

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 Zartes Hähnchenfleisch, mariniert in Joghurt, Zitrone und Tandoori-Gewürzen - rauchig und pikant	10,90 €
Murgh Malai Tikka Zartes Hähnchenfleisch, mariniert in Joghurt, Cashewnuss und Kardamom - fein und saftig	10,90 €
Akbari Seekh Kebab Fein gewürztes Hähnchenhack mit frischen Kräutern, Zwiebeln und Gewürzen	10,90 €
Lucknowi Kakori Kebab Fein gewürztes Lammhack mit frischen Kräutern, Zwiebeln und Papaya – buttrig-weich und pikant	11,50 €
Jal Pari Tikka Rotbarschfilet-Stücke in einer Knoblauch-Zitronen-Marinade	9,90 €
Konkan Jhinga Riesengarnelen in einer Kurkuma-Knoblauch-Chilli-Marinade	14,90 €
Paneer Tikka Hausgemachter indischer Frischkäse, mariniert in Joghurt, Zitronensaft und Tandoori-Gewürzen	9,50 €
Vegetarian Grill verschiedenes Gemüse in Tandoori-Marinade	9,50 €
Tandoori Mix Eine Auswahl an Tandoori Vorspeisen	14,50 €

| VORSPEISEN/STARTERS

Punjabi Samosa Gemüse gefüllte Teigtaschen (2 Stk.)	7,50 €
Onion Bhaji Knusprig frittierte Zwiebelstreifen und Erbsen	7,00 €
Vegetable Pakoras In Kichererbsenmehl paniertes und frittiertes Gemüse	7,90 €
Paneer Pakoras In Kichererbsenmehl paniertes und frittiertes hausgemachter indischer Frischkäse	9,50 €
Fish Pakora Punjabi In Kichererbsenmehl panierte und frittierte Rotbarschfilet-Stücke	10,50 €
Vorspeisenteller Vegetarisch Vegetarian Mixplate	12,00 €

| SALAT/SALADS

Tandoori Chicken Salad Gemischter Salat, mit Tandoori Hähnchen	9,50 €
Green Salad Saisonaler gemischter Salat	7,00 €

| SUPPEN/SOUPS

Mulligatawny Soup Pikante Currysuppe mit Hähnchen	6,50 €
Sabzi Shorba Pikante Gemüsesuppe	6,50 €
Dal Soup Lucknow Indische Linsensuppe	6,50 €

| 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 reichhaltigen 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 Riesengarnelen mit Zwiebeln, Curryblättern und Senfkörner. Würzig & Aromatisch (scharf)	24,90 €
Jhinga Malabar Riesengarnelen mit Curry-Blätter in einem Safran Curry. Aromatisch & Mild	24,90 €
Jhinga Bhuna Riesengarnelen in einem würzigen roten Curry mit Paprika, Ingwer und Knoblauch. Würzig & Pikant (mittelscharf)	24,90 €
Jhinga Shalimar Riesengarnelen in einem milden Erdnuss-Curry mit Aprikosen, Pflaumen, Äpfeln und einer Vielfalt an Gemüse. Fruchtig & Mild	24,90 €
Jhinga Madras Riesengarnelen in einem würzigen Kokos- curry. Scharf & Exotisch (scharf)	24,90 €
Fischplatte Shalimar Pangasiusfilet, Riesengarnelen und Shrimps in einem milden Safran Curry oder in einem würzigen roten Curry (scharf). Königlich	26,50 €
Kottiyam Fish Curry Rotbarschfilet mit Zwiebeln, Knoblauch, Senfkörner und Curryblätter in einem würzigen Curry. Würzig & Aromatisch (scharf)	19,90 €
Fish Bhuna Rotbarschfilet in in einem würzigen roten Curry mit Paprika, Ingwer und Knoblauch. Würzig & Pikant (mittelscharf)	19,90 €
Fish Shalimar Pangasiusfilet in einem milden Erdnuss-Curry mit Aprikosen, Pflaumen, Äpfeln und einer Vielfalt an Gemüse. Fruchtig & Mild	20,50 €

| 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 reichhaltigen 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 Mit Hähnchenbrustfilet	20,90 €
Lamb Biriani Mit Lammfleisch	22,90 €
Fish Biriani Mit Rotbarschfilet/with Rose fish fillet	20,90 €
Jhinga Biriani Mit Riesengarnelen/with King Prawns	24,90 €
Vegetable Biriani Mit Gemüse	18,90 €

| BROT/BREADS

Papadam-Chips mit/with Mint-, Tomaten-Chilli- und Tamarind Chutney	1,50 €
Tandoori Roti Im Tandoor gebackenes Vollkornfladenbrot	2,50 €
Lachedar Pratha Im Tandoor gebackenes schichtiges Vollkornfladenbrot	3,00 €
Bhatura Zarte Weizenfladen, frittiert	3,00 €
Kulcha Im Tandoor gebackenes Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln oder Käse	5,00 €
Naan Plain Im Tandoor gebackenes Fladenbrot	3,50 €
Naan Garlic/Onion/Butter Zwiebeln oder Knoblauch oder Butter	4,00 €
Keema Naan Im Tandoor gebackenes Fladenbrot mit feinem Lammhack	6,90 €
Peshwari Naan Im Tandoor gebackenes Fladenbrot mit Mandeln, Nüssen und Rosinen	6,50 €

| BEILAGEN/SIDES

Mango Chutney	2,00 €
Pickles scharf/spicy	2,00 €
Raita Gewürzter Joghurt/yogurt with spices	4,00 €
Lacha Onion Zwiebelringe, grüne Chilli und Zitrone	4,50 €
Vegetable Pulao Gebratener Basmatireis mit Gemüse	7,50 €
Plain Pulao Gebratener Basmatireis mit Rosinen und Cashew	8,00 €