



Menu

WELCOME TO SHAH JAHAN

Welcome to Restaurant Shah Jahan. Our name comes from the emperor who built the famous Taj Mahal in Agra, close to Delhi, as a tribute to his beloved wife Mumtaz. You'll find his story reflected in the restaurant and on our menu.

About Indian Food

Indian cuisine is all about mixing spices and flavors. Recipes and cooking styles vary across regions, depending on the weather, ingredients, and culture.

We follow both traditional and lesser-known methods to bring you the rich taste of Indian food, just as we've done for years here in Amsterdam.

Our chef uses fresh ingredients and special spice blends. Every dish is made to order with care.

If you prefer more or less spice, just ask our staff. We're happy to adjust it for you.

We hope you enjoy the food and feel at home with us.

Fresh New Look

Since June 2020, the restaurant has a fresh new look. With a modern style, peaceful background music, and the presence of Ganesha, we aim to create a relaxed and welcoming Indian atmosphere.

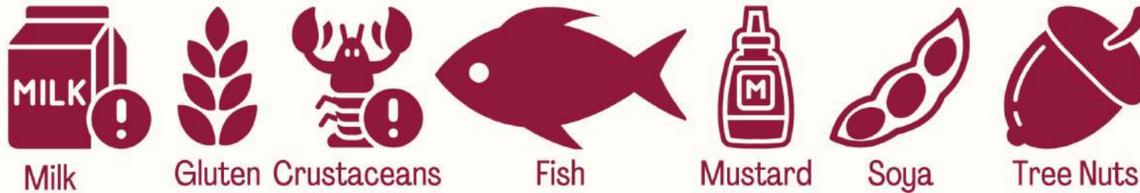
Indian food has changed a bit over time, but our heart is still with the classics. We offer a variety of tandoori dishes, curries, and vegetarian meals.

At Shah Jahan, we serve tasty, pure, and affordable food, and we look forward to sharing the flavors of India with you.

ALLERGY

Our dishes may contain different allergens. If you have any questions or concerns, please speak to a member of our staff.

Onze gerechten kunnen verschillende allergenen bevatten. Heeft u vragen of opmerkingen, neem dan gerust contact op met een van onze medewerkers.



SPICE LEVEL



CHEF'S RECOMMENDATION SYMBOL

This symbol highlights dishes especially recommended by our chef for their flavour, balance and popularity with guests.

Dit symbool geeft gerechten aan die door onze chef worden aanbevolen vanwege hun smaak, balans en populariteit bij onze gasten.



Recommendation

FOLLOW US ONLINE

Want to see the latest dishes and behind-the-scenes moments? Follow us on social media to stay up to date with our food, specials, and more.

Wil je onze nieuwste gerechten en een kijkje achter de schermen zien? Volg ons op social media en blijf op de hoogte van ons eten, specials en meer.

Follow us: [@restaurantshahjahan](#)

COMPLETE MENU OPTIONS

We offer a variety of set menus featuring some of our favourite dishes. Each comes with a starter, main, rice or naan, and finishes with traditional Indian kheer. There are options with meat, fish, vegetarian dishes and meals for children.

Shahjahan Menu

€34

Samosa, Chicken Tikka, Lamb Bhuna, Pilau Rice, Naan,
Dessert: Kheer

Mumtaz Menu

€33

Onion Bhaji, Chicken Tikka Massala, Palak Paneer, Pilau Rice, Naan,
Dessert: Kheer

Fish Menu

€34

Samosa, Fish Tikka Tandoori, Aloo Matter, Rice, Naan,
Dessert: Kheer

Vegetarian Menu

€30

Onion Bhaji, Paneer Makhani, Aloo Matter, Pilau Rice, Naan
Dessert: Kheer

Children's Menu

€25

Dal Soup, Butter Chicken, Pilau Rice or Naan
Dessert: Kheer

Each menu is crafted to offer a complete and satisfying Indian dining experience.
You'll find one that's just right for you.

