



Indische Spezialitäten

History (Bedeutung von „Shere Punjab“)

SHERE PUNJAB (sprich: schere punjab)

Maharaja Ranjit Singh wurde am 2. November 1780 als Sohn von Sirdai Maha Singh im Punjab geboren. Sein Vater herrschte über ein Gebiet im westlichen Punjab um Gujranwala. Zu dieser Zeit war der Punjab in verschiedene Gebiete mit separaten Herrschern aufgeteilt. Im Alter von 12 Jahren trat Ranjit das Erbe seines Vaters an. Nach mehreren Feldzügen einte er die verschiedenen Territorien und nahm am 12. April 1801 (dem Vaishaki Tag) den Titel eines Maharajas an. Die Hauptstadt seines Reiches war seit 1799 Lahore. 1802 eroberte er die heilige Stadt Amritsar. In den folgenden Jahren führte er Krieg gegen die Afghanen und vertrieb sie aus dem westlichen Punjab. Er eroberte die Provinz Multan im südlichen Punjab und nahm 1818 Peshawar ein. Weitere Eroberungen waren Jammu, Kaschmir (1819) und die Gebirgsstaaten nördlich von Anandpur, deren größter Kangra war.

Durch angeworbene Söldner aus Europa gelang es ihm seine Armee zu modernisieren und damit die erste moderne indische Armee zu formen. Das Resultat war ein mächtiger Staat Punjab, der als einziger nicht von den Briten kontrolliert wurde. Er brachte Recht und Ordnung und war für seine Toleranz anderen Religionen und Ethnien gegenüber berühmt. So schaffte er beispielsweise die "jizya" Steuer für Hindus und Sikh ab. Ranjit Singh starb am 27. Juni 1839 als gelähmter Mann.

Ranjit ist neben der Erinnerung als Schöpfer eines geeinten und mächtigen Punjab auch als Besitzer des Koh-i-noor Diamanten bekannt. Sein schönstes und am längsten währendes Werk ist die Verschönerung des Harmandir Sahib, des größten Heiligtums der Sikh. Aufgrund der großen Mengen an Marmor und Gold die hierfür verwendet wurden ist es auch als Goldener Tempel bekannt. Der Titel Sher-e-Punjab (Löwe vom Punjab) ist noch heute eine Respektbezeichnung für mächtige Männer.

Herzlich Willkommen!

Sehr geehrte Gäste,

wir begrüßen Sie herzlichst in unserem

indischen Spezialitätenrestaurant

„Shere Punjab“ in Schwabing.

All unsere Gerichte werden stets frisch und mit qualitativ

hochwertigen Zutaten, sowie exotischen indischen Ge-

würzen nach Originalrezeptur von ausgebildeten

Spezialitätenköchen für Sie zubereitet.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und

guten Appetit!

**Alle Gerichte auch
zum Mitnehmen und Liefern!**

www.shere-punjab.de

Mittagskarte

Mo - Fr 11:30 bis 15:00 Uhr, außer an Feiertagen.

Wir servieren zu jedem Mittagsgericht wahlweise Salat oder Tagessuppe.

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert.

Vegetarische Spezialitäten

- | | | |
|------------|--|-------------|
| 101 | Makhni Dal
Linsen nach indischer Art / Lentils indian style | 5,90 |
| 102 | Alu Palak
Kartoffeln in Spinatcreation / Potatoes in spinach creation | 5,90 |
| 103 | Mixed Vegetables
gemischtes Gemüse / Mixed vegetables | 5,90 |
| 104 | Palak Panir
frischer Spinat mit hausgemachtem Käse /
Fresh spinach with home made cheese | 6,90 |
| 105 | Mushroom Mattar Masala
frische Champignons und Erbsen gebraten in Masalasauc /
Fresh mushrooms and peas fried in masalasauc | 5,90 |
| 120 | Chili Panir (scharf)
hausgemachter Käse in scharfer indischer Chilisauce /
Home made cheese in hot indian chilisauce | 5,90 |
| 121 | Alu Gobi
Kartoffeln und Blumenkohl nach Punjabi Art /
Potatoes and cauliflower Punjabi way | 5,90 |

Mittagskarte

Mo - Fr 11:30 bis 15:00 Uhr, außer an Feiertagen.

