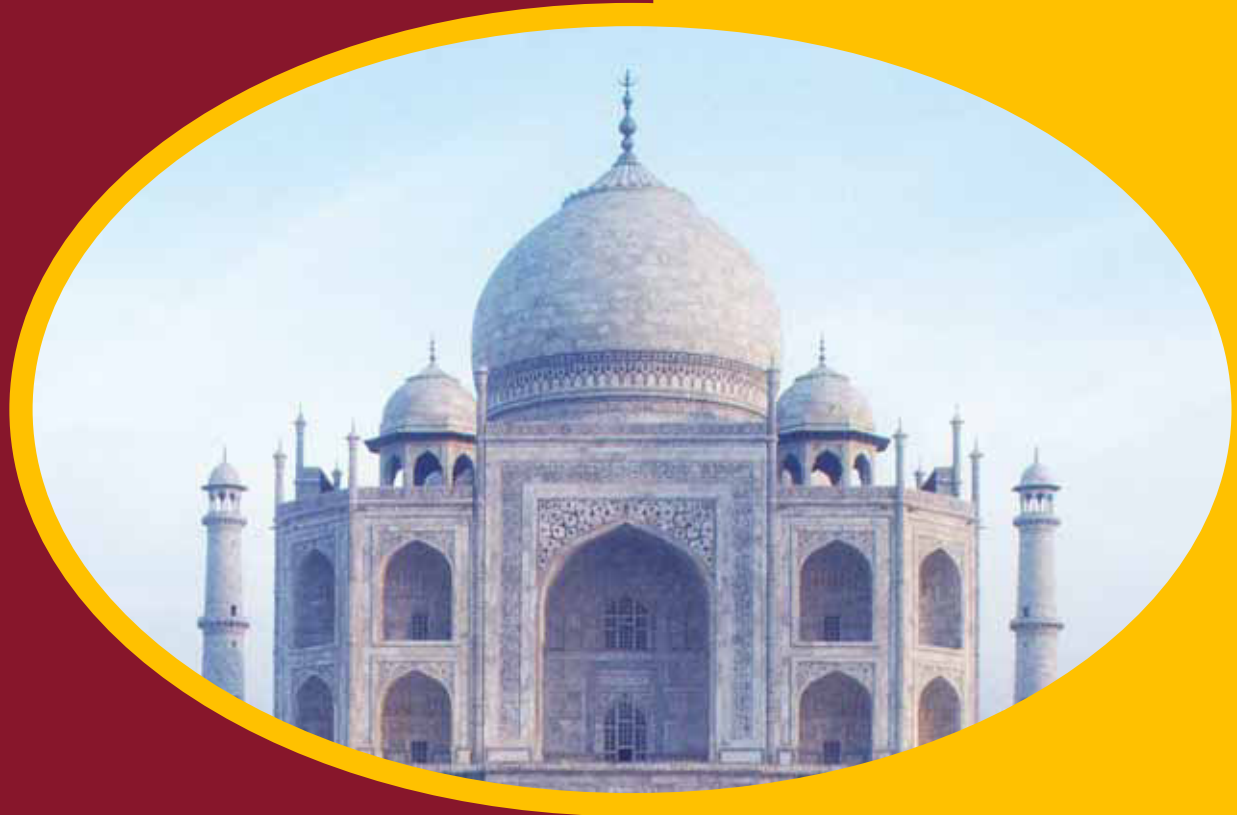


# Shukria Restaurant



Indische Spezialitäten

# Shukria Restaurant



## Willkommen im Shukria !

Shukria heißt in unserer Sprache: Dankeschön!  
Wir bieten Ihnen eine feine indische Küche für den verwöhnten Gaumen und bereiten unsere Gerichte mit besonders wohltuenden Gewürzen zu.

Nur frische Kräuter, wie Koriander, Minze und immer frische Gemüsesorten werden in unserer Küche verwendet.

In unserem Tonofen bereiten wir Ihre Gerichte wie Tikkas und unser Fladenbrot zu.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen schönen Aufenthalt in unserem Shukria.



