# Shalimar

Lange Laube 13, 30159 hannover
+49 511 14848

KOMPLETTE SPEISEKARTE

## MENUES

**Shalimar Reistafel** **38,00 €**
Papadam mit verschiedenen Saucen, Vegetable Pakora, Murgh Tikka, Lucknowi Kakori Kebab, Mulligatawny Soup, Chicken Makhani, Lamb Mughlai, Jhinga Madras, Mixed Vegetable, Basmati-Reis, Naan, Hot & Cold

**Shalimar Reistafel vegetarisch/vegetarian** **35,00 €**
Papadam mit verschiedenen Saucen, Vegetable Pakora, Paneer Pakora, Onion Bhaji, Sabzi Shorba, Paneer Butter Masala, Punjabi Bhindi Masala, Vegetable Navrattan Curry, Dal Makhani, Basmati-Reis, Naan, Kulfi

**Shalimar Maharaja Menu** **48,00 €**
Aperitif: Kir Royal Shalimar, Papadam mit verschiedenen Saucen, Safrani Jhinga-Machli - Riesengarnelen & Pangasiusfilet Variation mit Pratha, Mulligatawny Soup, Butter Chicken, Jhinga Malabar, Lamb Madras, Dal Makhani, Basmati-Reis, Naan, Swad-e-Hind - Dessertvariation

## TANDOORI VORSPEISEN/STARTERS

**Murgh Tikka** — **10,90 €**
Zartes Hähnchenfleisch, mariniert in Joghurt, Zitrone und Tandoori-Gewürzen - rauchig und pikant

**Murgh Malai Tikka** — **10,90 €**
Zartes Hähnchenfleisch, mariniert in Joghurt, Cashewnuss und Kardamom - fein und saftig

**Akbari Seekh Kebab** — **10,90 €**
Fein gewürztes Hähnchenhack mit frischen Kräutern, Zwiebeln und Gewürzen

**Lucknowi Kakori Kebab** — **11,50 €**
Fein gewürztes Lammhack mit frischen Kräutern, Zwiebeln und Papaya – buttrig-weich und pikant

**Jal Pari Tikka** — **9,90 €**
Rotbarschfilet-Stücke in einer Knoblauch-Zitronen-Marinade

**Konkan Jhinga** — **14,90 €**
Riesengarnelen in einer Kurkuma-Knoblauch-Chilli-Marinade

**Paneer Tikka** — **9,50 €**
Hausgemachter indischer Frischkäse, mariniert in Joghurt, Zitronensaft und Tandoori-Gewürzen

**Vegetarian Grill** — **9,50 €**
verschiedenes Gemüse in Tandoori-Marinade

**Tandoori Mix** — **14,50 €**
Eine Auswahl an Tandoori Vorspeisen

## VORSPEISEN/STARTERS

**Punjabi Samosa** — **7,50 €**
Gemüse gefüllte Teigtaschen (2 Stk.)

**Onion Bhaji** — **7,00 €**
Knusprig frittierte Zwiebelstreifen und Erbsen

**Vegetable Pakoras** — **7,90 €**
In Kichererbsenmehl paniertes und fritiertes Gemüse

**Paneer Pakoras** — **9,50 €**
In Kichererbsenmehl panierter und fritierter hausgemachter indischer Frischkäse

**Fish Pakora Punjabi** — **10,50 €**
In Kichererbsenmehl panierte und fritierte Rotbarschfilet-Stücke

**Vorspeisenteller Vegetarisch** — **12,00 €**
Vegetarian Mixplate

## SALAT/SALADS

**Tandoori Chicken Salad** — **9,50 €**
Gemischter Salat, mit Tandoori Hähnchen

**Green Salad** — **7,00 €**
Saisonaler gemischter Salad

## SUPPEN/SOUPS

**Mulligatawny Soup** — **6,50 €**
Pikante Currysuppe mit Hähnchen

**Sabzi Shorba** — **6,50 €**
Pikante Gemüsesuppe

**Dal Soup Lucknow** — **6,50 €**
Indische Linsensuppe

## STREETFOOD CORNER

**Pani Puri** **4,00 €**
Knusprige Hohlkugeln mit Kartoffeln und Kichererbsen, serviert mit würzigem Kräuterwasser - Ein Klassiker

**Masala Papadam** **4,00 €**
Papadam Chips mit würziger Mischung

**Samosa Chaat** **7,90 €**
Samosa in würziger Mischung mit Joghurt, Chutneys und Kräutern

**Mirchi Vada** **7,90 €**
Grüne, milde Chilischoten gefüllt mit gewürztem Kartoffelstampf, umhüllt von Kichererbsenmehlteig und knusprig frittiert

