SHALIMAR
RESTAURANT
SEIT 1998
حلال
HALAL

Unsere Empfehlung

Bestimmen Sie selbst den Schärfegrad Ihres Gerichtes.
Sie können wählen zwischen ***MILD***, ***SCHARF*** oder ***SEHR SCHARF***.
Weisen Sie unser Personal bei der Bestellung auf Ihre persönlichen Wünsche hin.
Wir beraten Sie gerne!

Shalimar Catering – Ihr Partner für jeden Anlass

Buchen Sie bei der nächsten Betriebs- oder Familienfeier unseren hervorragenden ***CATERING SERVICE***. Wir machen aus jeder Veranstaltung ein großes Erlebnis! Eine Bestellung ist ab 20 Personen möglich.
Unser freundliches Personal hilft Ihnen bei Fragen dazu gerne weiter.
Sprechen Sie uns an!

SHALIMAR
RESTAURANT
SEIT 1998

Speisekarte

Menu

Bestelle über unsere Website
www.shalimar-darmstadt.de

Suppen | Soups

1	***Mulligataunysuppe** / Mulligatauny soup* Hülsenfrüchtesuppe nach Art des Hauses ***Pulse soup, traditional house recipe***	6,00 €
2	***Gemüsesuppe** / Vegetable soup*	5,50 €
3	***Hühnersuppe** / Chicken soup*	5,50 €
4	***Tomatensuppe** / Tomato soup*	5,50 €

Vorspeisen | Starters

5	***Samosa*** Gefüllte Teigtaschen mit Gemüse ***Stuffed dumplings with vegetables***	6,50 €
6	***Pakora*** Gemüse der Saison, mariniert und in einem Teig aus Kichererbsen frittiert ***Season vegetables, marinated and deep-fried in chickpeasflour***	5,90 €
7	***Onion Baji*** Zwiebeln in spezial gewürzten Kichererbsenmehl gebacken ***Baked onions in special spiced chickpeasflour***	5,80 €
8	***Käse Pakora** / Cheese Pakora* Frittierter frischer Käse im Kichererbsenteig ***Fresh cheese deep-fried in chickpeasflour***	6,90 €
9	***Papadom*** Knuspriges Brot aus Kichererbsen mit Kreuzkümmel ***Crispy chickpeas dough bread with cumin***	3,00 €
10	***Chicken Pakora*** Hühnerfleischstücke in Kichererbsenmehl frittiert ***Pieces of chicken deep-fried in chickpeasflour***	6,90 €
11	***Shahi Prawn Pakora*** Königsgarnelen in einem Teig aus Kichererbsen frittiert ***Prawns deep-fried in chickpeas dough***	12,10 €
12	***Gemischte Vorspeise** / Mixed starter*	10,90 €

13 ***Aloo Pratha*** — 4,90 €
Gefülltes Fladenbrot mit Gewürzen und Kartoffeln in Butter gebraten
Nan bread filled with spices and potatoes and fried with butter

14 ***Punjabi Chana Chat*** — 6,50 €
Kichererbsen, Pakori, Tomaten, Zwiebeln mit gewürztem Joghurt
Chickpeas, pakori, tomatoes, onions with spiced yoghurt

15 ***Alu Tikki*** — 4,90 €
Kartoffelpüree mit Kichererbsenmehl
Mashed potatoes with chickpeas flour

Salate | Salads

16 ***Kleiner gemischter Salat / Small mixed salad*** — 4,40 €

17 ***Shalimar Salat / Shalimar salad*** — 14,50 €
Gemischter Salat mit im Tandoor gegrillten Hühnerbrustfiletstreifen
Mixed salad with chicken filet pieces grilled in Tandoor

18 ***Pashori Salat / Pashori salad*** — 16,50 €
Gemischter Salat mit im Tandoor gegrillten Rinderfiletstreifen und Paprika
Mixed salad with beef filet pieces grilled in Tandoor, honey melon and bell pepper

19 ***Punjabi Salat / Punjabi salad*** — 4,40 €
Frischer Salat mit Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Zitronen und scharfen Peperoni
Fresh salad with onions, tomatoes, cucumbers, lemon and hot peppers

48 ***Shalimar Special Salat / Shalimar Special Salat*** — 12,90 €
Gemischter Salat mit Avocado, Mais, Oliven, Paprika, Gurken, Karotten und Tomaten
Mixed salad with avocado, corn, olives, peppers. cucumbers, carrots and tomatoes

