

Biryanis (Reisgerichte)

- 85. Lamm Biryani** ^{H, L} Reis zubereitet mit Lammfleisch, Mandeln und Rosinen 15,00 €
- 86. Chicken Biryani** ^{H, L} Reis zubereitet mit Hähnchenbrustfilet, Mandeln und Rosinen 13,50 €
- 88. Jheenga Biryani** ^{B, H, L} Reis zubereitet mit Riesengarnelen, Mandeln und Rosinen 21,00 €

Vegetarische Spezialitäten

- 90. Mango Sabji** ^{G, H} Gemischtes Gemüse in Mandel-Mango-Sahne-Sauce 12,80 €
- 92. Malai Koftas** ^{G, H} Klößchen aus Gemüse, ind. Käse u. Nüssen in einer Nuss-Sahne-Sauce 12,80 €
- 93. Shahi Beiigen** ^{G, H} Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Nuss-Sahne-Sauce 12,80 €
- 94. Sabji Jalfrezi** ^H Gemischtes Gemüse zubereitet mit Paprika, Zwiebeln und Ingwer 12,80 €
- 95. Dal Makhni** ^G Indische Linsen mit Ingwer, Gewürzen und Butter  möglich 11,80 €
- 96. Palak Paneer** ^G Hausgemachter indischer Käse mit Spinat und Ingwer 12,80 €
- 97. Shahi Paneer** ^{G, H} Hausgemachter indischer Käse in Tomaten-Nuss-Sahne-Sauce 12,80 €
- 98. Channa Masala** ^H Kichererbsencurry mit Kartoffeln, Tomaten und Ingwer  11,80 €
- 99. Sabji Koftas** Klößchen aus frischem Gemüse in einer Curry-Sauce  11,80 €
- 100. Karahi Paneer** ^{G, H} Hausgemachter Käse mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln 13,00 €
- 101. Mixed Vegetable** ^H Frisches Gemüse mit Kokosnussmilch, Koriander und Ingwer  12,80 €
- 102. Bhindy Masala** Indische Okraschoten mit Tomaten, Zwiebeln und Ingwer  12,80 €
- 103. Bengan Bhartha** Auberginen gegrillt und gehackt mit Ingwer, Tomaten, Zwiebeln und Koriander  12,80 €

Nachspeisen

- 125. Gulab Jamon** ^G Bällchen aus Milch, in Honig gebacken (sehr süß – typisch indisch) 4,50 €
- 126. Mangocreame mit Vanilleeis** ^{G, H} 5,00 €
- 127. Gajar da Halwa** ^{G, H} Geriebene Karotten in Milch mit Mandeln 5,00 €

Getränke

- 140. Lassi Süß** ^G 0,40 l 4,20 €
- 141. Lassi Sauer** ^G 0,40 l 4,20 €
- 142. Mango Lassi** ^G 0,40 l 5,00 €
- 143. Granatapfel Lassi** ^G 0,40 l 5,00 €
- Alle Biere** ^A Abholung und Lieferung, inkl. Pfand 2,30 €
- Cola, Fanta, Limo, Spezi** ⁽¹⁰⁾ 1,00 l 3,50 €
- Wein und Prosecco 0,70 l**
- Cabernet Chile Rotwein 12,00 €
- Savignon Blanc Chile Weißwein 12,00 €
- Prosecco 15,00 €



Unser Liefergebiet

Gilching & Geisenbrunn
Mindestbestellwert 30 €, Lieferkosten 2 €

Germering, Alling, Gauting, Weßling und Eichenau
Mindestbestellwert 35 €, Lieferkosten 3 €

Lieferzeiten

Montag – Sonntag
17.00 – 21.30 Uhr

Bestellung

☎ 08105 / 7732467

Allergene Stoffe

A Glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere und Krebserzeugnisse, C Eier und Eierzeugnisse, D Fisch und Fischerzeugnisse, E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, F Soja, G Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose), H Schalenfrüchte, I Sellerie, J Senf, K Sesam, L Schwefeldioxid und Sulfite ab 10 mg/l oder kg, M Lupine, N Weichtiere, (10) koffeinhaltig

 Vegan

Kontakt

📍 Am Markt 6, 82205 Gilching ☎ 08105 / 7732467 www.shiva-gilching.de

seit 10
Jahren



Indisches Spezialitäten-Restaurant

SHIVA
Gilching

Tandoori
Curry Vegetarisch
Fisch Ente Huhn
Lamm

NEU
Liefer-
service


📍 Am Markt 6, 82205 Gilching
☎ 08105 / 7732467, www.shiva-gilching.de

Wir liefern auch Gerichte mit bestem Basmati-Reis

Wir liefern köstliches indisches Essen zu Ihnen nach Hause.

