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

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

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

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

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

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

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

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

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

Vegetable Jalfraise VEGAN **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 VEGAN **16,50 €**
Gebratene Okra mit Zwiebeln, Kräutern und Gewürzen. Exotisch & Aromatisch

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

Dal Amritsari VEGAN **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 VEGETARISCH 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 VEGETARISCH 5,00 €
Im Tandoor gebackenes Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln oder Käse

Naan Plain 3,50 €
Im Tandoor gebackenes Fladenbrot

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

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

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

BEILAGEN/SIDES

Mango Chutney 2,00 €

Pickles 2,00 €
scharf/spicy

Raita VEGETARISCH 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