

## RIS

80. BASMATI RIS	30,-
81. PILAO RIS	45,-

Ristet ris med spidskommen og ærter

## BIRYANI

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

90. VEGETABLE BIRYANI	109,-	V
-----------------------	-------	---

Grøntsager i krydret risblanding

91. CHICKEN BIRYAN	119,-
--------------------	-------

Kyllingekød i krydret risblanding

92. LAMB BIRYANI	129,-
------------------	-------

Lammekød i krydret risblanding

93. PRAWN BIRYANI	139,-
-------------------	-------

Rejer i krydret risblanding

94. CHOLEY PATHURE - FAVORIT I NORDINDIEN	129,-
---	-------

Kikærter tilberedt i en stærk sauce + 2 stk. friturestegte hvedebrød

95. POORI CHOLEY / AALOO POORI	129,-
--------------------------------	-------

4 stk. poori serveres med kartofler eller kikærtemasala

## NAAN

100. PLAIN NAAN	20,-
101. BUTTER NAAN	25,-

Med smør

102. CHEESE NAAN	35,-
------------------	------

Med ost

103. GARLIC NAAN	35,-
------------------	------

Med hvidløg

104. CHILI NAAN	35,-
-----------------	------

Smurt med knust grøn chili

105. PESHWARI NAAN	35,-
--------------------	------

N Med tørret frugt og kokos

106. MAKI DI ROTI	35,-
-------------------	------

Indisk brød lavet af majsmel

107. ALOO PARATHA	35,-
-------------------	------

Med krydret kartoffelfyld

108. CHAPATI	35,-
--------------	------

Traditionelt indisk brød

109. GLUTENFREE ROTI	35,-
----------------------	------

Indisk brød uden gluten

110. TANDOORI ROTI	20,-
--------------------	------

Frisk hvedebrød bagt i ovnen

111. BADAMI NAAN	35,-
------------------	------

Med pistachie og mandler

112. VEGAN NAAN	35,-
-----------------	------

## DESSERT

120. RASMALAI	45,-
---------------	------

N Dampet indisk ostekage serveret i fyldig kold cremesauce med nødder

121. GULAB JAMUN	45,-
------------------	------

Nordindisk delikatess, friturestegt og serveret i sukkersirup. Serveres med vanilleis

122. KHEER	45,-
------------	------

Indisk risbudding med pistachienødder, mandler og krydderier

123. GAJJAR HALWA	N	45,-
-------------------	---	------

N Revet gulerod tilberedt i mælk og sukker. Toppet med nødder

124. MANGO KULFI	N	45,-
------------------	---	------

N Indisk is lavet på mangokød og nødder

125. FRUIT ICECREAM		45,-
---------------------	--	------

Is serveret med frugt, flødeskum samt syltetøj

126. INDIA BÛRLÉE		45,-
-------------------	--	------

Fransk inspireret dessert med indisk twist

## BØRN

130. FISHFILET	N	69,-
----------------	---	------

N Fiskefilet med pommes frites, ris og baby naan

131. CHICKEN NUGGETS	N	69,-
----------------------	---	------

N Kyllingenuggets med ris, salat, pommes frites og baby naan

132. CREAMY CHICKEN	N	69,-
---------------------	---	------

N Kylling tilberedt i cremet smørsauce med ris, pommes frites og baby naan

133. PANEER MASALA	N	69,-
--------------------	---	------

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

## DRIKKEVARER

SODAVAND	Lille 25,-/Stor 45,-
----------	----------------------

Cola, Cola Zero, Pepsi Max, Faxe Kondi, Fanta, Sprite, Danskvand, Danskvand med citrus

HYLDEBLOMST	35,-
-------------	------

JUICE 35,- |

Mango, applesin, hyldeblomst, æblemost, coconut, lichi

KILDEVAND 0,5 L	25,-
-----------------	------

LASSI	30,-
-------	------

Plain

LASSI	35,-
-------	------

Mango, pistache, jordbær, Choco Lassi, Shash Lassi

MANGO SHAKE	35,-
-------------	------

MASALA CHAI	30,-
-------------	------

Indisk te

INGEFÆR CHAI	30,-
--------------	------

ØL	
----	--

Carlsberg, Tuborg, Tuborg Classic 30,- |

Carlsberg Elephant, Tuborg Guld 35,- |

Heineken 40,- |

INDISKE ØL	
------------	--

Kingfisher, Cobra 40,- / 65,- |

Bombay Pale Ale 55,- |

ALKOHOLFRIE ØL:	35,-
-----------------	------

Barbican forskellige smage

HUSETS VIN - Rød / hvid	159,-
PEER TREE - Hvidvin	189,-
VALPOLICELLA RIPASSO - Rødvin	189,-
HAYES - Hvidvin	189,-
RØD- ELLER HVIDVIN pr. glas 45 ml	45,-

