

SHANTHI



Sri-Lankische & Thailändische Küche

Speisekarte



Ayurveda Küche & Ayurveda Tee

Kaiserstr. 16 • 90763 Fürth • Tel : 0911 – 76 64 1588

www.shanthi-restaurant.de • info@shanthi-restaurant.de

AROGYA PARAMA LABHA

Gesundheit ist der ultimative "Profit"

AYUBOWAN

Begrüßen auf Sinhalesisch



SWADEE

Begrüßen auf Thaländisch



Herzlich willkommen im SHANTHI dem zauberhaften kleinen Ort der Geselligkeit, Gastfreundschaft und des guten Geschmacks!

Wir bieten Gerichte und Getränke aus unseren fernen Heimat Sri Lanka und Thailand und der Ayurvedischen Küche an - tauchen sie ein in die Vielfalt von bekannten und auch exotischen Düften, Gewürzen und Kostbarkeiten serviert mit Fleisch und Fisch; angereichert mit verschiedenen Gemüse- und Fruchtkomposition, sowie selbstgemachten Lassi (ayurvedisches Joghurt Getränk) Smoothies Und Desserts.

Für alle Gesundheitsbewussten empfehlen wir die täglich wechselnden Ayurveda Speisen, welchen heilende Wirkungen nachgesagt werden. Ziel der Ayurveda-Heilkunde ist es, den Körper zu entgiften und die Selbstheilungskräfte zu aktivieren. Dafür ist diese ausgewogene und fleischarme Küche hervorragend geeignet.

Für Fragen zu den Allergenen und auch bei anderen Wünschen steht Ihnen unser Personal gerne zur Verfügung.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt und einen guten Appetit!

Das **SHANTHI** Team

Vorspeisen SRI LANKA



9) Sri Lankan Gemüse Suppe^(D,G,L) (mit Ingwer, Curry Blätter und Rote Zwiebeln) 5,90 €

Pikante Gemüsesuppe mit Gemüse, Lemongras, Ingwer und Curryblätter (leicht scharf)

10) Amba Isso Salad^(A,B) 11,50 €

Mango-Garnelen-Salat, Warme Mango Scheiben mit Garnelen (B) , serviert mit Roti (hausgemachte Brot Art aus Weizenmehl (A), Kokosraspeln, Kokosöl und Salz)

11) Salad Ekatuwa^(C,E,G,I,L) 8,50 €

Gemischter Salat mit Bio Sprossen, Bio Blattsalat, Bio Spinat, Mais, gekochten Eiern (C), Cashewkerne (E) , Rote Beete, Karotten, Zwiebeln, Knoblauch mit Balsamico oder Joghurtdressing (G,I).

12) Malu Rolls^(D) 8,50 €

3x Pürierter Thunfisch (D), pürierte Kartoffeln und pürierte Karotten von Reis Teig umhüllt und gebacken, mit Mango Chutney

13) AVACADO-SOJA BOHNEN SALAT mit TUNFISCH 11,50 €

Gemischter Salat mit Bio Sprossen, Bio Blattsalat, Bio Spinat, Mais, Cashewkerne (E) , Rote Beete, Karotten, Zwiebeln, Knoblauch mit Balsamico oder Joghurtdressing (G,I).

14) Papadam^(D) 8,50 €

6x Frittierter Fladen aus Linsenmehl, serviert mit Kleiner gemischter Salat



Ayurveda Küche & Ayurveda Tee

Kaiserstr. 16 - 90763 Fürth - Tel : 0911 - 76 64 1588

www.shanthi-restaurant.de - info@shanthi-restaurant.de

☀ Vorspeisen THAILAND



- 15) SATE GAI** ^(E,H) **5,50 €**
3 Hähnchenspieße gewürzt mit Kurkuma und Kokos mit Erdnusssoße (E.H) (leicht scharf)
- 16) PO PIA** **5,50 €**
3 Hausgemachte Gebratene Vegetarische Frühlingsrollen mit versch. Gemüsefüllung
- 17) SOM TAM** ^(D) **10,50 €**
Papaya Salat mit Tomaten, Erdnüssen, Chili und Knoblauch (D) (scharf)
- 18) TOM YAM** ^(B,D) **mit Hähnchenfleisch 6,90 € / mit Garnelen 8,90€**
Suppe mit Gemüse und Kokosmilch, Lemongras, Galanga (Thailändischer Ingwer) mit Garnelen (B) oder Hähnchenfleisch (D) (scharf-sauer)
- 19) TOM KHA GAI** ^(B,D) **mit Hähnchenfleisch 6,90 € / mit Garnelen 8,90€**
Pikante Kokosmilchsuppe mit Gemüse, Lemongras, Galanga (Thailändischer Ingwer) und Korianderblätter, mit Garnelen (B) oder Hähnchenfleisch (D) (leicht scharf)