### So finden Sie Ihr Lieblingsgericht:

Vorspeisen vegetarisch	1	Hauptgerichte Scampi	14
Vorspeisen Fleisch und Fisch	2	Hauptgerichte Fisch	15
Suppen / Roti Brot	3	Menüs	16-18
Salate / Extras	4	Beilagen / Dessert	19
Teller-Hauptgerichte, vegetarisch	5	Indische + heiße Getränke, Lassi`s	20
Hauptgerichte, vegetarisch	6+7	Alkoholfreie Getränke / Säfte / Bier	21
Haupt-Reisgerichte Biryani	8	Long Drinks / Cocktails	22
Hauptgerichte Tandoori-Bhandara	9	Aperitifs / Spirituosen	22
Hauptgerichte Chicken	10+11	Whiskys / Sekt / Weine (offen+Fl.)	23
Hauptgerichte Ente	11	Indische Weine, rot+weiß	23
Hauptgerichte Lamm	12+13	Flaschenweine (Bio)	24

# Shukria Restaurant



## Vorspeisen - Starters – vegetarisch –

Alle Vorspeisen (Starters) werden mit verschiedenen Chutneys (Dips) serviert

1. **Onion Spinat Pakora**  
Zwiebeln und frischer Spinat mit Gewürzen in Kichererbsenmehl gebacken 3,70 €
2. **Samosa**  
Teigtasche gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und Nüssen<sup>13</sup> 2,70 €
3. **Vegetable Pakora**  
Verschiedenes gehacktes Gemüse mit Kichererbsenmehl und Gewürzen gebacken 3,70 €
4. **Bengan Pakora**  
Auberginen-Scheiben in Kichererbsenmehl paniert 3,50 €
5. **Onion Bhaji**  
Zwiebelbällchen mit Gewürzen in Kichererbsenmehl gebacken 3,70 €
6. **Vegetable Kofta**  
Gemüse Kebab mit Cashewnüssen, Rosinen<sup>13</sup> und Sonnenblumenkernen frittiert 4,50 €
7. **Paneer Pakora**  
Hausgemachter indischer Käse paniert in Kichererbsenmehl 4,90 €
8. **Satrang** (gemischte vegetarische PAKORA-Platte)  
In dieser Platte servieren wir je **ein** Stück von den Starters, zusammen mit Salat, Oliven und Chutneys 12,30 €





# Shukria Restaurant



## Vorspeisen - Starters – Fleisch und Fisch –

Alle Vorspeisen (Starters) werden mit verschiedenen Chutneys (Dips) serviert

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 9.  | <b>Chicken Pakora</b><br>Hähnchenbrustfilet paniert in Kichererbsenmehl   | 4,50 €  |
| 10. | <b>Chicken Tikka</b><br>Mariniertes <sup>2</sup> Hähnchenfilet aus dem Tonofen  | 4,90 €  |
| 11. | <b>Lamm Tikka</b><br>Mariniertes <sup>2</sup> Lammfleisch aus dem Tonofen   | 6,50 €  |
| 12. | <b>Fisch Pakora</b><br>Fischfilet paniert in Kichererbsenmehl und frittiert   | 5,10 €  |
| 13. | <b>Scampi Pakora</b><br>Scampis in Kichererbsenmehl, knusprig frittiert   | 8,10 €  |
| 14. | <b>Fisch Tikka</b><br>Mariniertes <sup>2</sup> Lachsfilet aus dem Tonofen   | 7,90 €  |
| 15. | <b>Scampi Tandoori</b><br>Marinierte <sup>2</sup> Scampis aus dem Tandoori  | 8,50 €  |
| 16. | <b>Satrang-Shukria</b> (gemischte Fleisch und Fischplatte)<br>In dieser Platte servieren wir je <b>ein</b> Stück von den oben genannten Tikkas und Pakoras, zusammen mit Salat, Oliven und Chutneys | 17,90 € |



# Shukria Restaurant



## Suppen

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 17. | <b>Chicken Soup</b><br>Hühnersuppe mit Kokosnuss und Kräutern    | 4,50 € |
| 18. | <b>Dal Soup</b><br>Linsensuppe mit frischem Koriander            | 4,20 € |
| 19. | <b>Meat Soup</b><br>Suppe mit Lammfleisch und Kräutern           | 4,50 € |
| 20. | <b>Tomaten Soup</b><br>Tomatensuppe mit Rahm und Kardamom        | 4,20 € |
| 21. | <b>Krabben Soup</b><br>Krabbensuppe mit Kokosnussmilch und Sahne | 4,90 € |



