 €

Mit frischem Romana- und Eisbergsalat, serviert mit Dressing. Made with fresh romaine and iceberg lettuce served with dressing. €

+ Paneer

4,00 €

Füge dem Badshah Salat eine gute Portion Paneer hinzu. Add a generous portion of paneer to the Badshah Salad. €

+ Chicken

5,00 €

Füge dem Badshah Salat eine gute Portion Hähnchen hinzu. Add a generous portion of chicken to the Badshah Salad.

+ Prawns

6,00 €

Füge dem Badshah Salat eine gute Portion Garnelen hinzu. Add a generous portion of prawns to the Badshah Salad.

Green Salad

6,00 €

Tomate, Gurke, Zwiebeln und Zitrone. Tomato, cucumber, onion and lemon. €

| CHAAT STARTERS

Dahi Bhalla **10,00 €**

Zarte Linsenbällchen in cremigem Joghurt mit Granatapfel, Tamarinde & Minze. Soft lentil dumplings in creamy yogurt with pomegranate, tamarind and mint. €1,7

Papri Chaat **9,00 €**

Knusprige Papri mit Kartoffeln, Kichererbsen, Granatapfel, Joghurt & Chutneys. Crisp papri topped with potato, chickpeas, pomegranate, yogurt and chutneys. €1,7

Pani Puri (5 Stk.) **8,00 €**

Gefüllte Teigkugeln mit Kartoffeln, Kichererbsen & würzigem Tamarindwasser. Crispy shells filled with potato, chickpeas and spiced tamarind water. €1

Dahi Puri **9,00 €**

Knusprige Puri mit Joghurt, Tamarinde, Granatapfel, Minze & Chutneys. Crispy puri with yogurt, tamarind, pomegranate, mint and chutneys. €1,7

Samosa Chaat **9,00 €**

Hausgemachte Samosas mit Kichererbsen, Granatapfel, Joghurt & Chutneys. Homemade samosas with chickpeas, pomegranate, yogurt and chutneys. €1,7

| VEGETARISCHE VORSPEISEN VEGETARIAN STARTERS

Dahi Papad Kebab **9,00 €**

Kebabs aus Joghurt & Papad mit feinem Biss & aromatischer Füllung. Kebabs of yogurt and papad with a delicate bite and aromatic filling. €1,7

Paneer Pakora **9,00 €**

Hausgemachter Paneer in knuspriger Kichererbsenpanade, goldbraun ausgebacken. Homemade paneer in a crisp chickpea batter, golden-fried and delicately spiced. €1,7

Badshah Pakora Mix **11,00 €**

Unsere Hausspezialitäten aus knusprig frittiertem Gemüse im würzigen Pakora-Teig. Our house-style assortment of crisp vegetable pakoras in a delicately spiced batter. €1

Paneer Tikka **13,00 €**

Milder Paneer in würziger Joghurtmarinade, goldbraun gegrillt & mit Chutneys serviert. Soft paneer in a spiced yogurt marinade, char-grilled and served with chutneys. €1,7

| GEMÜSE CURRYS VEGETABLE CURRIES

Dal Tadka Punjabi 14,00 €

Gelbe Linsen mit Zwiebeln, Tomaten & temperierten Gewürzen. Yellow lentils with onions, tomatoes and tempered spices. Ě

Dal Makhani 16,00 €

Schwarze Linsen und Kidneybohnen langsam mit Butter und Sahne gekocht, vollmundig & cremig. Black lentils and kidney beans slow-cooked with butter and cream, rich and velvety. Ě

Vegetables Badshah 15,00 €

Saisonales Gemüse in würziger Currysauce, bunt, ausgewogen & hausgemacht. Seasonal vegetables in a spiced curry sauce, colorful, balanced and house-made. Ě

Badshah Mushroom Muttur Curry 14,00 €

Pilze in cremig-würziger Haussauce mit Erbsen & aromatischem Knoblauch. Mushrooms in our creamy house curry with peas and aromatic garlic. Ě,8

| PANEER GERICHTE PANEER DISHES

Butter Paneer 18,00 €

Gegrilltes Paneer (Käse) in seidiger Tomaten-Butter-Sauce, mild gewürzt & ausgewogen. Roasted paneer (cheese) in a silky tomato-butter sauce, mildly spiced and perfectly balanced. 7,8

Palak Paneer 18,00 €

Hausgemachter Paneer in cremigem Spinat mit fein abgestimmten Gewürzen. Homemade paneer in creamy spinach with balanced spices. Ě,7

Paneer Lababdar 18,00 €

Paneer in samtiger Tomaten-Cashew-Sauce mit vollmundiger Würze. Paneer in a velvety tomato-cashew sauce with bold, full-bodied spice. Ě7,8

Shahi Paneer 19,00 €

Paneer in königlich cremiger Nuss-Sahne-Sauce, mild, elegant & besonders rund. Paneer in a regal nut-and-cream sauce, mild, elegant and luxuriously rounded. Ě7,8

Kadahi Paneer 19,00 €

Paneer mit Paprika, Zwiebeln und frisch gerösteten Gewürzen. Paneer with peppers, onions and freshly roasted spices. Ě,7

| HÄHNCHEN CURRYS CHICKEN CURRIES

Butter Chicken 19,00 €

Gegrilltes Tandoori-Hähnchen in seidiger Tomaten-Butter-Sauce, mild gewürzt & ausgewogen. Roasted tandoori-chicken in a silky tomato-butter sauce, mildly spiced and perfectly balanced. 7,8

Kadhai Chicken 19,00 €

Hähnchen mit Paprika, Zwiebeln & gerösteten Gewürzen — saftig & charaktervoll. Chicken with peppers, onions and roasted spices — bold, juicy and full of character.

