

Shukria Restaurant



Indische Spezialitäten

Shukria Restaurant



Willkommen im Shukria !

Shukria heißt in unserer Sprache: Dankeschön!

Und wir bedanken uns für Ihren Besuch und begleiten Sie gleich bei Ihrer kulinarischen Reise nach Indien.

Shukria bietet Ihnen feine indische Küche für den Gaumen. Unsere Gerichte bereiten wir dafür mit besonders wohltuenden Gewürzen zu.

Besonderen Wert legen wir auf die Auswahl unsere Kräuter und der Meisterung der Gerichte, die Sie gleich bestellen. In unserem Tonofen bereiten wir besonders authentische Gerichte wie z.B. Tikkas und Nan (Fladenbrot) zu. Auch kommen Liebhaber typischer vegetarischen Kreationen (wie Palak Paneer) nicht zu kurz. Niemand sollte diesen exotischen Genuss versäumen. Lassen Sie sich verwöhnen von unserer fantastischen Vielfalt an indischen Spezialitäten.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen schönen Aufenthalt im Shukria. Ihr Shukria Team



Unser kleines Speisenlexikon

Korma-Sauce:

Milde Sauce zubereitet aus Sahne, Mandeln, Cashewnüssen und Kokosnuss-Creme

Masala-Sauce:

Würzige Sauce mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und indischen Gewürzen

Makhan-Sauce: Milde Sauce aus Butter, Tomaten und Sahne

Paneer: Hausgemachter Hüttenkäse aus Vollmilch

Biryani: Reisgericht mit Nüssen, Rosinen und Gewürzen kombiniert mit Gemüse, Fisch oder Fleisch mit separater Dip-Sauce

Shukria Restaurant



Vorspeisen - Starters

Alle Vorspeisen (Starters) werden mit verschiedenen Chutneys (Dips^(J,G)) serviert

– vegetarisch –

2. **Samosa** ^{A,G,L/H/J}
Teigtasche gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und Nüssen¹³ 2,70 €
3. **Vegetable Pakora** ^{G/J}
Verschiedenes gehacktes Gemüse mit Kichererbsenmehl und Gewürzen gebacken 4,70 €
7. **Paneer Pakora** ^{G/J}
Hausgemachter indischer Käse panier in Kichererbsenmehl 5,90 €
8. **Shukria Veg. Platte** (gemischte vegetarische PAKORA-Platte) ^{A/G/H/L/J}
In dieser Platte servieren wir verschiedene Pakoras und ein Samosa, zusammen mit Salat und Chutneys 13,90 €

– Fleisch und Fisch –

10. **Chicken Tikka** ^{G/J}
Mariniertes² Hähnchenfilet aus dem Tonofen 5,90 €
11. **Lamm Tikka** ^{G/J}
Mariniertes² Lammfleisch aus dem Tonofen 7,50 €
12. **Fisch Pakora** ^{G/D/J}
Fischfilet paniert in Kichererbsenmehl und frittiert 5,90 €
16. **Shukria Non-Veg. Platte** (gemischte Fleisch- und Fischplatte) ^{G/B/D/L/J}
In dieser Platte servieren wir Chicken Tikka, Lamm Tikka, Garnelen und Fisch Pakora zusammen mit Salat und Chutneys ^{G,J} 19,90 €



Serviervorschlag: Shukria Veg. Platte



Serviervorschlag: Shukria Non-Veg. Platte

Shukria Restaurant



Suppen

17. **Chicken Soup** ^{G/H/L}
Hühnersuppe mit Kokosnuss und Kräutern 5,50 €
18. **Dal Soup** ^{G/H/L}
Linsensuppe mit frischem Koriander 4,50 €
20. **Tomaten Soup** ^G
Tomatensuppe mit Rahm und Kardamom 4,50 €



