

- 126 Mutton Masala** Lammfleisch gegrillt mit Zwiebeln und Tomaten in Joghurt-Safransauce 10,50
- 127 Lamm Channa** Lammfleisch mit Kichererbsen, Ingwer & Knoblauch in pikanter Currysauce nach nordind. Art 10,90
- 128 Mutton Vindaloo (scharf)** südindische Lammfleischspezialität mit geback. Kartoffeln, pikant 10,50
- 129 Rogan Josh (scharf)** Lammfleisch in einer Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer & Paprika in roter Currysauce 10,90
- 130 Lamm Tindda** gebratenes Lammfleisch mit ind. Kürbisgemüse, Ingwer, Paprika, Zwiebeln und Tomaten in Spezial-Gewürzen zubereitet, serviert in einer Gusseisenpfanne 12,50
- 131 Lamm Bhindi** gebratenes Lammfleisch mit Okraschoten, Ingwer, Paprika, Zwiebeln und Tomaten in Spezial-Gewürzen zubereitet, serviert in einer Gusseisenpfanne 12,50
- 132 Mutton Thali - zwei Gerichte** mit Mutton Juchni und Lamm Tindda 14,90

Entenspezialitäten

Alle Entengerichte werden mit Reis oder Bhatura serviert.

- 90 Ente Mango** Entenbrustfilet mit Mangoscheiben und Mandeln in lieblicher Mango-Currysauce 13,90
- 91 Ente Tikka** Entenbrustfilet 24 Stunden in Joghurt-Safransauce mit 21 versch. Gewürzen und Honig mariniert, gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten 14,90
- 92 Ente Kashmiri** Entenbrustfilet, mariniert in Mogulai-Sauce, mit Mandeln, Rosinen, Bananen und Äpfeln 13,90
- 93 Ente Masala** Entenbrustfilet mit Zwiebeln, Tomaten, frischem Ingwer und Knoblauch 13,50
- 94 Ente Korma** Entenbrustfilet mit Käse, Mandeln, Rosinen und Cashewnüssen in Sahnesauce 13,50
- 95 Ente Vindaloo (scharf)** Entenbrustfilet nach Madras-Art mit Kartoffeln und Kokosnuss in pikanter Currysauce 13,50
- 96 Ente Jahl Freezy (scharf)** Entenbrustfilet mit Zwiebeln, grüner Paprika, frischen Tomaten, frischem Ingwer und Knoblauch in pikanter Sauce 13,50

Fischspezialitäten

Alle Fischgerichte werden mit Reis oder Bhatura serviert.

- 100 Fisch Curry** Seelachsfilet in pik. Sauce nach ind. Art 8,90
- 101 Cream Fisch** Seelachsfilet mit Nüssen, Rosinen und Mandeln in Sahnesauce 9,90
- 102 Fisch Benglore** Seelachsfilet mit Ananas, Kokos, frischen Tomaten und Knoblauch in Spezialsauce 9,90
- 103 Fisch Masala** Seelachsfilet mit Tomaten & Zwiebeln in Joghurt-Safransauce 9,90
- 104 Fisch Mango** Seelachsfilet mit Mais, Ananas und Mandeln in lieblicher Mango-Crèmesauce 10,90
- 105 Fisch Vindaloo** Seelachsfilet mit Kartoffeln und Kokosnuss in Vindaloo-Sauce nach Madras-Art 10,00
- 106 Fisch Dhaiwala** gegrilltes Seelachsfilet, 12 Stunden eingelegt in einer Ingwer-Knoblauchpaste mit leckeren Gewürzen & Mandeln in einer Safran-Joghurtsauce 10,90
- 107 Fisch Jhalprezi (scharf)** gebratenes Seelachsfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten in scharfer Currysauce 10,50

Scampigerichte

Alle Scampigerichte werden mit Reis oder Bhatura serviert.

- 110 Scampi Curry** Garnelen in feingehackten Zwiebeln & fr. Tomaten 13,90
- 111 Scampi Crème** Garnelen in pikanter Sahnesauce mit Mandeln und Kokosraspeln 14,90
- 112 Scampi Masala** Garnelen mit Ingwer, Zwiebeln, frischen Tomaten und Paprika, pikant zubereitet 14,90
- 113 Scampi Tikka** Großgarnelen mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in Joghurt-Safransauce 15,00
- 114 Scampi Vindaloo (scharf)** Großgarnelen mit Kartoffeln, Zwiebeln und Kokosnuss in Vindaloo-Currysauce nach Madras-Art 14,90
- 115 Scampi Spezial** Großgarnelen gebraten mit versch. Gemüse & Mandeln in Spezial Curry-Cashew-Sahnesauce 14,90
- 116 Scampi Juckni** gegr. Großgarnelen, 12 Std. eingelegt in einer Ingwer-Knoblauchpaste mit leckeren Gewürzen und Mandeln in einer Safran-Joghurtsauce 14,90

Grillspezialitäten

Alle Grillgerichte werden mit Reis oder Bhatura serviert.