Wir servieren zu jedem Mittagsgericht wahlweise Salat oder Tagessuppe.

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert.

Non Vegetarische Spezialitäten

- | | | |
|-----|--|------|
| 106 | Chicken Curry
Hühnerbrustfilet in kräftiger Currysauce / Tender chicken in curry sauce | 6,50 |
| 107 | Chicken Jalfrezi
Hühnerbrustfilet in exotisch pikanter Sauce
mit Zitronenspritzer / Tender chicken in exotic sauce | 6,50 |
| 108 | Chicken Palak
Hühnerbrustfilet in Spinatkreation / Tender chicken with spinach | 6,50 |
| 109 | Chili Chicken
Hühnerbrustfilet in indischer Chilisauce / Tender chicken in indian chilisauce | 6,50 |
| 113 | Chicken Tikka
im Tandoor gegrilltes mariniertes Hühnerbrustfilet mit Tandoori Sauce,
serviert auf heißer Platte / Tandoor grilled marinated chicken breast
with tandoori sauce, served on hot plate | 6,90 |
| 114 | Tandoori Chicken
in besonderer Gewürzmischung und Joghurt mariniertes Hähnchen,
im Tandoor gegrillt, mit Tandoori Sauce, serviert auf heißer Platte /
In a special blend of spices and Yogurt marinated chicken, grilled in the
tandoor, with tandoori sauce, served on hot plate | 6,90 |
| 115 | Butter Chicken
gegrilltes Hühnerbrustfilet in Tomaten-Buttercremesauce /
Grilled tender chicken in tomato-buttercremesauce | 6,90 |
| 116 | Chicken Tikka Masala (Spezialität des Hauses)
im Tandoor gegrilltes Hühnerbrustfilet in Masalasaucе /
Tender chicken grilled in tandoor with masalasaucе | 6,90 |
| 110 | Lamm Curry
Lammfleisch in kräftiger Currysauce / Lamb in currysauce | 6,90 |
| 111 | Lamm Vindalu (sehr scharf / spicy)
Lammfleisch mit Kartoffeln in sehr scharfer Sauce /
Lamb with potatoes in a spicy sauce | 6,90 |
| 117 | Dahi Gosht
Lammfleisch in würziger Joghurt Sauce / Lamb in a spicy yogurt sauce | 6,90 |
| 112 | Fisch Curry
Fischfilet in kräftiger Curry Sauce / fish fillet in a spicy curry sauce | 6,50 |

Vorspeisen

serviert mit 3 verschiedenen Dips /

Served with 3 different dips

- | | | |
|----|---|------|
| 1 | Papadams
zwei hauchdünne Linsenmehlkräcker /
Two pieces of pepper crusted crispy lentil crackers | 1,90 |
| 2 | Samosa
vegetarische Blätterteigtaschen /
The famous triangular vegetable filled pastries | 4,50 |
| 3 | Vegetable Pakoras
in Kichererbsenmehl gebackenes Gemüse /
Vegetables dipped in gram flour paste and deep fried | 3,90 |
| 4 | Onion Bhaji
in Kichererbsenmehl gebackene Zwiebelringe /
Onion rings dipped in gram flour paste and deep fried | 3,90 |
| 5 | Chicken Pakoras
in Kichererbsenmehl gebackenes Hühnerbrustfilet /
Chicken dipped in gram flour paste and deep fried | 4,50 |
| 6 | Fisch Pakoras
in Kichererbsenmehl gebackenes Fischfilet /
Fish dipped in gram flour paste and deep fried | 4,50 |
| 7 | Gemischter Vorspeisenteller
Mixed starter plate / Vegetable Pakoras, Chicken Pakoras | 5,90 |
| 70 | Gemischter Vorspeisenteller (für 2 Personen)
Mixed starter plate (for 2 persons)
Vegetable Pakoras, Chicken Pakoras, Samosa,
Papadams | 8,90 |

Suppen

Nach indischer Art

- | | | |
|----|--|------|
| 8 | Chickensuppe
Chicken soup | 3,50 |
| 9 | Linsensuppe
Lentil soup | 3,50 |
| 10 | Gemüsesuppe
Mixed vegetable soup | 3,50 |