Ayurveda Küche & Ayurveda Tee

Kaiserstr. 16 • 90763 Fürth • Tel : 0911 – 76 64 1588

www.shanthy-restaurant.de • info@shanthy-restaurant.de

☀ Hauptgerichte SRI LANKA



****Alle Hauptgerichte werden mit den Reissorten: Roter Halbkornreis, Basmati Reis und Ingwer - Kurkuma Reis inklusive 2 Vegetarischer Currygerichte serviert.****

Fleisch- Fisch und Vegetarisches Curry gekocht mit Kokosmilch, Koriander, Kreuzkümmel, Pfeffer, Gelbwurz, Curryblättern, Chili, Curry Pulver, Frische Ingwer, Tamarinde (Tamarinden sind die Hülsen, „Schoten“ des Tamarindenbaums), Goraka (malabar Tamarinde) Zitronengras, Kardamom, Zimt, Nelken, Zwiebeln, Knoblauch und Grüner Pfeffer

52) Isso Curry ^(D) 22,50 €

Garnelen-Curry + 2 Vegetarische Currygerichte

20) Malu Curry ^(D) 24,50 €

Fischfilet-Curry (Schwertfisch)+ 2 Vegetarische Currygerichte

21) Harakmas Curry 22,50 €

Rindfleisch-Rinder Oberschale-Curry + 2 Vegetarische Currygerichte



22) Kukulmas Curry 19,50 €

Hähnchen-Curry + 2 Vegetarische Currygerichte



23) Vegetarische Curry 17,50 €

Roten Linsen mit Spinat + 2 Vegetarische Currygerichte

Bitte wenden Sie nächste seite zur Vegetarische Curry Gerichte Auswählen

Ayurveda Küche & Ayurveda Tee

Kaiserstr. 16 - 90763 Fürth - Tel : 0911 - 76 64 1588

www.shanthi-restaurant.de - info@shanthi-restaurant.de

☀ **Vegetarische Curry Gerichte** zur Auswahl (als Beilagen) **3,90 €**

- a) Rathuparippu Curry –Vegetarisches Curry aus Roten Linsen
- b)Bandakka Curry – Curry mit Okrabohnen
- c) Kesel Muwa Curry – Bananenblüten Curry mit Kokosmilch, Zwiebeln, Pfeffer
- d) Batu Curry– Auberginen Curry mit gebr. Auberginen in Kokosöl, Ananas, Zimt, Zwiebeln
- e) Karawila Beduma Curry – Bittergurken Curry, mit Kurkuma, Senfkörnern, Kreuzkümmel, Limette, Zwiebeln und Tomaten
- f) Pathola Curry–Schlangengurken Curry (ein Kürbisgewächs) mit Kurkuma, Senfkörnern, Limette, Zwiebelnund Tamarinde (Tamarinden sind die Hülsen, „Schoten“ des Tamarindenbaums)
- g) Murunga Curry – Meerrettichbaum Curry (auch Wunderbaum genannt)
- h)Kadala – Gekochte Kichererbsen
- i) Polsambal–Kokosraspeln mit Paprika, Limetten, Salz, Pfeffer und kleinen roten Zwiebeln
- j) Rathu Ala Curry –Rote Beete Curry
- k) Sautierten Kartoffeln -
Sautierten Kartoffeln-curry mit Kurkuma, Senfkörnen, Kreuzkümmel, Knoblauch, Zwiebeln, Salz und Pfeffer.



Alle Speisen können in den Schärfe – Stufen leicht scharf/ mittel scharf / scharf bestellt werden

Ayurveda Küche & Ayurveda Tee

Kaiserstr. 16 • 90763 Fürth • Tel: 0911 – 76 64 1588

www.shanthi-restaurant.de • info@shanthi-restaurant.de

☀ Sri Lankanisches stir- Fry (Deville) Speisen

Stir-Fry(Deville) Speisen ist ein beliebtes Essen in Sri Lanka. Stir-Fry(Deville) enthält gebratenes Fleisch , Fisch oder Garnelen und dazu Verschiedene Gemüse wie Lauch, Tomate, Zwiebeln und Tomatensauce, Sojasauce, Chilipaste, Zucker, Pfeffer und Sesamöl ,die wichtigste zutat ist der in dünne Streifen geschnittenen Ingwer(Khing).Der Ingwer gibt dem Gericht Seinen Charakteristischen Geschmack. Es wird mit Basmatireis Serviert.

55) Malu Devilled ^(D)	24,50 €
Fisch Filet Devilled(Schwertfisch) und Polsambal	
56) Harakmas Devilled	22,50 €
Rindfleisch Devilled und Polsambal	
57)Ku kulmas Devilled	19,50 €
Hähnchen Devilled und Polsambal	
58) Vegetarisches Devilled mit TOFU	17,50 €
Deville Gemüse,Sautierte kartoffeln und Polsambal	
59) Isso Devilled(D)	22,50 €
Garnelen Devilled und Polsambal	

****Alle Speisen können in den Schärfe – Stufen leicht scharf/ mittel scharf / scharf bestellt werden****



Ayurveda Küche & Ayurveda Tee

Kaiserstr. 16 • 90763 Fürth • Tel : 0911 – 76 64 1588

www.shanthi-restaurant.de • info@shanthi-restaurant.de

☀ Hauptgerichte THAILAND



****Alle Hauptspeisen können wahlweise kombiniert werden mit** :**

a) Garnelen	16,50 €
b) Ente	16,50 €
c) Rind	16,50 €
d) Hähnchenfleisch	12,50 €
f) Tofu	10,50 €

