



SHANTA'S
KITCHEN



SUPPEN

Dhal Soup

gelbe Linsensuppe mit Kreuzkümmel abgeschmeckt

5,50 €

Tamatar Rasam

traditionell zubereitete indische Tomatensuppe

5,50 €

Chicken Soup

würzige Hähnchen Suppe mit aromatischen Gewürzen gekocht

6,50 €

STREET FOOD

Papad Bhelpuri ⁶

Papad und gepufftem Reis, garniert mit Zwiebeln, Tomaten, Chutneys **(auf Wunsch vegan)**

8,00 €

Pani Puri ^{1, 6}

knusprige Kügelchen, gefüllt mit Kartoffeln und Minzwasser **(auf Wunsch vegan)**

6,00 €

Papdi chaat ^{1, 6}

knusprig Papdi, garniert mit Chutneys, Quark, Zwiebeln und Koriander

8,00 €

Samosa Chana chaat ^{1, 6}

zerdrückte Samosas und Papdi, garniert mit Chutneys, Quark, Zwiebeln und Koriander

8,00 €

Dahi Puri ^{1, 6}

knusprige Kügelchen gefüllt mit Kartoffeln, Joghurt und Chutneys

7,90 €

Pav Bhaji ^{1, 6}

eine warme, cremige Gemüse Mischung auf buttrigen Pav-Brötchen, garniert mit Zwiebel, Chutney und Koriander **(auf Wunsch vegan)**

7,90 €



VORSPESIEN

VEGETARISCH

Amritsari Soyachaap ^{5, 6} 8,00 €
Soya Kebab in indischer Art, serviert wie auf den Straßen von Chandigarh

Paneer Tikka ^{1, 6} 8,00 €
Indischer Käse, mariniert in aromatischen Gewürzen, und im Lehmofen gegart

Jaipuri Bhindi  7,50 €
würzige zarte Okra Schoten in Kichererbsen Mehl frittiert

Masala Vada  7,50 €
frittierte Rösties aus indischen Schwarzaugenbohnen, Gewürzen und Zwiebeln

Samosa Tikki  ¹ 7,50 €
kleine Teigtaschen & Kartoffel-Erbsen-Taler

FLEISCH

Chicken Malai Tikka ⁶ 8,50 €
zarte Hähnchenstücke in cremiger Joghurts-Sahne-Marinade, im Lehmofen gegart

Lasooi Tikka  ^{6, 7} 8,50 €
saftige Hähnchenstücke in intensiver Knoblauch-Marinade, im Lehmofen gegart

Sheek Kebab 9,50 €
Lammhack mit Zwiebeln, Chili, Ingwer und Knoblauch im Lehmofen gegart

Tandoori Scampi ⁶ 11,50 €
Garnelen mariniert mit Knoblauchpaste, Zitrone und Garam Masala im Lehmofen gegart

Salmon Fisch Tikka ³ 12,50 €
knusprige, würzige gebratenen Lachs Fisch mit indische Gewürzen

BEILAGE

Papadam 

knuspriges, dünnes Fladenbrot aus Linsenmehl, leicht gewürzt

1,50 €

Tandori Roti  ¹

Vollkornfladenbrot

3,50 €

Naan  ¹

klassisches indisches Fladenbrot

3,00 €

Butter Naan ^{1,6}

mit Butter

3,50 €

Garlic Naan ^{1,6}

mit Knoblauch (**auf Wunsch vegan**)

3,50 €

Zweibel Naan ^{1,6}

mit Zwiebeln (**auf Wunsch vegan**)

3,50 €

Paneer Kulcha ^{1,6}

mit Käse gefüllt

4,50 €

Aloo Kulcha ^{1,6}

mit Stampfkartoffeln gefüllt (**auf Wunsch vegan**)

4,50 €

Missi Roti 

Fladenbrot aus Kichererbsenmehl und indischen Gewürzen (**glutenfrei**)

4,50 €



HAUPTGERICHTE

VEGETARISCH

Paneer Palak ^{6, 7}	15,90 €
Curry mit indischem Käse in einer aromatischen Spinatsoße gekocht	
Paneer Tikka Masala  ^{6, 7}	15,90 €
langsam, im eigenen Saft gegartes indisches Käsegericht mit Zwiebeln und Garam Masala	
Paneer Phuktan  ^{6, 7}	15,90 €
Curry mit indischem Käse mit Kürbis und Currygewürzen in einer Tomatensoße	
Shahi Sabzi ^{6, 7}	14,90 €
ein königlich cremiges Gemüsegericht mit reich gewürzten Currys	
Amritsari Aloo  ⁷	14,50 €
ein würziger, knusprig gebratener Kartoffelgericht aus Amritsar	
Katte Baingan  ^{4, 7}	15,90 €
Auberginen in einer Erdnuss-Kokosnuss-Sauce mit indischer Gewürzmischung	
Dal Makhni ^{6, 7}	14,90 €
schwarze Linsen in einer cremigen Sauce	
Gobi 65  ^{1, 7, 9}	15,90 €
frittierter Blumenkohl mit frischer Paprika, Zwiebeln und Knoblauch, süß-würzig, scharf	
Chole Chana  ⁷	14,50 €
Kichererbsen nach nordindischer Art	
Phadi Saag Bhindi  ⁷	15,50 €
Okra in Spinat mit indischen Gewürzen, Knoblauch und Ingwer	