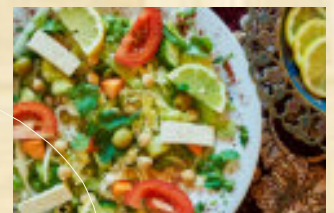
Roti-Brot

22. **Tandoori Roti** ^{A/G}
Vollkornmehl-Fladenbrot, im Tonofen gebacken 2,00 €
23. **Naan** ^{A/G}
Weizenmehl-Fladenbrot im Tonofen gebacken mit
Butteraufstrich nach indischer Art 2,50 €
24. **Garlic Naan** ^{A/G}
Weizenmehl-Fladenbrot mit Knoblauch und Ingwer gebacken 2,90 €
26. **Papadam**
Pikante indische Chips aus Linsenmehl 1,00 €



Salate

Alle Salate werden mit Ingwer-Honig Dressing serviert



28. **Baranasi Salat** ^{J/H/L/G}
Gemischter grüner Salatteller mit Kichererbsen Gurken, Tomaten und
indischem Käse 7,90 €
30. **Shukria Spezial Salat** ^{J/H/L/G}
Ein speziell gemischter Salatteller mit Tomaten, Gurken und
Tandoori-Hähnchenbrustfilet 9,50 €

Shukria Restaurant



Hauptgerichte Veg. Karahi – vegetarisch* –

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen Basmati-Reis



- | | | |
|-----|---|---------|
| 33. | Dal Tarka ^G
Indische Linsen mit frischem Ingwer, Tomaten, Gewürzen | 12,90 € |
| 34. | Bhindi Masala ^{H/L}
Okraschoten mit Tomaten und Gewürzen | 12,90 € |
| 35. | Bengan-Chole ^{G/H/L}
Auberginen mit Kichererbsen und Kräutern | 12,90 € |
| 37. | Saag-Aloo ^G
Spinat mit Kartoffeln und Gewürzen | 12,90 € |
| 39. | Dal Makhni ^{G/H/L}
Typisches Gericht der indischen Küche mit verschiedenen Linsensorten | 12,90 € |
| 50. | Mix Vegetable-Curry
Gemischtes Gemüse in Koriander-Curry-Sauce | 12,90 € |
| 51. | Chole Masala
Kichererbsen mit Tomaten und Kräutern | 12,90 € |
| 53. | Karahi Paneer ^{G/H}
Indischer Käse in Curry-Sauce | 13,90 € |
| 55. | Mater Paneer ^{G/H/L}
Indischer Käse mit Erbsen in Butter-Masala-Sauce | 13,90 € |
| 61. | Palak Paneer ^{G/L/H}
Hausgemachter Käse mit Spinat und Cashewnüssen | 13,90 € |
| 62. | Vegetable Shahi Korma ^{G/L/H}
Gemischtes Gemüse mit indischem Käse und Cashewnüssen in Korma-Sauce | 13,90 € |

*Auf Wunsch ist bei vielen Gerichten eine vegane Zubereitung möglich

Shukria Restaurant



Hauptgerichte Biryani - Reisgerichte



Zu allen Biryani-Reisgerichten servieren wir Ihnen Kokosnuss-Chutney^(G)

65. **Vegetable Biryani**^{H/L}
Gebratener Basmati-Reis mit gemischtem Gemüse, Kichererbsen, grünen Erbsen, Mandeln, Cashewnüssen, Sonnenblumenkernen und Rosinen¹³ 12,90 €
67. **Chicken Biryani**^{H/L}
Basmati-Reisgericht mit Hähnchenfilet, gemischtem Gemüse, Kichererbsen, Mandeln, Cashewnüssen, Sonnenblumenkernen und Rosinen¹³ 13,90 €
68. **Lamm Biryani**^{H/L}
Gebratener Basmati-Reis mit Lammfleisch, gemischtem Gemüse, Kichererbsen, Mandeln, Cashewnüssen, Sonnenblumenkernen und Rosinen¹³ 15,90 €
71. **Shukria-Spezial Biryani**^{B/H/L}
Gebratener Basmati-Reis mit Garnelen, gemischtem Gemüse, grünen Erbsen, Mandeln, Cashewnüssen, Sonnenblumenkernen und Rosinen¹³ 18,90 €