## Roti-Brot

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 22. | <b>Tandoori Roti</b><br>Vollkornmehl-Fladenbrot, im Tonofen gebacken                               | 1,50 € |
| 23. | <b>Naan</b><br>Weizenmehl-Fladenbrot im Tonofen gebacken mit<br>Butteraufstrich nach indischer Art | 2,00 € |
| 24. | <b>Garlic Naan</b><br>Weizenmehl-Fladenbrot mit Knoblauch und Ingwer gebacken                      | 2,50 € |
| 25. | <b>Paratha</b><br>Buttergerolltes Vollkorn-Fladenbrot im Tonofen gebacken                          | 2,50 € |
| 26. | <b>Papadam</b><br>Pikante indische Chips aus Linsenmehl  | 0,80 € |

# Shukria Restaurant



## Salate

Alle Salate werden mit Ingwer-Honig Dressing serviert

- 27. **Shimla-Mirch Salat**  
Gemischter grüner Salatteller mit Paprika, Gurken, Bananenstücken und Mandeln 6,50 €
- 28. **Baranasi Salat**  
Gemischter grüner Salatteller mit Kichererbsen, Bananen- und Apfelstücken, Gurken, Tomaten, indischem Käse, Oliven und Sonnenblumenkernen 6,90 €
- 29. **Kolkata Salat**  
Gemischter grüner Salatteller mit Krabben, Tomaten, Gurken, Oliven und Zwiebeln 7,90 €
- 30. **Shukria Spezial Salat**  
Ein speziell gemischter Salatteller mit Tomaten, Gurken, Oliven und Tandoori-Hähnchenbrustfilet 8,50 €



## Extras

- 31. **Dal**  
Indische Linsen mit Knoblauch, frischem Ingwer und Koriander 6,90 €
- 32. **Biryani Reis**  
Basmati-Reis mit Kichererbsen, grünen Erbsen, Cashewnüssen, Sonnenblumenkernen und Rosinen<sup>13</sup> 5,90 €



# Shukria Restaurant



## Hauptgerichte Große Tellergerichte – vegetarisch

Zu allen großen Tellergerichten servieren wir Ihnen Basmati-Reis, Salat, Fladenbrot und Chutneys

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 33. | <b>Dal-Pakora Teller</b><br>Indische Linsen mit frischem Ingwer, Tomaten, Gewürzen und Pakoras  | 10,20 € |
| 34. | <b>Vegetable-Dal-Tarka-Pakora Teller</b><br>Frisches Gemüse mit Dal-Linsen in Curry-Sauce und Pakora                                    | 10,50 € |
| 35. | <b>Bengan-Chole-Samosa Teller</b><br>Auberginen mit Kichererbsen, Kräutern und Samosa   | 11,20 € |
| 36. | <b>Bhindi-Dal-Pakora Teller</b><br>Okraschoten mit Linsen in Masala-Sauce und Pakora  | 11,30 € |
| 37. | <b>Saag-Aloo-Pakora Teller</b><br>Spinat mit Kartoffeln, Gewürzen und Pakora  | 10,50 € |
| 38. | <b>Seitan (Bio), Vegetable-Samosa Teller</b><br>Seitan (vegetarisches "Fleisch" aus Weizen gewonnen) mit frischem Gemüse in Korma-Sauce | 11,30 € |
| 39. | <b>Shukria Mix-Teller</b><br>Frisches Gemüse, Linsen, Kichererbsen, Seitan in Spezial-Sauce mit Pakora und Samosa                       | 11,90 € |
| 40. | <b>Tofu (Bio) Dal-Samosa Teller</b><br>Tofu mit Dal-Linsen zubereitet, dazu Samosa  | 11,90 € |



# Shukria Restaurant



## Hauptgerichte – vegetarisch –

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen Basmati-Reis, Salat und im Tonofen gebackenes Fladenbrot