Tandoori-Spezialitäten | Tandoori Specialties

Alle Tandoori-Gerichte werden mit Basmatireis unachat serviert / ***All Tandoori dishes are served with basmati rice and salad***

20	***Paneer Tikka*** Eingelegter Käse im Tandoor gegrillt ***Marinated cheese grilled in Tandoor***	16,50 €
21	***Chicken Tikka*** Eingelegtes Hühnerfilet im Tandoor gegrillt ***Marinated chicken filet grilled in Tandoor***	18,50 €
22	***Lamm Tikka*** Eingelegtes Lammfilet im Tandoor gegrillt ***Marinated lamb filet grilled in Tandoor***	25,50 €
23	***Beef Tikka*** Eingelegtes Rinderfilet im Tandoor gegrillt ***Marinated beef filet grilled in Tandoor***	24,80 €
24	***Malai Tikka*** Eingelegtes Hühnerfilet mit Joghurt und leichten Gewürzen im Tandoor gegrillt ***Marinated chicken filet with yoghurt and light spices grilled in Tandoor***	18,80 €
25	***Seehk Kebab*** Rinderhackfleisch im Tandoor gegrillt ***Minced Beef grilled in Tandoor***	17,50 €
26	***Tandoori Mix***	24,20 €
27	***Schwertfisch Tikka / Swordfish Tikka*** Schwertfisch mariniert und im Tandoor gegrillt ***Marinated swordfish grilled in Tandoor***	22,50 €
28	***Red Snapper Tikka / Halibut Tikka*** Red Snapper mariniert und im Tandoor gegrillt ***Marinated red snapper grilled in Tandoor***	22,50 €
29	***Shahi Prawn Tikka*** Königsgarnelen mariniert und im Tandoor gegrillt ***Marinated prawns grilled in Tandoor***	26,50 €
30	***Tandoori Fisch Mix*** Mix aus Schwertfisch, Red Snapper und Königsgarnelen ***Mix of swordfish, red snapper and king prawns***	24,90 €

Hühnchen-Spezialitäten | Chicken Specialties

Alle Hühnchen-Gerichte werden mit Basmatireis serviert / ***All chicken dishes are served with basmati rice***

31 **Chicken Korma** — 16,90 €
Hühnerbrustfilet in einer milden Korma Soße mit Mandeln, Kokosraspeln und Kardamom gebraten, mit Sahne verfeinert
Chicken breast filet fried in a mild Korma sauce with almonds, grated coconut, cardamom and cream

32 **Chicken Madras** — 16,90 €
Hühnerbrustfilet mit frischen Champignons in einer scharfen Madrassoße
Chicken breast filet with fresh field mushrooms in a spicy Madras sauce

33 **Chicken Jalferezie** — 16,90 €
Hühnerbrustfilet mit frisch gemahlenen Gewürzen, Zwiebeln, Tomaten und frischem Gemüse gebraten
Chicken breast filet fried with freshly ground spices, onions, tomatoes and fresh vegetable

34 **Kashmiri Murgh** — 16,90 €
Hühnerbrustfilet in Kashmiri-Gewürzen eingelegt, mit Rosinen, Mandeln, Kardamom und Mandarinen in Butter gebraten
Chicken breast filet marinated in Kashmiri spices, fried in butter with raisins, almonds, cardamom, tangerines

35 **Chicken Tikka Masala** — 18,90 €
Hühnerbrustfilet mariniert in einer exotischen Kombination aus Gewürzen, im Tandoor mit einer Spezialsoße gebraten und wird mit Salat serviert
Chicken breast filet marinated in an exotic mix of spices and fried in Tandoor with a special sauce and served with salad

36 **Karahi Chicken** — 17,90 €
Zartes Hühnerfleisch in verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern wird serviert mit Salat
Tender chicken in various spices with onions, ginger, tomatoes and fresh herbs and served with salad

37 **Chicken Palak** — 16,90 €
Hühnerbrustfilet in einer Currysoße mit Blattspinat in Butter gebraten
Chicken breast filet fried in butter with a curry sauce and spinach leaves

38 **Chicken Ginger** — 16,90 €
Hühnerbrustfilet in einer Soße aus Tomaten, Zwiebeln und Ingwer mit feinen Gewürzen zubereitet
Chicken breast filet cooked in a sauce with tomatoes, onions, ginger and mild spices