Chicken Madras 20,00 €

Südindisch inspiriertes Curry mit ausdrucksvoller Würze und präsender Schärfe. A South Indian-inspired curry with expressive spice and pronounced heat. 8

Chicken Tikka Masala 20,00 €

Tandoor-gegrilltes Hähnchen in cremiger Masalasauce — intensiv & abgerundet. Tandoor-grilled chicken in a creamy masala sauce — intense and well rounded. 7,8

Chicken Korma 18,00 €

Hähnchen in Zwiebel-Tomaten-Soße, präsenten Gewürzen & durchgeschmort. Chicken prepared with onion-tomato gravy, traditional spices and slow cooked. 8

Chicken Saag 20,00 €

Hähnchen mit cremigem Spinat & feiner Würze — herzhaft & ausgewogen. Chicken with creamy spinach and gentle spice — hearty and balanced. 7

Mango Chicken 19,00 €

Hähnchen in königlich cremiger Mango-Sahne-Sauce, mild, elegant & besonders rund. Chicken in a regal mango-cream sauce, mild, elegant and luxuriously rounded. 7

| LAMM CURRYS LAMB CURRIES

Lamm Rara Gosht 22,00 €
Kräftiges Lammgericht mit geschmortem Fleisch & würzigem Hack. A rich lamb dish combining slow-cooked meat with spiced mince.

Kadhai Lamm 22,00 €
Lamm mit Paprika, Zwiebeln & gerösteten Gewürzen - herzhaft & aromatisch. Lamb with peppers, onions and roasted spices - hearty and aromatic. 7

Lamm Saag 21,00 €
Lamm mit cremigem Spinat & feiner Gewürzstruktur — samtig & tief im Geschmack. Lamb with creamy spinach and a fine spice profile — velvety and deep in flavor. 7

Lamm Korma 22,00 €
Mildes Lammcurry in cremiger Nuss-Sauce — reichhaltig & nobel im Geschmack. Mild lamb curry in a creamy nut sauce — soft, rich and noble in flavor. 7,8

Lamm Madras 22,00 €
Kräftiges Lammcurry nach südindischer Art mit ausdrucksvoller Schärfe. Bold South Indian-style lamb curry with expressive heat. 8

| FISCH MEERESFRÜCHTE FISH SEAFOOD

Malabar Fish Curry 21,00 €
Fisch in südindischer Kokos-Currysauce mit feiner Säure & warmer Gewürztiefe. Fish in a South Indian coconut curry with gentle acidity and warm spice depth. 4,8

Badshah Prawns Curry 22,00 €
Große Garnelen in einer cremig-würzigen Haussauce mit vollmundigem Finish. Large prawns in our creamy, spiced house sauce with a rich finish. 2

| BIRYANI BIRYANI

Vegetable Biryani 14,00 €
Basmatireis mit frischem Gemüse, Cashew, Kräutern & Gewürzen, mit Raita serviert. Basmati rice with fresh veggies, cashew, herbs and spices, served with raita. Ẽ

Lamm Biryani 20,00 €
Basmatireis mit Lamm, Kräutern & Gewürzen, im Dum-Stil gegart & mit Raita serviert. Basmati rice with lamb, herbs and spices, dum-cooked and served with raita.

Chicken Biryani 17,00 €
Aromatischer Basmatireis mit Hähnchen & Gewürzen, locker, duftig & ausgewogen. Aromatic basmati rice with chicken and spices, light, fragrant and balanced.

| SÜDINDISCHE SPEZIALITÄTEN (BIS 19 UHR) SOUTH INDIAN SPECIALITIES (TILL 7 PM)

Masala Dosa **15,00 €**

Ausgebackene Reislinsen-Crêpe mit würziger Kartoffelfüllung, serviert mit Chutneys. Crisp rice-lentil crêpe with a spiced potato filling, served with chutneys. Ẽ

Plain Dosa **14,00 €**

Fein knusprige Dosa, pur serviert, leicht & elegant. Plain crisp dosa, served simply — light and elegant. Ẽ

Badshah Special Dosa **16,00 €**

Unsere reichhaltigere Dosa-Variation mit Paneer & würzigem Kartoffelkern. Our richer dosa variation with paneer and a spiced potato center. Ẽ

| HAUS SPEZIALITÄTEN (BIS 19 UHR) HOUSE SPECIALITIES (TILL 7 PM)