STARTERS | VOORGERECHTEN

- 1. SPICEY CHICKEN WINGS** €7
- 2. SAMOSA**   €5.5
Flaky pastry shells stuffed with delicious mixed vegetables.
Gefrituurde bladerdeeg envelop gevuld met gemengde groenten.
- 3. ONION BHAJEE**   €5.5
Deep fried Spanish onions with spices and wheat flour.
Gefrituurde Spaanse uien met kruiden en linzenmeel.
- 4. CHICKEN CHAT**    €6.5
Roasted boneless chicken prepared with Indian spices, sweet/sour spiced.
Geroosterd stukjes kipfilet met Indiase kruiden, zoet/zuur gekruid.
- 5. BUTTERFLY PRAWNS**    €11.5
Deep fried prawns to perfection in tasty lime juice with season herbs.
Garnalen gefrituurd met seizoenkruiden.
- 6. PANEEER PAKORA**    €6
Homemade cheese, mixed with medium hot Indian spices, gramflour, fried and served with salad.
Zelfgemaakte kaas, gemengd met medium hete Indiase kruiden en kikkererwten meel, gefrituurd en geserveerd met sla.
- 7. CHICKEN PAKORA**   €6
Chicken, mixed with medium hot Indian spices and gramflour, fried and served with salad.
Kip, gemengd met medium hete Indiase kruiden en kikkererwten meel, gefrituurd en geserveerd met sla.
- 8. PRAWN TIKKA**    €12
King prawn grilled in clay oven.
Garnalen geroosterd in kleioven.
- 9. TANDOORI MIX STARTER**   €12
Boneless chicken, Lamb, King prawn.
Gegrilde kipfilet, Lams, Garnalen geroosterd
- 10. SHRIMP PURI**     €7.5
Shrimp baked with capsicum, onions, garlic and served with fried bread.
Kleine garnalen gebakken met paprika, uien, knoflook en geserveerd met gefrituurd brood.
- 11. CHANA PURI**    €7.5
Chick peas cooked with capsicum, onions, garlic and served with fried bread.
Witte kikkererwten bereid met paprika, uien, knoflook en geserveerd met gefrituurd brood.
- 12. SHAHJAHAN PLATTER (For 2 people)**   €14
Special assortment of starters, selected by our chef.
Een assortiment van voorgerechten speciaal geselecteerd door onze chef-kok.

SOUPS

- 13. DAL SOUP**  €4.95
Lentil soup | Linzensoep
- 14. MULIGATAWNY SOUP**  €4.95
Chicken soup with lentils | Kippensoep met linzen
- 15. YEKHNI SOUP**  €4.95
Chicken soup | Heldere kippensoep

MAIN DISHES | HOOFDGERECHTEN

Selections from the Tandoor Oven | Selecties uit de Tandoor oven

Tandoori dishes are served with rice and vegetable curry sauce.

Tandoori gerechten worden geserveerd met rijst en groente curry saus.

- | | |
|---|--------------|
| 16. MIXED GRILL  | €23 |
| Mixture of tandoori chicken, chicken tikka, lamb tikka, seekh kabab and tandoori prawns.
Mix van kip tandoori, kip tikka, lams tikka, seekh kabab en tandoori garnalen. | |
| 17. TANDOORI CHICKEN  | €19.5 |
| Grilled 1/2 chicken in two pieces, marinated in tandoori sauce.
Gegrilde halve kip in twee stukken gemarineerd in tandoori saus. | |
| 18. CHICKEN TIKKA TANDOORI  | €20 |
| Grilled boneless chicken, marinated in tandoori sauce.
Gegrilde kipfilet gemarineerd in tandoori saus. | |
| 19. LAMB TIKKA  | €20.5 |
| Pieces of lamb marinated in tandoori sauce.
Lamsvlees gemarineerd in tandoori saus. | |
| 20. TANDOORI PRAWNS  | €23 |
| King prawns marinated in tandoori sauce.
Garnalen gemarineerd in tandoori saus. | |
| 21. FISH TIKKA TANDOORI  | €21 |
| Fish filets marinated in tandoori sauce.
Vis filets gemarineerd in tandoori saus. | |
| 22. TANDOORI SHEEKH KEBAB  | €20 |
| Grilled minced lamb mixed with Indian spices.
Gegrilde lamsgehakt gemengd met Indiase kruiden. | |
| 23. GARLIC CHICKEN TIKKA  | €20.5 |
| Chicken rubbed with garlic, marinated in a spicy sauce, finished in the Tandoor.
Kipstukken ingesmeerd met knoflook en gemarineerd in een kruidige saus, afgemaakt in de Tandoor. | |
| 24. TANDOORI PANËER TIKKA (Vegetarian)  | €20 |
| Juicy chunks of cottage cheese with herbs, grilled with fresh paprika and onions.
Sappige stukjes Indiase cottage cheese bestrooid met kruiden en gegrild met verse paprika en uien. | |
| 24A. TANDOORI LAMB CHOP  | €23.5 |
| Spiced marinated lamb chop grilled in the tandoori oven.
Gekruide gemarineerde lamskotelet, geroosterd in de Tandoor. | |
| 24B. TANDOORI SOYA CHAP  | €20 |
| Spiced marinated soya grilled in the tandoori oven
Gekruide gemarineerde soja gegrild in de tandoori oven | |