39 **Chicken Vindaloo** — 16,90 €
Hühnerbrustfilet in einer sehr scharfen Chilisoße mit Kartoffeln
Chicken breast filet in a very spicy chilli sauce with potatoes

40 ***Handi Murgh*** 18,90 €
Hühnerbrustfilet mit frisch gemahlenen Gewürzen in einem aus Lehm gemachten Topf zubereitet und serviert mit Salat
Chicken breast filet with freshly ground spices cooked and served in a clay pot with salad

41 ***Chicken Birjani*** 15,90 €
Basmatireis mit feinen Gewürzen, Hühnerbrustfiletstücken, Rosinen, Mandeln und Safran
Basmati rice with mild spices, chicken breast filet pieces, raisins, almonds and saffron

42 ***Butter Chicken*** 18,90 €
Zarte Hühnerbruststücke in einer leichten Soße aus Tomaten, Butter und Sahne. Serviert mit Salat
Chicken breast pieces cooked in a mild sauce with tomatoes, butter and cream. Served with salad

43 ***Chicken Goha*** 16,90 €
Hühnerbrustfilet in milder Kokosmilch-Soße mit Ingwer
Chicken breast filet cooked in a mild coconut milk sauce with ginger

44 ***Chicken Mango*** 16,90 €
Hühnerbrustfilet mit Mango in einer milden Soße
Chicken breast filet with mango in a mild sauce

45 ***Chicken Chilli*** 16,90 €
Hühnerbrustfilet mit grüner Pepperoni in pikanter Curry Sauce
Chicken breast filet with green chillies in a spicy curry sauce

46 ***Murgh Channa*** 16,90 €
Hühnerbrustfilet mit Kichererbsen und feinen Gewürzen in einer leichten Curry Sauce
Chicken breast filet with chickpeas and fine spices in a light curry sauce

47 ***Chicken Curry*** 16,50 €
Hühnerbrustfilet in einer pikanten Curry Sauce
Chicken breast filet in a spicy curry sauce

Lamm-Spezialitäten | Lamb Specialties

Alle Lamm-Gerichte werden mit Basmatireis serviert / ***All lamb dishes are served with basmati rice***

50 ***Lamm Korma*** ***/ Lamb Korma*** — 18,90 €
Zartes Lammfleisch in einer milden Korma Soße aus leichten Gewürzen mit Mandeln, Kokosraspeln, Kardamom und Sahne zubereitet
Tender lamb in a mild Korma sauce of light spices with almonds, grated coconut, cardamom and cream

51 ***Lamm Madras*** ***/ Lamb Madras*** — 18,90 €
Zartes Lammfleisch in einer scharfen Madras Soße mit frischen Champignons
Tender lamb in a spicy Madras sauce with fresh field mushrooms

52 ***Aam Goscht*** — 18,90 €
Lammfleisch mit verschiedenen Gewürzen und Mango
Lamb with different spices and mango

53 ***Palak Goscht*** — 18,90 €
Zartes Lammfleisch mit Blattspinat gebraten
Tender lamb fried with spinach leaves

54 ***Lamm Tikka Masala*** ***/ Lamb Tikka Masala*** — 25,50 €
Lammfilet mariniert in exotischer Gewürzkombination, im Tandoor gebacken und mit Spezialsoße gebraten mit Blattsalat
Lamb filet marinated in an exotic mix of spices, baked in Tandoor and fried with a special sauce and served with salad

55 ***Karahi Goscht*** — 19,90 €
Zarte Lammfleischstücke in verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten & frischen Kräutern mit Blattsalat
Tender lamb pieces cooked in different spices with onions, garlic, tomatoes and fresh herbs and served with salad

56 ***Lamm Birjani*** ***/ Lamb Birjani*** — 16,50 €
Basmatireis in exotischen Gewürzen mit zarten Lammfleischstücken, Rosinen, Mandeln und Safran
Basmati rice in an exotic mix of spices with tender lamb pieces, raisins, almonds and saffron

57 ***Handi Goscht*** — 19,90 €
Zartes Lammfleisch mit frisch gemahlenen Gewürzen in einem Lehmtopf zubereitet und serviert mit Salat
Tender lamb with freshly ground spices, cooked and served in a clay pot and served with salad

58 ***Lamm Vindaloo*** ***/ Lamb Vindaloo*** — 18,90 €
Zartes Lammfleisch in einer sehr scharfen Chilisoße mit Kartoffeln
Tender lamb in a very hot chilli sauce with potatoes