Hauptgerichte – Tandoori-Bhandara

Mit Joghurt, Kräutern und Gewürzen mariniert.
Zu allen Tandoori-Gerichten servieren wir Ihnen Basmati-Reis,
und verschiedene Chutneys^(J,G)



76. **Chicken-Tikka Tandoori**^G
Mariniertes² Hähnchenfilet aus dem Tandoor gegrillt 14,90 €
77. **Lamm-Tikka Tandoori**^G
Mariniertes² Lammfleisch aus dem Tandoor 16,90 €
78. **Mix Tandoori**^G
Mariniertes² Hähnchenfilet und Lammfleisch aus dem Tandoor 15,90 €
79. **Paneer Tikka Tandoori Tandoori**^G
Hausgemachter indischer Käse aus dem Tonofen 14,90 €
81. **Prawn-Tikka Tandoori**^{G/B}
Marinierte² Garnelen aus dem Tonofen 19,90 €

Shukria Restaurant



Hauptgerichte – Chicken

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen Basmati-Reis

- | | | |
|------|---|---------|
| 88. | Chicken-Tikka Masala ^G
Hähnchenfilet aus dem Tonofen gegrillt in Tikka-Masala-Sauce | 14,90 € |
| 89. | Chicken-Chilli
Hähnchenfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Kräutern in Chilli-Sauce | 13,90 € |
| 90. | Chicken Madras Curry
Hähnchenfilet in scharfer Kokosnuss-Curry-Sauce | 13,90 € |
| 100. | Makhan Chicken ^G
Mariniertes ² Hähnchenbrustfilet im Tonofen gegrillt, in Tomaten-Butter-Sahne-Sauce mit Kardamom | 14,90 € |
| 101. | Mango Chicken ^G
Hähnchenfilet mit Mango in Tomaten-Butter-Sahne-Sauce | 13,90 € |
| 102. | Chicken Korma ^{G/H/L}
Hähnchenfilet in Korma-Sauce | 14,90 € |



Shukria Restaurant



Hauptgerichte – Lamm

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen Basmati-Reis

- | | | | |
|------|---------------------------------------|---|---------|
| 120. | Lamm Madras Curry ^G | Lammfleisch in scharfer Kokosnuss-Curry-Sauce | 15,90 € |
| 121. | Bombay Lamm | Lammfleisch mit Ingwer, Koriander in Curry-Sauce | 14,90 € |
| 125. | Lamm Saag | Lammfleisch mit Spinat in Curry-Sauce | 14,90 € |
| 126. | Lamm Sabji | Lammfleisch mit gemischtem Gemüse | 14,90 € |
| 128. | Lamm Vindalu | Lammfleisch mit Kartoffeln in Vindalu-Sauce | 14,90 € |
| 141. | Lamm Safedi ^{G/H/L} | Lammfleisch in indischer Masala-Cream-Sauce mit Rum, gemischtem Gemüse, Zwiebeln und Ingwer | 17,90 € |



Hauptgerichte – Prawn und Fisch

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen Basmati-Reis

- | | | | |
|------|---|---|---------|
| 145. | Prawn Tikka Masala ^{G/B} | Marinierte ² Garnelen im Tonofen gegrillt, in Tikka-Masala-Sauce | 19,90 € |
| 148. | Prawn Shukria Spezial ^{G/B} | Marinierte ² Garnelen in milder Sauce mit gemischtem Gemüse und Ingwer | 19,90 € |
| 155. | Goa Fish Curry ^{G/D} | Fischfilet in scharfer Kokosnuss-Curry-Sauce | 14,90 € |
| 156. | Fish Tomaten Fry ^D | Fischfilet in Tomaten, Ingwer und Koriander | 14,90 € |
| 157. | Fish Chilli Masala ^D | Fischfilet mit Paprika, Zwiebeln und Koriander in Masala-Sauce | 14,90 € |

Shukria Restaurant



Indian Thali Spezialitäten

Unsere Indian Thali Spezialitäten beinhalten verschiedene Gerichte.

