Liebe Gäste,

wir heißen Sie auf's herzlichste in unserem Shikara Restaurant willkommen und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt während Ihrer kulinarischen Reise durch die Welt der indischen Kochkunst.

Eine besondere Spezialität des Hauses sind die Gerichte, die in unserem Tandoori Tonofen für Sie frisch zubereitet werden. Probieren Sie es einfach mal aus, Sie werden begeistert sein.

Möge Annapurna, die Hindu-Göttin der Speisen, Ihnen einen guten Appetit schenken.

Sollten sie zu Hause Lust auf ‚Indisch' bekommen, steht Ihnen unser Lieferservice gern zur Verfügung. Für Feiern aller Art, ob bei Ihnen zu Hause oder bei uns im Shikara, berät Sie gern unser kompetentes Personal oder der Chef.

Mit freundlichen Grüßen
Ihr Shikara Team.

VORSPEISE - STARTERS

001 Samosas **3,90 €**
Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln,
Erbsen, Cashewnüsse, dazu Minz-Sauce

002 Samosa Chat **4,90 €**
Samosas in einer indischen Sauce
mit Kichererbsen, Zwiebeln und Tomaten

003 Chicken Pakora **7,90 €**
Hähnchenbrustfilet paniert in Kichererbsenmehl,
mit Salat und verschiedenen Saucen

004 Fisch Pakora **6,90 €**
Fischfilet paniert in Kichererbsenmehl
mit gemischtem Salat und Minz-Sauce

005 Vegetable Pakora **5,90 €**
Verschiedenes frisches Gemüse paniert
in Kichererbsenmehl, dazu Dips

006 Paneer Pakora **6,90 €**
Hausgemachter indischer Käse paniert in
Kichererbsenmehl, dazu Dips

007 Onion Bhaji **5,90 €**
Gebackene Zwiebelbällchen, dazu Minz-Sauce

008 Gemischte Pakora - Platte **8,90 €**
(ab 2 Personen) pro Person
Versch. frisches Gemüse, paniert in Kichererbsenmehl,
mariniertes Hähnchenbrustfilet und Scampis, mit
verschiedenen Saucen

SUPPEN - SOUPS

011 **Chicken Soup** **4,50 €**
Hühnersuppe mit frischem Koriander

012 **Tomato Soup** **4,20 €**
Tomatensuppe mit Rahm und Kardamom

013 **Dal Soup** **4,20 €**
Linsensuppe mit frischem Koriander und Ingwer

SALATE - SALADS

014 **Vegetable Raita** **4,90 €**
Tomaten, Gurken und Zwiebeln in milder Gewürz-Joghurt-Sauce

015 **Amritsari Salad** **4,90 €**
Gemischter grüner Salat mit Kichererbsen und Ingwer-Honig-Dressing

017 **Shikara Special Salad** **9,50 €**
Gemischter Salat mit gebackenen Hähnchenbrustfilet, indischen Käse, Champignons und Äpfel mit Honig-Ingwer-Dressing

HAUPTGERICHTE
Tandoori-Kazana

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen Basmati Reis!

021 **Chicken Tikka** **13,90 €**
Mariniertes[2] Hähnchenbrustfilet aus dem Tonofen in Joghurt - Sauce

022 **Tangdi Kabab** **13,90 €**
Hähnchenkeule aus dem Tonofen in Joghurtmarinade mit traditionellen, indischen Gewürzen

026 **Jhinga Kabab** **17,90 €**
Marinierte Scampis mit Zitrone und indischen Gewürzen, im Tonofen gegrillt mit frischem Gemüse

027 **Paneer Tikka** **12,90 €**
Hausgemachter indischer Käse zubereitet in spezieller Joghurtmarinade, gegrillt im Tonofen verfeinert mit exotischen Gewürzen

028 **Gemischte Platte** **16,90 €**
(ab 2 Personen) pro Person
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet und Scampis mit frischem Gemüse und Biryani-Reis mit Nüssen, Rosinen[13]

HAUPTGERICHTE
Geflügel - Chicken

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen Basmati Reis!

