INDIA ROYALE

Vores
MENUKORT

start middagen med et dejligt glas bobler eller rosé...
- se udvalget i vores vinkort.

MÅNEDENS MENU

Hver måned har vi en ny menu som kokken har sammensat.

Spørg venligst din tjener om hvad denne måneds menu indeholder.

DKK 249,- pr. person
(min. 2 personer)

MENU OF THE MONTH

Each month we present new menu, created by the chef.

Please ask your waiter about what this month's menu contains.

DKK 249,- per person
(min. 2 persons)

FORRETTER - STARTERS

1. Pappadams (G, V) — 35 DKK

2 tynde sprøde snack med mint, mango og chili chutney.
2 thin crispy snack with mint, mango and chilli chutney.

2. Tandoori Platter (G) — 135 DKK

Blandet tallerken af seekh kebab, chicken tikka og tandoori chicken.
Mixed plate of seekh kebab, chicken tikka and tandoori chicken.

3. Veg samosa (V) — 59 DKK

2 samosa med kartofler, ærter, stegt i velkrydret dej.
2 samosa with potatoes, peas, coriander, fried in spicy batter.

4. Seekh kebab (G) — 79 DKK

Hakket lammekød, koriander, frisk og stærkt krydret og bagt i tandoor.
Minced lamb, coriander, fresh and spicy seasoned and baked in tandoor.

5. Malai chicken tikka (G) — 79 DKK

Kylling marineret med yoghurt, ost, koriander, bagt i tandoor med frisk peberfrugt.
Chicken marinated in yogurt, cheese, coriander, baked in tandoor with fresh bell pepper.

6. Fish pakora — 79 DKK

Frisk fisk stegt med blanding af chili og hvidløg.
Fresh fish fried with mixture of chilli and garlic.

7. Onion Bhaji Rings (G, V) — 59 DKK

India Royale's løgringe stegt i krydret dej.
India Royale's onion rings fried in spicy batter.

8. Samosa chaat with chana (V) — 79 DKK

En sprød samosa serveret med kikærter, yoghurt og toppes med forskellige krydderier og saucer.
A crispy samosa served with chickpeas, yogurt and topped with various spices and sauces.

9. King prawn pakora (G) — 79 DKK

Kongerejer stegt i velkrydret dej.
King prawns fried in spicy batter.

10. Soup — 69 DKK

Vælg mellem kylling, tomat eller vegetar.
Choose between chicken, tomato or vegetable.

11. Chili paneer tikka (G, V) MUST TRY — 79 DKK

Terninger af indisk hytteost, krydret med hvidløg, ingefær, chili og soja blandet med peberfrugter og chili.
Cubes of cottage cheese flavored with garlic, ginger, chilli and soya sauce tossed with peppers and chillies.

(G) = Gluten free
(V) = Vegetarian

HOVEDRETTER - MAIN COURSES

KYLLING - CHICKEN

12. India Royale chicken (G) — 139 DKK

Kyllingefilet lavet efter kokkens egen opskrift.
Chicken fillet made by the chef's own recipe.

13. Butter chicken (G) — 139 DKK

Marineret kyllingefilet tilberedt i smør, tomatsauce og toppes med nøddemix.
Marinated chicken fillet cooked in butter, tomato sauce and garnished with nut mix.

14. Chicken korma (G) — 139 DKK

Kyllingefilet tilberedt i safran, krydderier, koriander, løg og tomatsauce.
Chicken fillet cooked in saffron, spices, coriander, onion and tomato sauce.

15. Hot and spicy chicken (G) — 139 DKK

Kyllingefilet tilberedt i safran, krydderier, koriander, løg og tomatsauce
Chicken fillet cooked in saffron, spices, coriander, onion and tomato sauce.

16. Chicken tikka masala (G) — 139 DKK

Marineret kyllingefilet tilberedt med tomat, peberfrugt, løg og friske krydderier.
Marinated chicken cooked with tomato, bell pepper, onion and fresh spices.

17. Chicken of Goa (G) — 139 DKK

Kyllingefilet tilberedt i kokosmælk og mild karrysauce.
Chicken fillet cooked in coconut milk and mild curry sauce.

18. Mango chicken (G) — 139 DKK

Kyllingefilet tilberedt i karry og mango.
Chicken fillet cooked in curry and mango.