HAUPTGERICHTE

Hähnchen

Butter Chicken ^{6,7} 16,50 €
im Lehmofen gegrilltem Hähnchen, in einer cremigen Tomatensoße gekocht

Chicken Kerala Curry 🌶️ ⁷ 16,50 €
Hühnerbrustfilet gekocht mit Kokosnuss, Curry Blättern und Gewürzen aus Kerala

Chicken Vindaloo 🌶️ ⁷ 16,50 €
Goa-Spezialität Hühnerbrustfilet mit traditioneller Vindaloo Paste

Aamras Murg ^{6,7} 17,50 €
Curry aus saftigen Hähnchenfleisch, mariniert in Mangopüree und indischen Gewürzen

Chicken Tikka Masala 🌶️ ⁷ 16,50 €
langsam, im eigenen Saft gegartes Hähnchen, mit Zwiebeln und Garam Masala gekocht

Chicken Shahi Korma ^{6,7} 16,50 €
saftigem Hähnchenfleisch, in einer reichhaltigen Cashew-Zwiebelsoße gekocht



HAUPTGERICHTE

LAMM

- Lamb Masala ⁷ 17,50 €
Lammfleisch mit verschiedenem Gemüse in einer würzigen Soße
- Lamb Vindaloo  ⁷ 17,50 €
Goa-Spezialität Lammfleisch mit traditioneller Vindaloo Paste
- Chettinad Mutton  ⁷ 17,50 €
saftiges Lammfleisch, mit Schalotten, Ingwer, Knoblauch und Kokosnusspaste gekocht
- Lamb Hyderabadi ^{6, 7} 17,50 €
Lamm nach Hyderabadi-Art in einer Yoghurt Sauce mit Cashewnüssen und Rosinen
- Lamb Palak ^{6, 7} 17,50 €
Saftiges Lamm gekocht in einer aromatischen Spinatsauce
- Lamb Pepper fry  ^{1, 7} 18,90 €
gebratenes Lammfleisch mit Zwiebeln, würzigem Masala aus frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer und mit Kerala Parotta und Reis serviert

SEA FOOD

- Kottayam Fish Curry  ^{3, 7} 20,50 €
Beliebtes Fischcurry aus Kerala mit Lachs, basierend auf einer roten scharfen Tamarindsoße
- Goan Prawns Curry ^{7, 10} 19,50 €
Scampi Curry mit Kokosmilch, Knoblauch, getrocknetem roten Chilli und frischer Kokonuss
- Nadan Fish Curry ^{3, 7} 20,50 €
Zarter Lachs in einer cremigen Kokos-Curry-Sauce mit Gewürzen

SOUTH INDIAN

Plain Dosa

ein leichter, knuspriger Crêpe aus Reis und Linsen **(mit Ghee +1,00 €)**

11,90 €

Masala Dosa

Dosa mit Aloo Masala, einer Füllung aus gestampften Kartoffeln **(mit Ghee +1,00 €)**

13,90 €

Paneer Dosa ⁶

Dosa mit indischem Käse **(mit Ghee +1,00 €)**

14,90 €

Plain Utappam

eine dicker und weichere Variante von Dosa **(mit Ghee +1,00 €)**

13,00 €

Onion Utappam

eine dicker und weichere Variante von Dosa und mit Zwiebeln **(mit Ghee +1,00 €)**

13,00 €

Appam

eine Pfannkuchenart aus fermentiertem Reisteig und Kokosmilch

13,00 €



BIRYANI

Veg Biryani 6, 7

Gebratener Basmati Reis mit frischem Gemüse nach traditionell indischer Art

14,90 €

Chicken Biryani 6, 7

Gerösteter Basmati Reis mit Hühnchen und aromatischen indischen Gewürzen

17,90 €

Lamb Biryani 6, 7

Mit Safran gefärbter Basmati Reis mit Lammstückchen nach indischer Art

18,90 €

HINWEIS ZU AUSZEICHNUNGEN & ALLERGENEN

Allergene (Auswahl):

- 1 Glutenthaltiges Getreide
- 2 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3 Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- 7 Schalenfrüchte
- 8 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 9 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Auszeichnungen:

-  Vegetarisch
-  Vegan
-  Scharf
-  Mittelscharf

Bitte wenden Sie sich bei Fragen oder Unverträglichkeiten an unser Service-Team.



