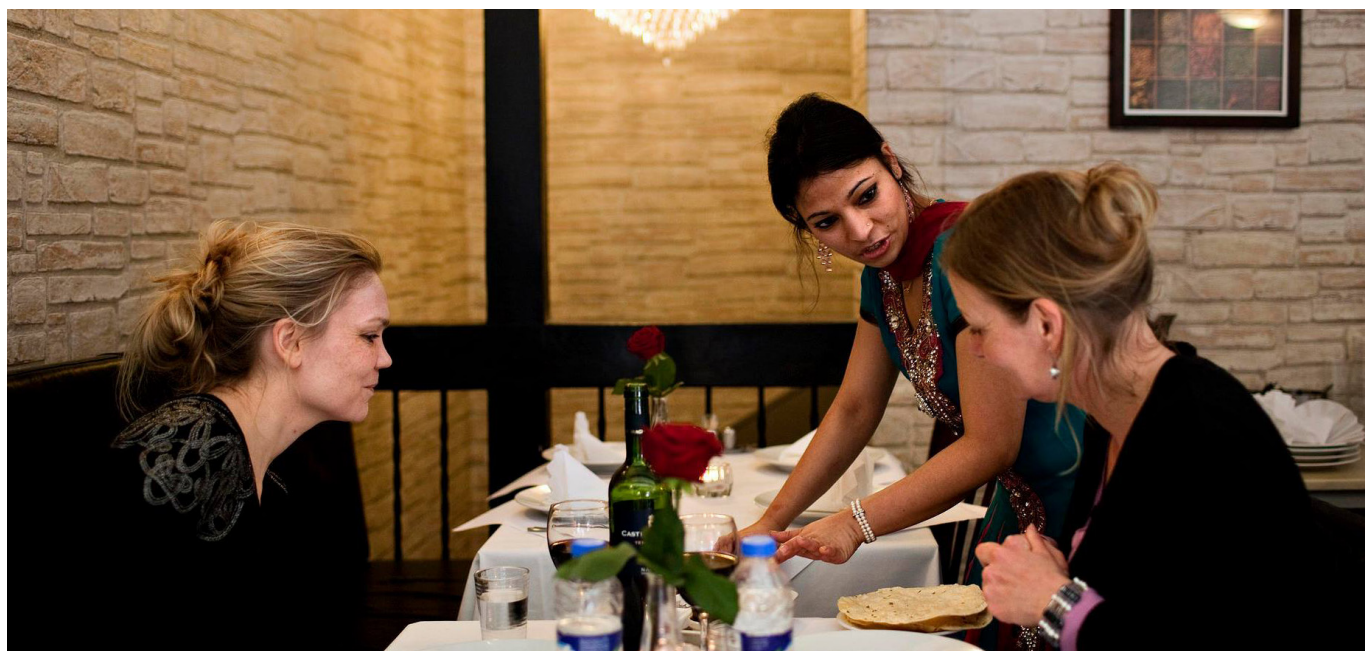




SHAHI RESTAURANT

byder Dem velkommen



“Shahi serverer noget af det bedste, jeg har fået i København i den indiske genre.”
- Helle Brønnum Carlsen (Politiken)

Alle vores krydderier er hjemmelavede efter egen opskrift.

ÅBNINGSTIDER

Mandag - Fredag kl. 17.00-23.00

Lørdag kl. 12.00-23.00

Søndag kl. 17.00-23.00

(Køkkenet lukker kl. 22.30)

Ved bestilling, vælg mellem:

Dansk - Engelsk - Indisk

Mild - Medium - Stærk

Meget stærkt (madras vindaloo)

 **BEST SELECTION** A/S
-din vinpartner



Menuer (min. 2 pers.)

Til alle hovedretter medfølger vores specielle basmati ris.
All our main dishes are served with our special basmati rice.