CURRY DISHES FROM THE TANDOOR | CURRYGERECHTEN VAN DE KLEI OVEN

All our chicken, lamb and fish meals are prepared with filets.
Al onze vlees en vis gerechten bereiden we met filets.

All curry dishes are served with rice | Alle gerechten worden geserveerd met rijst.

25. CHICKEN TIKKA MASSALA

Marinated chicken, grilled and cooked with capsicum and onions.
Gemarineerde kip, gegrild en gestoofd met paprika en uien.

€19.5

26. BUTTER CHICKEN

Boneless chicken marinated and grilled in tandoori oven, cooked in a creamy sauce with almond slices, Indian spices, fresh tomatoes and coconut powder.
Gemarineerde kipfilet gegrild en gestoofd in een romige saus, amandelschaafsel, Indiase kruiden, verse tomaten en kokospoeder.

€20.5

27. CHICKEN SHARABII

Marinated chicken grilled and cooked in a coconut sauce, cashew powder & Tia maria.
Gemarineerde kip, gegrild en gestoofd in romige kokossaus, cashewnoten poeder en Tia maria.

€19.5

28. CHICKEN REZALA

Marinated chicken, grilled and cooked in gravy with lemon, onion, ginger, cashew powder, and sugar.
Gemarineerde kip, gegrild en gestoofd in een dikke saus bereid met citroen, uien, gember, cashewnoten poeder en suiker.

€19.5

29. CHICKEN KURMA

Boneless chicken marinated and grilled and cooked in a creamy sauce with coconut powder, almond, sugar & raisins.
Gemarineerde kipfilet gegrild en gestoofd in een romige saus met kokospoeder, amandelen, suiker & rozijnen.

€20

30. CHICKEN TIKKA SAAG

Boneless chicken, marinated and grilled in the tandoor, cooked with spinach.
Gemarineerde kipfilet gegrild en gestoofd met spinazie.

€19.5

31. CHICKEN TIKKA BHUNA

Chicken tikka cooked with lot of onions, tomatoes, ginger and garlic.
Kip tikka bereid met veel uien, tomaten, gember en knoflook.

€19

32. CHICKEN HARIYALI

Boneless chicken in a rich sauce of spinach, mint and cashew nuts.
Kipfilet bereid in een rijke en romige saus van spinazie, mint en cashewnoten.

€19

33. CHICKEN JHAL FRIAZI

Chicken cooked with onions, tomatoes, green pepper, capsicum, ginger & garlic.
Kip bereid met uien, tomaten, groene peper, paprika, gember en knoflook.

€19

34. CHICKEN DHANSAK

Boneless chicken marinated, grilled in tandoori oven, cooked with split lentils, pineapple, lemon, chilli & sugar.
Gemarineerde kipfilet gegrild en gestoofd met spliterwten, ananas, citroen, chili & suiker.

€19

35. CHICKEN MADRAS

Boneless chicken marinated and grilled and cooked with lemon in thick gravy.
Gemarineerde kipfilet gegrild en gestoofd met citroen in dikke saus.