DRINKS

ALKOHOLFREI FLASCHENGETRÄNKE

Coca Cola ^{A, B}	0,33 l	3,90 €
Coca Cola light ^{A, B, D}	0,33 l	3,90 €
Fanta ^{B, F}	0,33 l	3,90 €
Sprite	0,33 l	3,90 €
Spezi ^{A, B}	0,33 l	3,90 €
Bitter Lemon ^C	0,20 l	2,90 €
Ginger Ale ^C	0,20 l	2,90 €
Mineralwasser	0,25 l	2,70 €
Mineralwasser	0,75 l	5,90 €

SAFTE – NEKTARE – SCHORLEN

	0,20 l	0,40 l
Mangonektar ^{B, F}	2,80 €	5,20 €
Guavensaft ^{B, F}	2,80 €	5,20 €
Orangensaft	2,80 €	5,20 €
Apfelsaft	2,80 €	5,20 €
Rhabarbersaft	2,80 €	5,20 €
Johannisbeeresaft	2,80 €	5,20 €
Maracujasaft	2,80 €	5,20 €
Schorle	2,80 €	5,20 €

LASSI (0,30 L)

Lassi salzig	4,50 €
Mangolassi	4,50 €

KAFFEE

Lavazza Kaffee	3,50 €
Lavazza Espresso	2,90 €
Lavazza doppelt Espresso	3,70 €

TEE

Indischer Tee	4,50 €
Schwarzer Tee	3,50 €
Grüner Tee	3,50 €
Minz Tee	3,50 €
Ingwar Tee	3,90 €

BIER VOM FASS

Wolters Pils	0,30 l	3,90 €
Wolters Pils	0,50 l	5,90 €
Alsterwasser	0,30 l	3,90 €
Alsterwasser	0,50 l	5,90 €

FLASCHENBIERE

Kingfisher	0,33 l	4,50 €
König Ludwig	0,50 l	5,50 €
Hefeweizen		

ALKOHOLFREI BIER

Wolters	0,33 l	3,50 €
König Ludwig	0,50 l	5,30 €
Hefeweizen		

APERITIFS

Aperol Spritz ^{B, C}	0,3 l	6,90 €
Campari Spritz	4 cl	6,90 €
Hugo ^G	0,3 l	6,50 €
Prosecco	0,1 l	4,40 €
Martini Bianco ^G	5 cl	4,90 €
Martini Rosso	5 cl	4,90 €

DRINKS

LONG DRINKS

Gin Tonic ^C	7,90 €
Rum Cola ^{A, B, E}	7,50 €
Whisky Cola ^{A, B}	7,50 €
Vodka Lemon ^C	7,90 €
Vodka Orange	7,90 €
Vodka Bull ^{A - F}	8,99 €

SHOTS

Jägermeister 35 %	2 cl	4,20 €
Averna 29 %	2 cl	4,20 €
Mango Likör 24 %	2 cl	4,50 €
Lychee Likör 21 %	2 cl	4,50 €
Vodka 37,5 %	2 cl	4,20 €
Tequila 38 %	2 cl	4,20 €
Old Monk Rum	2 cl	4,20 €
Bacardi White Rum	3 cl	4,20 €
Jägerbomb	10 cl	8,99 €

ROT WEIN

Sula rot	0,20 l	7,50 €
Primitivo Di Puglia	0,20 l	8,20 €

Flasche

Sula rot	35,00 €
Primitivo Di Puglia	38,00 €
Chianti Colli Senesi	36,00 €
Rioja Crianza	40,00 €
Chateau Montlau	42,00 €

WEIß WEIN

Grauer Burgunder	0,20 l	7,20 €
Weissburgunder	0,20 l	7,20 €
Riesling	0,20 l	7,20 €
Sauvignon	0,20 l	7,20 €
Chardonnay	0,20 l	7,20 €
Sula weiß	0,20 l	7,50 €

Flasche

Grauer Burgunder	34,00 €
Weissburgunder	34,00 €
Riesling	34,00 €
Sauvignon	32,00 €
Chardonnay	35,00 €
Sula weiß	35,00 €
Blanc De Noir	35,00 €
Lugana Campagnola	50,00 €

ROSE WEIN

Pont Neuf Rose	0,20 l	7,30 €
----------------	--------	--------

Flasche

Pont Neuf Rose	32,00 €
Badolino Chiaretto Doc	32,00 €

Zusatzstoffe:

- A koffeinhaltig
- B mit Farbstoff
- C Chininhaltig
- D mit Süßungsmitteln
- E mit Konservierungsstoffen
- F mit Antioxidationsmitteln
- G mit Sulfiten



Schöppenstedter Str. 32
38100 Braunschweig

+49 531 4811574
info@shanta-braunschweig.de

www.shanta-braunschweig.de



[restaurant_shantas.de](https://www.instagram.com/restaurant_shantas.de)