19. Dal Chicken (G) — 139 DKK

Gule linser kogt med spidskommen, hvidløg og kyllingefillet.
Yellow lentils tempered with cumin seeds, garlic and chicken fillet.

(G) = Gluten free

BEMÆRK...

Venligst vælg om hovedretten skal være mild, medium eller stærk krydret.
Please select the main course to be mild, medium or spicy.

Ris og Naan skal bestilles ved siden af.
Please note that rice and naan are side orders.

HOVEDRETTER - MAIN COURSES

LAM - LAMB

20. India Royale Lamb (G) — 149 DKK

Lammefilet lavet efter kokkens egen opskrift.
Lamb fillet made by the chef's own recipe.

21. Saag lamb (G) — 149 DKK

Lammefilet, spinat og friske krydderier.
Lamb fillet, spinach and fresh spices.

22. Hot and spicy lamb (G) — 149 DKK

Lammefilet tilberedt i stærk karrysauce.
Lamb fillet cooked in hot curry sauce.

23. Lamb tikka masala (G) — 149 DKK

Marineret lam tilberedt i tomat, peberfrugt, løg og friske krydderier.
Marinated lamb fillet cooked in tomato, bell pepper, onion and fresh spices.

24. Lamb curry (G) — 149 DKK

Lammefilet tilberedt i karrysauce med frisk koriander.
Lamb fillet cooked in curry sauce with fresh coriander.

Samosa

India Royale Lamb

Butter Chicken

Chicken tikka masala

(G) = Gluten free

BEMÆRK...

Venligst vælg om hovedretten skal være mild, medium eller stærk krydret.
Please select the main course to be mild, medium or spicy.

Ris og Naan skal bestilles ved siden af.
Please note that rice and naan are side orders.

HOVEDRETTER - MAIN COURSES

VEGETAR – VEGETARIAN

26. Tarka dal (G) — 125 DKK

Gule linser kogt med spidskommen og hvidløg.
Kan laves vegansk.
Yellow lentils tempered with cumin seeds and garlic.
Can be made vegan.

27. Palak paneer (G) — 125 DKK

Hjemmelavet hytteost tilberedt med spinat og krydderier.
Homemade cottage cheese cooked with spinach and spices.

28. A. Bharta (G) — 125 DKK

Aubergine, tilberedt i tomat, løg og friske krydderier.
Kan laves vegansk.
Eggplant, cooked in tomato, onion and fresh spices.
Can be made vegan.

29. Aloo gobi matar (G) — 125 DKK

Kartofler, blomkål og ærter i en traditionel karry krydret med friske indiske krydderier.
Kan laves vegansk.
Potatoes, cauliflower & peas in a traditional curry seasoned with fresh Indian spices.
Can be made vegan.

30. Paneer butter masala (G) — 125 DKK

Hytteost tilberedt med smør, cremet sauce og toppes med nøddemix.
Cottage cheese cooked with butter, creamy sauce and garnished with nut mix.

31. Bhindi Masala (G) — 125 DKK

Okra tilberedt med hvidløg, ingefær og krydderier.
Kan laves vegansk.
Okra cooked with garlic, ginger and spices.
Can be made vegan.

(G) = Gluten free

BEMÆRK...

Venligst vælg om hovedretten skal være mild, medium eller stærk krydret.
Please select the main course to be mild, medium or spicy.

Ris og Naan skal bestilles ved siden af.
Please note that rice and naan are side orders.

BØRNEMENU – CHILDREN'S MENU
OP TIL 10 ÅR – MAX 10 YEAR OLDS

32. Nuggets og pommes frites — 59 DKK
Kyllingenuggets med pommes frites, serveret med let salat.
Chicken nuggets with French fries, served with a light salad.

33. Mild butter chicken med ris (G) — 69 DKK
Meget mild butter chicken med ris.
Very mild butter chicken with rice.

RIS & NAAN BRØD – RICE & NAAN BREAD

34. Biryani (G) — 109 DKK
Stegte basmati ris blandet med indiske krydderier.
Vælg mellem følgende muligheder; Kylling / Rejer / Vegetar.
Fried basmati rice mixed with Indian spices.
Select from the following; Chicken / Prawn / Vegetable.