Menu 1	Pr. pers.	Kr.	199,-
Forret: Pappadams • Dips			
Hovedret: Lamb Curry • Spinache with potatoes • Basmati Rice • Nan Bread • Raita			
Dessert: Homemade indian ice cream			
Menu 2	Pr. pers.	Kr.	199,-
Forret: Pappadams • Dips			
Hovedret: Butter Chicken • Lamb Korma • Basmati Rice • Nan Bread • Raita			
Dessert: Mango ice cream			
Menu 3: Vegetarian	Pr. pers.	Kr.	199,-
Forret: Pappadams • Dips • Samosa			
Hovedret: Shahi Veggie Korma • Palak Paneer Karhai • Channa Massala • Raita • Butter Nan			
Dessert: Homemade indian ice cream			
Menu 4	Pr. pers.	Kr.	299,-
Forret: Pappadams • Dips			
Mellemret: King Prawn Pakora			
Hovedret: Chicken Tikka Sizzles • Lamb Korma • Raita • Nan with butter or Garlic nan with butter • Basmati Rice			
Dessert: Homemade indian ice cream • Indian Chai			
Menu 5	Pr. pers.	Kr.	399,-
Velkomst: Shahi Cocktail			
Forret: Pappadams • Dips			
Mellemret: King Prawn Sizzles • Nan Bread			
Hovedret: Karhai Lamb • Butter Chicken • Garlic Nan • Basmati Rice • Raita			
Dessert: Homemade indian ice cream • Irish Coffee			

Suppe / Soup

109. Tomatsuppe	Kr.	55,-
Krydret tomatuppe med orientalske nordindiske krydderier. <i>Spiced tomato soup with oriental North Indian spices.</i>		



Forretter / Starters

1. Popadom To tynde krydrede, sprøde chips med fire forskellige dips. <i>Two delicate thin spiced chips served with different dips.</i>	Kr.	39,-
2. Seekh kabab 2 stk. hakket krydret lammekød, grillet i tandoori ovn. <i>Kebabs grilled in tandoori oven.</i>	Kr.	55,-
3. Onion bhajee Løg bagt i kikærtemos. <i>Onions fried in chickpea flour.</i>	Kr.	49,-
4. Samosa 1 stk. friturestegt, indpakket med kartofler, ærter og krydderier. <i>Pastry filled with vegetables.</i>	Kr.	49,-
5. Raita Yoghurt med agurk, tomat og specialkrydderier. <i>Lightly spiced yoghurt with cucumber and tomatos.</i>	Kr.	39,-
6. Paneer pakora Hjemmelavet krydret hytteost dyppet i kikærtedej, friturestegt. <i>Homemade spiced cottage cheese coated in chickpea flour, deep fried.</i>	Kr.	55,-
7. Chicken pakora Krydret kylling dyppet i kikærtedej, friturestegt. <i>Spiced chicken coated in chickpea flour, deep fried.</i>	Kr.	55,-
8. Prawn pakora Tigerrejer dyppet i kikærtedej, friturestegt. <i>King Prawns coated in chickpea flour, deep fried.</i>	Kr.	79,-
9. Tandoori chicken 1 stk. kyllinglår marineret i krydderier og urter. <i>Chicken leg marinated in traditional spices and herbs.</i>	Kr.	69,-
10. Onion plate Rødløg med grøn chili og citronskiver. <i>Red onions with green chili and lemon slices.</i>	Kr.	29,-
11. Eggplant pakora Aubergine dyppet i kikærtedej, friturestegt. <i>Eggplant coated in chickpea flour, deep fried.</i>	Kr.	49,-
12. Chapli kebab Af hakket kød med krydderier fra det gamle Indien. <i>From chopped meat with old-traditional Indian spices.</i>	Kr.	45,-



Kylling / Chicken

Alle kyllingeretter serveres med Basmati ris. *All chicken dishes are served with basmati rice.*