In der Thali servieren wir neben den Gerichten Basmati-Reis, Salat ^(U,G), Achar (Mixed Pickle) und im Tonofen gebackenes Naan (Fladenbrot) ^(A,G). Als Zusatz erhalten Sie in der Thali ein kleines Dessert.

170. **King Thali** 23,90 €

Chicken Tikka², Chicken Curry, Lamm Vindalu und als Dessert Mango-Malai ^{G/H/L}

171. **Vaishnoo Thali (Veg)** 21,90 €

Paneer Butter Masala^G, Dal Tarka^{G/L}, Aloo Saag und als Dessert Gulab Jamun

172. **Mix Thali** 22,90 €

Palak Paneer^{G/L/H}, Makhan Chicken^G, Lamm Curry und Gulab Jamun als Dessert



Shukria Restaurant



Beilagen



175. **Chutney-Set: Mango, Minz- und Tamarind** 3,90 €
178. **Scharfe Sauce**
Sauce bestehend aus Tomaten, Ingwer, Pepperoni und Gewürzen 1,90 €
180. **Raita** ^G
Milder Gewürz-Joghurt mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln 4,30 €
181. **Portion Bastami-Reis** 3,50 €
182. **Kleiner Salat** 2,90 €



Kinderteller

Für unsere kleinen Gäste servieren wir etwas besonderes

105. **Chicken-Tikka Teller for Kids** ^G
Chicken Tikka, Pommes, Reis und Chutney-Dips 9,90 €
106. **Chicken-Nugget Teller for Kids** ^G
Chicken Nuggets, Pommes, Reis und Chutney-Dips 8,90 €



Dessert



184. **Mango-Malai** ^{G/H/L}
Eine Süßspeise mit Mango, Joghurt, Kardamom, Pistazien 3,90 €
186. **Gulab Jaman** ^{G/H/L}
Honigbällchen, eine bekannte Süßspeise aus Indien 3,90 €
187. **Vanille-Eis mit Mango** ^{G/H/L} 3,90 €



Eindrücke.



Shukria Restaurant



So würzen wir.

**Wir freuen uns Sie als Gast begrüßen zu dürfen
und Ihnen bei Ihrer Bestellung zu helfen.**

Allgemeine Informationen und Hinweise zu Zusatzstoffen und Allergenen

1 koffeinhaltig
2 mit Farbstoff
4 enthält eine Phenyl-Alaninquelle
5 mit Chinin
8 mit Süßmitteln
11 mit Geschmacksverstärker
13 geschwefelt
14 phosphathaltig
15 Stabilisatoren

A - Glutenhaltiges Getreide
B - Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
C - Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
D - Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
E - Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
F - Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G - Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
H - Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

I - Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
J - Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
K - Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
L - Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurück geführte Erzeugnisse zu berechnen sind
M - Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
N - Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer
Alle Abbildungen sind Serviervorschläge
Änderungen Druckfehler und Irrtümer vorbehalten

Shukria Restaurant



Indische Spezialitäten

Öffnungszeiten in Eppendorf
12.00 - 23.00 Uhr

Eppendorfer Marktplatz 8
20251 Hamburg
Tel: 040-480 11 47
Fax: 040-41 30 37 97
www.shukria.de

Öffnungszeiten in Harburg
12.00 - 23.00 Uhr

Harburg-Altstadt
Lämmertwiete 2
21073 Hamburg
Tel: 040-32 52 78 95
www.shukria.de