KAFFE	30,-
-------	------

TAKE AWAY

RESTAURANT



## STARTERS

<b>1. PAPADUM</b> 2 stk. store, krydrede chips lavet af kikærtemel	19,-
<b>1A. MASALA PAPADUM</b> 1 stk. stor krydret chips med løg, tomat, agurk, koriander og citrus Serveres med mynte og mango sauce	29,-
<b>2. PAKORA</b> <b>V</b> Løg og kartofler vendt i kikærtemel med krydderier og urter, friteret i vegetabilisk olie	45,-
<b>3. PANEER PAKORA</b> Paneer, hjemmelavet indisk hytteost, vendt i kikærtemel og friteret	55,-
<b>4. ALOO TIKKI ROLL</b> <b>V N</b> Let krydret kartoffelkrokette serveret med tamarindsauce	55,-
<b>5. SAMOSA</b> <b>V</b> 2 stk. samosa, sprød trekant formet med fyld af let krydrede kartofler og ærter, serveres med salat og mynte sauce	45,-
<b>6. TANDOORI CHICKEN</b> Kyllingelår grillet med indiske krydderier	55,-
<b>7. FISH PAKORA</b> Fisk dyppet i krydret dej og friturestegt. Serveres med salat og citron	55,-
<b>8. ONION BHAJI</b> <b>V</b> 2 stk. løgringe i krydret dej af kikærtemel, friteret i vegetabilisk olie	55,-
<b>9. CHICKEN PAKORA</b> Kyllingestykker dyppet i krydret dej og friturestegt. Serveres med salat og citron	49,-
<b>10. ALOO TIKKI CHAAT</b> 2 stk. kartofler vendt i mel og friturestegt, serveres med kikærter tilberedt med krydderier og mynte sauce	55,-
<b>11. REJE PAKORA</b> Rejestykker dyppet i krydret kikærte mel og friturestegt - serveres med salat og mynte sauce	65,-

## INDIAN STREET FOOD

<b>12. SAMOSA CHAAT</b> Samosa chaat er en kendt streetfood som serveres med samosa, kikærter adskillige krydderier samt forskellige sauce	55,-
<b>13. REJER CHAAT</b> Rejer chaat serveres med kikærter, adskillige krydderier samt forskellige saucer	65,-
<b>14. GOL GAPPE</b> Gol gappe er en puri med hul i, fyldt med aromatiseret vand, tamarindsauce, chilli, indiske krydderier, kartoffel, løg og kikærter Serveres 6 stk.	69,-

## SUPPE

Alle supper serveres med naan brød

<b>15. TOMATSUPPE</b>	45,-
<b>16. LINSESUPPE</b>	45,-
<b>17. KYLLINGEESUPPE</b>	55,-
<b>18. REJESUPPE</b>	65,-
<b>19. SPECIAL INDIAN SUPPE</b> Tilberedt med ingefær, hvidløg, friske grøntsager og persille	55,-

## RETTER MED KYLLING

Alle hovedretter serveres med ris

<b>20. CHICKEN KORMA</b> Let krydrede kyllingestykker tilberedt i en cremet sauce	119,-
--	-------

<b>21. ACHARRI CHICKEN</b> Kylling krydret i kokkens specielle karrysauce	119,-
<b>22. CHICKEN TIKKA MASALA</b> Kyllingestykker tilberedt i tandoorikrydderier og tomatsauce	119,-
<b>23. BUTTER CHICKEN</b> Saftige kyllingestykker tilberedt i cremet smørsauce	119,-
<b>24. CHICKEN JALFREZI</b> Kylling tilberedt på panden med let krydrede tomater, ingefær, grøn peber og løg	119,-
<b>25. SAAG CHICKEN</b> Kyllingestykker tilberedt i krydret spinatsauce	119,-
<b>26. CHICKEN COCONUT</b> Krydret kylling tilberedt i en sauce med kokosmælk	119,-
<b>27. MANGO CHICKEN</b> Kylling tilberedt i en krydret mangosauce	119,-
<b>28. CHILLI CHICKEN</b> Kyllingestykker tilberedt i chilisauce og krydderier, med peberfrugt	119,-
<b>29. CHICKEN CURRY</b> Kyllingestykker serveret i en rød sauce med gurkemeje, spidskommen, korriander, ingefær og en masse krydderier	119,-

