

Alle Gericht werden mit Basmati-Reis serviert.

100.	Vegetarisches Biryani Basmatireis mit frischem Gemüse, Mandeln, Rosinen und Safran	13,90
101.	Palak Panner Blattspinat mit exotischen Gewürzen und fr. Käse <sup>1,9</sup> in Butter <sup>9</sup> gebraten	13,90
102.	Aloo Palak Kartoffeln mit Blattspinat gekocht in Curry-Sahne-Soße <sup>t.6</sup>	13,90
103.	Gobi Aloo Blumenkohl und Kartoffeln in leichten Gwürzen gekocht, mit Ingwer und Knobl. gebraten	13,90
104.	Bengen Toori Masala Auberginen und Zucchini in einer Spezialsoße zubereitet	13,90
105.	Mix Vegetables Gemischtes Gemüse in Currysoße <sup>e</sup> mit Butter <sup>e</sup> und Zwiebeln	13,90
106.	Tarka Dal Hülsenfrüchte in verschiedenen Gewürzen gekocht, mit Knoblauch in Butter <sup>9</sup> gebraten	13,90
107.	Bhindi Masala Frische Okraschoten gebraten in Currysoße <sup>s</sup> mit Zwiebein	15,50
108.	Vegetable Korma Frische Gemüse in einer milden Kormasoße mit Mandeln, Kokosraspeln, Kardamom und Sah	15,20 ine <sup>g</sup>
109.	Bengen Bartha Im Tandoor gebackene Auberginen mit Spezialsoße	14,20
110.	No Rata Handi Neun Gemüsesorten mit frisch gemahlenen Gewürzen in einem Lehmtopf zubereitet und sei	15,90 rviert
111.	Aloo Bengen Kartoffeln, Auberginen, Tomaten und Zwiebeln in einer Soße mit feinen Gewürzen und Ingwer zubereitet	13,90
113.	Dal Palak Blattspinat mit Linsen, Zwieblen, Tomaten und Ingwer mit feinen Gewürzen auf Butter gebr	14,50 aten
115.	Shahi Paneer Masala Frischer Käse mit exotischen Gewürzen und Milde Soße	15,90
116.	Shai Bengen Korma Fr. Auberginen Korma, Sauce mit Cashews, Mandel und Kardamon	16,90
117.	Channa Masala Kichererbsen mit Gewürzen in einer Curry <sup>£</sup> Soße	13,50
118.	Daal Mix Verschiedenen Lincen mit Gewürzen in einer feinen Soße	13,50

Verschiedenen Linsen mit Gewürzen in einer feinen Soße

Gekochte Linsen mit Knoblauch gebraten

132. Palak Paneer Baji

133. Aloo Bhaji

Spinat mit Käse gebraten

Indisches Kartoffelgericht

119. Daal Makhni

	Beilagen	
120.	Roti Frisch gebackenes Fladenbrot aus Mehl und Schrot	2,20
121.	Nan Fladenbrot aus Weizenmehl	2,50
122.	Knoblauch Nan Fladenbrot An aus Weizenmehl mit Knoblauch	2,90
123.	Butter Nan Fladenbrot aus Weizenmehl mit Butter	2,90
124.	Paneer Nan Fladenbrot aus Weizenmehl mit Käse	4,00
125.	Raita Tomaten, Gurken und Zwiebeln in Joghurl Soße	3,10
126.	Keema Nan Mit Hackfleisch gefülltes Fladenbrotaca	4,20
127.	Gemüse Nan / Vegetable Nan	3,50
	Chicken Nan Mit Hühnerfleisch gefülltes Fladenbrot	4,20
129.	Channa Baji Kirchererbsen nach Art des Hauses	7,40
130.	Bindhi Baji Okraschoten in feiner Soße	7,40
131.	Tarka Dal'Baji	7,40

Hülsenfrüchte in verschiedenen Gewürzen gekocht mit Knoblauch in Butter<sup>a</sup> gebraten

