



MENU

INDISCH & PAKISTANISCHE KÜCHE

WWW.SHAHI-TANDOORI-RESTAURANT.COM



Suppen

LINSENSUPPE 4.50€

Gewürzte Suppe mit verschiedenen Linsen

CHICKEN SOUP 5.00€

Würzige Hühnersuppe mit Hähnchenbrust, und Chilli Soße, frisch geliefert

TOMATENSUPPE 4.50€

Tomatenpaste und Weizen **G**

Warme Verspeisen

PAKORA 5.49€

Frisches Gemüse umhüllt mit Kichererbsenmehl mit feinen Gewürzen **A, L**

SAMOSA 5.50€

Gefüllte Teigtasche aus Weizenmehl mit Kichererbsen und Kartoffelfüllung **W, C, G**

ONION BHAJI 4.50€

Gewürzte Zwiebel umhüllt mit Kichererbsenmehl **A-W, G**

ONION PAKORA 4.99€

Gefüllte Teigtaschen aus Kichererbsenmehl mit Zwiebelfüllung **A, A-W, L, G**

CHICKEN PAKORA 6.49€

Knuspriges Hähnchenbrustfilet, pikant gewürzt und im Teigmantel aus Kichererbsenmehl frittiert **A, L**

CHICKEN NUGGETS 6.90€

TANDOORI CHICKEN 8.90€

Würziges, gegrilltes Hähnchenfleisch aus der Keule **G, 1a (E-129)**

SHAHI MIX GRILL 10.90€

Mariniertes Hähnchenbrustfilet, Lammfleisch und Garnelen mit Paprika, gerösteten Zwiebeln mit pikanten Spezialgewürzen und scharfer Sauce **C, 1a (E 129)**

JEERA PAPAD 2.20€

Hauchdünner orientalisch gewürzter Linsenfladen mit Kreuzkümmel im Tandoor geröstet

PLAIN PAPAD 2.20€

Hauchdünner orientalisch gewürzter Linsenfladen im Tandoor geröstet

FISH FILET 5.90€

Zartes Fischfilet, im Teigmantel aus Kichererbsenmehl frittiert **A, D, L**

FISH PAKORA 6.49€

Zartes Fischfilet mit Kartoffel, im Teigmantel aus Kichererbsenmehl frittiert **A, D, L**

SEEKH KEBAB 8.90€

Speziell gewürztes Hackfleisch in der Form einer langen Rolle, die auf einem Metallspieß von innen und außen gegrillt wird **1a (E-129)**

CHICKEN TIKKA 8.90€

Mariniertes, gegrilltes Hähnchenbrust **G, 1a (E 129)**

POMMES 4.90€

GEMISCHTER SALAT 5.90€

Aus Gurken, Tomaten und Salat

TANDOORI SALAT MIT HÄHNCHENFILET 7.49€

1a (E 129), G



Indisches Brot (Tandoori)

PLAIN NAAN 2.90€

Fladenbrot aus Weizenmehl **A-W, C, G**

GARLIC NAAN 3.49€

Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch und Kräuterbutter **A-W, C, G**

ROTI 2.49€

Einfaches Brot aus Vollkorn und Weizenmehl **A-W**

CHEESE NAAN 3.49€

Tandoori Brot gefüllt mit Käse **A-W, C, G**

PESHAWARI NAAN 4.49€

Leicht süß, Rosinen, Kokosnuss und frischem Käse
A-W, C, G

METHI ROTI 3.40€

Bockshornklee Brot (Chapatis)
A-W

PLAIN PARATHA 3.20€

Im Butter gebackenes Fladenbrot **A-W, G**

ALOO PARATHA 3.90€

Butter gebackenes Fladenbrot gefüllt mit gewürzten Kartoffeln **A-W, G**

CHILLI NAAN 3.50€

Hefeteigbrot aus frischem Chilli **A-W, C, G**

Kinder - Menü

Alle Gerichte (außer Pommes und Chicken Nuggests) werden mit Basmatireis serviert

CHICKEN TIKKA 11.90€

Mariniertes,gegrilltes Hähnchenbrust
1a (E 129), G

CHICKEN MALAI TIKKA 11.90€

Hähnchenbrust maniert mit Sahne indischen Gewürzen, im Tandoor gegrillt **1a (E 129), G, H-K**