59 ***Lamm Kashmiri*** ***/ Lamb Kashmiri*** — 18,90 €
Zartes Lammfleisch in Kashmiri-Gewürzen eingelegt, mit Rosinen, Mandeln, Kardamom, Mandarinen gebraten
Tender lamb marinated in Kashmiri spices and fried with raisins, almonds, cardamom and tangerines

60 ***Lamm Curry** / Lamb Curry* — 18,90 €
Zartes Lammfleisch in einer pikanten Currysoße
Tender lamb in a spicy curry sauce

61 ***Bhindi Goscht*** — 19,50 €
Lammfleisch in einer Currysoße mit frischen Okraschoten und serviert mit Salat
Lamb in a curry sauce with fresh okra and served with salad

62 ***Lamm Goha** / Lamb Goha* — 18,90 €
Zartes Lammfleisch in einer milden Soße mit Ingwer und Kokosmilch
Tender lamb in a mild sauce with ginger and coconut milk

63 ***Lamm Do Piaza*** — 18,90 €
Zartes Lammfleisch mit frischen Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer in pikanter Sauce
Tender lamb with onions, ginger and garlic in a spicy sauce

64 ***Rogan Josh*** — 18,90 €
Zartes Lammfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, fein gewürzt, in Butter gebraten
Tender lamb with tomatoes, onions, finely seasoned, fried in butter

Rind-Spezialitäten | Beef Specialties

Alle Rind-Gerichte werden mit Basmatireis serviert / ***All beef dishes are served with basmati rice***

70 ***Seehk Kebab Masala*** — 16,50 €
Rinderhackfleisch im Tandoor gegrillt mit Spezialsoße
Minced beef baked in Tandoor and fried with a special sauce

71 ***Butter Beef*** — 19,90 €
Zartes Rindfleisch in einer leichten Soße aus Tomaten, Butter und Sahne. Serviert mit Salat
Tender beef pieces cooked in a mild sauce with tomatoes, butter and cream

72 ***Kofta Palak*** — 16,50 €
Hackfleischkugeln vom Rind mit Blattspinat gebraten
Fried minced beef balls with spinach leaves

73 ***Beef Garlic*** — 18,90 €
Zartes Rindfleisch mit pikanten Gewürzen, Tomaten und Knoblauch gebraten
Tender beef fried with piquant spices, tomatoes and garlic

74 ***Beef Tikka Masala*** — 24,50 €
Rinderfilet in einer exotischen Kombination aus Gewürzen mariniert,
im Tandoor gebacken und mit einer Spezialsoße gebraten und mit Salat serviert
Beef filet marinated in an exotic mix of spices, baked in Tandoor and fried with a special sauce and server with salad

75 ***Beef Madras*** 18,90 €
Zartes Rindfleisch in einer scharfen Madras Soße mit frischen Champignons
Tender beef in a spicy Madras sauce with fresh mushrooms

76 ***Karahi Beef*** 19,90 €
Zartes Rindfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, frischem Ingwer, Gewürzen, Kräutern. Serviert mit Salat
Tender beef pieces fried in a sauce with tomatoes, onions, fresh ginger, spices and herbs. Served with salad

77 ***Beef Jalferezie*** 18,90 €
Zartes Rindfleisch mit frischem Gemüse gebraten
Tender beef fried with fresh vegetable

78 ***Beef Korma*** 18,90 €
Zartes Rindfleisch in einer milden Korma Soße, Mandeln, Kokosraspeln und Kardamom
Tender beef in a mild Korma sauce with almonds, grated coconut and cardamom

79 ***Kashmiri Beef*** 18,90 €
Zartes Rindfleisch in Kashmiri-Gewürzen eingelegt, mit Rosinen, Mandeln, Kardamom und Mandarinen gebraten
Tender beef marinated in Kashmiri spices and fried with raisins, almonds, cardamom and tangerines

80 ***Beef Vindaloo*** 18,90 €
Zartes Rindfleisch in einer sehr scharfen Chilisoße mit Kartoffeln
Tender beef in a very spicy chilli sauce with potatoes

81 ***Beef Do Piaza*** 18,90 €
Zartes Rindfleisch mit frischen Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer in pikanter Sauce
Tender beef with onions, ginger and garlic in a spicy sauce

82 ***Beef Chilli*** 18,90 €
Rindfleisch mit grüner Pepperoni in pikanter Curry Sauce
Beef with green chillies in a spicy curry sauce

Unsere Empfehlung

Bestimmen Sie selbst den Schärfegrad Ihres Gerichtes.
Sie können wählen zwischen ***MILD***, ***SCHARF*** oder ***SEHR SCHARF***.
Weisen Sie unser Personal bei der Bestellung auf Ihre persönlichen Wünsche hin.
Wir beraten Sie sehr gerne!