## HÄHNCHEN/CHICKEN

**Chicken Makhani** **19,90 €**
Tandoori-Hähnchenstücke in einem Joghurt-Tomaten Curry. Cremig & Aromatisch

**Chicken Tikka Masala** **20,50 €**
Zarte Tandoori Hähnchen-Stücke in einem lebhaften roten Curry.Würzig & Intensiv

**Chicken Bhuna** **19,90 €**
Saftiges Hähnchen in einem würzigen roten Curry mit Paprika, Ingwer,und Knoblauch. Würzig & Pikant (mittelscharf)

**Butter Chicken** **19,90 €**
Hähnchen-Tandoori-Stücke in einem reichaltigen Tomaten-Sahne-Curry. Reich & Samtig

**Chicken Madras oder/or Vindaloo** **19,90 €**
Zartes Hähnchen in einem würzigen Kokos-Curry (scharf) oder mit Kartoffeln in einem feurigen Vindaloo-Curry (sehr scharf). Scharf & Exotisch

**Chicken Korma Badami** **19,90 €**
Zartes Hähnchen in einem reichhaltigen Safran-Curry mit Mandeln, Blumenkohl, Erbsen und Zucchini. Cremig & Zart

**Chicken Shalimar** **20,50 €**
Zartes Hähnchen in einem milden Erdnuss-Curry mit Aprikosen, Pflaumen, Äpfeln und einer Vielfalt an Gemüse. Fruchtig & Mild

**Chicken Mughlai** **19,90 €**
Zartes Hähnchen in einem milden Curry mit indischem Käse, Rosinen und Cashewnüssen. Cremig & Königlich

## LAMM/LAMB

**Lamb Kerala** **21,90 €**
Saftiges Lamm mit Zwiebeln, Curryblättern und Senfkörner. Würzig & Aromatisch (scharf)

**Lamb Kebab Masala** **21,90 €**
Lamm-Tandoori-Stücke in einem lebhaften roten Curry. Würzig & Intensiv

**Lamb Gosht Bhuna** **21,90 €**
Zartes Lammfleisch in einem würzigen roten Curry mit Paprika, Ingwer und Knoblauch. Würzig & Pikant (mittelscharf)

**Lamb Madras oder/or Vindaloo** **21,90 €**
Saftiges Lamm in einem würzigen Kokos-Curry (scharf) oder mit Kartoffeln in einem feurigen Vindaloo-Curry (sehr scharf). Scharf & Exotisch

**Lamb Korma Badami** **21,90 €**
Zartes Lamm in einem reichhaltigen Safran-Curry mit Mandeln, Blumenkohl, Erbsen und Zucchini. Cremig & Zart

**Lamb Shalimar** **22,50 €**
Zartes Lamm in einem milden Erdnuss-Curry mit Aprikosen, Pflaumen, Äpfeln und einer Vielfalt an Gemüse. Fruchtig & Mild

**Lamb Harabara** **21,90 €**
Zartes Lamm mit Spinat und Bockshornklee. Aromatisch & Geschmackvoll.

**Lamb Mughlai** **21,90 €**
Saftiges Lamm in einem milden Curry mit indischem Käse, Rosinen und Cashewnüssen. Cremig & Königlich

## AUS DEM MEER/SEA FOOD

**Jhinga Kerala** **24,90 €**
Riesengarnelen mit Zwiebeln, Curryblättern und Senfkörner. Würzig & Aromatisch (scharf)

**Jhinga Malabar** **24,90 €**
Riesengarnelen mit Curry-Blätter in einem Safran Curry. Aromatisch & Mild

**Jhinga Bhuna** **24,90 €**
Riesengarnelen in einem würzigen roten Curry mit Paprika, Ingwer und Knoblauch. Würzig & Pikant (mittelscharf)

**Jhinga Shalimar** **24,90 €**
Riesengarnelen in einem milden Erdnuss-Curry mit Aprikosen, Pflaumen, Äpfeln und einer Vielfalt an Gemüse. Fruchtig & Mild

**Jhinga Madras** **24,90 €**
Riesengarnelen in einem würzigen Kokos- curry. Scharf & Exotisch (scharf)

**Fischplatte Shalimar** **26,50 €**
Pangasiusfilet, Riesengarnelen und Shrimps in einem milden Safran Curry oder in einem würzigen roten Curry (scharf). Königlich

**Kottiyam Fish Curry** **19,90 €**
Rotbarschfilet mit Zwiebeln, Knoblauch, Senfkörner und Curryblätter in einem würzigen Curry. Würzig & Aromatisch (scharf)