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 49. | <b>Paneer-Chilli-Masala</b><br>Indischer Käse mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Koriander in Chilli-Masala Sauce   | 12,90 € |
| 50. | <b>Mix Vegetable-Curry</b><br>Frisches gemischtes Gemüse in Koriander-Curry Sauce                                  | 11,90 € |
| 51. | <b>Chole Masala</b><br>Kichererbsen mit Tomaten und Kräutern   | 11,50 € |
| 52. | <b>Bhindi Bhuni</b><br>Gebratene Okraschoten mit Zwiebeln und Tomaten  | 12,30 € |
| 53. | <b>Goa Gemüse</b><br>Frisches Gemüse in scharfer Kokosnuss-Cream Sauce   | 11,90 € |
| 54. | <b>Alu Gobi</b><br>Blumenkohl mit Kartoffeln in pikanter Curry-Sauce   | 11,90 € |
| 55. | <b>Mater Paneer</b><br>Indischer Käse mit Erbsen in Curry-Sauce  | 12,50 € |
| 56. | <b>Seitan (Bio) Bhindi</b><br>Seitan (vegetarisches "Fleisch" aus Weizen gewonnen) mit Okraschoten in Masala-Sauce | 12,30 € |



# Shukria Restaurant



## Hauptgerichte

### – vegetarisch – mild und exotisch –

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen Basmati-Reis, Salat und im Tonofen gebackenes Fladenbrot

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 57. | <b>Tofu (Bio) Sabji</b><br>Tofu mit frischem Gemüse in gemahlenden Nüssen und Sahne-Sauce                            | 12,50 € |
| 58. | <b>Seitan (Bio) Korma</b><br>Seitan (vegetarisches "Fleisch" aus Weizen gewonnen) mit frischem Gemüse in Korma-Sauce | 12,50 € |
| 59. | <b>Tofu (Bio) Bengan</b><br>Tofu mit Auberginen in Cashewnüssen-Sauce  | 11,90 € |
| 60. | <b>Mango Gemüse</b><br>Frisches Gemüse mit Mango in Makhan-Sauce   | 12,30 € |
| 61. | <b>Palak Paneer</b><br>Hausgemachter Käse mit Spinat und Cashewnüssen  | 12,50 € |
| 62. | <b>Vegetable Shahi Korma</b><br>Frisches Gemüse mit indischem Käse und Cashewnüssen in Korma-Sauce                   | 12,70 € |
| 63. | <b>Mango Malai Kofta</b><br>Gemüse-Kebab mit Mango in Kokosnuss-Sahne Sauce  | 12,20 € |



# Shukria Restaurant



## Hauptgerichte Biryani - Reisgerichte

Zu allen Biryani-Reisgerichten servieren wir Ihnen Kokosnuss-Chutney, Salat und Fladenbrot

65. **Vegetable Biryani**  
Gebratener Basmati-Reis mit frischem Gemüse, Kichererbsen, grünen Erbsen, Mandeln, Cashewnüssen, Sonnenblumenkernen und Rosinen<sup>13</sup> 11,50 €
66. **Seitan(Bio)-Vegetable Biryani**  
Gebratener Basmati-Reis mit Seitan (vegetarisches "Fleisch" aus Weizen gewonnen), frisches Gemüse, Kichererbsen, grünen Erbsen, Mandeln, Cashewnüssen und Rosinen<sup>13</sup> 12,50 €
67. **Chicken Biryani**  
Basmati-Reisgericht mit Hähnchenfilet, frischem Gemüse, Kichererbsen, Mandeln, Cashewnüssen, Sonnenblumenkernen und Rosinen<sup>13</sup> 12,90 €
68. **Lamm Biryani**  
Gebratener Basmati-Reis mit Lammfleisch, frischem Gemüse, Kichererbsen, Mandeln, Cashewnüssen, Sonnenblumenkernen und Rosinen<sup>13</sup> 14,90 €
69. **Scampi und Fisch-Biryani**  
Basmati-Reisgericht mit Scampis, Fischfilet, frischem Gemüse, grünen Erbsen, Mandeln, Sonnenblumenkernen und Rosinen<sup>13</sup> 15,90 €
70. **Goa-Spezial Biryani**  
Basmati-Reisgericht mit Lammfleisch, Hähnchenfilet, frischem Gemüse, Mandeln, Cashewnüssen, Sonnenblumenkernen und Rosinen<sup>13</sup> 14,90 €
71. **Shukria-Spezial Biryani**  
Gebratener Basmati-Reis mit Scampis, frischem Champignons, grünen Erbsen, Mandeln, Cashewnüssen, Sonnenblumenkernen und Rosinen<sup>13</sup> 16,90 €



# Shukria Restaurant



## Hauptgerichte – Tandoori-Bhandara

In Joghurt, Kräutern und Gewürzen.