Fisch und Meeresfrüchte | Fish & Seafood

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert / All dishes are served with basmati rice

90 ***Fisch Curry / Fish Curry*** — 22,50 €
Seezungenfilet in einer leichten Currysoße
Sole filet in a mild curry sauce

91 ***Tandoorifisch Masala / Tandoorifish Masala*** — 22,50 €
Schwertfisch im Tandoor gegrillt, in Spezialsoße gebraten. Serviert mit Salat
Swordfish grilled in Tandoor and fried in a special sauce. Served with salad

92 ***Tandoorifisch Masala / Tandoorifish Masala*** — 22,50 €
Red Snapper im Tandoor gegrillt, in Spezialsoße gebraten. Serviert mit Salat
Red snapper grilled in Tandoor, fried in a special sauce. Served with salad

93 ***Fisch Korma / Fish Korma*** — 22,50 €
Lachs in milder Korma Soße mit Gewürzen, Mandeln, Kokosraspeln, Kardamom gekocht, mit Sahne verfeinert
Salmon in a mild Korma sauce with spices, almonds, grated coconut, cardamom and cream

94 ***Shai Prawn Masala*** — 25,50 €
Königsgarnelen gegrillt mit Gewürzen, Tomaten, Zwiebeln. Serviert mit Salat
Prawns grilled with spices, tomatoes and onions. Served with salad

95 ***Prawn Khaab*** — 17,80 €
Krabben mit frischen Champignons
Shrimps with fresh field mushrooms

96 ***Prawn Birjani*** — 17,80 €
Basmatireis in exotischen Gewürzen mit Krabbenfleisch, Rosinen, Mandeln und Safran
Basmati rice in exotic spices with shrimps meat, raisins, almonds and saffron

97 ***Fisch Palak*** — 19,50 €
Lachs mit Blattspinat und exotischen Gewürzen mit Curry Sahne Sauce
Salmon with spinach leaves and exotic spices, served with a curry cream sauce

98 ***Sabzi Prawn*** — 19,50 €
Krabben mit frischem Gemüse und leichten Gewürzen
Shrimps with fresh vegetable and mild spices

99 ***Fisch Mango*** — 22,50 €
Lachs mit Mango in einer milden Sauce
Salmon with mango in a mild sauce

Vegetarische Gerichte | Vegetarian Dishes

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert / All dishes are served with basmati rice

100 ***Vegetarisches Birjani / Vegetarian Birjani*** — 13,90 €
Basmatireis mit frischem Gemüse, Mandeln, Rosinen und Safran
Basmati rice cooked with fresh vegetable, almonds, raisins and saffron

101 ***Palak Paneer*** — 13,90 €
Blattspinat mit exotischen Gewürzen und frischem Käse in Butter gebraten
Spinach leaves fried in butter with exotic spices and fresh cheese

102 ***Aloo Palak*** — 13,90 €
Kartoffeln mit Blattspinat gekocht in Curry-Sahne-Soße
Potatoes with spinach leaves in a curry-cream sauce

103 ***Gobi Aloo*** — 13,90 €
Blumenkohl und Kartoffeln in leichten Gewürzen gekocht, mit Ingwer und Knoblauch gebraten
C***auliflower and potatoes cooked with mild spices and fried in ginger and garlic***

104 ***Bengen Toori Masala*** — 13,90 €
Auberginen und Zucchini in einer Spezialsoße zubereitet
Eggplant and zucchini in a special sauce

105 ***Mix Vegetables*** — 13,90 €
Gemischtes Gemüse in Currysoße mit Butter und Zwiebeln
Mixed vegetables in a curry sauce with butter and onions

106 ***Tarka Dal*** — 13,90 €
Hülsenfrüchte in verschiedenen Gewürzen gekocht, mit Knoblauch in Butter gebraten
Pulse cooked in different spices, fried with garlic in butter

107 ***Bhindi Masala*** — 15,50 €
Frische Okraschoten gebraten in Currysoße mit Zwiebeln
Fresh okra fried in a curry sauce with onions