****Und in den Schärfe- Stufen (leicht scharf / mittel scharf / scharf) bestellt werden** !**

24) PHAD THAI(C,D,E,F,N)

Reisbandnudeln mit Ei, Tofu Gemüse (C,D,E,F,N)

25) GÄNG PET(D,I)

Rotes Curry mit Gemüse, Thai Basilikum und Jasminreis (D,I)

26) PHAD KRAPAO(D,I,N)

Gemüse mit Chili, Knoblauch und Thai Basilikum und Jasminreis (D,I,N)

27) GÄNG MASAMAN(D,E,I)

Masaman Curry mit Kartoffeln, Kokos, Erdnüssen und Zwiebeln mit Jasminreis

28) LAAB(D,I)

Mit Thai-Kräutern, Chili, würzig geröstete Reiskörner und Zwiebeln, dazu Klebreis (D,I)

61) Pad Khing

Pad Khing ist ein beliebtes Essen in Laos und Thailand. Pad Khing enthält gebratenes Fleisch oder Fisch oder Garnelen und dazu Verschiedene Gemüse wie Pilze, Tomate, Zwiebeln und die wichtigste zutat ist der in dünne Streifen geschnittenen Ingwer(Khing).Der Ingwer gibt dem Gericht Seinen Charakteristischen Geschmack. Es wird mit gekochten Duffreis Serviert.

62) Pat Prew Wan(Thai Sweet and Sour Stir-Fry)

Pad Prew Wan Diese thailändische Version von Sweet and Sour unterscheidet sich ein wenig von der klebrigen / süßen chinesisch-amerikanischen Version, an die wir alle eher gewöhnt sind. Der Hauptunterschied besteht darin, dass es sich hauptsächlich um Gemüse handelt, wobei Garnelen ein optionales Add-In sind. Es ist auch eher sauer als süß, was sehr gut zu den frischen Gurken im Endprodukt passt.



Ayurveda Küche & Ayurveda Tee

Kaiserstr. 16 - 90763 Fürth - Tel : 0911 – 76 64 1588

www.shanthi-restaurant.de - info@shanthi-restaurant.de

☀️ Deserts SRI LANKA



29) Wattalappan Pudding^(C,G) mit Milcheis 5,90 €

Kokosmilch, Eier, Pudding mit Palmzucker und grünem Kardamom (C)

30) Eis mit Früchten^(C) 5,90 €

Milcheis Vanille und Schokolade mit Früchten und Sahne

☀️ Deserts THAILAND



31) Gluy Tord^(C,G) 5,90 €

Gebackene Bananen mit Honig und Eis (G)

32) Kao Niew Dam 5,90 €

Schwarzer Klebereis in Kokosmilch, Taro (Wasserbrotwurzel, Wurzelgemüse) und Zucker

☀️ Für Kinder

33) Gebraten Reis mit Eier und Gemüse^(C) 8,50 €

34) Gebraten Nudeln mit Eier und Gemüse^(C) 8,50 €



Ayurveda Küche & Ayurveda Tee

Kaiserstr. 16 • 90763 Fürth • Tel : 0911 – 76 64 1588

www.shanthi-restaurant.de • info@shanthi-restaurant.de

☼ Inhaltstoffe

1) mit Farbstoffen, 2) mit Geschmacksverstärker, 3) mit Antioxidationsmitteln, 4) mit Konservierungsstoffen, 5) mit Schwefeldioxid, 6) mit Schwärzungsmitteln, 7) mit Phosphat, 8) mit Milcheiweiß, 9) Koffeinhaltig, 10) Chininhaltig, 11) mit Süßungsmitteln, 12) Taurin

☼ Allergene

A) Glutenhaltiges Getreide, B) Krebstiere und Erzeugnisse, C) Eier und Eiererzeugnisse, D) Fisch und Fischerzeugnisse, E) Erdnüsse und Erzeugnisse, F) Sojabohnen und Erzeugnisse, G) Milch u und Milcherzeugnisse, H) Schalenfrüchte und Erzeugnisse, I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse, J) Senf und Senferzeugnisse, K) Sesamsamen und Erzeugnisse, L) Schwefeldioxid und Sulphite, M) Lupinen und Erzeugnisse, N) Weichtiere und Erzeugnisse

☺ Genieße Sie Ihr Essen und kommen Sie wieder ☺

☺ Vielen Dank, dass Sie Ihre unvergessliche Zeit mit uns teilen. Wir versuchen immer, Ihnen unser Bestes zu geben.



Shanthi Restaurant Fürth 

www.shanthi-restaurant.de 

Ayurveda Küche & Ayurveda Tee

Kaiserstr. 16 - 90763 Fürth - Tel : 0911 - 76 64 1588

www.shanthi-restaurant.de - info@shanthi-restaurant.de