031 Makhan Chicken **12,90 €**
Mariniertes Hähnchenbrustfilet in Tomaten-Butter-Sauce mit Kardamom

032 Chicken Korma **12,90 €**
Hähnchenbrustfilet in Joghurt-Sahne-Sauce mit Rosinen[13] und Cashewnüssen

033 Chicken Bangalore Curry **12,90 €**
Hähnchenbrustfilet in scharfer Kokosnuss-Curry-Sauce

035 Saag Chicken **13,50 €**
Hähnchenbrustfilet mit Spinat und frischem Ingwer in schmackhafter Curry-Sauce

037 Chicken Jalfrezi **13,90 €**
Hähnchenbrustfilet in Tomaten-Cream-Sauce mit verschiedenen Gemüse, frischem Ingwer und Koriander

HAUPTGERICHTE
Lamm - Lamb

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen Basmati Reis!

038 Saag Gosht **13,90 €**
Lammfleisch in pikanter Curry-Sauce
mit Spinat, frischem Ingwer und Tomaten

039 Lamm Mughlai **14,90 €**
Lammfleisch in milder Curry-Creme-Sauce
mit hausgemachtem indischen Käse,
Rosinen[13] und Cashewnüssen

040 Lamm Jalfrezi **14,90 €**
Lammfleisch in milder Tomaten-Sahne-Sauce
mit frischem Gemüse, Ingwer und Koriander

041 Lamm Madras Curry **14,90 €**
Lammfleisch in scharfer
Kokosnuss-Curry-Sauce

042 Lamm Nawabi Curry **14,90 €**
Lammfleisch in Curry-Creme-Sauce mit Äpfeln,
hausgemachtem indischen Käse,
Rosinen[13] und Cashewnüssen

043 Lamm Safedi Korma **15,50 €**
Lammfleisch in indischer
Masala-Creme-Sauce mit Rum, Zwiebeln,
frischen Champignons, Ingwer und Pfeffer

HAUPTGERICHTE
Fisch - Fish

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen Basmati Reis!

046 Fish Tomato Fry **12,90 €**
Fischfilet in Tomaten-Curry-Sauce
mit frischem Koriander und Ingwer

047 Goa Fish Curry **12,90 €**
Fischfilet in scharfer Kokosnuss-Curry-Sauce

048 Fish Chilli **12,90 €**
Fischfilet in einer speziellen roten
Curry-Sauce mit Zwiebeln, Paprika,
Koriander und Ingwer

049 Fish Makhani **12,90 €**
Fischfilet in pikanter Butter-Tomaten-Sauce, mit
Kardomom

SCAMPI

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen Basmati Reis!

050 Jhinga Makhan Malai **18,50 €**
Scampis in Butter-Tomaten-Sauce mit Kardamom

051 Scampis ´Shikara - Special´ **18,90 €**
Marinierte Scampis in milder Curry-Sauce
mit frischem Gemüse und Ingwer

052 Jhinga Goa Curry **18,50 €**
Scampis in scharfer Kokosnuss-Curry-Sauce

HAUPTGERICHTE

Vegetarisch - Vegetarian

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen Basmati Reis!

053 **Palak Paneer** **12,90 €**
Hausgemachter indischer Käse in Spinat, Curry-Sauce, mit exotischen Gewürzen und frischem Ingwer

054 **Matar Paneer** **11,90 €**
Indischer Käse mit Erbsen in Curry-Sauce

055 **Aloo Gobi** **11,90 €**
Blumenkohl mit Kartoffeln in pikanter Curry-Sauce

056 **Goa Vegetable Curry** **11,90 €**
Gemischtes Gemüse in scharfer Kokosnuss-Curry-Sauce

057 **Mix Vegetable Curry** **11,90 €**
Frisches gemischtes Gemüse, mit frischem Koriander in Curry-Sauce

058 **Vegetable Korma** **12,90 €**
Frisches Gemüse mit Cashewnüssen, Rosinen[13] und hausgemachtem indischen Käse in einer milden Joghurt-Sahne-Sauce

059 **Chole Paneer Curry** **11,90 €**
Kichererbsen mit indischem Käse in einer Curry Sauce

