

Starters 45 kr

1. Papadum 10,- / Masala Papadum 20,-
Store krydrede chips lavet af kikærtemel – traditional eller med løg og grøntsager
2. Pakora
Løg og kartofler vendt i kikærtemel med krydderier og urter, friteret i vegetabilsk olie.
3. Paneer Pakora
Paneer er hjemmelavet hytteost, vendt i kikærtemel og friteret i vegetabilsk olie
4. Aloo Tikki Roll
Let krydret kartoffelkrokette serveret med tamarinsauce og mynte sauce
5. Samosa
Sprød trekant med fyld af let krydrede kartofler og ærter
6. Tandoori Chicken
Kyllingelår grillet med indiske krydderier
7. Fisk Pakora
Fisk dyppet i krydret dej og friturestegt, serveres med salat og citron samt kokkens hjemmelavet fiske dip.
8. Onion Bhaji
Løgringe i krydret dej og kikærtemel, friteret i vegetabilsk olie
9. Chicken Pakora
Kyllingestykker dyppet i krydret dej og friturestegt, serveres med salat og citron.
10. Aloo Tikki Choley
Kartofler vendt i mel og friturestegt. Sammen med kikærter. Serveres med tamarin og mynte sauce

Supper 45 kr.

15. Tomat / Linse Suppe
16. Kylling eller reje suppe
17. Speciel Indisk Suppe
Tilberedt med ingefær, hvidløg, friske grøntsager og persille

Retter med kylling 109 kr

Alle hovedretter serveres med ris

Fortæl hvordan du ønsker din hovedret- Stærk, medium eller mild

20. Chicken Korma

Let krydret kyllingestykker tilberedt i en cremet sauce

21. Acharri Chicken

Kylling krydret i kokkens specielle karrysauce

22. Chicken Tikka Masala

Kyllingestykker tilberedt i tandoorikrydderier og tomat sauce

23. Butter Chicken

Saftige kyllingestykker tilberedt i cremet smørsauce

24. Chicken Jalfrezi

Kylling tilberedt på panden med let krydrede tomater, ingefær, grøn peber og løg

25. Saag Chicken

Kyllingestykker tilberedt i krydret spinatsauce

26. Chicken Cocunut

Krydret kylling tilberedt i kokosmælk og cremet sauce

27. Mango Chicken

Kylling tilberedt i en krydret mangosauce

Retter med Lam 119 kr.

Alle hovedretter serveres med ris

Fortæl hvordan du ønsker din hovedret – Stærk, medium og mild

30. Lamb Korma

Krydret lammekød tilberedt i karrysauce

31. Lamb Madras

Lammekød i stærk krydret sauce

32. Karahi Gosht

Saftige stykker lammekød tilberedt i en traditionel indisk sauce med tomat og grøn peber

33. Lamb Jalfrezi

Tandoori Krydet lammekød tilberedt på panden med tomater, løg, ingefør og grøn peber

34. Saag Gosht

Saftige stykker lammekød tilberedt med spinat

35. Acharri Gosht

Lammekød krydret i kokkens specielle karrysauce

36. Kashmiri roganjosh

Egnsret fra kashmir – klassisk curry med lam

37. Lam Vindaloo

Let krydret lam tilberedt i en stærk sauce

38. Butter Lamb

Saftige lam tilberedt i cremet smørsauce

Retter med Rejer 119 kr.

Alle hovedretter serveres med ris

Fortæl hvordan du ønsker din hovedret – Stærk, medium og mild

40. King Prawn Masala

Kongerejer tilberedt i en cremet sauce med tomat og kokos

41. King Prawn Jalfrezi

Kongerejer tilberedt med løg, grøn peber, tomater og chili

42. King Prawn Methi Saag

Kongerejer med frisk spinat bukkehornsblade, urter og krydderier – og et strejf af citron

43. Shrimp Curry

Shrimps bagt i krydret flødesauce

Vegetariske Retter 99 kr.

Alle hovedretter serveres med ris

50. Kali Daal Makhni
Sorte linser med smørcreme
51. Saag Paneer
Hjemmelavet indisk hytteost tilberedt i krydret spinatsauce
52. Saag Aloo
Kartofler tilberedt i krydret spinatsauce
53. Sarsoon ka saag
Traditionel middelstærk spinatsauce med sennepsblade
54. Baigan ka bhartha
Krydret aubergineret med røget smag
55. Mutter Paneer
Lækker curry af grønne ærter og hjemmelavet indisk hytteost
56. Vegetable Kofta
Vegetariske grøntsagsdumplings serveret i cremet sauce
57. Malai Kofta
Vegetariske grøntsagsdumplings tilberedt i cremet sauce med cashewnødder.
58. Paneer Makhni
Indisk hjemmelavet hytteost tilberedt i fyldig sauce af tomat, smør og fløde.
59. Mixed vegetable Curry
Sæsonens grøntsager stegt med spidskommen og krydderier
60. Amritsari Choley
Kikærter tilberedt med krydderier friske urter og løg
61. Karahi Paneer
Indisk hjemmelavet hytteost stegt med grøn peber og hvidløgs-ingefærspasta i stærk tomatbaseret sauce.
62. Dam Aloo
Lækre kartofler i cremet sød og krydret cashewnød sauce.
63. Bhindi masala
Friske okra tilberedt med løg urter og krydderier
64. Mushroom Masala
Smagsfulde champignoner med urter og krydderier
65. Gobi Masala
Friske blomkål tilberedt i en krydret sauce med løg, ingefær, hvidløg og urter