14,50



-			Q
	140.	Firni	4,70
		Reispudding mit Rosenwasser, Mandeln und Kardamom	
	141.	Rasmalai	5,70
		Indische Quarkbällchen nach Landesart	
	142.	Ghulab Jaman	5,70
		Zuckerbällchen eingelegt in Buttersoße <sup>0</sup> , warmserviert	
	143.	Fruit-Chat	5,00
		Frischer Obstsalat	
	144.	Gajar ka Halwa Karottenpudding mit Mandeln, Kardamon und Butter <sup>g</sup>	5,70
		Karottenpudding mit Mandeln, Kardamon und Butter <sup>g</sup>	
	145.	Eis Kulfi Pista	5,70
		Indisches Pistazieneis	
	146.	Eis Kulfi Mango Indisches Mangoeis  Indisches Mangoeis	5,70
		Indisches Mangoeis	
	147.	Kulfi	5,70
		(a true taste of the east)	

#### Alkoholfreie Getränke

370.	Lassi Mango	0,51	4,80
372.	Lassi Salzo	0,51	4,20
	Cola <sup>1,120</sup> , Fanta <sup>1,2,7,100</sup> , Sprite <sup>7,0</sup>	11	3,49



Zusatzstoffe: 1= mit Farbstoff, 2= mit Konservierungsstoff, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= geschwärzt, 5= geschwefelt, 6= gewachst, 7= mit Phosphat, 8= mit Geschmacksverstärker, 9= Formfleischworderschinken, aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt, 10= mit Süßungsmittel, 124 mit Mitritpökelsalz und Hitrat, 13= koffeinhaltig, 14= enthält eine Phonylalaninquelle, "= vom Drehapieß. 16= aus Rindfleisch, 17= zur Hälfte aus Rindfleisch und Schweinefleisch, 18= aus Schweinefleisch, 19= vom Truthahn, 20= Sunmi= Krebsfleischimitat, 21= modifizierte Stärke, 22= Verdickunsmittel, 23= Aroma, 24= Backtriebmittel, 25= Emulgatoren.

Allergene: A= Glutenhaltiges Getreide (Weizen), B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnüsse, F= Sojabohnen, G= Milch, H = Schalenfrüchte (Müsse), L=Sellerie, M = Senf, N = Sesamsomen, 0 = Schwefeldickid und Sulfite, P= Lupinon. R= Weichtiere.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Eine Eiste der enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe in unseren Speisen erfragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal. Bitte informieren Sie unser Servicepersonal gegebenenfalls über Allergien oder Unverträglichkeiten.

Für die Kennzeichnung von kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen ist allein der Bringdienst verantwortlich. Alle Abbildungen sind Serviervorschläge. Druckfehler, Irrtumer & Preisänderungen verbehalten. Alle Preise in Euro inkl. ges. MwSt. Mit Veröffentlichung dieser Karte verlieren alle bisherigen Karten ihre Gültigkeiti



Ihr Profi für Druck & Gestaltung Mobil: 0170 - 42 53 024 Tel: 0511 - 48 97 85 80 www.print-43.de



INDISCHE - PAKISTANISCHE SPEZIALITÄTEN

# Öffnungszeiten

11.00 - 14.00 Uhr Mo. - Fr. 17.00 - 22.30 Uhr

16.00 - 23.00 Uhr So. & Feiertage 12.00 - 22.00 Uhr Cateringservice ab 20 Personen