CHICKEN TIKKA MASALA 11.90€

Mariniertes Hähnchenbrustfilet nach Art des Hauses mit frischen Kräutern und speziellen Gewürzen aus Lahore **G, H-K**

BUTTER CHICKEN 11.90€

Zartes Butter Chicken (Hähnchenbrustfilet) in cremiger Tomatensoße und Spezial Marinade zubereitet **G, H-K**

CHICKEN NUGGETS 6.90€

CHICKEN KORMA 11.90€

mit verschiedenen Linsen, zartem Hähnchen, Ingwer und Zwiebeln **G**

MANGO CHICKEN 11.90€

mit Hähnchenbrustfilet, Mango- Sahnesoße und Zwiebelsoße **2, G**

LAMB KORMA 11.90€

fein mariniertes Lammfleisch mit milder Joghurt Tomatensauce **G**

LAMB MANGO MASALA 11.90€

Lammfleisch mit indischen Gewürzen und Mangosoße
2,G

POMMES 4.90€



Biryani Reisspezialitäten

Herzhaftes Reisgericht mit exotischen Gewürzen aus der indisch-pakistanischen Küche. Alle Biryani Gerichte werden mit Joghurt-Minz Soße4 serviert.

CHICKEN BIRYANI 16.49€

Hähnchenfleisch mit frischem Gemüse, abgestimmten Gewürzen und Basmatireis

1a S (E 110)

VEGETARISCHE BIRYANI 13.90€

Frisches gemischtes Gemüse mit fein abgestimmten Gewürzen und Basmatireis

1a S (E 110)

LAMB BIRYANI 17.90€

Lammfleisch mit Basmatireis, frischem Gemüse und fein abgestimmten Gewürzen

1a S (E 110)

MIX BIRYANI (CHICKEN/LAMB/GARNELEN) 17.49€

Hähnchenfleisch, Lammfleisch und Garnelen mit Basmatireis, frischem Gemüse und fein abgestimmten Gewürzen

1a S (E 110)

LAHORI SCAMPI (GARNELEN) BIRYANI 19.90€

Garnelen mit Basmatireis, frischem Gemüse und fein abgestimmten Gewürzen

1a S (E 110)

LAHORI BEEF BIRYANI 16.50€

Zartes Rindfleisch mit Basmatireis, frischem Gemüse und fein abgestimmten Gewürzen

1a S (E 110)

VEGETARISCHE BIRYANI MIT PANEER 15.90€

Frisches gemischtes Gemüse und Frischkäse mit fein abgestimmten Gewürzen und Basmatireis

1a S (E 110), G





Hähnchen Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

CHICKEN MASALA 17.49€

Hähnchenbrustfilet mit frischem Gemüse und Spezialgewürzen **H-K**

CHICKEN VINDALOO 17.49€

Hähnchenbrustfilet mit scharfen Gewürzen, Kartoffeln

TANDOORI MURGH CHANA 17.49€

mit Kichererbsen, Butter, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Hähnchenbrust **A, G, L**

CHICKEN DAL 17.49€

Mit verschiedenen Linsen, zartem Hähnchen, Ingwer und Zwiebeln

BUTTER CHICKEN 17.49€

Zartes Butter Chicken (Hähnchenbrustfilet) in cremiger Tomatensoße und Spezialmarinierte zubereitet **G, H-K**

CHICKEN KORMA 17.49€

mit verschiedenen Linsen, zartem Hähnchen, Ingwer und Zwiebelsoße, Kokosnusspulver **G, H-K**

CHILI CHICKEN 17.49€

gegrilltes Hühnerbrustfilet, gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Koriander und Knoblauch-Chillisoße

CHICKEN KARAHAI 17.49€

Zartes Hähnchenfleisch mit einer Mischung aus verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten

CHICKEN MADRAS 17.49€

Hähnchenbrustfilet mit Spezialgewürzen und roter Kokosnusssauce **G**

PALAK CHICKEN 17.49€

mit Spinat, Ingwer und Knoblauch **G**

CHICKEN SAAG 17.49€

Feiner Spinat mit fein gewürztem Hähnchen **2, G**

CHICKEN TIKKA MASALA 17.49€

Mariniertes Hähnchenbrustfilet nach Art des Hauses mit frischen Kräutern und speziellen Gewürzen aus Lahore mit Tomatensoße **G, H-K**