Ekstra

- 70. Raita 25,-
Indisk yoghurt
- 71. Bondi Raita 25,-
Indisk yoghurt med grøntsager og granulerede kikærter
- 72. Green Salad 35,-
Frisk grøn salat serveret med løg.
- 73. Mixed pickle 10,-

Ris

- 80. Basmati Rice 30,-

Biryani

Ris kogt i tyk sauce, Serveres med vegetarisk karry eller raita

- 90. Vegetable Biryani
Grøntsager i krydret risblanding
- 91. Chicken Biryani
Kyllingekød i krydret risblanding
- 92. Lamb Biryani
Lammekød i krydret risblanding
- 93. Prawn Biryani
Rejer i krydret risblanding

Specialiteter

- 94. Choley Pathure – favorit i Nord Indien
Kikærter tilberedt i en stærk sauce + to friture stegte hvedebrød
- 95. Poori Choley
4 stk friturestegte hvedebrød med kikærtemasala
- 96. Aloo Poori
4 stk friturestegte hvedebrød med Kartoffler

Naan

Indisk Brød

100. Plain Naan 15,-

101. Butter Naan 20,-
Med smør

102. Cheese Naan 30,-
Med ost

103. Garlic Naan
Med hvidløg

104. Chilli Naan
Smurt med knust grøn chili

105. Peshwari Naan
Med tørret frugt og kokos

106. Maki Di Roti
Indisk brød lavet af mejsmel

107. Aloo Paratha
Flad brød med krydret kartoffelfyld

108. Chapati
Traditionelt indisk flad brød.

109. Glutenfri brød
Indisk flad brød uden gluten

110. Tandoori Roti
Frisk hvedebrød bagt i ovnen

Dessert

120. Rasmalai

Dampet indisk ostekage serveret i fyldig kold cremesauce med nødder

121. Gulab Jamun

Nordindisk delikatesse, friturestegt og serveret i sukkersirup

122. Kheer

Indisk risbudding med pistachienødder, mandler og krydderier

123. Gajjar Halwa

Revet gulerod tilberedt i mælk og sukker. Toppet med nødder

124. Mango Kulfi

Indisk Is lavet på mangokød og nødder

125. Fruit Icecream

Is serverte med frugt, flødeskum samt syltetøj

Børne retter 69 kr.

130. Fishfillet

Fiskefillet serveres med pommesfrites, ris og baby naan

131. Chicken Nuggets

Kyllingenuggets med ris, salat, pommesfrites og baby naan

132. Creamy chicken

Kylling tilberedt i cremet smørsauce med ris, pommesfrites og baby naan

133. Paneer Masala

Indisk hjemmelavet hytteost tilberedt i en cremet fløde og smør sauce. Serveres med ris og baby naan.

Drikke

Sodavand 15,-
Coca cola, Fanta, Sprite Mv.

Juice 25,-
Mango, orange eller coconut water

Kildevand 20,-

Lassi 30,-
Plain, Salted, Sweet, Mango, Pistache, Choco eller Shash Lassi

Mango Shake 35,-

Masala Chai 25,-

Ingefær Te 25,-

Tuborg el. Carlsberg 30,-

Kingfisher 40,-

Cobra 40,-

Bombay Pale Ale 55,-

Husets Vin

Rosedale ridge chardonnay 1 glas 45,- flaske 149,-

I munden opleves vinen fyldig og harmonisk med noter af modne frugter og en lang vedvarende eftersmag

Rosedale Ridge Shiraz/Merlot 1 glas 45,- flaske 149,-

Smagen er fyldig med god varm frugt som hindbær, solbær og brombær, et lille krydret strejf og en lang balanceret eftersmag

Kuvert flasker 19 cl.

Petit Voage, Sauvignon Blanc 55,-

Duften er ekspressiv og fyldig med aromaer af lithci-frugt, buksbom og citrusfrugter. Smagen er fristende frisk og vedvarende med hints af citrusfrugter og tropiske frugter.

Petit Voyage, Merlot IGP Oc 55,-

Duften er delikat og diskret med behagelige hints af røde frugter, bl.a solbær og blommer. Smagen er blød ind indtagende med en delikat, vedholdende eftersmag af sort frugt og violer.

Hvidvin

Bellingham, Pear Tree White Chenin/Viognier 1 flaske 169,-

I duften møder man et væld af modne bær og krydderier. Smagen er fyldig med god varm frugt som hindbær, solbær og brombær et lille krydret strejf og en lang balanceret eftersmag, der vidner om en vin i flot balance.

Rødvin

Ripasso Antica Corte 1 flaske 179,-

I munden opleves vinen tør med en flot struktur, her går noterne fra duften igen og suppleres af et væld af røde bær og et flot

Hayes Ranch Zinfandel 1 flaske 189,-

-Wente vineyards

Tæt smag med god rensende frugtsyre og modne tanniner. Der er noter af mørke røde bær, brombær og hindbær. En typisk Zinfandel med god længde i smagen