Beilagen & Salate

- | | | |
|----|---|------|
| 17 | Portion Basmati Reis
Portion basmati rice | 2,00 |
| 18 | Khera Raita
Joghurt mit Gurken / Fresh yoghurt with grated cucumber | 2,50 |
| 28 | Boondi Raita
Joghurt mit kleinen Kichererbsenbällchen
fresh yoghurt with small chickpeaballs | 3,50 |
| 19 | Gemischter Salat
Mixed salad | 4,50 |
| 20 | Punjabi Salat
Rote Zwiebeln, Gurken, Tomaten in Zitronen-Masala-Dressing /
Red onions, cucumber, tomatos with lime-masala-dressing | 3,90 |
| 21 | Chicken Tikka Salat
Gemischter Salat mit mariniertem Hühnerbrustfilet,
im Tandoor gegrillt / Indian chicken salad | 6,50 |

Tandoori Brot Spezialitäten

frisch gebackenes Brot aus dem Tandoor Lehmofen /
Freshly baked bread from the tandoor clay oven

- | | | |
|----|--|------|
| 11 | Roti
Vollkorn-Fladenbrot vom Tandoor /
Wholemeal flatbread from the tandoor clay oven | 2,00 |
| 22 | Prantha
Mehrschichtiges, mit Butter zubereitetes Vollkornfladenbrot /
Wholemeal flatbread, multilayered, prepared with butter | 2,50 |
| 23 | Mint Prantha
Mehrschichtiges, mit Butter und Minze zubereitetes Vollkornfladenbrot /
Wholemeal flatbread, multilayered, prepared with butter and mint | 3,20 |
| 12 | Naan
Blattförmiges Fladenbrot vom Tandoor /
Leaf-shaped flatbread from the tandoor clay oven | 2,50 |
| 13 | Knoblauch Naan
Mit Knoblauch zubereitet / Prepared with garlic | 2,90 |
| 14 | Butter Naan
Mit Butter zubereitet / Prepared with butter | 2,90 |
| 15 | Cheese Naan
Mit Käse gefüllt / Filled with cheese | 3,50 |
| 16 | Chicken Tikka Naan
Mit gehacktem Chicken Tikka gefüllt / Stuffed with minced chicken tikka | 3,50 |

Hauptgerichte

Alle Hauptgerichte werden mit Basmati Reis serviert /
Served with basmati rice

Chicken Spezialitäten

- | | | |
|----|---|-------|
| 30 | Chicken Curry
Hühnerbrustfilet in kräftiger Currysauce /
Boneless chicken in currysauce | 9,90 |
| 31 | Chicken Jalfrezi
Hühnerbrustfilet in exotisch pikanter Sauce mit Zitronenspritzer /
Boneless chicken with ginger and capsicum in an exotic gravy | 10,90 |
| 32 | Chicken Palak
Hühnerbrustfilet in Spinatkreation / Boneless chicken cooked with spinach | 10,90 |
| 33 | Butter Chicken
gegrilltes Hühnerbrustfilet in Tomaten-Buttercremesauce /
Tender tandoori chicken pieces in a creamy-tomato based gravy | 11,90 |
| 34 | Chicken Vindalu (sehr scharf / very spicy)
Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln in sehr scharfer Sauce /
Chicken & baked potatoes cooked in a very spicy sauce | 10,90 |
| 35 | Chili Chicken (scharf / spicy)
Hühnerbrustfilet in indischer Chilisauce /
Boneless chicken in indian chilisauce | 10,90 |
| 72 | Chicken Korma
Hühnerbrustfilet in Joghurt-Cashew-Creme-Sauce /
Tender chicken pieces cooked in an almond creamsauce | 10,90 |
| 73 | Chicken Sabzi
Zarte Hühnerfleischstücke aus dem Lehmofen mit verschiedenem
frischen Gemüse in Masala Sauce / Tender chicken from clay oven with
various fresh vegetables in a masala sauce) | 11,50 |
| 74 | Mango Chicken
Hühnerbrustfilet in einer feinen Mangosauce /
Tender chicken pieces cooked in a fine mangocremsauce | 11,50 |
| 81 | Chicken Tikka Masala (Spezialität des Hauses)
im Tandoor gegrilltes Hühnerbrustfilet in spezieller
Masalasauce / Chicken grilld in Tandoor in special masalasauce | 11,90 |
| 86 | Chicken Chana Masala
Kichererbsen mit Hühnchen nach Punjabi Art /
Chickpeas with chicken on punjabi way | 11,50 |