108 ***Vegetable Korma*** — 15,20 €
Frisches Gemüse in einer milden Korma Soße mit Mandeln, Kokosraspeln, Kardamom und Sahne
Fresh vegetables in a mild Korma sauce with almonds, grated coconut, cardamom and cream

109 ***Bengen Bartha*** — 14,20 €
Im Tandoor gebackene Auberginen mit Spezialsoße
Eggplants baked in Tandoor with a special sauce

110 ***No Ratan Handi*** — 15,90 €
Neun Gemüsesorten mit frisch gemahlenen Gewürzen in einem Lehmtopf zubereitet und serviert
Nine different vegetables with freshly ground spices, cooked and served in a clay pot

111 ***Aloo Bengen*** — 13,90 €
Kartoffeln, Auberginen, Tomaten und Zwiebeln in einer Soße mit feinen Gewürzen und Ingwer zubereitet
Potatoes, eggplants, tomatoes and onions fried in a sauce with mild spices and ginger

112 ***Kofta Malaee*** 13,90 €
Kartoffeln, Erbsen, Karotten, Käse, Tomaten und Zwiebeln in einer milden Soße mit Sahne und Mandeln
Potatoes, peas, carrots, cheese, tomatoes and onions in a mild sauce with cream and almonds

113 ***Dal Palak*** 14,50 €
Blattspinat mit Linsen, Zwiebeln, Tomaten und Ingwer mit feinen Gewürzen in Butter gebraten
Spinach leaves fried in butter with lenses, onions, tomatoes, ginger and mild spices

114 ***Vegetables Chilli*** 13,50 €
Gemischtes Gemüse mit einer pikanten Sauce in Butter gebraten
Mixed vegetables fried in butter with exotic spices and fresh cheese

115 ***Shahi Paneer Masala*** 15,90 €
Frischer Käse mit exotischen Gewürzen und milder Sauce
Cheese in butter with exotic spices and mild sauce

116 ***Shai Bengen Korma*** 16,90 €
Frische Auberginen Korma, Sauce mit Cashews, Mandeln und Kardamon
Fresh aubergines korma, sauce with cashews, almonds and cardamom

117 ***Chana Masala*** 13,50 €
Kirchererbsen mit Gewürzen in Curry Sauce
Chickpeas with spices in a curry sauce

118 ***Daal Mix*** 13,50 €
Bunte Linsen mit Gewürzen in einer feinen Sauce
Mixed lentils with spices in a fine sauce

119 ***Daal Makhani*** 14,50 €
Hülsenfrüchte in verschiedenen Gewürzen gekocht mit Knoblauch in Butter gebraten
Pulses cooked with different spices and garlic, fried in butter

Beilagen | Side dishes

120	***Roti*** Frisch gebackenes Fladenbrot aus Mehl und Schrot ***Freshly baked pita made of flour and bruised grain***	2,20 €
121	***Nan*** Fladenbrot aus Weizenmehl ***Pita made of wheat flour***	2,50 €
122	***Knoblauch Nan*** Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch ***Pita made of wheat flour with garlic***	2,90 €
123	***Butter Nan*** Fladenbrot aus Weizenmehl und Butter P***ita made of wheat flour and butter***	2,90 €
124	***Paneer Nan*** Fladenbrot aus Weizenmehl mit Käse ***Pita made of wheat flour and cheese***	4,00 €
125	***Raita*** Tomaten, Gurken und Zwiebeln in Joghurt-Soße ***Tomatoes, cucumbers and onions in a yoghurt sauce***	3,10 €
126	***Keema Nan*** Mit Hackfleisch gefülltes Fladenbrot ***Nan bread filled with minced meat***	4,20 €
127	***Gemüse Nan / Vegetable Nan***	3,50 €
128	***Chicken Nan*** Mit Hühnerfleisch gefülltes Fladenbrot ***Nan bread filled with chicken***	4,20 €
129	***Channa Baji*** Kichererbsen nach Art des Hauses ***Chickpeas house made***	7,40 €
130	***Bindhi Baji*** Okraschoten in feiner Soße ***Fresh okra with a special sauce***	7,40 €

131 ***Tarka Dal Baji*** 7,40 €
Gekochte Linsen mit Knoblauch gebraten
Cooked lenses fried with garlic