060 **Vegetable Dal Tadka** **10,90 €**
Indische Linsen mit frischem Gemüse in Curry-Sauce

061 **Vegetable Sizzler** **12,90 €**
Frisches Gemüse auf heißer Platte serviert, verfeinert mit indischen Gewürzen

BIRYANI - REIS

062 Chicken Biryani **12,90 €**
Gebratener Basmati-Reis mit Hähnchenbrustfilet, Erbsen, Ingwer, Rosinen[13] und Cashewnüssen

063 Lamm Biryani **13,90 €**
Gebratener Basmati-Reis mit Lammfleisch, Erbsen, Ingwer, Rosinen[13] und Cashewnüssen

064 Vegetable Biryani **11,90 €**
Gebratener Basmati-Reis mit frischem Gemüse, Ingwer, Rosinen[13] und Cashewnüssen

065 Goa Spezial Biryani **17,90 €**
Gebratener Basmati-Reis mit Scampis, frischen Champignons, Rosinen[13] und Cashewnüssen

ROTI - BROT

067 Naan (*w) **2,50 €**
Fladenbrot im Tonofen gebacken auf indische Art

068 Butter Naan (*w) **3,00 €**
Indisches Fladenbrot im Tonofen gebacken mit Butter-Aufstrich

069 Tandoori Roti (*v) **2,00 €**
Dunkles, indisches Fladenbrot im Tonofen gebacken

*W= Weizenmehl V= Vollkornmehl

BEILAGEN

071 **Mango Chutney** **1,50 €**
Eingelegte süß-würzige Mangostückchen

072 **Achar** **1,50 €**
Eingelegte Früchte mit Gemüse speziell gewürzt

073 **Papadam** **1,00 €**
Pikante indische Chips aus Linsenmehl

DESSERTS

078 **Halwa** **3,90 €**
Mit Butter gerösteter Grieß, verfeinert mit Milch und Kokosnuss

079 **Gulab Jamun** **4,50 €**
Honig-Bällchen mit Vanille - Eis

080 **Frische Mango mit Vanille - Eis** **5,90 €**

Spezialitäten des Hauses
ab 2 Personen

018 Maharaja Special Menü
(5-Gänge-Menü)

Papadam
(mit verschiedenen Dips)

Kulcha
Indisches Brot gefüllt mit Kartoffeln und indischen Gewürzen

Mix Raita
Joghurt mit verschiedenem Gemüse und indischen Gewürzen

Dal Shorba
Indische Linsensuppe mit frischem Ingwer und Koriander

Jhinga (Scampi)
Scampi auf frischem Gemüse mit Knoblauch in Curry-Apfel-Weißweinsauce

Hauptgericht
Freie Auswahl aus der Menükarte!
(Lamm, Geflügel oder Vegetarisch)

Dessert
Gulab Jamun (Honigbällchen)
mit Vanille-Eis

Beilagen
Basmati-Reis, Achar, Mango-Chutney

Preis/ Price

39,50 €

019 Rang-e-Bahar Special Menü

(4-Gänge-Menü)

Samosa Chat
Samosas in einer indischen Sauce mit Kichererbsen, Zwiebeln und Tomaten

Dal Soup
Indische Linsen in Curry-Sauce mit Gemüse

Makhan Chicken
mariniertes Hähnchenbrustfilet in Butter-Tomaten-Sauce

Goa Vegetable Curry
Gemischtes Gemüse in Kokosnuss-Curry-Sauce

Halwa
Grieß mit Kokosnuss

Basmati-Reis, Naan, Achar, Mango-Chutney

Preis / Price

29,00 €

020 *Rang-e-Khas (vegetarisch)*

(4-Gänge-Menü)

Vegetable Pakora
Frisches Gemüse in Kichererbsenmehl gebacken dazu Dips

Tomato Soup
Tomatensuppe mit Sahne und Kardamom

Palak Paneer
Hausgemachter indischer Käse in Spinat mit frischem Ingwer und Koriander