- | | |
|---|------------------|
| 13. Chicken Korma
En dejlig ret med fløde, kokos, mandler, krydderier og kryddeurter.
<i>An unique dish with coconut, cream, almonds, spices and herbs.</i> | Kr. 125,- |
| 14. Butter Chicken
Tandoori stegt kylling med orientalske krydderier, tomat og smør.
<i>Tandoori grilled chicken with oriental spices, tomato and butter.</i> | Kr. 125,- |
| 15. Chicken Jalfarazi
Jalfarezi er en god shahi ret med frisk løg, peberfrugt, krydderier og krydderurter.
<i>A special dish with fresh onion, pepper, spices and herbs.</i> | Kr. 125,- |
| 16. Chicken Tikka Massala
Tandoori grillet kylling med orientalske krydderier og rød massalasauce
<i>Tandoori grilled kylling with oriental spices and special red massala sauce.</i> | Kr. 125,- |
| 17. Mango Chicken
Autentisk karry med mango, fløde og mandler.
<i>Authentic curry with mango, cream and almonds.</i> | Kr. 129,- |
| 18. Sabzi Chicken
Stykker af kyllingbryst i speciel karrysauce med grøntsager.
<i>Pieces of chicken breast in special curry with mixed vegetables.</i> | Kr. 129,- |
| 19. Chicken Tikka Karahi
Grillet kylling med løg, tomat, hvidløg, ingefær, peberfrugt, mandler samt krydderier og urter.
<i>Grilled chicken with onions, tomatoes, garlic, ginger, pepper, almonds, spices and herbs.</i> | Kr. 135,- |
| 20. Chicken Palak Karahi
Kylling med spinat, løg, tomat, hvidløg, ingefær, peberfrugt, mandler samt krydderier og urter.
<i>Chicken with spinach, onions, tomatoes, garlic, ginger, pepper, almonds, spices and herbs.</i> | Kr. 135,- |
| 21. Children's dishes
Vi kan lave butter- eller kormaretter i børnestørrelse. Vælg mellem lam eller kylling.
<i>We can offer butter- or korma dishes in children's size. Choose between lamb or chicken.</i> | Kr. 89,- |

Ved bestilling, vælg mellem:

Dansk - Engelsk - Indisk

Mild - Medium - Stærk

Meget stærkt (madras vindaloo)



Lam / Lamb

Alle lammeretter serveres med Basmati ris. *All lamb dishes are served with basmati rice.*

22. Lamb Curry En traditionel curry med lam. <i>A traditional curry with lamb.</i>	Kr. 129,-
23. Lamb Spinache Stykker af lam i spinat med løg, tomat, hvidløg, ingefær, peberfrugt, krydderier og urter. <i>Pieces of lamb in spinach with onion, garlic, ginger, pepper, spices and herbs.</i>	Kr. 135,-
24. Lamb Korma En dejlig ret med fløde, kokos, mandler, krydderier og urter. <i>An unique dish with cream, coconut, almonds, spices and herbs.</i>	Kr. 135,-
25. Lamb Rogan Josh En karry-ret med løg, tomater, peberfrugt, krydderier og urter. <i>A curry dish with onion, tomatoes, pepper, spices and herbs.</i>	Kr. 135,-
26. Karahi Lamb Lam i vores specielle nordindiske karrysauce med friske løg, peber og urter. <i>Lamb in our special North Indian curry with fresh onions, pepper and herbs.</i>	Kr. 135,-
27. Sabzi Lamb Stykker af lam i lækker karrysauce med grøntsager. <i>Pieces of lamb in traditional curry with mixed vegetables.</i>	Kr. 135,-
28. Achar Lamb Lam i lækker karrysauce med pickles. <i>Lamb in delicious curry sauce with pickles.</i>	Kr. 135,-

Ved bestilling, vælg mellem:

Dansk - Engelsk - Indisk

Mild - Medium - Stærk

Meget stærkt (madras vindaloo)



Shahi Sizzles

Alle vores sizzles serveres på rygende varm støbejernspande med Basmati ris.
All our sizzles are served on sizzling hot iron pan with basmati rice.