132 ***Palak Paneer Baji*** 7,40 €
Spinat mit Käse gebraten
Spinach leaves fried with cheese

133 ***Aloo Bhaji*** 7,40 €
Indisches Kartoffelgericht
Indian potato dish

Dessert

140 ***Firni*** 4,70 €
Reispudding mit Rosenwasser, Mandeln und Kardamom
Rice pudding with rose water, almonds and cardamom

141 ***Rasmalai*** 5,70 €
Indische Quarkbällchen nach Landesart
Indian Quark balls

142 ***Ghulab Jaman*** 5,70 €
Zuckerbällchen, eingelegt in Buttersauce, warmserviert
Sugarballs laid in butter sauce, warm serving

143 ***Fruit-Chat*** 5,00 €
Frischer Obstsalat
Fresh fruit salad

144 ***Gajar ka Halwa*** 5,70 €
Karottenpudding mit Mandeln, Kardamon und Butter

145 ***Eis Kulfi Pista*** 5,70 €
Indisches Pistazieneis
Indian pistachio icecream

146 ***Eis Kulfi Mango*** 5,70 €
Indisches Mangoeis
Indian mango icecream

147 ***Kulfi (a true taste of the east)*** 5,70 €

SHALIMAR
RESTAURANT
SEIT 1998

Getränkekarte

Beverages

Alkoholfreie Getränke | Soft drink

211	***Mineralwasser** / Mineral Water* (Still / Sprudel)	0,25l	2,90 €
		0,75l	6,40 €
212	***Coca Cola** (1;3;9)*	0,40l	4,50 €
213	***Cola Zero** (1;3;9;12)*	0,40l	4,50 €
214	***Fanta** (1;3)*	0,40l	4,50 €
215	***Spezi***	0,40l	4,50 €
216	***Sprite***	0,40l	4,50 €
217	***Bitter Lemon** (Schweppes)*	0,20l	3,70 €
219	***Ginger Ale** (Schweppes)*	0,20l	3,70 €

Säfte | Juices

220	***Ananassaft** / Pineapple juice*	0,40l	5,80 €
221	***Apfelsaft** / Apple juice*	0,40l	5,80 €
222	***Johannisbeersaft** / Currant juice*	0,40l	5,80 €
223	***Mangosaft** / Mango juice*	0,40l	5,80 €
224	***Maracuja** / Passion fruit juice*	0,40l	5,80 €
225	***Orangensaft** / Orange juice*	0,40l	5,80 €

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6) geschwärzt
7) mit Phosphat 8) mit Milcheiweiss 9) Koffeinhaltig 10) Chininhaltig 11) mit Süssungsmittel 12) enthält eine Phenylalaninquelle

Schorlen | spritzer

230	***Ananasschorle***	0,40l	4,70 €
231	***Apfelschorle***	0,40l	4,70 €
232	***Johannisbeerschorle***	0,40l	4,70 €
233	***Mangoschorle***	0,40l	4,70 €
234	***Maracujaschorle***	0,40l	4,70 €
235	***Orangensaftschorle***	0,40l	4,70 €

Eistee | ice tea

240	***Pfirsich** / Peach (Elephant Bay)*	0,33l	3,90 €
241	***Zitrone** / Lemon (Elephant Bay)*	0,33l	3,90 €
242	***Melone** / Melon (Elephant Bay)*	0,33l	3,90 €

Lassi

Getränk aus Milch und Joguhrt / Drink with milk and yoghurt

370	***Lassi Mango***	0,40l	4,80 €
371	***Lassi Banane** / Banana*	0,40l	4,80 €
372	***Lassi Salz** / Salt*	0,40l	4,20 €
373	***Lassi Süß** / Sweet*	0,40l	4,20 €
374	***Lassi Kokosnuß** / Coconut*	0,40l	4,80 €
390	***Lassi Rosafaza***	0,40l	4,80 €

Alkoholfreie Biere | Alcohol Free-Beer

201	***Faust (1654 Pils) Alkoholfrei (Softdrink)***	0,30l	3,80 €
202	***Radler, Pils (groß) Alkoholfrei***	0,50l	4,50 €
203	***Malzbier (Softdrink) Alokoholfrei***	0,30l	3,80 €
204	***Hefeweizen Alokoholfrei***	0,50l	4,80 €

Cocktails

250 ***Shalimar Refresher*** 8,50 €
Orangensaft, Ananassaft, Grapefruitsaft, Grenadine und Sodawasser / ***Orange juice, pineapple juice, grapefruit juice, grenadine and soda-water***