€19.5

36. CHICKEN VINDALOO

Boneless chicken marinated and grilled in tandoori oven, cooked with potatoes in thick gravy.
Gemarineerde kipfilet gegrild en gestoofd met aardappel in dikke saus.

€19.5

37. CHICKEN KARAHII

Boneless chicken marinated and grilled in tandoori oven, cooked with herbs, onion and tomatoes. Served in a sizzeler.
Gemarineerde kipfilet gegrild en gestoofd met kruiden, ui tomaat. Geserveerd op een sizzeler.

€20

38. LAMB TIKKA MASSALA

Marinated lamb, grilled and cooked with capsicum and onions.
Gemarineerd lamsvlees, gegrild en gestoofd met paprika en uien.

€20.5

39. LAMB BHUNA

Lamb tikka cooked with lot of onions, tomatoes, ginger and garlic.
Lamsvlees tikka bereid met veel uien, tomaten, gember en knoflook.

€20.5

40. LAMB JHAL FRIAZI

Lamb cooked with onions, tomatoes, ginger, capsicum, green pepper & garlic.
Lamsvlees bereid met uien, tomaten, gember, paprika, groene peper & knoflook.

€20.5

41. LAMB KURMA

Lamb cooked in a creamy sauce with coconut powder, almond, sugar & raisins.
Lamsvlees gestoofd in een romige saus met kokospoeder, amandelen, suiker en rozijnen.

€20

42. LAMB DHANSAK

Lamb cooked with split lentils, pineapple, lemon, chilli & sugar
Lamsvlees gestoofd met spliterwten, ananas, citroen, chili en suiker

€20

43. LAMB SAAG

Lamb cooked with spinach.
Lamsvlees gestoofd met spinazie.

€20

44. BALTI GOSHT

Tandoori pieces of lamb prepared in medium masala sauce with green herbs.
Tandoori stukjes lamsvlees bereid in milde massala saus met groene kruiden.

€20.5

45. MIX KARAHII

Mix of grilled chicken, lamb and prawns cooked with herbs, onion and tomatoes.
Mix van gegrilde kip, lamsvlees en garnalen gestoofd met kruiden, ui en tomaat.

€20.5

46. LAMB MADRAS

Lamb curry cooked with lemon in thick gravy.
Lamsvlees curry gestoofd met citroen in dikke saus.

€20.5

47. LAMB VINDALOO

Lamb curry cooked with potatoes in thick gravy.
Lamsvlees curry gestoofd met aardappel in dikke saus.

€20.5

48. LAMB ROGA JOSH

Medium hot Lamb curry with lots of tomato paste & fresh tomato.
Mild hete Lamsvlees kerrie met veel tomatenpuree en vers tomaat.

€21

48A. LAMB CHOP MASSALA

Spiced marinated lamb chop with curry sauce.
Gekruide gemarineerde lamskoteletten bereid in kerriesaus.

€23

FISH DISHES | VISGERECHTEN

All dishes are served with rice | Alle gerechten worden geserveerd met rijst.

49. KING PRAWN KURMA

Marinated king prawn, grilled and cooked in a creamy sauce, coconut powder, almond, sugar & raisins.

Grote gemarineerde garnalen gegrild en gestoofd met paprika en uien.

50. KING PRAWN MASSALA

Marinated king prawn, grilled and cooked with capsicum and onions.

Grote gemarineerde garnalen gegrild en gestoofd met paprika en uien.

51. KING PRAWN JHAL FRIAZI

Marinated king prawn, grilled and cooked in a curry sauce with tomatoes, onions, Indian spices and capsicum.

Grote gemarineerde garnalen, gegrild en gestoofd in een kerriesaus met tomaten, ui, Indiase kruiden en paprika.

52. KING PRAWN BHUNA

Marinated king prawn, grilled and cooked in a sauce with onions, tomatoes ginger and garlic.

Grote gemarineerde garnalen, gegrild en gestoofd in tomaat, uien, gember en knoflook saus.

53. KING PRAWN MADRAS

Marinated king prawn, grilled and cooked with lemon in thick gravy.

Grote gemarineerde garnalen, gegrild en gestoofd met citroen in dikke saus.