29. Chicken Tikka Sizzles

Kr. 135,-

Stykker af kyllingbryst marineret i krydderier og urter, grillet i ovn og serveret på støbejernspande.
Pieces of chicken fillet marinated in spices and herbs, grilled in oven and served on iron pan.

30. Lamb Tikka Sizzles

Kr. 142,-

Stykker af lam marineret i krydderier og urter, grillet i ovn og serveret på støbejernspande.
Pieces of lamb marinated in spices and herbs, grilled in oven and served on iron pan.

31. Mixed Tikka Sizzles

Kr. 175,-

Kylling, lam og tigerrejer marineret i krydderier og urter, grillet i ovn og serveret på støbejernspande.
Chicken, lamb and king prawns marinated in spices and herbs, grilled in oven and served on iron pan.

Skaldyr / Seafood

Alle skaldyrsretter serveres med Basmati ris. *All seafood dishes are served with basmati rice.*

32. King Prawns Tandoori

Kr. 155,-

Tigerrejer marineret i krydderier og urter, grillet i ovn.
King prawns marinated in traditional spices and herbs, grilled in oven.

33. Butter King Prawns

Kr. 139,-

Tigerrejer i vores specielle Butter-massala sauce.
King Prawns in our special Butter-massala sauce.

34. Creamy King Prawns

Kr. 139,-

Tigerrejer i fløde-tomatsauce med mandler.
King Prawns in creamy tomatosauce with almonds.

100. King Prawn Tikka Massala

Kr. 139,-

Tigerrejer med orientalske krydderier og rød massalasauce.
King Prawns with oriental spices and red massala sauce.

Ved bestilling, vælg mellem:

Dansk - Engelsk - Indisk

Mild - Medium - Stærk

Meget stærkt (madras vindaloo)



Risretter / Shahi Biryanies

35. Sabzi Biryani

Vegetarisk ret med krydrede ris og grøntsager. Serveres med raita.
Vegetarian dish with spiced rice and vegetables. Served with raita.

Kr. 129,-

36. Chicken Biryani

Krydrede ris med tikka kylling. Serveres med raita.
Spiced rice with tikka chicken. Served with raita.

Kr. 135,-

37. Lamb Biryani

Krydrede ris med lam. Serveres med raita.
Spiced rice with lamb. Served with raita.

Kr. 139,-

38. King Prawn Biryani

Krydrede ris med tigerrejer. Serveres med raita.
Spiced rice with king prawns. Served with raita.

Kr. 145,-



Ved bestilling, vælg mellem:

Dansk - Engelsk - Indisk

Mild - Medium - Stærk

Meget stærkt (madras vindaloo)



Vegetar / Vegetarian

Ris medfølger ikke vegetarretterne. *Rice is not included in our vegetarian dishes.*

39. Dal tadka Linser med karry og smør. <i>Lentils in authentic curry sauce with butter.</i>	Kr.	105,-
40. Sabzi Korma Grøntsager i delikat fløde-kokossauce. <i>Vegetables in delicate cream-coconut sauce.</i>	Kr.	105,-
41. Bombay Sabzi Ærter, bønner, gulerødder, blomkål og kartofler med krydderier. <i>Carrots, beans, peas, cauliflower and potatoes with spices.</i>	Kr.	105,-
42. Kofta Butter Massala Grøntsagsboller i vores specielle buttersauce. <i>Veggieballs in our special butter sauce.</i>	Kr.	119,-
43. Kofta Malai Krydrede grøntsagsboller i vores specielle flødesauce med mandler. <i>Spicy veggieballs in our special cream sauce with almonds.</i>	Kr.	119,-
44. Palak Paneer Spinat med hjemmelavet hytteost. <i>Spinach with homemade cottage cheese.</i>	Kr.	119,-
45. Paneer Tikka Massala Stegt hjemmelavet hytteost med smørsauce. <i>Fried homemade cottage cheese in butter sauce.</i>	Kr.	119,-
46. Butter Paneer / Korma Paneer Hjemmelavet hytteost med kokos-kormasauce eller smørsauce. <i>Homemade cottage cheese in coconut-korma sauce or butter sauce.</i>	Kr.	119,-
47. Paneer Karahi Hjemmelavet hytteost i vores specialsauce med urter, frisk løg og peber. <i>Homemade cottage cheese in our special sauce with herbs, fresh onion and pepper.</i>	Kr.	125,-
92. Mushroom Karahi Champignon i vores specialsauce med urter, frisk løg og peberfrugt. <i>Mushrooms in our special sauce with herbs, fresh onion and bell pepper.</i>	Kr.	125,-