Unsere Lieferzeiten: Montag – Sonntag 17.00 – 21.30 Uhr


Suppen

- 1. Dal Suppe ^H Linsensuppe 3,90 €
- 2. Sabji Suppe Gemüsesuppe 3,90 €
- 3. Tomatar Suppe ^G Tomatensuppe 4,50 €
- 4. Chicken Creme Soup ^{G, H} Hühnercremesuppe 4,50 €
- 5. Malkatani Suppe ^{A, H}  Linsen, Reis und Hühnerfleisch 4,50 €

Salat

- 6. Channa Chat ^{G, H} Kichererbsen mit Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln und Joghurt 5,00 €
- 7. Gemischter Salat ^{C, G} Gemischter Salat 5,00 €
- 8. Mango Salat ^{C, G} Gemischter Salat mit indischem Käse und Mangostücken 7,50 €

Warme Vorspeisen

- 10. Gemüse Pakoras ^{A, C} In Kichererbsenmehl gebackenes frisches Gemüse 5,00 €
- 11. Paneer Pakoras ^{A, C, G} In Kichererbsenmehl gebackener indischer Käse 5,80 €
- 12. Onions Bhajia ^{A, C} In Kichererbsenmehl gebackene Zwiebeln 5,00 €
- 13. Chicken Pakoras ^{A, C} In Kichererbsenmehl geback. Hähnchenstreifen 5,80 €
- 14. Chilli Chicken Dry ^{C, H}  Nordindische Hähnchenspezialität 7,00 €
- 16. Vegetable Samosa 2 Stück ^{A, H} Pastetchen mit Gemüse gefüllt 5,50 €
- 19. Gemischte Vorspeise (2 Personen) ^{A, C, G} Onions Bhajia, Chicken Pakoras, Vegetable Pakoras, Paneer Pakoras (auf Wunsch vegetarisch) 12,80 €
- 20. Papadam ^{A (Urid / Linsen), H} Hauchdünne, gewürzte Linsenfladen 2,80 €




Beilagen

- 21. Paneer Nan ^{A, C, G} Hefebrot gefüllt mit hausgemachtem indischem Käse 4,00 €
- 22. Podina Nan ^{A, C, G} Hefebrot mit Minze 3,00 €
- 23. Chappati ^A Teigfladen aus Vollkornmehl 2,40 €
- 25. Nan ^{A, C, G} Ovalförmiges Hefebrot 2,50 €
- 26. Peschawari Nan ^{A, C, G, H} Hefebrot gefüllt mit Nüssen und indischem Käse 4,50 €
- 27. Lassan Nan ^{A, C, G} Hefebrot mit Knoblauch 3,00 €
- 28. Raita Gurken ^G Joghurt mit Gurken und Kümmel 3,20 €
- 29. Butter Nan ^{A, C, G} Hefebrot mit Butter 3,50 €



Tandoori-Spezialitäten

Gegrilltes aus dem Lehmofen



- 31. Pahari Tikka ^G  Hähnchenbrustfilet mariniert in Joghurt, Minze und Spinat 14,50 €
- 32. Murg Tikka ^G Hähnchenbrustfilet mariniert in Joghurt und Gewürzen 14,50 €
- 33. Lamm Tikka ^G Lammfilet mariniert in Joghurt und Gewürzen 19,00 €
- 34. Jheenga Tandoori ^{B, G} Riesengarnelen mariniert in Joghurt und Gewürzen 22,00 €
- 35. Malai Tikka ^G Hähnchenbrust mariniert in Joghurt, Sahne und Käse 14,50 €
- 37. Ente Tikka ^G Entenbrustfilet mariniert in Joghurt und Gewürzen 16,50 €
- 38. Mix Grill Platte ^G Etwas von Allem (außer Nr. 34) 19,00 €