54. KING PRAWN VINDALOO

Marinated king prawn, grilled and cooked with potatoes in thick gravy.

Grote gemarineerde garnalen, gegrild en gestoofd met aardappel in dikke saus.

55. KING PRAWN SAAG

Marinated king prawn, grilled and cooked with spinach and authentic green herbs.

Grote gemarineerde garnalen, gegrild en gestoofd met spinazie en authentieke groene kruiden.

56. SHRIMP CURRY

Shrimp cooked in thick gravy.

Garnalen gekookt in een dikke saus.

57. SHRIMP MADRAS

Shrimp cooked with lemon in thick gravy.

Garnalen gestoofd met citroen in dikke saus.

58. SHRIMP VINDALOO

Shrimp cooked with potatoes in thick gravy.

Garnalen gestoofd met aardappel in een dikke saus.

€23 59. FISH CURRY

Fish filets cooked in thick gravy.

Vis filets gestoofd in een dikke saus.

€23 60. FISH KURMA

Fish filets cooked in a creamy sauce, coconut powder, almond, sugar & raisins.

Vis filets gestoofd in een romige saus, kokospoeder, amandelschijfjes, suiker en rozijnen.

€23 61. FISH BHUNA

Fish filets cooked in a medium hot sauce with lots of onions, tomatoes, ginger and garlic.

Vis filets bereid in een milde saust met veel uien, tomaten, gember en knoflook.

€23 62. FISH MADRAS

Fish filets cooked with lemon in thick gravy.

Vis filets gestoofd met citroen in dikke saus.

€23 63. FISH VINDALOO

Fish filets cooked with potatoes in thick gravy.

Vis filets gestoofd met aardappel in een dikke saus.

BIRYANIS

Served with Raita | geserveerd met Raita

€23 64. CHICKEN TIKKA BIRYANI

Boneless Chicken tikka cooked with rice and spices.

Gemarineerde kipfilet gegrild en gestoofd, bereid met rijst en kruiden.

€23 65. LAMB BIRYANI

Lamb cooked with rice and spices.

Lamsvlees bereid met rijst en kruiden.

€22.5 66. VEGETABLE BIRYANI

Rice and vegetables cooked together with spices.

Rijst en groenten samen gekookt met kruiden.

€22.5 67. KING PRAWN BIRYANI

King prawns cooked with rice and spices.

Grote gemarineerde garnalen gegrild en gestoofd, bereid met rijst en kruiden.

VEGETABLE DISHES | GROENTENGERECHTEN

Vegetable main dishes are served with Rice. | Groente hoofdgerechten worden geserveerd met rijst

68. VEGETABLE KURMA

Mix vegetable cooked in a creamy sauce, coconut powder, almond, sugar & raisins.
Groente mix gestoofd in een romige saus, kokospoeder, amandelschijfjes, suiker en rozijnen.

€18

74. BOMBAY ALOO

Potatoes in hot curry saus.
Aardappelen in hete currysaus.

€16

69. PANEER BUTTER MASSALA

Homemade cheese cooked in butter with sugar, cashew powder and creamy sauce.
Zelfgemaakte kaas gestoofd in boter met suiker, cashewnoten poeder & roomsaus.

€17.5

75. MASHROOM BHAJI

Mushrooms cooked with tomatoes, onions and butter.
Champignons gestoofd met tomaten, uien en boter.

€15

70. MIX VEGETABLE CURRY

Mix vegetable cooked in thick gravy.
Groente mix gestoofd in een dikke saus.

€15

76. BHINDI BHAJI

Fresh lady's finger, medium hot with onion and fresh tomato.
Verse okra, mild heet, met uien en verse tomaten.

€16.5

71. PALAK PANEER

Home made cheese cooked with spinach
Zelfgemaakte kaas in roomsaus met spinazie.

€17

77. TARKA DAL

Indian lentils cooked with butter.
Indiase linzen gestoofd met boter.

€15

72. PANEER BUTTER MASSALA

Home made cheese cooked with creamy sauce.
Zelfgemaakte kaas in roomsaus.

€17.5

78. ALOO MATTER

Potatoes and peas in curry sauce.
Aardappelen en erwten in kerriesaus.