Ved bestilling, vælg mellem:

Dansk - Engelsk - Indisk

Mild - Medium - Stærk

Meget stærkt (madras vindaloo)



Hjemmelavet brød / Homemade bread

48. Roti Brød af grahamsmel, bagt i ovn. <i>Bread from Graham flour, baked in oven.</i>	Kr. 28,-
49. Nan / Butter Nan Hvede-gærbrød, bagt i ovn. Uden eller med smør. <i>Yeast-bread, baked in oven. Without or with butter.</i>	Kr. 28,-/35,-
50. Garlic Nan / Garlic Butter Nan Nan brød med hvidløg og urter. Uden eller med smør. <i>Nan bread with garlic and herbs. Without or with butter.</i>	Kr. 35,-/40,-
51. Cheese Nan Nan brød med ost og urter. <i>Nan bread with cheese and herbs.</i>	Kr. 40,-
52. Parata Punjabi Fladbrød af grahamsmel med smør, bagt på jernpande. <i>Flatbread from Graham flour with butter, baked on iron pan.</i>	Kr. 45,-
91. Ekstra ris / Extra rice	Kr. 20,-

Desserten / Desserts

53. Kulfi Ice Cream Traditionel indisk is. <i>Traditional Indian ice cream.</i>	Kr. 49,-
54. Mango Ice Cream Indisk mango-is. <i>Indian mango ice cream.</i>	Kr. 49,-
55. Vanilla / Pistachio Ice Cream Is med vanilje- eller pistaciesmag.	Kr. 49,-



Drikkevarer

Lassi

Lassi er en populær, traditionel indisk yoghurt-drik med specielle urter.

Lassi is a popular traditional yogurt-based drink from India, made with special herbs.

56. Mango Lassi

Med mango og urter.
With mango and herbs.

Lille / Stor **Kr. 35,-/60,-**

57. Shahi Monsoon Lassi

Med frisk mint, grøn chili og salt. Mild, medium eller stærk.
With fresh mint, green chili and salt. Mild, medium or spicy.

Lille / Stor **Kr. 35,-/60,-**

58. Shahi Chass Lassi

Med frisk koriander, mint og grøn chili. Mild, medium eller stærk.
With fresh coriander, mint and green chili. Mild, medium or spicy.

Lille / Stor **Kr. 35,-/60,-**

Øvrige / Various

59. Juice



Mango, hyldeblomst, guava, passion, appelsin eller æble.
Mango, elderflower, guava, passion, orange or apple.

Kr. 40,-

60. Vand / Water

50 cl **Kr. 20,-**

61. Sodavand

Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Fanta, Dansk vand.