Marinierte Fleisch- und Fischgerichte im Tonofen gegrillt.

Zu allen Tandoori-Gerichten servieren wir Ihnen Salat, Basmati-Reis, Naanbrot und verschiedene Chutneys.

- |     |   |                    |
|-----|---|--------------------|
| 76. | <b>Chicken-Tikka Tandoori</b><br>Mariniertes <sup>2</sup> Hähnchenfilet aus dem Tandoor gegrillt  | 13,90 €            |
| 77. | <b>Lamm-Tikka Tandoori</b><br>Mariniertes <sup>2</sup> Lammfleisch aus dem Tandoor  | 14,90 €            |
| 78. | <b>Mix Tandoori</b><br>Mariniertes <sup>2</sup> Hähnchenfilet und Lammfleisch aus dem Tandoor   | 14,50 €            |
| 79. | <b>Paneer Tikka</b><br>Hausgemachter indischer Käse aus dem Tonofen   | 13,50 €            |
| 80. | <b>Fisch-Tikka Tandoori</b><br>Mariniertes <sup>2</sup> Lachsfilet im Tonofen gegrillt  | 15,90 €            |
| 81. | <b>Scampi-Tikka Tandoori</b><br>Marinierte <sup>2</sup> Scampis aus dem Tonofen   | 17,90 €            |
| 82. | <b>Shukria-Spezial Tandoori</b> (ab 2 Personen)<br>Gegrillte Tandoori-Platte mit Hähnchenfilet-Tikka, Lamm-Tikka, Scampi-Tikka, Paneer-Tikka und Lachsfilet-Tikka | pro Person 18,90 € |





# Shukria Restaurant



## Hauptgerichte – Chicken

Zu allen Haupt-Gerichten servieren wir Ihnen Salat, Basmati-Reis und im Tonofen gebackenes Fladenbrot

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 88. | <b>Chicken-Tikka Masala</b><br>Hähnchenfilet aus dem Tonofen gegrillt in Tikka-Masala Sauce                | 13,90 € |
| 89. | <b>Chicken-Chilli</b><br>Hähnchenfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Kräutern in Chilli-Sauce | 12,90 € |
| 90. | <b>Chicken-Curry</b><br>Hähnchenfilet in Curry-Sauce   | 12,50 € |
| 91. | <b>Chicken-Vindalu</b><br>Hähnchenfilet mit Kartoffeln in Vindala-Sauce                                    | 12,90 € |
| 92. | <b>Chicken Bangalore</b><br>Hähnchenfilet in scharfer Kokosnuss-Creamsauce                                 | 12,90 € |
| 93. | <b>Chicken-Saag</b><br>Hähnchenfilet mit Spinat und frischem Ingwer in schmackhafter Curry-Sauce           | 12,50 € |
| 94. | <b>Chicken-Chole</b><br>Hähnchenfilet mit Kichererbsen in Masala-Sauce gebraten                            | 12,30 € |
| 95. | <b>Chicken Sabji</b><br>Hähnchenfilet mit frischem Gemüse und Gewürzen zubereitet                          | 12,50 € |
| 96. | <b>Chicken Hydrabadi</b><br>Hähnchenfilet in Sesam-Sahne Sauce   | 12,70 € |

## Chicken – exotisch und mild

- |      |  |         |
|------|--|---------|
| 100. | <b>Makhan Chicken</b><br>Mariniertes <sup>2</sup> Hähnchenbrustfilet im Tonofen gegrillt, in Tomaten-Butter-Sahne Sauce mit Kardamom | 12,90 € |
| 101. | <b>Mango Chicken</b><br>Hähnchenfilet mit Mango in Tomaten-Butter-Sahne Sauce  | 13,90 € |

# Shukria Restaurant

## Chicken

102. **Chicken Korma**  
Hähnchenfilet in Korma Sauce 12,90 €
103. **Shahi Chicken**  
Hähnchenfilet mit indischem Käse, Cashewnüssen und Rosinen<sup>13</sup> 12,90 €
104. **Chicken Jalfrezi**  
Hähnchenfilet mit Paprika, Zwiebeln, Cashewnüssen in Kokosnuss-Korma Sauce 12,90 €