Vegetarische Spezialitäten

- | | | |
|----|--|-------|
| 41 | Makhni Dal
Linsen nach indischer Art / Famous indian way cooked lentils | 8,90 |
| 42 | Mixed Vegetables
verschiedenes Gemüse nach indischer Art /
Mixed fresh vegetables in curry sauce | 9,50 |
| 43 | Bharta
frische Auberginen püriert mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer & Koriander /
Auberginen purée cooked with fresh tomatoes and herbs | 9,50 |
| 44 | Palak Panir
frischer Spinat mit hausgemachtem Käse /
Fresh home made cheese with spinach | 9,90 |
| 45 | Panir Makhni
hausgemachter Käse in Buttercremesauce /
Fresh homemade cheese in a butter-cream-sauce | 9,50 |
| 46 | Navrattan (Sabzi) Korma
verschiedenes Gemüse in Nussahnesauce mit
Mandeln und Rosinen / mixed fresh vegetables
cooked in nut-cream-sauce | 9,50 |
| 47 | Panir Tikka Masala
hausgemachter Käse gegrillt, in kräftiger Masala-Sauce /
Fresh home made cheese baked in masala sauce | 9,50 |
| 48 | Mushroom Mattar Masala
frische Champignons und Erbsen gebraten in spezieller Masala-Sauce /
Fresh mushrooms and peas in a curry-masala-sauce | 9,50 |
| 49 | Malai Kofta
hausgemachte Bällchen - bestehend aus frischem Gemüse, Käse und
Nüssen in leichter Cremesauce / Home made vege-balls, made of
fresh vegetables, cheese and nuts in a light cream sauce | 9,90 |
| 50 | Chili Panir (scharf / spicy)
hausgemachter Käse in Chili-Sauce /
Home made cheese in chili sauce | 9,50 |
| 67 | Mattar Panir
hausgemachter Käse mit Erbsen nach nordindischer Art /
Homemade cheese with peas according to North Indian style | 9,50 |
| 68 | Alu Gobi
Kartoffeln und Blumenkohl nach Punjabi Art /
Potatoes and cauliflower according to Punjabi way | 9,50 |
| 69 | Cholle Bathure
Kichererbsen nach Punjabi Art, dazu spezielles Fladenbrot / Indian national
dish, chickpeas cooked punjabi style and served with wok fried bread | 10,50 |
| 79 | Bhindi Masala
frische Okraschoten in fein gewürzter Masalasaucе /
Ladyfinger beans in a masala sauce | 10,50 |
| 80 | Alu Bengen
Kartoffeln und Auberginen nach indischer Art zubereitet /
Auberginen and potatoes cooked indian way | 9,50 |

Lamm Spezialitäten

- | | | |
|----|---|-------|
| 36 | Lamm Curry
Lammfleisch in kräftiger Currysauce / Lamb in currysauce | 11,50 |
| 37 | Lamm Vindalu (sehr scharf / very spicy)
Lammfleisch mit Kartoffeln in sehr scharfer Sauce /
Lamb and potatoes cooked in a tangy picant sauce | 11,90 |
| 40 | Lamm Palak
Lammfleisch in Spinatcreation / Lamb with spinach | 11,90 |
| 77 | Dahi Gosht
Lammfleisch in würziger Joghurt-Masala-Sauce /
Lamb cooked in a yoghurt-masala-sauce | 11,90 |
| 78 | Bhindi Gosht
frische Okraschoten, mit Lammfleisch in fein gewürzter Masalasauc /
Lamb cooked with ladyfinger beans in masala-sauce | 11,90 |
| 85 | Lamm Tikka Masala
Lammfilet im Tandoor gegrillt, in Masala-Sauce /
Lamb fillet in a masala-sauce | 12,90 |