Amritsari Chole Bhature **11,00 €**

Würzige Kichererbsen mit luftigem, goldbraun ausgebackenem Bhature. Spiced chickpeas with airy, golden-fried bhature. Ẽ,1

| TANDOORI GRILL (ZUBEREITUNG CA. 25-35 MIN) TANDOOR GRILL (CA. 25-35 MIN)

Tandoori Chicken **20,00 €**

Am Knochen gegrilltes Hähnchen in klassischer Tandoori-Marinade, kräftig & saftig. Chicken on the bone in a classic tandoori marinade, boldly spiced and juicy. 7

Chicken Tikka **21,00 €**

Saftige Hähnchenstücke aus dem Tandoor, fein mariniert & mit Chutneys serviert. Chicken tikka from the tandoor, delicately marinated and served with chutneys. 7

Fish Tikka **24,00 €**

Zarter Fisch aus dem Tandoor, würzig mariniert & mit feiner Rauchnote. Tender fish from the tandoor, spiced and gently smoky. 7,4

Fish Amritsari **24,00 €**

Knusprig ausgebackener Fisch im nordindischen Stil, pikant & aromatisch. Crispy North Indian-style fried fish, piquantly spiced and aromatic. 4

| KINDER CHILDREN

Mango Chicken 9,00 €

Hähnchen in königlich cremiger Mango-Sahne-Sauce, mild, elegant & besonders rund. Chicken in a regal mango-cream sauce, mild, elegant and luxuriously rounded. 7

Butter Chicken 9,00 €

Gegrilltes Tandoori-Hähnchen in seidiger Tomaten-Butter-Sauce, mild gewürzt & ausgewogen. Roasted tandoori-chicken in a silky tomato-butter sauce, mildly spiced and perfectly balanced. 7,8

Shahi Paneer 9,00 €

Paneer in königlich cremiger Nuss-Sahne-Sauce, mild, elegant & besonders rund. Paneer in a regal nut-and-cream sauce, mild, elegant and luxuriously rounded. €7,8

| BROT BREAD

Laccha Paratha 4,00 €

Mehrlagiges, buttriges Fladenbrot. Layered buttery flatbread. €1,7

Pudina Paratha 4,50 €

Mehrlagiges, buttriges Fladenbrot auf Wunsch mit Minze. Layered buttery flatbread, also available with mint. €1

Tandoori Roti 3,00 €

Klassisches weiches Weizenbrot aus dem Tandoor, goldbraun gebacken & warm serviert. Classic soft tandoor wheat bread, lightly blistered and served warm. €1,7

Butter Naan 3,00 €

Klassisches weiches Naan aus dem Tandoor, goldbraun gebacken & warm serviert. Classic soft tandoor naan, lightly blistered and served warm. €1,7

Garlic Naan 4,50 €

Naan mit Knoblauch und Butter - aromatisch, weich & besonders beliebt. Naan finished with garlic and butter - fragrant, soft and especially popular. €1,7

Chili-Garlic Naan 4,50 €

Naan mit Chilis und Butter - aromatisch, weich & besonders beliebt. Naan finished with chili and butter - fragrant, soft and especially popular. €1,7

Missi Roti 3,00 €

Würziges Fladenbrot aus Kichererbsen - & Weizenmehl mit rustikalem Charakter. Savory flatbread made with chickpea and wheat flour, rustic and gently spiced. €1

Naan Korb Mix 12,00 €

Ein Mix aus All unseren beliebten Naans — ideal zum Teilen.. A mix of all our popular naans — ideal for sharing. €1,7

| EXTRAS EXTRAS

Mix Achar 2,50 €

Eingelegtes Gemüse mit Senföl & traditionellen Gewürzen — würzig-säuerlich. Pickled vegetables with mustard oil & traditional spices — tangy and aromatic. €

Mix Raita 4,00 €

Joghurt-Dip mit fein gewürfeltem Gemüse & milden Gewürzen — kühlend & leicht. Yoghurt dip with finely diced vegetables & mild spices — cooling and light. €,7

Plain Raita 3,00 €

Klassischer Joghurt-Dip, sanft gewürzt mit Kreuzkümmel — schlicht & erfrischend. Classic yoghurt dip, gently spiced with cumin — simple, cool and refreshing. €,7

Plain Reis 3,50 €

Basmati Reis. Basmati rice. €

Zwiebeln 2,50 €

Geschnitten. Onion slices. €

| DESSERT DESSERTS

Gulab Jamun mit Eis 6,00 €

Warme Milchbällchen in Sirup - zart, duftend & luxuriös. Warm milk dumplings in syrup — soft, fragrant and luxurious. €,1,7

Kesar Rasmalai 5,00 €

Zarte Frischkäsetaler in Safranmilch, cremig, kühl & elegant. Delicate cheese patties in saffron milk, creamy, chilled and elegant. €,7,8

Gajar ka Halwa 8,00 €

Langsam gekochter Karottenhalwa mit Nüssen und feiner Milchnote. Slow-cooked carrot halwa with nuts and a hint of milk. €,7,8

Kugel Eis 3,00 €

Eine Kugel Eis nach Wahl — kühl und immer passend. A scoop of ice cream of your choice — chilled and always welcome. €,7