- 135 Tandoori Chicken** 24 Stunden in Joghurt-Safransauce mariniertes Huhn, mit 21 verschiedenen Gewürzen gegrillt 9,50
- 136 Mutton Tikka** gegrilltes Lammfleisch, mariniert in Joghurtsauce, mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln 11,90
- 137 Chicken Tikka** gegrilltes Hühnerbrustfilet, mariniert in Joghurt-Safransauce, mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln 10,90
- 138 Grillplatte** Chicken Tandoori, Mutton Tikka & gegr. Hühnerbrustfilet 12,50
- 139 Fisch Tikka** gegrilltes Seelachsfilet mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln & Ingwer, pikant zubereitet 12,50
- 140 Shaan-Grill** gem. Grillplatte mit Scampi, Hühnerbrustfilet, Entenbrustfilet und Lammfleisch, mariniert in Joghurt-Safransauce 14,90
- 141 Paneer Tikka** hausgem. frischer ind. Rahmkäse, mariniert in Joghurt und zahlreichen Gewürzen, gegrillt mit Zwiebeln & Paprika 10,90
- 142 Gemüse Tikka** versch. Gemüse mit fr. Champignons & hausgem. ind. Rahmkäse, pikant zubereitet 9,50

Brote und Beilagen

- 145 Papadam** knuspriges Fladenbrot aus Bohnenmehl 0,50
- 146 Bhatura** frittiertes Fladenbrot 1,50
- 147 Pickles** eingelegte scharfe Früchte 1,25
- 148 Mango-Chutney** 1,30
- 149 Puri** frittiertes Vollkornbrot 1,50
- 150 Chapati** Vollkornfladenbrot 2,00
- 151 Raita** (mit und ohne Knoblauch) gewürzte Dickmilch mit Kumin und Kichererbsenbällchen 2,75
- 152 Pulau** Basmatireis mit Erbsen 2,00
- 153 Naan** im Kohleofen gebackenes Brot 2,00
- 154 Naan** mit Knoblauch 2,50
- 155 Naan** mit Käse gefüllt 2,50
- 156 Butter-Naan** im Kohleofen gebackenes Brot mit Butter 2,50

Viele weitere Gerichte & Desserts sowie eine große Auswahl an Getränken erwarten Sie in unserem Restaurant.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

www.shaan-restaurant.de

Wir haben seit dem 25.04.2014 für Sie neu eröffnet!



MITTAGSTISCH Riesen Auswahl!

Montag bis Freitag (außer an Feiertagen)

12:00 - 17:00 Uhr

ab 4,90 €



COCKTAIL Happy Hour

täglich ab 18:00 Uhr
alle Cocktails nur
3,90 €

Alle Gerichte auch außer Haus
(Für Selbstabholer)

Shaan Indische Spezialitäten
Café • Restaurant • Cocktailbar

Falckensteinstr. 43

10997 Berlin

Tel.: 030. 84 72 70 00

Fax: 030. 84 72 73 23

Öffnungszeiten:

So. - Do. 11.30 - 01.00 Uhr

Fr. & Sa. 11.30 - 02.00 Uhr

Nutzen Sie auch unseren neuen
CATERINGSERVICE

www.shaan-restaurant.de

8) geschwärzt, 9) geschwefelt

Alle Preise in Euro inkl. MwSt! Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

Suppen

10	Madras Rasam Linsensuppe nach südindischer Art	3,50
11	Sabzi Shorba gemischte Gemüsesuppe	3,50
12	Indische Tomatensuppe	3,50
13	Garam Shorba Sauer-Scharfsuppe mit fr. Gemüse und gegrilltem Lamm- oder Hähnchenfleisch	3,50
14	Mulligatawney Shorba leichte Hühnersuppe	3,50
15	Champignon-Crèmesuppe mit fr. Champignons	3,50
16	Saag-Shorba indische Spinatsuppe	3,50
17	Lasan-Shorba indische Knoblauchsuppe mit fr. Knoblauch	3,50

Vorspeisen

	klein	groß
20	Ghobi Pakoras Blumenkohl in Kichererbsenteig gebacken, mit Salat & Sauce	710 6,00
21	Onion Bhaji Zwiebelringe in Kichererbsenteig gebacken, mit Salat & Sauce	3,00 711 6,00
22	Paneer Pakora Rahmkäse in Kichererbsenteig gebacken, mit Salat & Sauce	3,90 712 7,50
23	Bengan Pakoras Auberginen in Kichererbsenteig gebacken, mit Salat & Sauce	3,50 713 6,90
24	Murgh Pakora Hühnerbruststücken in Kichererbsenteig gebacken, mit Salat & Sauce	3,75 714 7,00
25	Mixed Pakora gemischte Pakora aus Kartoffeln, Rahmkäse, fr. Champignons & Auberginen, mit Salat & Sauce	4,00 718 7,50
26	Samosas zwei Teigtaschen, gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und Rosinen, garniert mit Salat und Sauce	3,50 719 7,00
27	Scampi Pakora Großgarnelen in Kichererbsenteig gebacken, mit Salat & Sauce	5,90 720 10,50