Fisch Spezialitäten

- | | | |
|----|--|-------|
| 38 | Fisch Curry
Fischfilet in kräftiger Currysauce / Fish in currysauce | 10,90 |
| 39 | Jheenga Curry
Garnelen in feiner Currysauce / Prawns cooked in currysauce | 14,90 |
| 82 | Jheenga Masala
gebratene Garnelen in spezieller Masalasauc /
Prawns baked & cooked with fresh herbs masala, | 14,90 |
| 83 | Mango Jheenga
gebratene Garnelen in einer fein gewürzten Mangosauce /
Prawns cooked in a fine mango sauce | 14,90 |

Tandoori Spezialitäten

Alle Tandoori Gerichte werden auf heisser Grillplatte serviert.

Genießen Sie unsere Köstlichkeiten aus dem traditionellen Tandoor Lehmofen, die vor dem Grillen bis zu zwölf Stunden in speziellen Gewürzmischungen eingelegt werden. Zu allen Tandoori Gerichten servieren wir Basmati Reis und würzige Tandoori Sauce. / Enjoy our delicious dishes grilled in the Tandoor clay oven. Marinated in yoghurt and special spices up to twelve hours. All our Tandoori dishes are served with basmati rice and sauce.

- | | | |
|----|---|-------|
| 51 | Chicken Tikka
mariniertes, im Tandoor gegrilltes, Hühnerbrustfilet /
Marinated tender boneless chicken pieces, grilled in Tandoor | 11,50 |
| 52 | Phari Chicken Tikka
in frischer Minze und Spinat mariniertes Hühnerbrustfilet, im Tandoor
gegrillt / Roasted boneless chicken pieces, marinated in fresh
coriander & spinach pasie | 11,90 |
| 53 | Raschimi Kebap
in Joghurt und Cashewnüssen mariniertes Hühnerbrustfilet im Tandoor
gegrillt / Roasted boneless chicken pieces marinated in nut-cream-sauce | 11,90 |
| 54 | Lamm Tikka
mariniertes Lammfilet, im Tandoor gegrillt /
Grilled, marinated lamb filet pieces | 13,50 |
| 55 | Fisch Tikka
mariniertes Fischfilet, im Tandoor gegrillt / Grilled, marinated fish pieces | 11,90 |
| 56 | Tandoori Jheenga
marinierte Garnelen im Tandoor gegrillt /
Grilled indian style marinated king prawns | 15,90 |
| 57 | Mixed Grill
verschiedene Grillspezialitäten vom Tandoor /
Mixed barbecue from the tandoor clay oven | 14,50 |
| 58 | Tangri Kebap (vom Chefkoch empfohlen)
in einer speziellen Gewürzmischung und Joghurt mariniertes Hühnchen
im Tandoor gegrillt / In a special blend of spices and yogurt grilled
marinated chicken in the tandoor | 11,90 |
| 59 | Lamm Sheekh Kebap
frisch gehacktes Lammfleisch in Tandoor gegrillt, zubereitet mit Knoblauch,
Ingwer und Koriander / Fresh minced lamb grilled in tandoor, prepared
with garlic, ginger and coriander | 12,50 |
| 71 | Tandoori Chicken
in besonderer Gewürzmischung und Joghurt mariniertes Hühnchen, nach
Punjabi-Art im Tandoor gegrillt / Grilled in a special blend of spices and
yogurt marinated chicken, according to Punjabi style in the tandoor | 11,50 |
| 75 | Khas Pati Kebap
in Sahnesauce, Cashewnüssen und Cheddar Käse mariniertes Hühnerbrust-
filet, im Tandoor gegrillt / In cream sauce, cashew nuts and cheddar cheese
marinated chicken breast, grilled in the tandoor | 11,90 |
| 76 | Mutton Nilgiri
in frischer Minze und Spinat mariniertes Lammfilet, im Tandoor gegrillt /
Marinated in fresh mint and spinach lamb fillet, grilled in the tandoor | 13,90 |