25 cl **Kr. 35,-**



Drikkevarer

Indiske øl / Indian beers

62. Cobra Premium Beer	33 cl / 66 cl	Kr. 55,-/85,-
63. Kingfisher	33 cl	Kr. 60,-
64. Bombay Pale Ale (Nørrebro Bryghus)	33 cl	Kr. 55,-
65. Ginger Beer (alkoholfri / non-alcoholic)	33 cl	Kr. 55,-

Fadøl / Draft beer

66. Carlsberg, lille / small	30 cl	Kr. 38,-
67. Carlsberg, stor / big	50 cl	Kr. 55,-

Varme drikke / Warm drinks

68. Chai	Kr. 40,-
Indisk Massala Chai med eller uden mælk. <i>Indian Massala Chai with or without milk.</i>	
69. Grøn te / Green tea	Kr. 35,-
Med ingefær og kardemomme. <i>With ginger and cardamom.</i>	
70. Bailey's Chai	Kr. 60,-
Indisk Massala Chai med mælk og Bailey's. <i>Indian Massala Chai with milk and Bailey's.</i>	
71. Alm. kaffe / Regular Coffee	Kr. 30,-
72. Irsk Kaffe / Irish Coffee	Kr. 49,-

Spiritus til kaffen / Avec for coffee

73. Chivas Regal Whisky	2 cl	Kr. 49,-
74. Amelie Lasdoux Cognac X.O.	2 cl	Kr. 55,-



Indian Style Cocktails

75. Shahi Mojito

Hvid rom, mint, lime, sukker, mangosirup og danskvand.
White rum, mint, lime, sugar, mango syrup and sparkling water.

Kr. 75,-

76. Dark 'n' Stormy

Mørk rom, lime og ginger beer.
Dark rum, lime and ginger beer.

Kr. 75,-

77. Espresso Martini

Vodka, Kahlua, kaffe og sukker.
Vodka, Kahlua, coffee and sugar.

Kr. 75,-

78. Shahi Cocktail

Vodka, Kahlua, mælk og nelliker. Indisk version af White Russian.
Vodka, Kahlua, milk and clove. Indian remake of White Russian.

Kr. 75,-

79. Whisky Sour

Whisky, Angostura, sukker og citronsaft.
Whisky, Angostura, sugar and lemon juice.

Kr. 75,-



Rødvine / Red wine

1/1 fl.

80. Los Tilos

Cabernet Sauvignon

Chile

Vinen er produceret af 100% Cabernet Sauvignon-druer, der er dyrket i området Central Valley i Chile. Den er karakteriseret ved en flot kirsebærrød farve og en behagelig let krydret duft. Blød og rund frugtsmag med et strejf af peber samt en blid og behagelig eftersmag. Det er en vin med et let garvesyreindhold, hvilket gør den til en særdeles spændende oplevelse.

	Kr.	199,-
1/2 fl.	Kr.	119,-
Glas	Kr.	60,-



81. Mesta, Tempranillo



Spanien

Denne vin er produceret af 100% Tempranillo-druer, der er **organisk dyrket**. Det er en flot rødvin med en delikat frugtduft af røde bær, rosmarin og lakrids. Frisk, mellemfyldig, blød, rund og saftig frugtsmag samt en lang og behagelig eftersmag.

	Kr.	225,-
Glas	Kr.	65,-



SHAHI ANBEFALER

82. 14 Hands, Hot to Trot Red Blend

Washington, USA

Dette røde blend er hovedsageligt produceret af Merlot og Syrah. Vinen har været lagret dels på ståltanke og dels på egetræsfade. Elegant rødvin med delikat duft af modne kirsebær og te. Blød og rund frugtsmag af sorte kirsebær og blomster med et strejf af krydderier, bløde tanniner samt en lang og behagelig eftersmag.

Kr.	325,-
-----	-------





Hvidvine

1/1 FL.

83. Los Tilos Cabernet Sauvignon

Chile

Vinen er produceret af 100% Sauvignon Blanc-druer. De fornemme druer fra Central Valley og den kolde gæringstemperatur giver vinen en smuk farve, og samtidig resulterer vinens friske og liflige egenskaber i en frisk, lang og vedvarende smag. Den har en kompleks duft af grapefrugt, nektariner og fersken samt en frisk og stimulerende krydret eftersmag.