Jede weitere Grillsoße 2,50 €



Huhn-Spezialitäten

- 40. Chicken Curry Hähnchenbrustfilet in einer würzigen Curry-Sauce 13,50 €
- 41. Chicken Jhalfrezi ^G Hähnchenbrustfilet gegrillt mit Zwiebeln, Paprika und Ingwer in Curry-Sauce  13,50 €
- 42. Chicken Vindaloo ^H Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln in einer sehr scharfen Curry-Sauce 13,50 €
- 43. Chili Chicken ^{A, C, H} Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln und scharfer Süß-Sauer-Sauce  13,50 €
- 45. Chicken Korma ^{G, H} Hähnchenbrustfilet in einer Nuss-Sahne-Kokosnussmilch-Sauce 14,00 €
- 47. Chicken Sabji ^H Hähnchenbrustfilet und frisches Gemüse, Kokosnussmilch und Ingwer 14,00 €
- 48. Chicken Palak ^G Hähnchenbrustfilet mit Spinat und Ingwer 13,50 €
- 49. Butter Chicken ^{G, H} Hähnchenbrustfilet gegrillt in einer Tomaten-Buttercreme-Sauce 14,00 €
- 50. Mango Chicken ^{G, H} Hähnchenbrustfilet zubereitet in einer Mandel-, Mango-Sahne-Sauce 14,00 €
- 51. Murg Tikka Masala ^{G, H} Hähnchenbrustfilet gegrillt in Mandel-Sahne-Sauce 13,50 €
- 52. Murg Nilgiri ^{G, H} Hähnchenbrustfilet mit Minze, Koriander, Ingwer u. Spinat, in Kokosnussmilch-Sauce 13,50 €



Lamm-Spezialitäten

- 55. Lamm Mango ^{G, H} Lammfleisch in Mandel-Mango-Sahne-Sauce 16,00 €
- 57. Lamm Vindaloo  Lammfleisch mit Kartoffeln in sehr scharfer Curry-Sauce 16,00 €
- 58. Lamm Jhalfrezi  Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln und Ingwer in Curry-Sauce 16,00 €
- 59. Lamm Korma ^{G, H} Lammfleisch zubereitet in einer Nuss-Sahne-Kokosnussmilch-Sauce 16,00 €
- 62. Lamm Bhindi ^L Zartes Lammfleisch mit frischem Okra-Gemüse in Ingwer-Curry-Soße 16,00 €
- 63. Lamm Sabji ^H Lammfleisch und frisches Gemüse, Kokosnussmilch und Ingwer 16,00 €
- 64. Lamm Nilgiri ^{G, H} Lammfleisch mit Minze, Koriander, Ingwer u. Spinat, in Kokosnussmilch-Sauce 16,00 €
- 65. Shiva Lamm ^{G, H} Lammfleisch in Tomaten-Mandel-Sahne-Sauce 16,00 €


Rind-Spezialitäten

- 67. Beef Madras  Rindfleisch in einer sehr scharfen Curry-Sauce 14,00 €
- 70. Beef Mango ^{G, H} Rindfleisch in Mango-Mandel-Sahne-Sauce 15,00 €
- 71. Beef Jhalfrezi  Rindfleisch mit Zwiebeln, Paprika und Ingwer in Curry-Sauce 14,00 €
- 72. Beef Nilgiri ^{G, H} Rindfleisch mit Minze, Koriander, Ingwer und Spinat in Kokosnussmilch-Sauce 14,00 €

Fisch-Spezialitäten

- 75. Fisch Masala ^D Zanderfilet mit Zitrone, Koriander u. Ingwer in Masala-Sauce 15,50 €
- 76. Fisch Mango ^{D, G, H} Zanderfilet in Mandel-Mango-Sahne-Sauce 15,50 €
- 77. Jheenga Jhalfrezi ^{B, G}  Riesengarnelen mit Paprika, Zwiebeln u. Ingwer in Curry-Sauce 22,00 €
- 79. Jheenga Goa ^{B, G, H}  Riesengarnelen in scharfer Kokos-Curry-Sauce mit ausgewählten Gewürzen 22,00 €
- 80. Jheenga Mango ^{B, G, H} Riesengarnelen in Mandel-Mango-Sahne-Sauce 22,00 €

Enten-Spezialitäten

- 81. Ente Nilgiri ^{G, H} Entenbrustfilet gegrillt, mit Minze & Spinat in Kokosnussmilch-Sauce 15,90 €
- 82. Mango Ente ^{G, H} Entenbrustfilet gegrillt zubereitet in einer Mandel-Mango-Sahne-Sauce 16,50 €
- 83. Ente Jalfrezi ^G  Entenbrustfilet gegrillt mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Ingwer 15,90 €
- 84. Shiva Ente ^{G, H} Entenbrustfilet gegrillt in einer Tomaten-Mandel-Sahne-Sauce 16,50 €