Biryanis

Indische Reisspezialitäten / Indian rice specialties

- | | | |
|----|--|-------|
| 61 | Chicken Biryani | 10,50 |
| | gebratener Reis mit Hühnerfleisch, Nüssen und Rosinen, serviert mit Tandoori Sauce / Chicken fried basmati rice, garnished with nuts & raisins served with Tandoori sauce | |
| 62 | Lamm Biryani | 11,50 |
| | gebratener Reis mit Lammfleisch, Nüssen und Rosinen, serviert mit Tandoori Sauce / Lamb fried basmati rice, garnished with nuts and raisins served with Tandoori sauce | |
| 63 | Vegetarian Biryani | 9,90 |
| | gebratener Reis mit verschiedenem frischen Gemüse, Nüssen und Rosinen, serviert mit Tandoori Sauce / Mixed vegetables fried rice, garnished with nuts and raisins served with Tandoori sauce | |
| 64 | Jheenga Biryani | 14,90 |
| | gebratener Reis mit Garnelen, Nüssen und Rosinen, serviert mit Tandoori Sauce / Prawns fried rice, garnished with nuts and raisins served with Tandoori sauce | |

Enten Spezialitäten

- | | | |
|----|--|-------|
| 87 | Sabzi Ente | 13,90 |
| | knusprige Ente mit verschiedenem Gemüse, dazu Basmati Reis / Crispy duck with vegetables, served with basmati rice | |
| 88 | Chili Ente (scharf / spicy) | 14,50 |
| | knusprige Ente in indischer Chili-Sauce, dazu Basmati Reis / Crispy duck in an indian chilli sauce, served with basmati rice | |
| 89 | Mango Ente | 14,50 |
| | knusprige Ente in einer feinen Mango-Sauce, dazu Basmati Reis / Crispy duck in a fine mango sauce, served with basmati rice | |

Thalis

Serviert auf indischer Thali-Platte /

Served on indian Thali plate

- | | | |
|-----------|--|--------------|
| 25 | Vegetarian Thali | 11,90 |
| | Palak Panir, Makhni Dal, Papadam, Raita, kleiner Salat und Basmati Reis /
Served with salad and basmati rice | |
| 26 | Chicken Thali | 12,90 |
| | Butter Chicken, Chicken Palak, Papadam, Raita, kleiner Salat und
Basmati Reis / Served with salad and basmati rice | |
| 27 | Lamm Thali | 13,90 |
| | Lamm Vindalu (<i>scharf / spicy</i>), Lamm Palak, Papadam, Raita, kleiner Salat
und Basmati Reis / Served with salad and basmati rice | |
| 29 | Shere-Punjab Thali | 15,90 |
| | Butter Chicken, Chicken Tikka Masala, Palak Panir, Papadam, Raita,
kleiner Salat und Basmati Reis / Served with salad and basmati rice | |

Desserts

- | | | |
|----|--|------|
| 91 | Mango Creme
Mango Cream | 3,50 |
| 94 | Gulab Jamun
frittierte Milchteigbällchen in Honig getränkt (sehr süß) /
Fried milk pastry balls soaked in honey (very sweet) | 3,50 |
| 96 | Gajar Halwa
(Geriebene Karotten mit Mandeln und Pistazien mit Honig garniert /
Grated carrots with almonds, pistachios and honey) | 4,50 |
| 97 | Kulfi
Indische Eis Spezialität / Indian ice cream | 4,50 |
| 98 | Gebackene Banane
Gebackene Banane mit Honig und Mandeln /
baked bananas with honey and almonds | 4,50 |

Für Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen,
fragen Sie bitte unser geschultes Servicepersonal.

**Alle unsere Gerichte sind stets mit
qualitativ hochwertigen Zutaten vom
Spezialitätenkoch frisch zubereitet.**

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen und Liefern!

www.shere-punjab.de

Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0,2l	1,80	0,4l	2,90
Mineralwasser Flasche			0,7l	4,50
Stilles Wasser	0,2l	1,80	0,4l	2,90
Stilles Wasser Flasche			0,7l	4,50
Coca-Cola ^{1/13}	0,2l	2,20	0,4l	3,70
Coca-Cola Light ^{1/9/10/13}	0,2l	2,20	0,4l	3,70
Fanta ^{1/3}	0,2l	2,20	0,4l	3,70
Cola Mix ^{1/3/13}	0,2l	2,20	0,4l	3,70
Sprite	0,2l	2,20	0,4l	3,70
Eistee	0,2l	2,20	0,4l	3,70
Red Bull ^{1/3/15}	0,25l	3,50		
Tonic Water ¹⁴	0,2l	2,20		
Bitter Lemon ¹⁴	0,2l	2,20		
Ginger Ale ¹	0,2l	2,20		