Salate

28	Kleiner gemischter Salat	3,50
29	Großer gemischter Salat	4,50
30	Shaan-Salat großer indischer Salat mit gegrilltem hausgem. Rahmkäse und exotischen Früchten	6,50
31	Chicken-Salat mit ind. Gewürzen gegrillte Hühnerbruststreifen, Ananas, Mangos, Lychees, Tomaten, Gurken, Salat & Sauce	8,50
32	Cheese Salat großer gemischter Salat mit ind. Rahmkäse, Oliven ^{8,9} & Spiegeleiern mit Haus- oder Balsamico-Olivenöldressing	8,90
33	Tuna Salat großer gemischter Salat mit Thunfisch, Zwiebeln, Oliven ^{8,9} & Spiegeleiern mit Haus- oder Balsamico-Olivenöldressing	8,90
34	Scampi Salat gr. gem. Salat mit Großgarnelen und gebrat. Champignons mit Haus- oder Balsamico-Olivenöldressing, dazu Bhatura	10,90

Reisgerichte

Alle Reisgerichte werden mit Curry- oder Joghurtsauce serviert.

35	Vegetable Biryani Reis mit Zwiebeln & Gemüse gedämpft	8,50
36	Chicken Biryani gedünstetes Hühnerbrustfilet mit gebrat. Basmatireis & Gemüse, garniert mit Nüssen & Rosinen	9,50
37	Mutton Biryani Lammfleisch, gedünstet mit Basmatireis, Gemüse & orient. Gewürzen, Nüssen & Rosinen	10,50
38	Goa Biryani Reis mit Lamm, Hühnerbrustfilet, Zwiebeln, Gemüse, Nüssen und Rosinen gedämpft	10,50
39	Scampi Biryani Riesengarnelen, gebraten mit Basmatireis, Gemüse, Nüssen und Rosinen	13,90

Vegetarische Spezialitäten

Alle vegetarischen Gerichte werden mit Reis oder Bhatura serviert.

45	Subji versch. Gemüsesorten der Saison	6,90
46	Mattar Paneer Erbsen mit hausgem. ind. Rahmkäse	7,50
47	Palak Paneer hausgemachter Rahmkäse mit Spinat, Zwiebeln und Ingwer gebraten	7,50
48	Alu Ghobi Masala frische Kartoffeln & Blumenkohl in verschiedenen Gewürzen gebraten	7,50
49	Channa Masala Kichererbsen mit speziellen Gewürzen	6,50
50	Shaan Subji versch. Gemüsesorten & gehackte Nüsse in gewürzter Käse-Sahnesauce	7,50
51	Cream Champignon fr. Champignons mit Erbsen und indischem Rahmkäse in Sahnesauce	7,90
52	Malai Kofta Gemüsebällchen in Sahnesauce mit Kokosflocken und Rosinen	7,50
53	Soya Korma Tofu mit ind. Rahmkäse, gem. Gemüse, Mandeln & Rosinen in Curry-Sahnesauce	6,90
54	Shahi Paneer Indischer Rahmkäse in Sahnesauce mit Rosinen, Mandeln und Nüssen	8,50
55	Shahi Begnan Auberginen gefüllt mit Nüssen, Rosinen, Mandeln und Gemüse in Curry-Sahnesauce	8,50
56	Paneer Jhal Freezy hausgem. ind. Rahmkäse in scharfer Sauce mit gebrat. Blumenkohl, Ingwer, Knoblauch, Paprika & Zwiebeln	9,50
57	Dal Fried versch. Linsen in Butter mit Knobbl., Ingwer & Tomaten	6,90
58	Shahi Khumbi Champignons gefüllt mit Gemüse und indischem Rahmkäse in leichter Curry-Sahnesauce	8,50
59	Natraj Thali - zwei Gerichte Kartoffeln mit Spinat & Kichererbsen mit spez. Gewürzen	10,00
60	Kofta Saag Gemüsebällchen in Spinat mit fr. Ingwer und Knoblauch	7,90
61	Gemüse Jhal Freezy (scharf) frisches Gemüse mit Champignons nach Art des Hauses	8,90
62	Shaan Thali - zwei Gerichte mit Shaan Subji und Tinda Masala	11,00
63	Tinda Masala indisches Kürbisgemüse gebraten mit indischem Rahmkäse, frischem Ingwer, Paprika, Zwiebeln und Tomaten, serviert in einer Gusseisenpfanne	10,90
64	Bhindi Masala gebratene Okraschoten mit indischem Rahmkäse, frischem Ingwer, Paprika, Zwiebeln und Tomaten, serviert in einer Gusseisenpfanne	10,90