€15

73. MATTER PANEERI

Peas and home made cheese in curry sauce.
Kaas van het huis en erwten in currysous.

€16

79. CHANA MASSALA

Chickpeas in medium hot curry saus with onion and fresh tomato.
Kikkererwten in medium hete currysous met uien en verse tomaten.

€15

80. ALOO GOBHI

Potatoes and cauliflower in curry sauce.
Aardappelen en bloemkool in currysous

€15

SIDES | BIJGERECHTEN

81. MIXED SALAD

82. RAITA

Yogurt with cucumber, tomato, sugar and salt.
Yoghurt met komkommer, tomaat, suiker en zout.

€4

90. PESHWARI NAAN

Indian bread filled with sugar, cashew powder and raisins.
Indiaas brood gevuld met suiker, cashewnotenpoeder en rozijnen.

€5

83. PAPADUM

Crispy lentil wafers.
Knapperige linzen broodjes.

€1

91. CHEESE NAAN

Naan filled with homemade cheese.
Naan gevuld met zelfgemaakte kaas.

€5

84. PLAIN NAAN

Indian bread baked in the tandoori oven.
Indiaas brood uit klei oven.

€3

92. CHEESE GARLIC NAAN

Naan filled with homemade cheese and garlic.
Naan gevuld met zelfgemaakte kaas en knoflook.

€6

85. BUTTER NAAN

Soft bread with butter.
Zacht brood met boter.

€4

93. PARANTA

Brown bread prepared with butter.
Bruin brood bereid met boter.

€4.5

86. ONION NAAN

Indian bread filled with onion and spices.
Indiaas brood gevuld met uien en kruiden

€4.5

94. ROTI

Round, thin sliced, Indian brown bread.
Rod dun Indiaas bruinbrood.

€3

87. GARLIC NAAN

Indian bread filled with garlic.
Indiaas brood gevuld met knoflook.

€4.5

95. ALOO PARATHA

Layered whole wheat bread with seasoned potatoes.
Gelaagd volkorenbrood met gekruide aardappelen.

€4.5

88. KULCHA NAAN

Indian bread filled with vegetables and spices.
Indiaas brood gevuld met groente en kruiden.

€4.5

96. JEERA RICE

Indian rice with spices.
Indiase rijst met kruiden.

€3.5

89. KEEMA NAAN

Indian bread filled with spicy minced lamb.
Indiaas brood gevuld met gekruide lamsgehakt.

€5

97. MIXED PICKLE

€2.5

98. MANGO CHUTNEY

€2.5

DRINKS & BEVERAGES | DRANKENKAART

BEVERAGES & LASSI

STILL MINERAL WATER	€3
COCA-COLA LIGHT ZERO	€3.25
7-UP	€3.5
ORANGE SODA	€4
GINGER ALE	€4
APPLE JUICE	€4
FRESH ORANGE JUICE	€4.5
MANGO LASSI	€4.5
YOGURT LASSI (Sweet or Salted)	€4.5

SPIRITS

YOUNG Jenever	€5
BACARDI	€5.5
VODKA	€6
GIN	€6
INDIAN RUM	€6
BALLANTINE'S	€6
JOHNNIE WALKER RED LABEL	€6
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	€7
Jameson	€7
Chivas Regal	€7

BEER

KING COBRA (8% Alc)	€12.5
INDIAN BEER COBRA	SMALL €4.5 LARGE €8
INDIAN BEER KINGFISHER	SMALL €4.5 LARGE €8
AMSTEL WHITE (Non-Alcoholic)	€4.5
WHITE BEER	€4.5
PALM	€5.5
DUVEL	€6
HEINEKEN (Regular)	€4

COGNAC

ARMAGNAC	€7.5
CALVADOS	€7.5
COURVOISIER V.S.O.P.	€7.5
MARTELL V.S.O.P.	€7.5
RÉMY MARTIN V.S.O.P.	€7.5
HENNESSY	€7.5

APERITIFS

SHERRY (Medium or Dry)	€5.5
MARTINI (Red or White)	€5.5
PORT (Red or White)	€5.5
Campari	€5.5