CHICKEN JALFREZI 17.49€

mit Hähnchenbrustfilet, Paprika, Tomaten, Ingwer, Knoblauch, gemahlenen Gewürzen und milder Currysauce und Gemüse

MANGO CHICKEN 17.49€

mit Hähnchenbrustfilet, Mango-Sahnesoße und Zwiebelsoße **2, G**





Lamm Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

LAMB KARAHÍ 17.50€

Lammfleisch mit Joghurt, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Koriander, Tomatensoße und Zwiebelsoße, **G**

LAMB KORMA 17.50€

fein mariniertes Lammfleisch mit milder Joghurt-Tomatensoße und Zwiebelsoße **G, H-K**

LAMB MADRAS 17.50€

Lammfleisch mit Spezialgewürzen und Kokosnusssauce, Tomatensoße und Zwiebelsoße **G**

LAMB VINDALOO 17.50€

Lammfleisch zubereitet mit Spezialgewürzen, Kartoffeln und Zwiebelsoße, Vindaloopaste

LAMB MANGO MASALA 17.50€

Lammfleisch mit indischen Gewürzen und Mangosoße **2, G**

LAMB CURRY 17.50€

Aromatisches Lamm Curry mit reichhaltiger Gewürzsoße, Tomatensoße und Zwiebelsoße

LAMB TIKKA – MASALA 17.50€

Zart gegrilltes Lammfilet mit milder Sauce, Joghurt, Ingwer und Tomatensoße **G**

LAMB BHINDHI 17.50€

Mit frischen Okra Schoten und Lammfleisch, Spezialgewürzen, frischen Kräutern, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten

LAMB JALFREZI 17.50€

mit Lammfleisch, Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Currysoße

MUTTON ROGAN JOSH 17.50€

mit Lammfleisch, mit pikanter Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Paprika und Currysoße

Tandoori Spezialitäten

Alle Gerichte werden im Tandoor gegrillt und mit Basmatireis serviert.

SHAHÍ MIX GRILL 18.49€

Mariniertes Hähnchenbrustfilet, Lammfleisch und Garnelen mit Paprika, gerösteten Zwiebeln mit pikanten Spezialgewürzen und scharfer Soße, Joghurt **1a (E 129), G**

CHICKEN MALAI TIKKA 16.90€

Hähnchenbrust mariniert mit Sahne indischen Gewürzen, im Tandoor gegrillt **G, H-K**

MINT TIKKA 16.90€

hausgemachte, marinierte Hähnchenbrust mit Minze, Gewürze **G**

PANEER TIKKA 16.90€

Hausgemachte, marinierte Frischkäsestückchen mit Zwiebeln und Paprika, Joghurt, Gewürze **1a S (E 110), G**

LAMB TIKKA 17.50€

Mit mariniertem Lammfleisch nach Art des Hauses, frischen Kräutern und speziellen Gewürzen aus Lahore, Joghurt **1a (E 129), G**

PRAWN TIKKA (GARNELEN) 17.90€

Mit marinierten Garnelen (Krebstier), frischen Kräutern und Gemüse in speziellen Gewürzen aus Lahore **1a (E 129), D, G**

SEEKH KEBAB 16.90€

Speziell gewürztes Hackfleisch in der Form einer langen Rolle, die auf einem Metallspieß von innen und außen gegrillt wird **2, C**

FISH TIKKA 17.90€

Hausgemachte, marinierte Fischfilet mit Zwiebeln, Paprika und Gewürze **1a S (E 110), G**

TANDOORI CHICKEN 17.50€

Hähnchenkeule gebraten und gewürzt, **G**



Vegetarische Gerichte

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

PALAK PANEER 15.49€

Mit Frischkäse, Rahmpinac und feinen Gewürzen **G**

DAL MAKHNI 14.49€

Traditionelles Gericht aus Lahore mit verschiedenen Linsen aus dem Subkontinent und feinen Gewürzen und Butter **G**

MATTAR PANEER 15.49€

Mit hausgemachtem Frischkäse aus dem Subkontinent, Erbsen und feinen Gewürzen **G, H-K**