Kindergerichte

Für unsere kleinen Gäste

85	Mutton Curry Lammfleisch in milder Sauce mit Reis & Salat	6,00
86	Chicken Mango Hühnerbrustfilet mit Mandeln in lieblicher Mango-Crèmesauce	6,90
87	Chicken Spezial Hühnerbrustfilet mit Mandeln und pikantem Gemüse in Sahnesauce, dazu Reis & Salat	5,90
88	Malai Kofta Gemüsebällchen mit Kokosflocken und Rosinen, dazu Reis und Salat	5,90
89	Chicken Curry Hühnerbrustfilet in roter Currysauce, nach nordindischer Art zubereitet	5,90

Hühnergerichte

Alle Hühnergerichte werden mit Reis oder Bhatura serviert.

65	Chicken Curry Hühnerbrustfilet in roter Currysauce, nach nordind. Art	6,90
66	Chicken Subji Hühnerbrustfilet in spezieller Rahmsauce mit verschiedenen frischen Gemüsesorten	8,50
67	Chicken Saag Hühnerbrustfilet in Spinat nach indischer Art gewürzt mit frischem Ingwer & Knoblauch	8,90
68	Murgh Nilgiri (mittelscharf) Hühnerfleisch mit Korianderblättern, grünem Chili, Minze und Kräutern in orientalischer Sauce mit Kokosmilch	9,90
69	Chicken Champignon Hühnerbrustfilet mit frischen Champignons und grünen Erbsen in Currysauce	9,50
70	Exotische Murgh Hühnerbrustfilet mit Ananas, Mais und Mandeln in lieblicher Mango-Crèmesauce	10,90
71	Chicken Cheese Hühnerbrustfilet mit indischem Rahmkäse in Sahnesauce	9,50
72	Chicken Korma Hühnerbrustfilet in Spezialsauce mit Mandeln, Rosinen, ind. Rahmkäse und Kokosflocken	9,90
73	Chicken Dahiwal gegrilltes Hühnerfleisch, 12 Std. eingelegt in einer Ingwer-Knoblauchpaste, mit leckeren Gewürzen und Mandeln in Joghurtsauce	9,90
74	Kashmiri Chicken Hühnerbrustfilet, Bananen, Fruchtcocktail, Mandeln, Rosinen, Kokos & ind. Crème-Sahnesauce	10,50
75	Chicken Masala Hühnerbrustfilet mariniert in Joghurt-Safransauce und gegrillt mit Zwiebeln & fr. Tomaten	10,00
76	Chicken Jhal Freezy (scharf) Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln, grüner Paprika, fr. Tomaten, frischem Ingwer und Knoblauch in pikanter Sauce	9,90
77	Chicken Madras (scharf) Hühnerbrustfilet mit Kokosraspeln nach köstlicher südind. Art	9,90
78	Thali Spezial - zwei Gerichte mit Chicken Spezial und Chicken Bhindi	12,90
79	Chicken Tinda gebratenes Hühnerbrustfilet mit indischem Kürbisgemüse, Ingwer, Paprika, Zwiebeln und Tomaten in Spezial-Gewürzen zubereitet	12,50
80	Chicken Bhindi gebratenes Hühnerbrustfilet mit Okraschoten, Ingwer, Paprika, Zwiebeln und Tomaten in Spezial-Gewürzen zubereitet, serviert in einer Gusseisenpfanne	12,50

„Halal“

Lammspezialitäten

Alle Lammgerichte werden mit Reis oder Bhatura serviert.

118	Mutton Saag Lammfleisch mit Spinat und fr. Ingwer in Currysauce	9,90
119	Mutton Curry Lammfleisch nach nordind. Art	9,50
120	Mutton Subji Lammfleisch mit versch. Gemüsen in zahlreichen indischen Gewürzen gegart	9,90
121	Mutton Champignon Lammfleisch mit frischen Champignons in Currysauce	9,90
122	Shahi Korma Lammfleisch mit indischem Rahmkäse, Mandeln und Rosinen in Sahnesauce	10,50
123	Mutton Juckni Lammfleisch, pikant gewürzt, in Joghurt-Safransauce mit Mandeln	10,50
124	Mutton Cheese Lammfleisch mit indischem Rahmkäse in Sahnesauce	9,90
125	Mutton Shaan Lammfleisch mit Ananas, Paprika, fr. Ingwer und Knoblauch, mit exotischen Gewürzen gemischt	10,90

„Halal“