## Hauptgerichte – Ente

Zu allen Haupt-Gerichten servieren wir Ihnen Salat, Basmati-Reis  
und im Tonofen gebackenes Fladenbrot

110. **Ente Chilli Masala**  
Entenfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten in Chilli-Sauce 14,50 €
111. **Bombay Ente**  
Entenfilet in Kräuter Curry-Sauce 13,90 €
112. **Ente Vindalu**  
Entenfilet mit Kartoffeln in Vindalu-Sauce 14,50 €
113. **Delhi Ente**  
Entenfilet mit frischem Gemüse, Ingwer und Koriander 14,50 €
114. **Ente Mango**  
Entenfilet mit Mango in Makhan-Sauce 14,50 €
115. **Ente Shahi**  
Entenfilet mit indischem Käse in Korma-Sauce 14,90 €
116. **Ente Jalferezi**  
Entenfilet mit Paprika in Cashewnüssen-Sauce 14,50 €

# Shukria Restaurant



## Hauptgerichte – Lamm

Zu allen Haupt-Gerichten servieren wir Ihnen Salat, Basmati-Reis  
und im Tonofen gebackenes Fladenbrot

- |      |  |         |
|------|--|---------|
| 120. | <b>Lamm Madras Curry</b><br>Lammfleisch in scharfer Kokosnuss-Curry Sauce              | 14,90 € |
| 121. | <b>Bombay Lamm</b><br>Lammfleisch mit Ingwer, Koriander in Curry-Sauce                 | 14,50 € |
| 122. | <b>Lamm Tikka Masala</b><br>Mariniertes <sup>2</sup> Lammfleisch in Tikka-Masala Sauce | 15,50 € |
| 123. | <b>Lamm Do-Piazza</b><br>Lammfleisch mit Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen                | 13,90 € |
| 124. | <b>Lamm Bhindi</b><br>Lammfleisch mit Okraschoten und frischem Koriander               | 14,50 € |
| 125. | <b>Lamm Saag</b><br>Lammfleisch mit Spinat in Curry-Sauce                              | 13,90 € |
| 126. | <b>Lamm Sabji</b><br>Lammfleisch mit frischem Gemüse                                   | 14,50 € |
| 127. | <b>Lamm Bengan</b><br>Lammfleisch mit Auberginen und Tomaten                           | 14,50 € |
| 128. | <b>Lamm Vindalu</b><br>Lammfleisch mit Kartoffeln in Vindalu-Sauce                     | 13,90 € |
| 129. | <b>Lamm Dal</b><br>Lammfleisch mit Dal-Linsen und Kräutern                             | 13,90 € |



# Shukria Restaurant



## Hauptgerichte – Lamm – exotisch und mild

Zu allen Haupt-Gerichten servieren wir Ihnen Salat, Basmati-Reis  
und im Tonofen gebackenes Fladenbrot

- |      |  |         |
|------|--|---------|
| 135. | <b>Lamm Mango</b><br>Lammfleisch mit Mango in Makhan-Sauce   | 14,50 € |
| 136. | <b>Lamm Mughlai</b><br>Lammfleisch mit indischem Käse, Cahewnnüssen in Cream-Sauce                                   | 14,90 € |
| 137. | <b>Lamm Korma</b><br>Lammfleisch in Korma-Sauce  | 14,50 € |
| 138. | <b>Lamm Jalfrezi</b><br>Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln in Kokosnuss-Cream Sauce                                   | 14,50 € |
| 139. | <b>Lamm Nababi</b><br>Lammfleisch in sahniger Sauce mit Äpfeln, hausgemachtem Käse und Nüssen <sup>13</sup>          | 14,90 € |
| 140. | <b>Lamm Makhan</b><br>Mariniertes <sup>2</sup> Lammfleisch im Tonofen gegrillt, in Makhansauce                       | 14,90 € |
| 141. | <b>Lamm Safedi</b><br>Lammfleisch in indischer Masala-Cream Sauce mit Rum, frischen Champignons, Zwiebeln und Ingwer | 15,50 € |