Vegetable Dal Tadka
Indische Linsen in Curry-Sauce mit frischem Gemüse

Halwa
Grieß mit Kokosnuss

Basmati-Reis, Achar, Mango-Chutney

Preis / Price

26,50 €

GETRÄNKE

INDISCHE GETRÄNKE

082	Plain Lassi	0,25l	2,50 €
083	Sweet Lassi	0,25l	2,50 €
084	Mango Lassi	0,25l	3,10 €
085	Mango Shake	0,25l	3,10 €

HEISSE GETRÄNKE

086	Tasse Kaffee	2,10 €
087	Espresso	2,10 €
088	Cappuccino	2,50 €
089	Schwarzer Tee	2,10 €
090	Indischer Tee mit Zimt, Kardamom und Milch, Kännchen	3,60 €
091	Sinem´s Kaffee Indischer Tee u. Espresso, leicht gewürzt mit Zimt, Ingwer und Kardamom	3,20 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

092	Cola-Fanta-Sprite-Spezi[1,2,11,14]	0,2l	2,30 €
		0,4l	3,90 €
093	Apfelschorle-Kirschschorle	0,2l	2,30 €
		0,4l	3,90 €
094	Schweppes - Tonic Water[5] - Bitter Lemon[5]- Ginger Ale[2,5]	0,2l	2,60 €
095	Mineralwasser, o.K.	0,2l	2,10 €
096	Mineralwasser, m.K.	0,2l	2,10 €
097	Mineralwasser Fl.	0.75l	4,90 €
098	Holsten Pils Alkoholfrei	0,33l	2,60 €

SÄFTE

099	Apfelsaft - Orangensaft	0,2l	2,70 €
100	Kirschsaft	0,2l	2,70 €

BIERE

101	Indisches Bier (Kingfisher)	Fl. 0,33l	2,90 €
102	Dunkelbier	Fl. 0,33l	2,60 €
103	Weizen Bier	Fl. 0,5l	3,90 €
104	Holsten Pils	0,3l	2,70 €
	vom Faß	0,4l	3,70 €
105	Alsterwasser	0,3l	2,40 €
		0,4l	3,90 €

GETRÄNKE

APERITIFS UND SPIRITUOSEN

106	Gin Tonic[2,5]	4cl	6,60 €
107	Bacardi Cola[2]	4cl	6,60 €
108	Campari O. Saft[1,2,11,14]		
	oder Soda	4cl	5,90 €
109	Sherry (dry and medium)	4cl	3,50 €
110	Martini (Rot)	4cl	3,50 €
111	Ramazotti	4cl	3,50 €
112	Averna	4cl	3,50 €
113	Old Monk	4cl	4,90 €
114	Remy Martini	4cl	4,90 €
115	Grappa	2cl	2,60 €
116	Malteser	2cl	2,60 €
117	Akvavit	2cl	2,60 €
119	Wodka	2cl	2,60 €
120	Ingwer-Likör NEU!!	2cl	2,90 €
123	Apfel-Chilli-Likör NEU!!	2cl	2,90 €

WHISKYS

121	Johnny Walker Red Label	4cl	4,20 €
122	Ballantines	4cl	4,60 €
124	Dimple	4cl	6,20 €

SEKT - PROSECCO - CHAMPAGNER

125	Kir Royal Shikara	0,1l	5,30 €
126	Prosecco	0,1l	3,50 €
127	Prosecco	Fl. 0,75l	21,50 €
226	Champagner	Fl. 0,375l	38,50 €
227	Champagner	Fl. 0,75l	75,00 €

WEISSWEIN

128	Shikara Hauswein	0,2l/ 0,5l	4,90 €/11,90 €
129	Pinot Grigio del Veneto	0,2l/ 0,5l	5,40€/12,90 €

ROSÉWEIN

130	Malbec Rosé	0,2l/ 0,5l	4,90 €/11,90 €

ROTWEIN

131	Shikara Hauswein	0,2l/ 0,5l	4,90 €/11,90 €
132	Primitivo	0,2l/ 0,5l	5,10 €/12,20 €

FLASCHENWEIN

WEISSWEIN

133	Shikara Hauswein	0,75l	17,30 €
134	Chardonnay d` Oc	0,75l	21,50 €
135	Trebbiano von Bisanzio, Abruzzen	0,75l	23,50 €
136	Gutriesling QbA trocken Rheingau	0,75l	17,90 €