> 10 % Rabatt bei Abholung



# Online bestellen: www.shalimar-darmstadt.de

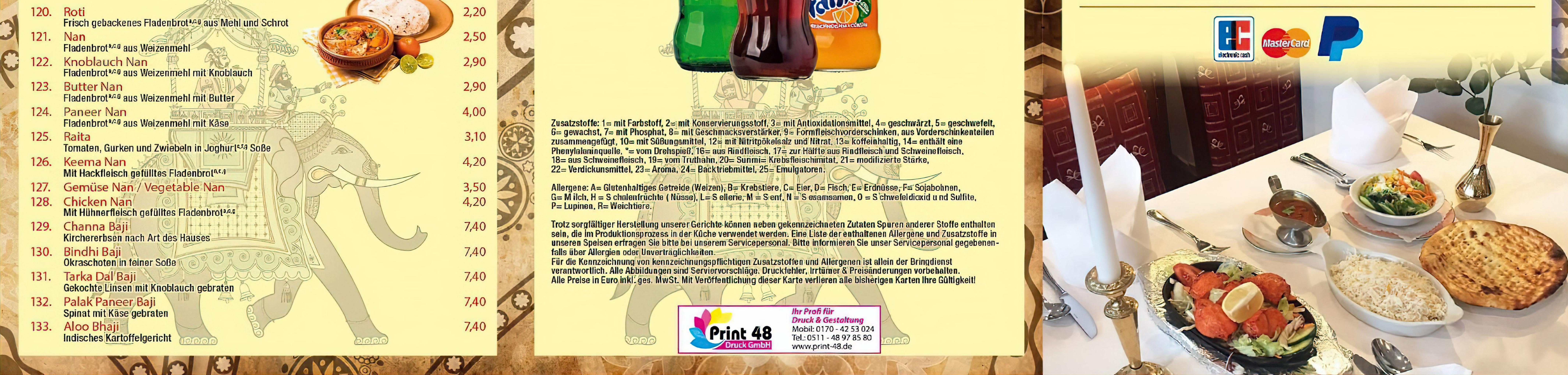
Abholung oder Lieferung Innerhalb von Darmstadt

(weitere Orte auf Anfrage) Mindestbestellwert ab 20,00 €

## Auf der Hardt 80, 64291 Darmstadt

Tel.: 061 51 66 59 60

Email: booking@shalimar-darmstadt.de





## Suppe

	Hülsenfrüchtesuppe nach Art des Hauses	
2.	Gemüsesuppe	
3.	Hühnersuppe	

Tomatensuppe



## Vorspeisen

5.	Samosa	6,5
	Gefüllte Teigtaschen mit Gemüse	
6.	Pakora	5,9
	Gemüse der Salson, mariniert und in einem Teig aus Kichererbsen frittiert	
7.	Onion Baji	5,8
	Zwiebeln in spezialgewürzten Kichererbsenmehl gebacken	
8.	Käse <sup>1a</sup> Pakora / Cheese Pakora	6,9
	Frittierter frischer Käse <sup>14</sup> im Kirchererbsenteig	-,-
9.	Papdom	3,0
	Knuspriges Brotes aus Kichererbsen mit Kreuzkümmel	
10.	Chicken Pakora	6,9
	Hühnerfleischstücke in Kichererbsenmehl frittiert	0,5
11.	Shahi Prawn Pakora	12,1
	Königsgarnelen in einem Teig aus Kichererbsen frittiert	
12.	Gemischte Vorspeise / Mixed starter	10,9
13.	Aloo Pratha	4,9
13.	Gefüllter Fladenbrot <sup>aco</sup> mit Gewürzen und Kartoffeln in Butter gebraten	4,5
11		100
14.	Samosa Teller	10,9

#### Salate

2 Samosa mit Kichererbsen, Tomaten, Zwiebeln, Minzsauce und Mango Chutney

16.	Kleiner gemischter Salat	5,
17.	Shalimar Salat	14,
	Gemischter Salat mit im Tandoor gegrillten Hühnerbrustfiletstreifen	
18.	Tandoori Salat	16,
	Gemischter Salat mit im Tandoor gegrillten Rindfiletstreifen, Honigmelone und Paprika	
19.	Punjabi Salat	5,
	Frischer Salat mit Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Zitronen und scharfen Peperoni	
48.	Shalimar Special Salat &	12
	Gemischter Salat mit Avocado, Mais, Öliven, Paprika, Gurken, Karotten und Tomaten	