**Fish Bhuna** **19,90 €**
Rotbarschfilet in in einem würzigen roten Curry mit Paprika, Ingwer und Knoblauch. Würzig & Pikant (mittelscharf)

**Fish Shalimar** **20,50 €**
Pangasiusfilet in einem milden Erdnuss-Curry mit Aprikosen, Pflaumen, Äpfeln und einer Vielfalt an Gemüse. Fruchtig & Mild

## VEGETARISCH/VEGETARIAN

**Himalayan Kofta** **17,50 €**
Knusprige Gemüse-Koftas aus Paneer und Spinat in einem Cashew-Kokos-Curry. Eine Hommage an die Heimat unserer Chefköche.

**Aubergine Curry** **16,50 €**
Aubergine mit Knoblauch, Ingwer und Zwiebeln in einem Kokos-Curry mit gerösteten Kartoffeln. Aromatisch (scharf)

**Aloo Gobi Masala** **15,90 €**
Blumenkohl und Kartoffeln mit Ingwer, Knoblauch und Zwiebeln, mit Kräutern gebraten. Herzhaft

**Matar Paneer oder/or Saag Paneer** **17,50 €**
Hausgemachter indischer Frischkäse mit Spinat oder mit Erbsen in würzigem Curry. Herzhaft

**Paneer Balchow** **17,50 €**
Hausgemachter indischer Frischkäse mit gemahlenen roten Chilli & Schwarzkümmel. Feurig (sehr scharf)

**Paneer Butter Masala** **17,50 €**
Hausgemachter indischer Käse in einem reichaltigen Tomaten-Sahne-Curry. Reich & Samtig

**Channa Masala** **15,90 €**
Kichererbsen mit Zwiebeln und Tomaten in einem pikantem Curry. Aromatisch

**Vegetable Jalfraise** **15,90 €**
Kurz gebratenes frisches Gemüse in einem würzigen Tomaten-Curry. Würzig

**Vegetable Navrattan Curry** **15,90 €**
Frisches Gemüse in einem milden cremigen Curry mit Rosinen, Cashew und Obst. Fruchtig

**Punjabi Bhindi Masala** **16,50 €**
Gebratene Okra mit Zwiebeln, Kräutern und Gewürzen. Exotisch & Aromatisch

**Dal Makhani** **15,90 €**
Langsam gekochte schwarze Linsen verfeinert mit aromatischen Gewürzen und Butter. Reich & Samtig

**Dal Amritsari** **15,90 €**
Gelbe Linsen mit Knoblauch und Zwiebeln verfeinert mit temperierten Gewürzen. Aromatisch & Klassiker

## BIRIANIS

**Chicken Biriani** 20,90 €
Mit Hähnchenbrustfilet

**Lamb Biriani** 22,90 €
Mit Lammfleisch

**Fish Biriani** 20,90 €
Mit Rotbarschfilet/with Rose fish fillet

**Jhinga Biriani** 24,90 €
Mit Riesengarnelen/with King Prawns

**Vegetable Biriani** 18,90 €
Mit Gemüse

## BROT/BREADS

**Papadam-Chips** 1,50 €
mit/with Mint-, Tomaten-Chilli- und Tamarind Chutney

**Tandoori Roti** 2,50 €
Im Tandoor gebackenes Volkornfladenbrot

**Lachedar Pratha** 3,00 €
Im Tandoor gebackenes schichtiges Volkornfladenbrot

**Bhatura** 3,00 €
Zarte Weizenfladen, frittiert

**Kulcha** 5,00 €
Im Tandoor gebackenes Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln oder Käse

**Naan Plain** 3,50 €
Im Tandoor gebackenes Fladenbrot

**Naan Garlic/Onion/Butter** 4,00 €
Zwiebeln oder Knoblauch oder Butter

**Keema Naan** 6,90 €
Im Tandoor gebackenes Fladenbrot mit feinem Lammhack

**Peshwari Naan** 6,50 €
Im Tandoor gebackenes Fladenbrot mit Mandeln, Nüssen und Rosinen

## BEILAGEN/SIDES

**Mango Chutney** — **2,00 €**

**Pickles** — **2,00 €**
scharf/spicy

**Raita** — **4,00 €**
Gewürzter Joghurt/yogurt with spices

**Lacha Onion** — **4,50 €**
Zwiebelringe, grüne Chilli und Zitrone

**Vegetable Pulao** — **7,50 €**
Gebratener Basmatireis mit Gemüse

**Plain Pulao** — **8,00 €**
Gebratener Basmatireis mit Rosinen und Cashew