35. Kashmiri Pulao — 39 DKK
Stegte ris med grønne ærter, tilsat krydderier.
Fried rice with green peas, added spices.

36. Pulao ris — 29 DKK
Basmati ris.
Basmati rice.

37. Butter Naan — 35 DKK
Frisk indisk brød med smør på, bagt i tandoor.
Fresh Indian bread with butter, baked in tandoor

38. Garlic Naan — 35 DKK
Frisk indisk brød med hvidløg bagt i tandoor.
Fresh Indian bread with garlic baked in tandoor.

39. Peshwari naan — 39 DKK
Frisk indisk brød fyldt med, kokos, rosiner, mandler og cashewnødder, bagt i tandoor.
Fresh Indian bread stuffed with coconut, raisins, almonds and cashew nuts, baked in tandoor.

40. Cheese Naan — 39 DKK
Frisk indisk brød fyldt med paneer ost, bagt i tandoor.
Fresh Indian bread stuffed with cottage cheese, baked in tandoor.

41. Tandoori roti — 30 DKK
Frisk indisk brød lavet på fuldkorn.
Fresh Indian bread made with whole grain.

42. Naan basket — 95 DKK
1 garlic naan + 1 peshwari naan + 1 tandoori roti.

TILBEHØR – SIDE DISHES

43. Raita (V) **39 DKK**
Yoghurt med agurk, tomater og garneret med friske korianderblade.
Yogurt with cucumber, tomatoes and garnished with fresh coriander leaves.

44. India Royale Salad (V) **49 DKK**
Friske grøntsager, agurk, cherrytomater, rødløg, peberfrugt, gulerødder toppes med dressing.
Fresh vegetables, cucumber, cherry tomatoes, red onions, peppers, carrots with dressing.

45. Chilli Aloo (V) **69 DKK**
Kartofler stegt med spidskommen og chili.
Potatoes fried with cumin and chilli.

46. Fried veggies (V) **49 DKK**
Stegte grøntsager.

DESSERT & KAFFE – DESSERT & COFFEE

47. Mango ice cream **49 DKK**
Traditionel indisk mango is.
Traditional Indian mango ice cream.

48. Gulab Jamun **49 DKK**
Dejbolle i sirup, serveres med vaniljeis.
Dough bun in syrup, served with vanilla ice cream.

49. Pistachio ice cream **49 DKK**
Indisk is lavet med pistacienødder.
Indian ice cream made with Pistachios.

50. Vanilla ice cream **49 DKK**
Vaniljeis.

51. Dagens Kage **59 DKK**
Venligst spørg jeres tjener om dagens udvalg.
Please ask your waiter for today's selection of cakes.

52. Espresso / double **25 / 29 DKK**
53. Americano **30 DKK**
54. Cappucino **39 DKK**
55. Cafe Latte **39 DKK**
56. Hjemmelavet Indisk Chai (15 min.) **39 DKK**
57. Irish Coffee **59 DKK**
58. Likør til kaffe **25 DKK**

(V) = Vegetarian

KOLDE DRIKKE – COLD DRINKS

59. Lassi **39/49 DKK**
Indisk traditionel yoghurtdrik med mango smag.
Indian traditional yogurt drink with mango flavor.

60. Sodavand **35/45 DKK**
Pepsi, Pepsi Max, Mirinda Orange, Mirinda Lemon, Faxe Kondi eller Danskvand.

61. Mineralvand **25 DKK**
Mineral water.

62. Hjemmelavet indisk lemonade **45 DKK**
Homemade Indian lemonade.

63. Nikoline hyldeblomstsaft **45 DKK**
Organic elderflower lemonade.

64. Nikoline appelsinjuice **35 DKK**
Organic orange juice.

65. Nikoline æblejuice **35 DKK**
Organic apple juice.

se også vores vinkort samt vores øl- og cocktailkort...

INDIA ROYALE

Biryani

Naan

India Royale Lamb

Diverse retter

Samosa

Butter Chicken

OM INDIA ROYALE – KORT FORTALT

India Royale er stedet hvor nordiske traditioner går hånd i hånd med gedigen nordindisk mad tilberedt fra bunden.

Priserne er holdt nede på jorden, så alle kan være med. Vi har lagt vægt på simpel smagfuld stil og hyggelig afslappet atmosfære i vores lokaler.

Vores mission er ret simpel - nemlig at give alle vore gæster en god oplevelse med det nordindiske køkken i behagelige omgivelser.