ALOO GOBI (BLUMENKOHLE-KARTOFFEL CURRY) 13.90€

Frische Kartoffel und Blumenkohl mit Spezialgewürzen und Curry Soße **G, H-K**

PALAK ALOO 13.90€

Rahmpinac mit frischen Kartoffeln, feinen Gewürzen und Sahne **G**

BAINGAN BHARTA 13.90€

Gegrillte Auberginen zerkleinert und mit Tomaten, Zwiebeln, Kräutern und Gewürzen gemischt

DAL MASH 14.49€

mit weißen Linsen, feinen Gewürzen

BHINDHI MASALA 15.49€

Mit frischen Okra Schoten, Spezialgewürzen, frischen Kräutern, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomatensahne **G, H-K**

CHANA MASALA 14.50€

Mit Kichererbsen, Butter, gerösteten Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch **G**

SHAHI PANEER 15.49€

Mit Frischkäse, Tomatensoße, Joghurt, Sahne, Cashewkerne und indischen Gewürzen **G- H-K**

PANEER KORMA 15.49€

Mit Frischkäse, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch, gemahlenen Gewürzen, milder Currysoße und Kokosnusspulver **G, H-K**

MANGO PANEER 15.49€

Mit Frischkäse, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch, gemahlenen Gewürzen und Mango Soße **2, G, H-K**

MUSHROOM PANEER MASALA 15.90€

Mit Frischkäse, Champignons und Tomaten-Sahnesoße **G, H-K**

MUSHROOM MASALA 15.49€

Mit gebratenen Champignons, Zwiebelsoße und gemahlenen Gewürzen **G, H-K**

MIX VEG. BUTTER MASALA 13.90€

Mit frischem Gemüse der Saison, Buttersoße, speziellen Gewürzen, Ingwer und Knoblauch **G, H-K**

MIX VEG. KORMA 14.90€

Mit Kartoffeln, Erbsen, Karotten, Bohnen, Zwiebeln, Tomaten, Kokosnuss oder Joghurt, Cashewkerne und Gewürzen **G, H-K**



Vegane Spezialitäten

VEGETABLE CURRY (VEGAN) 14.90€

Frisches gemischtes Gemüse je nach Saison,
dazu milde Soße

MUSHROOM MASALA (VEGAN) 14.90€

Champignons, Tomatensoße und Zwiebelsoße **H-K**

MUSHROOM MATTAR (VEGAN) 14.90€

Grüne Erbsen, Champignons, Tomatensoße
und Zwiebelsoße

ALOO GOBI MASALA (VEGAN) 14.90€

Blimenkohl, dazu milde Soße, Gemüse
und Zwiebelsoße **H-K**

BHINDHI MASALA (VEGAN) 14.90€

Gebratenes Okra, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch
und Gewürze

BAINGAN BHARTA (VEGAN) 14.90€

Frisches gemischtes Gemüse je nach Saison, dazu
milde Soße

DAL TARKAH (VEGAN) 14.90€

Linsen, Zwiebeln und Knoblauch

DAL MAKHNI (VEGAN) 14.90€

Mit verschiedenen Linsen und feinen Gewürzen

CHANA MASALA (VEGAN) 14.90€

Geschälte Kichererbsen, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer
und Knoblauch

PALAK ALOO (VEGAN) 14.90€

Spinat mit frischen Kartoffeln und feinen Gewürzen

PALAK MATTAR (VEGAN) 14.90€

Spinat mit Erbsen und feinen Gewürzen

Seafood Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

PRAWN KORMA (GARNELEN) 20.90€

Mit Garnelen(Krebstier) in milden Gewürzen und
Kokosnuss-Sahnesauce **D, G, H-K**

FISH MADRAS 16.49€

Fischfilet mit Spezialgewürzen und Kokosnusssauce
D, G

FISH CURRY 16.49€

mit zartem Fischfilet, Spezialgewürzen, frischen Kräutern und pikanter Curry Sauce **D, G**



Rind-Spezialitäten

BEEF BUTTER MASALA 17.90€

Rindfleisch mit Mandeln, Cashewnüssen und
Tomaten-Butter-Cremesauce

(G, H-K)

BEEF MADRAS 17.90€

Rindfleisch mit Spezialgewürzen und roter
Kokosnusssauce

(G)

BEEF KARAHÍ 17.90€

Gegrilltes Rindfleisch mit Joghurt, Tomaten, Ingwer,
Knoblauch und Koriander **(G)**