Säfte

Apfelsaft	0,2l	2,20	0,4l	3,90
Orangensaft	0,2l	2,20	0,4l	3,90
Johannisbeersaft	0,2l	2,20	0,4l	3,90
Maracujasaft	0,2l	2,20	0,4l	3,90
Ananassaft	0,2l	2,20	0,4l	3,90
Kirschsaf	0,2l	2,20	0,4l	3,90
Bananensaft	0,2l	2,20	0,4l	3,90
Mangosaft	0,2l	2,20	0,4l	3,90
Lycheesaft	0,2l	2,20	0,4l	3,90
Cranberrysaft	0,2l	2,20	0,4l	3,90
Kiba	0,2l	2,20	0,4l	3,90
Saftschorle			0,4l	3,40

Indische Joghurt Getränke

Mango Lassi ^{1/8/9}	0,3l	3,20		
Jeera Lassi (salzig)	0,3l	2,70		

Warme Getränke

Kaffee				2,20
Milchkaffee				2,60
Cappuccino				2,60
Latte Macchiato				2,90
Espresso				2,20
Doppelter Espresso				2,90
Tasse Tee (Schwarzer / Kamille / Grüner / Jasmin / Pfefferminz / Früchte)				2,20
Indischer Masala Chai				2,60

Alkoholische Getränke

Biere

Helles vom Fass	0,4l	3,20
Radler	0,5l	3,20
Alkoholfreies Bier	0,5l	3,20
Dunkles Bier	0,5l	3,20
Pils ^{a,3}	0,3l	3,20
Weißbier vom Fass	0,5l	3,60
Dunkles Weißbier	0,5l	3,60
Leichtes Weißbier	0,5l	3,60
Alkoholfreies Weißbier	0,5l	3,60
Russ'n	0,5l	3,60
Cola Weizen ^{1,13}	0,5l	3,60
Indisches Bier	0,3l	3,50



Weine

Weiß

Pinot Grigio Italien, D.O.C 0,2 l 3,50 0,75 l 18,00

Leicht, spritziger Wein mit feiner Säure, trocken, voll und weich im Gaumen

Chardonnay Italien, D.O.C 0,2 l 3,50 0,75 l 19,00

breite, gefällige Art, trocken und harmonisch im Gaumen

Lugana Italien, D.O.C 0,2 l 4,90 0,75 l 24,00

fruchtig im Geschmack, wenig Säure, gutes Aroma

Indischer Weißwein 0,2 l 3,90 0,75 l 19,00

auf Anfrage

Rot

Merlot Italien, D.O.C 0,2 l 3,90 0,75 l 18,00

vollmundiger Wein, mit intensiv anhaltendem Geschmack

Cabernet Sauvignon Italien, D.O.C 0,2 l 3,90 0,75 l 18,00

berühmteste Rotweinrebe der Welt, reich an Farb- und Gerbstoffen

Nero D`Avola Italien, D.O.C 0,2 l 4,50 0,75 l 22,00

weicher, harmonischer Wein, reich, samtig, schmeichelnd und fordernd

Indischer Rotwein 0,2 l 3,90 0,75 l 18,00

auf Anfrage

Schorle & Sprizz

Weinschorle (weiß oder rot) 0,2l 2,90 0,4l 4,90

Aperol Sprizz ^{1/14} 0,2l 4,90

Veneto Sprizz ^{1/14} 0,2l 4,90

Hugo`s 0,2l 4,90

Prosecco

Valdo Prosecco Marca Oro ^w 0,10 l 3,50
0,75 l 23,00

Mit feiner eleganter Frucht und guter Fülle.
Nummer 1 der Prosecco Spumante in Deutschland.