# Shukria Restaurant



## Hauptgerichte – Scampi

Zu allen Haupt-Gerichten servieren wir Ihnen Salat, Basmati-Reis  
und im Tonofen gebackenes Fladenbrot

- |      |   |         |
|------|---|---------|
| 145. | <b>Scampi Tikka Masala</b><br>Marinierte <sup>2</sup> Scampis im Tonofen gegrillt, in Tikka-Masala Sauce        | 17,90 € |
| 146. | <b>Scampi Chilli</b><br>Scampis mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Kräutern                                     | 17,50 € |
| 147. | <b>Scampi Madras</b><br>Scampis in scharfer Kokosnuss-Sauce   | 17,90 € |
| 148. | <b>Scampi Shukria Spezial</b><br>Marinierte <sup>2</sup> Scampis in milder Sauce mit frischem Gemüse und Ingwer | 18,50 € |
| 149. | <b>Scampi Makhan Malai</b><br>Scampis in Makhan-Sauce   | 17,90 € |
| 150. | <b>Scampi Korma</b><br>Scampis in Cashewnuss-Korma Sauce  | 17,90 € |
| 151. | <b>Scampi Mango</b><br>Scampis mit Mango in Makhan-Sauce  | 18,90 € |

# Shukria Restaurant



## Hauptgerichte – Fisch

Zu allen Haupt-Gerichten servieren wir Ihnen Salat, Basmati-Reis  
und im Tonofen gebackenes Fladenbrot

- |      |   |         |
|------|---|---------|
| 155. | <b>Goa Fish Curry</b><br>Fischfilet in scharfer Kokosnuss-Curry Sauce                       | 12,90 € |
| 156. | <b>Fish Tomaten Fry</b><br>Fischfilet in Tomaten, Ingwer und Koriander                      | 12,50 € |
| 157. | <b>Fish Chilli Masala</b><br>Fischfilet mit Paprika, Zwiebeln und Koriander in Masala-Sauce | 12,90 € |
| 158. | <b>Fish Vindalu</b><br>Fischfilet mit Kartoffeln in Vindalu-Sauce                           | 12,50 € |
| 159. | <b>Fish Makhni</b><br>Fischfilet in Butter-Tomaten-Sahne Sauce                              | 12,90 € |
| 160. | <b>Fish Korma</b><br>Fischfilet in Korma-Sauce  | 12,90 € |
| 161. | <b>Fish Mango</b><br>Fischfilet mit Mango in Cashewnuss-Sauce                               | 13,90 € |



# Shukria Restaurant

## Menü-Spezialitäten unseres Hauses

Zu allen Menüs servieren wir Ihnen Basmati-Reis, Salat und aus unserem Tonofen gebackenes Brot

### 170. King Menü

(ab 2 Personen)

#### Vorspeise

I. Papadam  
mit verschiedenen Dips

II. Chicken Suppe  
Hähnchenfleischsuppe mit Gewürzen und Kokosnuss

III. Tikka und Pakora  
Chicken Tikka aus dem Tonofen mit Spinat-Onion-Pakora

#### Hauptspeise

IV. Chicken Korma  
Hähnchenfilet in Korma-Sauce  
Lamm Masala  
Lammfleisch in pikanter Sauce

#### Dessert

V. Mango Malai  
Eine Süßspeise mit Mango, Joghurt, Kardamom und Pistazien  
pro Person 24,90 €



### 171. Vaishnu Menü

(ab 2 Personen)

#### Vorspeise

I. Papadam  
mit verschiedenen Dips

II. Dal Suppe  
Suppe aus Dal-Linsen

III. Samosa  
Teigtasche mit Gemüse und Nüssen<sup>13</sup> gefüllt

#### Hauptspeise

IV. Vegetable Shahi  
Gemischtes Gemüse in Shahi-Sauce  
Dal Tarka  
Dal-Linsen mit Ingwer, Tomaten und Gewürzen

#### Dessert

V. Gulab Jaman  
Honigbällchen  
pro Person 22,90 €

# Shukria Restaurant

## Menü-Spezialitäten unseres Hauses

Zu allen Menüs servieren wir Ihnen Basmati-Reis, Salat und aus unserem Tonofen gebackenes Brot

### 172. **Ralewa Menü**

(ab 2 Personen)

