

Ménu

ENTRADAS



BANJAN  10

Láminas de berenjena fritas en salsa de tomate y especias con base de yogur con ajo.

HUMMUS  12

Cremosa mezcla de garbanzos, tahini, ajo, limón y yogur. (sésamo, legumbres)

BOLANI  13

Pan plano relleno de papas, cebollín, cilantro y especias. Acompañado con yogur natural y salsa de vinagre. (contiene gluten y lactosa)

PAKORA  12

Crujientes frituras de vegetales con una mezcla de harina de garbanzos y especias. Acompañada con salsa red chatni y green chatni. (contiene gluten y lácteos)

MALAI CHICKEN  12

Trozos de pollo marinados con una mezcla cremosa de yogur, queso philadelphia y especias indias.

ACOMPAÑAMIENTOS



CHALLOW  7

Arroz basmati con comino y cardamomo

NAAN  3

Pan plano tradicional (Garlic, Roghni, o butter +\$1.)

MAST O KHIYAR  10

Ensalada cremosa a base de yogur natural con pepino y menta. (contiene lácteos)

TABULE  7

Ensalada refrescante a base de bulgur, perejil fresco, cebollín, tomate y aceite de oliva con un toque de jugo de limón.

AFGHANI SALAD  6

Refrescante ensalada a base de pepino, tomate, cebolla morada, menta, perejil y zumo de limón.

RAITA  6

Ensalada cremosa a base de yogur con zanahoria, pepino y tomate con hierbas. (contiene lácteos)

KORMA KACHALO  10

Papas suaves con cilantro, jalapeño y cúrcuma.

PLATOS FUERTES - POLLO



CHICKEN TIKKA MASALA  19

Pollo marinado y cocinado con una salsa cremosa de tomate, hierbas y especias de la casa. (contiene lácteos)

CHICKEN BIRYANI  22

Arroz fragante con una mezcla de especias de la casa con salsa de yogur con tomate, tiernos trozos de pollo. (lácteos)

BONELESS CHICKEN KABOB  24

Brocheta de muslos de pollo marinado con nuestra salsa especial, servida con tomate asado a la parrilla, garden salad y challow.

BUTTER CHICKEN  20

Pechugas de pollo marinadas en yogur y especias tradicionales, cocinadas lentamente en una salsa de tomate, mantequilla y crema de leche.

CHICKEN KOOBIDEH  19

Brocheta de pollo marinado en especias, servido con tomate a la parrilla, garden salad y challow.

TANDOORI CHICKEN  22

Muslos de pollo marinado en yogur y especias de la casa, asadas a la parrilla, obteniendo una textura jugosa y un sabor ahumado.

KARAHI CHICKEN  22

Tierno pollo cocinado con tomates frescos y una mezcla especias. Acompañado con Challow. (lácteos)

TACOS DE POLLO 14

Carne de pollo cocinada en especias de la casa, aguacate y cebolla encurtida. Acompañada de salsa picante, chirimol y un aderezo cremoso a base de yogur.

PLATOS FUERTES - CARNE



MANTU  20

Dumplings al vapor rellenos de carne molida y cebolla, servidos con una salsa de lentejas amarillas y yogur con ajo. (contiene gluten, lácteos)

BEEF KOOBIDEH/ SEEKH KABOB  20

Brochetas de carne de res marinado en especias, servido con tomate a la parrilla, garden salad y challow

CHAPLI KABOB  16

Kabob de carne de res al estilo pashtún hechas en casa, condimentados con una mezcla de especias afganas. Acompañadas con pan Naan y ensalada. (contiene gluten)

NIHARI  22

Guiso suave de carne de res cocinado lentamente durante 6 horas en una mezcla de especias indias.

BEEF KABOB  22

Carne de res marinada con una mezcla de especias afganas, servido con garden salad y Challow.

TACOS DE RES 15

Carne de res cocinada en especias de la casa, aguacate y cebolla encurtida. Acompañado de salsa picante, chirimol y un aderezo cremoso a base de yogur.

PLATOS FUERTES - CORDERO



CHOPAN KABOB  45

Costillas de Cordero marinado con especias y asado a la parrilla, servido con cebolla morada y zumaque.