BEEF MANGO 17.90€

Rindfleisch mit Mango-Safran-Cashewnusssauce

(H-K)

BEEF KORMA 17.90€

Rindfleisch mit Safran-Mandeln-Sahnesauce

(G, H-K)

BEEF PALAK 17.90€

Rindfleisch mit Spinat, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch
und Curry-Sahnesauce **(G)**

BEEF TIKKA MASALA 17.90€

Mariniertes Rindfleisch mit Mandeln-Sahnesauce, im Lehmofen gegrillt

(G, H-K)





Dips & Extras

BASMATI REIS 2.90€

MANGO CHUTNEY 0.80€
Mango-Dip

MINT SOßE 0.80€
Grüne Joghurt-Soße mit Koriander und Minze **G**

ONION RAITA 3.90€
Joghurt mit Zwiebeln und Spezialgewürzen **G**

ALOO RAITA 3.90€
Joghurt mit Kartoffeln und Spezialgewürzen **G**

MIX RAITA 3.90€
Joghurt, Gurken, Tomaten und Spezialgewürzen **G**

GRÜNE CHILI SOßE 0.80€

ACHAR MIX PICKLE 0.80€



Dessert

DONUTS 2.80€

KÄSEKUCHEN 3.00€
G

BROWNIES 3.00€

GHULAB JAMUN 4.50€
frittierte Teigbällchen mit aromatisiertem Zucker, Milch **G**

KHEER (MILCH REIS) 4,90€
Zucker, **G**





Getränke

LAHORI MANGO-MILKSHAKE 4.90€

Milchshake mit Mango Geschmack nach Lahori Art
Milch, Mangopuree **2, G**

KASHMIRI LASSI 4.50€

spezielles Minz-Joghurt Getränk, **G**

LASSI (SÜß) 4.90€

Milch-Joghurt Getränk mit Zucker, **G**

LASSI SALZIG 3.90€

Joghurt-Getränk mit Salz nach pakistanischer Art, **G**

LASSI MANGO 4.90€

Milch, Mangopuree **2, G**

COCA COLA

0,2L= 2.70€ 0,4L= 4.40€

COCA COLA ZERO

0,2L= 2.70€ 0,4L= 4.40€.

FANTA ORANGE

0,2L= 2.70€ 0,4L= 4.40€

SPRITE

0,2L= 2.70€ 0,4L= 4.40€

MEZZO MIX

0,2L= 2.70€ 0,4L= 4.40€

SOLE WASSER STILL

0.75L= 6.50€ 0,25L= 2.50€

SOLE SPRUDEL WASSER

0.75L= 6,50€ 0,25L= 2,50€

GRANINI MARACUJA

0,2L= 3.40€

GRANINI ORANGENSAFT

0,2L= 3.40€

RAPP'S APFELSCHORLE

0,2L= 3.40€

SCHWEPPE'S GINGER ALE

0,2L= 3.10€

COCKTAIL PLANT VIRGEN COLADA (ALKOHOLFREI) 0,3L= 4.90€

Alkoholfreier Cocktail mit Kokosgeschmack

COCKTAIL PLANT SPORTSMAN (ALKOHOLFREI) 0,3L= 4.90€

Alkoholfreier Cocktail mit Fruchtgeschmack

TRADE ISLAND MANGO PASSION

0,33L= 3.90€

TRADE ISLAND SUNNY PEACH 0 SUGER

0,33L= 3.90€

FUZE TEA PFIRSICH

0,3L= 3.90€

FUZE TEA ZITRONE

0,3L= 3.90€



Warme Getränke

KAFFEE SCHWARZ	3.49€	CAPPUCCINO	3.49€
		G	
CAPPUCCINO MIT KAKAO	3.49€	CAFE AU LAIT	3.49€
G		G	
ESPRESSO	2.99€	ESPRESSO MACCHIATO	3.49€
		G	
LATTE MACCHIANTO	3.49€	KAKAOTRAUM	2.49€
G		G	
KAFFEE MIT KAKAO	3.49€	HEIßE MILCH	2.49€
G		G	
ESPRESSO AMERICANO	3.49€	KAKAOTRAUM MIT MILCH	2.49€
		G	
CHAI	2.49€		
	G		

Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen

- A = GLUTENHALTIGES GETREIDE
C = EIER UND EIERZEUGNISSE
D = FISCH UND FISCHERZEUGNISSE
G = MILCH UND MILCHERZEUGNISSE (EINSCHLIEßLICH LAKTOSE)
L = SELLERIE UND SELLERIEERZEUGNISSE
A-D = GLUTENHALTIGES GETREIDE (DINKEL) SOWIE DARAUS
H-K = SCHALENFRÜCHTE (KASCHUNUSS) SOWIE DARAUS HERGESTELLTE
A-W = GLUTENHALTIGES GETREIDE (WEIZEN) SOWIE DARAUS HERGESTELLTE ERZEUGNISSE
S (E 110), AZORUBIN
(E 129), COCHENILLEROT
2. „MIT KONSERVIERUNGSMITTEL“ ODER „KONSERVIERT“



WWW.SHAHI-TANDOORI-KITCHEN.COM

TELEFONBESTELLUNG: 0621/43642978

ABHOLUNG: NECKARVORLANDSTRASSE 17, 68159 MANNHEIM, GERMANY



Wochenend-Frühstück: "Shahi Nashita"

THE SHAHI PURI BREAKFAST

11,50 €

2 frische Puris, Halwa, Chana Masala, 1 Karak Chay

LAHORI ANDA PARATHA COMBO

12,90 €

1 Lachha Paratha, Desi Omelett, Chana Masala, 1 Karak Chay

THE DESI GRAND BRUNCH

13,90 €

1 Paratha/2 Puris, Halwa, Chana Masala, Omelett, 1 Karak Chay

Werktags-Mittagstisch: "Desi Express Lunch"

DESI STREET ROLLS

CA. 7,50 €

Frisch gewickelte Wraps (Chicken Tikka, Butter Chicken, Chili Chicken, Mango Chicken, Mayo Chicken, Sweet Chili Chicken, Paneer Tikka Roll)

SAMOSA CHAAT BOX

CA. 8,90 €

2 Kartoffel-Samosas auf Chana Masala mit Joghurt Minz- & Tamarinden-Sauce

EXPRESS SHAHI THALI

CA. 11,90 €-13,90 €

Schnelle Menübox mit Reis oder Naan und 2-3 tagesaktuellen Fertiggerichten



Exklusive Dine-In Spezialitäten: "The Lahori Grand Karahi Feast"

ORIGINAL LAHORI LAMB KARAHI

0,5 KG / 1,0 KG

Lammfleisch mit Knochen in pikanter Tomaten-Ingwer Sauce ohne Zwiebeln.

PESHAWARI CHARSI CHICKEN KARAHI

0,5 KG / 1,0 KG

Hähnchen in nativem Fett mit Tomaten, grünem Chili und Salz scharf angebraten.

SHAHI LAMB KORMA (KÖNIGLICHES LAMM KORMA)

FAMILIEN-PORTION

(Königliches Lamm Korma)

LAHORI CHICKEN KORMA

FAMILIEN-PORTION

(Traditionelles Hähnchen-Korma)

ACHARI GOSHT

FAMILIEN-PORTION

(Herzhaftes Lamm-Curry nach Pickling-Art)





Erfrischende Premium-Mocktails: "Shahi Liquid Refreshers"

CLASSIC SHAHI MOJITO

11,50 €

Frische Minze, Limettenachtel im Glas zerdrücken, Crushed Ice, Rohrzucker-Sirup, Sprite/Soda.

ROYAL PIÑA COLADA

12,90 €

Ananassaft, Kokosmilch/Kokossirup, Sahne direkt mit Eis im Shaker kurz schütteln, ins Glas gießen.

MANGO-MINT FUSION

13,90 €

Premium Mangopüree ins Glas, Eiswürfel, frische Minzblätter, mit kaltem Bitter Lemon aufgießen.

PASSIONFRUIT SUNRISE

13,90 €

Maracujasaft und Orangensaft über Eis gießen, am Ende einen Schuss Grenadine am Rand einsinken lassen.

NIMBU PANI MINT SPRITZ

12,90 €

(Die traditionelle Erfrischung)

SHAHI ROOH AFZA (MILCH ODER WASSER)

13,90 €

(Der cremige Rosentraum)

LASSI (SÜß/SALZIG)

13,90 €

MANGO LASSI

13,90 €