#### **Vorspeise**

**I.** Papadam  
mit verschiedenen Dips

**II.** Krabben Suppe  
Cremige Suppe aus Krabben und Kokosnuss

**III.** Hähnchen Tikka und vegetarische Pakora  
Chicken Tikka aus dem Tonofen und vegetarische Pakora

#### **Hauptspeise**

**IV.** Makhan Chicken  
Mariniertes<sup>2</sup> Hähnchenfilet aus dem Tonofen in Makhan-Sauce  
Saag Paneer  
Spinat in indischem Käse zubereitet

#### **Dessert**

**V.** Eis mit Mango

pro Person 26,90 €



### 173. **Shukria Menü**

(ab 4 Personen)

Aperitif - Litschi Wein

#### **Vorspeise**

**I.** Papadam  
mit verschiedenen Dips

**II.** Chicken Suppe  
Hühnerfleischsuppe mit Gewürzen und Kokosnuss

**III.** Fisch-Pakora und Onion Bhaji  
Fischfilet paniert in Kichererbsenmehl und gebackene Zwiebel-Bällchen

#### **Hauptspeise**

##### **IV.**

Lamm Curry  
Lammfleisch in Curry-Sauce  
Kofta Mango  
Vegetarische Kebab in Mango-Sauce

Chicken Shahi  
Hähnchenfilet in gemahlener Nuss-Sauce  
Sabji Bhuni  
Gebratenes frisches Gemüse in pikanter Sauce

#### **Dessert**

**V.** Halwa **oder** Espresso

pro Person 28,90 €

# Shukria Restaurant



## 7 Gänge Menü - Spezialitäten unseres Hauses

Zu allen Menüs servieren wir Ihnen Basmati-Reis, Salat, Achar, Mango-Chutney und aus unserem Tonofen gebackenes Fladenbrot

### 174. **Shahi Menü**

(ab 2 Personen)

Aperitif Litschi Wein

**I.**

Papadam  
mit verschiedenen Dips

**II.**

Dal-Suppe **oder** Krabben-Suppe  
Cremige Suppe aus Krabben und Kokosnuss

**III.**

Garlic Naan

**IV.**

Baranasi Salat

**V.**

Vegetable Pakora **oder** Chicken Tikka

**VI.**

Gemüse mit Tofu (Bio) **oder** Ente Mango  
**oder**

Lamm Tikka Masala, dazu Basmati-Reis

**VII.**

**Dessert**

nach Wahl von der Karte

pro Person 38,90 €



# Shukria Restaurant



## Beilagen



175. **Mango Chutney**  
Hausgemachter Chutney aus  
Mango und Mix-Pickels 1,50 €
176. **Achar**  
Scharf und sauer eingelegte Früchte mit Gemüse, speziell gewürzt 1,50 €
177. **Minz-Chutney**  
Chutney mit Pfefferminz, Gewürzen in Joghurt 1,30 €
178. **Scharfe Sauce**  
Sauce bestehend aus Tomaten, Ingwer, Pepperoni und Gewürzen 1,50 €
179. **Emly Chutney**  
Süß-Sauer Chutney aus Tamarind, Zucker und Gewürzen 1,50 €
180. **Raita**  
Milder Gewürz-Joghurt mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln 4,30 €



## Dessert

184. **Mango-Malai**  
Eine Süßspeise mit Mango, Joghurt, Kardamom, Pistazien 3,50 €
185. **Halwa**  
In Butter gerösteter Grieß, verfeinert mit Milch, Kokosnuss  
und Vanille-Sauce 3,00 €
186. **Gulab Jaman**  
Honigbällchen, eine bekannte Süßspeise aus Indien 3,20 €
187. **Vanille-Eis mit Mango** 3,50 €





# Shukria Restaurant

So würzen wir.

1 koffeinhaltig - mit Farbstoff -  
4 enthält eine Phenyl-Alaninquelle -  
5 mit Chinin - 8 mit Süßmitteln -  
11 mit Geschmacksverstärker -  
13 geschwefelt - 14 phosphathaltig

Shukria Restaurant



Indische Spezialitäten

Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.  
Alle Preise inkl. MWSt und Service.

Eppendorfer Marktplatz 8  
20251 Hamburg  
Tel: 040-480 11 47  
Fax: 040-41 30 37 97  
[www.shukria.de](http://www.shukria.de)