251 ***Virgin Mojito*** 8,50 €
süß-sauer mit Limetten, braunem Zucker, Limettensaft, Ginger Ale und frischer Minze
sweet and sour with lime, brown sugar, lime juice, ginger ale and fresh mint

252 ***Mango Punch*** 8,50 €
fruchtig mit Mangonektar, Maracujanektar, Orangensaft, Limettensaft, Zitronensaft und Grenadine
fruity with mango nectar, passion fruit nectar, orange juice, lime juice, lemon juice and grenadine

253 ***Virgin Colada*** 8,50 €
cremig-süß mit Ananassaft, Kokossirup und Sahne
creamy sweet with pineapple juice, coconut syrup and cream

254 ***Wake Up*** 8,50 €
Orangensaft, Maracujanektar, Limettensaft und Mandelsirup
Orange juice, passion fruit nectar, lime juice and almond syrup

255 ***Hausgemachte Limonade*** 7,50 €
mit frische Limette, Pfefferminze und braunem Zucker
with fresh lime, peppermint and brown sugar

256 ***Hausgemachte Limonade mit Ginger Ale*** 8,50 €
mit frische Limette, Pfefferminze und braunem Zucker
with fresh lime, peppermint and brown sugar

Warme Getränke | Warm Drinks

375	***Tasse Kaffee** / Coffee*	2,80 €
376	***Cappuccino***	3,80 €
377	***Espresso***	2,50 €
378	***Khawa*** Kännchen grüner Tee mit Kardamom und Zimtstangen ***Pot of green tea with cardamom and cinnamon sticks***	5,50 €
379	***Kashmiri Chay*** Kännchen schwarzer Tee mit Kardamom, Nelken, Fenchelsamen ***Pot of black tea with cardamom, cloves, fennel seeds***	5,00 €
380	***Panjabi Chay*** Kännchen schwarzer Tee mit Milch ***Pot of black tea with milk***	5,00 €
381	***Masala Chay*** Kännchen schwarzer Tee mit Milch, Ingwer, Kardamom, Nelken, Zimtstangen ***Pot of black tea with milk, ginger, cardamom, cloves, cinnamon sticks***	5,70 €
382	***Ingwer Chay*** ***Fresh ingwer tea***	5,00 €
383	***Pfefferminz Tee*** ***Peppermint tea***	5,00 €
384	***Jasmin Tee*** ***Jasmine tea***	5,00 €

History | Geschichte

Die Shalimar-Gärten, manchmal auch Shalamar-Gärten genannt, sind ein Mogul-Gartenkomplex in Lahore, der Hauptstadt der pakistanischen Provinz Punjab. Es ist ein Meisterwerk aus der Zeit der brillanten Mughal-Zivilisation, die unter Kaiser Shah Jahan ihren Höhepunkt erreichte. Das Fort enthält Marmorpaläste und Moscheen, die mit Mosaiken und Gold verziert sind. Die Eleganz dieser herrlichen Gärten, die in der Nähe der Stadt Lahore auf drei Terrassen mit Lodges, Wasserfällen und großen Zierteichen angelegt wurden, ist unübertroffen. 1981 wurden die Shalimar-Gärten zum UNESCO-Weltkulturerbe erklärt, da sie als Höhepunkt ihrer Entwicklung das Mughal-Gartendesign verkörpern.

The Shalimar Gardens, sometimes called Shalamar Gardens, is a Mughal garden complex located in Lahore, the capital of the Pakistani province of Punjab. It is a masterpiece from the time of the brilliant Mughal civilization, which reached its height during the reign of the Emperor Shah Jahan. The fort contains marble palaces and mosques decorated with mosaics and gilt. The elegance of these splendid gardens, built near the city of Lahore on three terraces with lodges, waterfalls and large ornamental ponds, is unequalled. In 1981 the Shalimar Gardens were inscribed as an UNESCO World Heritage Site as they embody Mughal garden design at the apogee of its development.

SHALIMAR CATERING

Buchen Sie bei der nächsten Betriebs- oder Familienfeier unseren hervorragenden ***CATERING SERVICE***. Wir machen aus jeder Veranstaltung ein großes Erlebnis! Eine Bestellung ist ab 20 Personen möglich.
Unser freundliches Personal hilft Ihnen bei Fragen dazu gerne weiter!
Sprechen Sie uns an!