ROSEWEIN

137	Malbec Pigmentum Rosé Vigouroux, Cahors	0,75l	19,50 €

ROTWEIN

138	Shikara Hauswein	0,75l	17,30 €
139	Milara Spring, Shiraz, Cabernet Mitchelton Wines, Australien	0,75l	21,50 €
140	Altavilla della Corte Rosso Firriato 2008, Sizilien	0,75l	29,50€
141	Chateau Motte Maucourt Grand Vin de Bordeaux, AOC 2007, fassgereift	0,75l	32,50€

MASALA - GEWÜRZE

**Masalas (devanagari:…ind. Wort Masala) sind verschiedene indische Gewürzmischungen zur Zubereitung von Currys.
Sie werden in jeder Region, jedem Ort, ja jedem Haushalt anders zusammengestellt – von süßlich über mild bis scharf.**

**Unter den Zutaten findet man oft Chilli, Koriander, Minze, Knoblauch, Ingwer, Kurkuma uvm.
In den nördlichen Teilen Indiens gibt es die Masalas oft in einer lang haltbaren Pulverform, während man sie im Süden oft als Pasten herstellt.**

Haldi - Kurkuma

Kurkuma wird als Heilmittel, zur allgemeinen Stärkung des Immunsystems sowie Erkrankungen der Atemwege eingesetzt. Kurkuma ist auch sehr gut für die Haut.

Jeera – Kreuzkümmel

Kümmel enthält sehr viel Eisen und ist auch gut für die Verdauung.

Lavang – Gewürznelken

Das Kauen von Gewürznelken gegen Zahnschmerzen ist sehr schmerzlindernd. Es soll auch gegen Mundgeruch wirksam sein.

Tej Patta – Echter Lorbeer

Lorbeer hilft gegen Blähungen, ist appetitanregend, entzündungshemmend, durchblutungsfördernd.

Masala – Gewürze

Lassan – Knoblauch

Knoblauch ist eine wichtige Selenquelle. Er wirkt antibakteriell und soll der Bildung von Thromben vorbeugen.

Kesar – Safran

Man sagt ihm eine lindernde Wirkung bei Krämpfen, Asthma und Nervosität nach. In der aryurvedischen Küche gilt er als Aphrodisiakum.

Adrak – Ingwer

Ingwer wird als Verdauungsmittel benutzt, als Stimulant für den Kreislauf, als Fiebersenker, als Schmerzsenker und als Mittel gegen Erkältungskrankheiten.

Dalchini – Zimt

Zimt hat eine blutzuckersenkende Wirkung in frühen Stadien des Diabetes.

Dhania - Koriander

Koriander hilft bei Magen-Darm-Beschwerden oder auch allgemeinen Unruhegefühl.

Elaichi – Kardamom

Kardamom hat eine heilende Wirkung bei Erkältungsbeschwerden und eine stimmungshebende Wirkung.

Zusatzstoffe:

1 Koffeinhaltig - **2** Mit Farbstoff - **4** Enthält eine Phenyl-Alaninquelle - **5** Mit Chinin - **8** Mit Süßungsmitteln - **11** Mit Geschmacksverstärker - **13** Geschwefelt - **14** Phosphathaltig

Shikara
The Indian Restaurants
7x in Hamburg
Hier finden Sie uns :

Eppendorfer Marktplatz 8
Tel.: 040 / 480 89 59

Heinicke Str. 1
Tel.: 040 / 480 11 47

Taubenstraße 21
Tel.: 040 / 311 71 89 8

Bahrenfelder Straße 241
Tel.: 040 / 399 066 96

Susannenstraße 20
Tel.: 040 / 430 23 53

Bahrenfelder Straße 243
Tel.: 040 / 399 066 96

Mühlenkamp 8
Tel.: 040 / 69 45 69 69

Unsere Öffnungszeiten

12.00 – 24.00
Mo.-So.

Party Service
&
Catering Service
unter der Rufnummer:
040 / 480 89 59