Spirituosen

Whiskey

Ballantines	4 cl	4,90
J.Walker Red Label ¹	4 cl	4,90
J.Walker Black Label ¹	4 cl	6,50
Jack Daniels	4 cl	6,50
Chivas Regal ¹	4 cl	6,50

Rum

Havana Club 3 Jahre	4 cl	4,90
Havana Club 7 Jahre	4 cl	6,50
Myer`s	4 cl	5,90
Old Monk	4 cl	6,50

Vodka

Absolut	4 cl	5,90
Absolut Vanilla	4 cl	5,90
Grey Goose	4 cl	7,90

Gin

Gordon`s	4 cl	4,90
Tanqueray	4 cl	6,90
Bombay Sapphire	4 cl	6,90

Shots

Wodka	2 cl	2,90	4 cl	4,50
Mango-Schnaps	2 cl	2,90	4 cl	4,50
Tequila weiß oder braun	2 cl	2,90	4 cl	4,50
Williams Birne	2 cl	2,90	4 cl	4,50
Jägermeister	2 cl	2,90	4 cl	4,50
Ramazotti	2 cl	2,90	4 cl	4,50
Averna	2 cl	2,90	4 cl	4,50
Baileys ^{1/13}	2 cl	2,90	4 cl	4,50

Longdrinks (mit 4 cl Spirituose)

Wodka Red Bull ^{1/13/15}	7,90
Wodka Lemon ¹⁴	6,90
Wodka Cranberry	6,90
Campari Orange ¹	6,90
Bacardi Cola ^{1,13}	6,90
Gin Tonic ¹⁴	6,90
Jacky Cola ^{1/13}	7,90

Cocktails

Cuba Libre	6,90
Havana Club 3 years, Limette, Coca Cola ^{1/13}	
Caipirinha	6,90
Cahaça, Limette, Lime Juice, brauner Rohrzucker	
Mojito	7,50
Havana Club 3 years, frische Minze, Limette, Puderzucker, Soda	
Sex on the beach	6,90
Vodka, Pfirsichlikör, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine ^{1/3}	
Touch Down	6,90
Vodka, Apricot Brandy, Zitronensaft, Maracujasaft, Grenadine ^{1/3}	
Tequila Sunrise	6,90
Tequila, Zitronensaft, Grenadine, ^{1/3} O-Saft	
Pina Colada	6,90
Weisser Rum, Cocossirup, Ananassaft, Sahne	
Mango Colada	7,50
Weisser Rum, Cocossirup ¹ , Ananassaft, Sahne, Mangomark ¹	

Hard Stuff Cocktails

Mai Tai 7,90

Brauner Rum, weisser Rum, Jamaika Rum, Apricot Brandy, Mandelsirup¹, Lime Juice, Zitronensaft, Limette

Long Island Ice Tea 7,90

Weisser Rum, Vodka, Gin, Tequila, Triple sec, Zitronensaft, Coca Cola^{1/13}, Limette

Zombie 7,90

Brauner Rum, weisser Rum, Jamaika Rum, Cherry Brandy, Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine^{1/3}

Non Alcohol Cocktails

Fruit Punch (Alkoholfrei) 5,90

5 verschiedene exotische Säfte

Coconut Kiss (Alkoholfrei) 5,90

Ananassaft, Cocossirup¹, Grenadine^{1/3}, Sahne

Mango Coconut Kiss (Alkoholfrei) 5,90

Mangosaft, Cocossirup¹, Grenadine^{1/3}, Sahne, Mangomark¹

Virgin Caipi (Alkoholfrei) 5,90

Limetten, Lime Juice, Puderzucker, Ginger Ale¹

Zusatzstoffe:

1 - mit Farbstoff • 2 - mit Konservierungsstoffen • 3 - mit Antioxidationsmittel • 4 - mit Geschmacksverstärker • 5 - geschwefelt • 6 - geschwärzt • 7 - mit Phosphat • 8 - mit Milcheiweiß • 9 - mit Süßungsmittel • 10 - enthält eine Phenylalaninquelle • 11 - gewachst • 12 - mit Nitritpöckelsalz • 13 - koffeinhaltig • 14 - chininhaltig • 15 - Taurin

Shere Punjab

Leopoldstraße 43 · 80802 München

Tel.: 089 / 330 29 660

www.shere-punjab.de



Folgen Sie uns auf Facebook!

Preise in Euro incl. MwSt. und Bedienung