#### Tanboori-Spezialitäten Alle Tandoori-Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.

AND THE RESIDENCE OF THE PARTY	
20. Paneer Tikka	16,50
Eingelegter Käse im Tandoor gegrillt	
21. Chicken Tikka	18,50
Eingelegtes Hühnerfiiet im Tandoor gegrillt	
22. Lamm Tikka	25,50
Eingelegtes Lammfilet im Tandoor gegrillt	
23. Beef Tikka	24,80
Eingelegtes Rinderfilet im Tandoor gegrilit	
24. Malai Tikka	18,80
Eingelegtes Hühnerfilet mit Joghurt und leicht gewürzt im Tandoor gegrillt	
25. Chicken Seekh Kebab	17,50
Rinderhackfleisch im Tandoor gegrillt + + + + + +	
26. Tandoori Mix	24,20
27. Schwertfisch Tikka	22,50
Schwertfisch mariniert und im Tandoor gegrillt	
28. Red Snapper Tikka	22,50
Red Snapper mariniert und im Tandoor gegrillt	
30. Tandoor Fisch Mix	24,90

Mix aus Schwertfisch, Red Snapper und Köningsgarnelen

#### Hühnchen-Spezailitäten Alle Hühnchen-Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.

THE REAL PROPERTY.	31.	Chicken Korma Hühnerbrustfilet in einer milden Kormasoße mit Mandel, Kokosraspeln und Kardamom	16,90
大のは大	32.	gebraten mit Sahne <sup>0</sup> verfeinert  Chicken Madras  Hühnerbrustfilet mit frischen Champignons in einer scharfen Madrassoße	16,90
	33.	Chicken Jalferezie Hühnerbrustfilet mit frisch gemahlenen Gewürzen, Zwiebeln, Tomaten und frischem Gemüse gebraten	16,90
	34.	Kashmiri Murgh Hühnerbrustfilet in Kashmiri-Gewürzen eingelegt, mit Rosinen, Mandeln, Kardamom und Mandarinen in Butter gebraten	16,90
	35.	Chicken Tikka Masala Hühnerbrustfilet einer exotischen Kombination aus Gewürze mariniert,	18,90
	36.	im Tandoor gegrilkt mit einer spezialsoße gebraten Karahi Chicken Zartes Hühnerfleisch in verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln, Ingwer,	17,90
	37.	Tomaten und frischen Kräutern Chicken Palak Hühnerbrustfilet in einer Currysoße <sup>E</sup> mit Blattspinat in Butter gebraten	16,90
	38.	Chicken Ginger Hühnerbrustfilet in einer Soße aus Tomaten, Zwiebeln und Ingwer mit feinen Gewürzen zubereitet	16,90
5	39.	Chicken Vindaloo Hühnerbrustfilet in einer sehr scharfen Chilisoße mit Kartoffeln	18,90
	40.	Chicken Handi Hühnerburstfilet mit frisch gemahlenen Gewürzen in einem aus Lehm gemachten Topf zubereitet und serviert	18,90
	41.	Chicken Biryani Basmati-Reis mit feinen Gewürzen, Hühnerbrustfiletstücken, Rosinen, Mandel und Safran	15,90
	42.	Butter Chicken Im Tandoor mit einer gebratenen leichten Soße aus Tomaten, Butter und Sahne	18,90
	44.	Chicken Mango Hühnerbrustfilet mit Mango in einer milden Soße	16,90
	47.	Chicken Curry Hühnerbrustfilet in einer pikanten Curry <sup>E</sup> Sauce	16,50