TACOS DE CORDERO  17

Carne de cordero cocinada lentamente con vino tinto y especias de la casa, aguacate y cebolla encurtida. Acompañado de un aderezo a base de yogur, queso crema y menta seca.

KABULI PALUO  35

Cordero tierno cocinado a fuego lento en una mezcla de especias aromáticas de Kabul en un arroz fragante con zanahoria y pasas.

GOAT/MUTTON KARAHI  40

Cordero tierno cocinado en karahi con tomate fresco, jengibre, semillas de cilantro y una mezcla de especias, acompañado con challow.

PLATOS FUERTES - MARISCOS



SALMON  29

Delicados filetes de salmón marinados en una mezcla hierbas y especias cocinados a la parrilla aportando un sabor profundo y un sutil toque ahumado.

MAHI-YE SHAH ´S  23

Filete de pescado a la parrilla marinado con yogur y especias, acompañado con arroz basmati y una salsa que especial.

SHRIMP MASALA 25 

Camarones al curry, con una salsa cremosa de leche de coco, tamarindo, cúrcuma y tomate. Servido con arroz aromático.

PLATOS VEGETARIANOS



SHAH ´S VEGETABLES  9

Coliflor, zanahoria, zucchini y brócoli salteados con mantequilla, sal y pimienta.

ASHAK  18

Dumplings rellenos de hongos, brócoli, coliflor, cebolla y chile verde, servidos con una salsa de lentejas amarillas y yogur con ajo.

ALOO PALAK  15

Suaves trozos de papas y espinaca con garam masala y cúrcuma.

GARDEN SALAD  11

Ensalada fresca de mezcla de lechugas, pimientos, tomate cherry, cebolla morada, pepino y aceite de oliva.

 Sin picante

 Picante moderado

 Leve picante

 Picante

PLATOS FUERTES - COMBINADOS



DUO KOOBIDEH 23 IMPERIAL

Beef koobideh y chicken koobideh servido con tomate a la parrilla, garden salsa y challow.

PLATOS PARA COMPARTIR



PLATO FAMILIAR 1 70

Mantu, beef kabob, beef y chicken koobideh, korma kachalo, challow, ensalada y naan.

(4 personas)

PLATO FAMILIAR 2 90

Mantu, Ashak, beef kabob, beef y chicken koobideh, korma kachalo, challow, ensalada y naan.

(5 - 6 personas)

PLATO FAMILIAR 3 180

Mantu, Chicken tikka masala, beef kabob, beef y chicken koobideh, boneless chicken, korma kachalo, challow, ensalada y naan.

(8 - 10 personas)

MENU DE NIÑOS



SHAH ´S BURGERS 8

Minihamburguesa tierna y jugosa de beef koobideh, servida en un suave pan casero recién horneado. Acompañada con papas fritas.

SHAH ´S NUGGETS 9

Nuggets de pollo empanizados, Acompañadas con papas fritas.

POSTRES



FIRNEE

5

Postre tradicional cremoso y suave elaborado con leche, agua de rosas, cardamomo, crema de leche y pistacho triturado. (hay opción deslactosada)

GAJAR HALWA

7

Postre tradicional de zanahoria cocinadas lentamente con leche, azúcar y cardamomo. Con un toque de nueces.

BAKLAVA

8

Capas de masa filo crujiente con relleno de pistacho y nueces remojadas en un delicioso almíbar de miel.

OPERA

11

Capas de bizcocho de almendra, café y ganache de chocolate oscuro.

PARIS-BREST

7

Masa choux horneada a la perfección relleno de una praliné mousseline de avellanas suaves y aromáticas terminando con un toque de azúcar glass y almendras.

CHEESECAKE VASCO

8

Cheesecake vasco cremoso, sedoso y de sabor intenso a queso. Puedes elegir un topping: Nocilla o crema de pistacho.

COFFEE FIRNEE

6

Adaptación de un postre tradicional, cremoso y suave elaborado a base de café, acompañado de una trufa.

KOLCHA

5

Galletas hechas en casa con una textura crujiente por fuera y suave por dentro, con una cubierta de sorbete de vainilla.

SHAH BROWNIE

6

Brownie chocolatoso, cubierto de un helado de vainilla hecho en casa.

MINI TARTALETAS

6

Base crujiente de masa sabblé rellena con una compota fresca de manzana verde, melocotón y crema pastelera.