	Kr.	199,-
1/2 fl.	Kr.	119,-
Glas	Kr.	60,-



84. Mesta, Verdejo

Spanien

Denne vin er produceret af 100% Verdejo-druer, der er **organisk dyrket**. Det er en flot hvidvin med en intens og frisk frugtduft med noter af græs, fennikel og hvid peber. Frisk og sprød frugtsmag i fantastisk balance med alkohol og syre.

	Kr.	225,-
Glas	Kr.	65,-



Bobler

85. Sartori, Prosecco D.O.C. Brut

Italien

Vinen er produceret af 100% Glera (også kaldet Prosecco). Elegant og let perlende mousserende vin med fine og vedvarende bobler samt en skøn frugtduft af modne æbler og pærer med et strejf af jasmin og mandelblomster. Frisk og fløjlsblød frugtsmag med et strejf af nødder samt en behagelig og cremet eftersmag.

20 cl Kr. 55,-



86. Banfi, Rosa Regale

Italien

Denne vin er dyrket af 100% Brachetto d'Acqui-druer, der er dyrket i Acqui Terme i Piemonte-området i Italien. Det er en flot mousserende vin med en lys rubinrød farve og intens, frugtig duft. Blød, frisk og sød smag af bær og mandler samt en behagelig og vedvarende eftersmag.

Kr. 295,-
Glas Kr. 70,-

Rosé

87. Mesta, Tempranillo Rosé

Spanien

Denne vin er produceret af 100% Tempranillo-druer, der er **organisk dyrket**. Det er en flot rosévin med en lys jordbærrød farve og en intens, frisk frugtduft med noter af blomster. Dejlig koncentreret, men samtidig let og elegant frugtsmag med god og velafbalanceret syre samt en frisk og behagelig eftersmag.

Kr. 225,-
Glas Kr. 60,-



Shahi Kælderkort

88. Kendall-Jackson, Vintner's Reserve, Cabernet Sauvignon *Californien, USA*

Vinen er hovedsageligt produceret af Cabernet Sauvignon druer (85%) samt Cabernet Franc, Petit Verdot, Malbec og Merlot druer. Den har været lagret på franske og amerikanske egetræsfade.

Det er en meget harmonisk vin med utrolig fylde, en flot mørk farve og intens duft af modne frugter. Desuden har vinen en blød og fløjlsagtig frugtsmag af kirsebær, brombær og solbær med et strejf af vanilje og ceder, samt en blød og kraftfuld eftersmag.

Kr. 475,-



89. Viberti, Buon Padre, Barolo D.O.C.G. *Piemonte, Italien*

Denne vin er produceret af 100% Nebbiolo-druer, der er dyrket i Langhe, som er beliggende i Piemonte-området i det nordlige Italien. Vinen har været lagret 36-40 måneder på egetræsfade samt 6 måneder på flasken inden frigivelsen.

Det er en utrolig flot og elegant rødvin med en lys rubinrød farve og en delikat, kompleks duft af tørret frugt, krydderier og vilde blomster. Fyldig og tør frugtsmag med noter af skovbund og læder samt en lang og behagelig eftersmag.

Kr. 525,-



90. Santa Sofia, Amarone della Valpolicella, D.O.C. Classico *Veneto, Italien*

Denne vin er produceret af 70% Corvina, 25% Rondinella og 5% Molinara druer, der har ligget til tørre 100 dage. Det er naturligvis kun de allerbedste druer, der er brugt til denne Amarone. Vinen har været lagret 36 måneder på egetræsfade samt 8-12 måneder på flasken inden frigivelsen.

Det er en utrolig elegant rødvin med en intens rubin-/granatrød farve og den meget karakteristiske "Amarone-duft". Delikat, fyldig, varm og silkeblød smag samt en lang og behagelig eftersmag. En rigtig klassiker!

Kr. 655,-