#### Lamm Spezialitäten Alle Lamm Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.

50.	Lamm Korma	18,90
	Zartes Lammfleisch in einer milden Kormasoße aus leichten Gewürzen mit Mandel, Kokosras	peln
51.	Lamm Madras All All All All All All All All All Al	18,90
	Zartes Lammfleisch in einer scharfen Madrassoße mit fr. Champignons	
52.	Lamm Mango	18,90
	Lammfleisch mit verschiedenen Gewürzen und Mango	
53.	Lamm Palak	18,90
	Zartes Lammfleisch mit Blattspinat gebraten	
54.	Lamm Tikka Masala	25,50
	Lammfilet in exotischer Gewürzkombination mariniert,	
	im Tandoor gebacken und mit Spezialsoße gebraten	
55.	ACCOUNT OF THE PARTY OF THE PAR	19,90
	Zartes Lammfleisch in verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln,	
	Knoblauch, Tomaten und 1rischen Kräutern	1 - 50
56.	Lamm Biryani Olimbir Cara Cara Cara Cara Cara Cara Cara Ca	16,50
	Basmati-Reis in exotischen Gewürzen mit zarten Lammfleischstücken, Rosinen, Mandeln und Safran	
<b>57</b>		10.00
57.	Zartes Lammfleisch mit frischen gemahlenen Gewürzen in einem Lehmtopf zubereitet und se	rylart
EO	Lamm Vindaloo	
58.	Zartes Lammfleisch in einer sehr scharfen Chilisoße mit Kartoffeln	18,90
FO		10.00
59.	Lamm Kashmiri Zartes Lammfleisch, Kashmiri-Gewürzen eingelegt, mit Rosinen, Mandel,	18,90
	Kardamom, Mandarinen gebraten	
60.	Lamm Curry	18,90
00.	Zartes Lammfleisch in einer Pikanten Currysoße <sup>5</sup>	10,50
	(2) (2) (2) (3) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4	



E.	61.	Bhindi Goscht Lammflelsch in einer Currysoße <sup>e</sup> mit frischen Okraschoten	19,50
	63.	Lamm Do Plaza Zartes Lammfleisch mit frischen Zwiebeln, Knoblauch, fr. Ingwer und pikante Soße	18,90
		Rind Spezialitäten Alle Rind-Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.	
	70.	Seekh Kebab Masala Rinderhackfleisch im Tandoor gegrillt mit Spezialsoße	16,50
	71.	Butter Beef Zartes Rindfleisch in einer leichten Soße aus Tomaten, Butter und Sahne	19,90
9	72.	Kofta Palak Hackfleischkugeln vom Rind mit Blattspinat gerbraten	16,50
	73.	Beef Garlic Zartes Rindfleisch mit pikanten Gewürzen, Tomaten und Knoblauch gebraten	18,90
ELJ	74.	Beef Tikka Masala Rinderfilet in einer exotischen Kombination aus Gewürzen mariniert, im Tandoor gebacken und mit einer Spezialsoße gebraten	24,50
	75.	Beef Madras Zartes Rindfleisch in einer scharfen Madrassoße mit frischen Champignons	18,90
	77.	Beef Jalfrezi Zartes Rindfleisch mit frischem Gemüse gebraten	18,90
	79.	Kashmiri Beef Zartes Rindfleisch in Kashmiri-Gewürzen eingelegt, mit Rosinen, Mandeln, Kardamom und Mandarinen gebraten	18,90
	80.	Beef Vindaloo Zartes Rindfleisch in einer sehr scharfen Chilisoße mit Kartoffeln	18,90
	81.	Beef Do Pizza Zartes Rindfleisch mit frischen Zwiebeln, Knoblauch, frisch Ingwer & plkant Soße	18,90

#### 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!

## Fisch und Meeresfrüchte And Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

91. Tandoori Schwertfisch Masala
Schwertfisch im Tandoor gegrillt in Spezialsoße gebraten

92. Tandoori Red Snapper Masala
Red Snapper im Tandoor gegrillt, in Spezialsoße gebraten

93. Fisch Korma
Lachs in milder kormasoße mit Gewürzen, Mandeln, Kokosraspeln,
Kardamom gekocht mit Sahne verfeinert

94. Shai Prawn Masala
Königsgarnelen gegrillt mit Gewürzen, Tomaten, Zwiebeln

97. Fisch Palak
Lachs flsch, Blattspinat in exotischen Gewürzen mit Curry Sahne Soße

19,50

98. Sabzi Prawn
Krabben<sup>o</sup> mit frischem Gemüse in leichten Gewürzen

99. Fish Mango in einer milden Soße 22,50
Lachfilet mit Mango in einer milden Soße