## RETTER MED LAM

Alle hovedretter serveres med ris

<b>30. LAMB KORMA</b> Krydret lammekød tilberedt i mild karrysovs	129,-
<b>31. LAMB MADRAS</b> <b>H</b> Lammekød i stærk krydret sauce	129,-
<b>32. KARAHI GOSHT</b> Saftige stykker lammekød tilberedt i en traditionel indisk sauce med tomat og grøn peber	129,-
<b>33. LAMB JALFREZI</b> Tandoorikrydret lammekød tilberedt på panden med tomat og løg, ingefær, grøn peber	129,-
<b>34. SAAG GOSHT</b> Saftige stykker lammekød tilberedt med spinat	129,-
<b>35. ACHARRI GOSHT</b> Lammekød krydret i kokkens specielle karrysauce	129,-
<b>36. KASHMIRI ROGANJOSH</b> Egnsret fra Kashmir - klassisk curry med lam	129,-
<b>37. LAM VINDALOO</b> Let krydret lam tilberedt i en stærk sauce	129,-
<b>38. BUTTER LAMB</b> Saftigt lam tilberedt i cremet smørsauce	129,-
<b>39. LAMB RARA</b> Ristet lam serveres i en krydret sauce	129,-

## RETTER MED REJER

Alle hovedretter serveres med ris

<b>40. KING PRAWN MASALA</b> Kongerejer tilberedt i en cremet sauce med tomat og kokos	139,-
<b>41. KING PRAWN JALFREZI</b> Kongerejer tilberedt med løg, tomater, grøn peber og chili	139,-
<b>42. KING PRAWN METHI SAG</b> Kongerejer med frisk spinat, bukkehornsblade, urter og krydderier, og et strejf af citron	139,-
<b>43. KING PRAWN CREAMY</b> Kongerejer tilberedt i en cremet flødesauce	139,-

## VEGETARISKE RETTER

Alle hovedretter serveres med ris

<b>50. KALI DAAL MAKHNI / YELLOW DAL TARKA</b> Dahl på sorte linser og smør	109,-
<b>51. SAAG PANEER</b> Hjemmelavet indisk hytteost tilberedt i krydret spinatsauce	109,-
<b>52. SAAG ALOO</b> Kartofler tilberedt i krydret spinatsauce	109,-
<b>53. SARSOON DA SAAG</b> Traditionel middelstærk spinatsauce med sennepsblade	109,-
<b>54. BAIGHAN KA BHARTHA / SHAHI BHARTHA</b> Krydret aubergineret med røget smag	109,-
<b>55. MUTTER PANEER</b> Lækker curry af grønne ærter og hjemmelavet indisk hytteost	109,-
<b>56. VEGETABLE KOFTA</b> Vegetariske grøntsagsdumplings serveret i cremet sauce	109,-
<b>57. MALAI KOFTA</b> <b>N</b> Vegetariske grøntsagsdumplings tilberedt i cremet sauce med cashewnødder	109,-
<b>58. PANEER MAKHANI</b> Indisk hjemmelavet hytteost tilberedt i fyldig sauce af tomat, smør og fløde	109,-
<b>59. NAVRATTAN KORMA</b> Sæsonens grøntsager stegt med spidskommen og krydderier	109,-
<b>60. AMRITSARI CHOLE</b> Kikærter tilberedt med krydderier, friske urter og løg	109,-
<b>61. KARAHI PANEER</b> Indisk hjemmelavet hytteost stegt med grøn peber og hvidløgs/ ingefær pasta i stærk tomatbaseret sauce	109,-
<b>62. DAM ALOO</b> <b>N</b> Lækre kartofler i cremet sød og krydret cashewnøddesauce	109,-
<b>63. BHINDI MASALA</b> Friske okra tilberedt med løg, urter og krydderier	109,-
<b>64. MUSHROOM MASALA</b> Smagsfulde champignoner med urter og krydderier	109,-
<b>65. GOBI MASALA</b> Frisk blomkål tilberedt i en krydret sauce med løg, ingefær, hvidløg og urter	109,-
<b>66. CHILLI PANEER</b> Hjemmelavet hytteost vendt i chilisauce, tilberedt i krydderier, en kinesisk inspireret hovedret	109,-
<b>67. VEGETARISK MANCHURIAN</b> Lækre friture stegte grøntsager tilbered i en sursød sauce	119,-
<b>68. PUNJABI KADHI PAKORA</b> Løg og kartofler vendt i kikærtemel, tilberedt i en krydret yoghurt sauce med kikærtemel	119,-
<b>69. VEGETARISK BUTTER CHICKEN</b> Plantebaseret kyllingefillet i en cremet smør sauce Vegansk alternativ til kylling	119,-

## EKSTRA

<b>70. RAITA</b> Indisk yoghurt	25,-
<b>71. BONDI RAITA</b> Indisk yoghurt, granulerede kikærter	25,-
<b>72. GREEN SALAD</b> Frisk grøn salat serveret med løg	35,-
<b>74. MIXED PICKLE</b> Soltørrede frugter i chilisauce	15,- / 25,-
<b>75. MANGO CHUTNEY</b> - Stor / lille	15,- / 25,-
<b>76. MYNTE SAUCE</b> - Stor / lille	15,- / 25,-

**V = VEGETARISK** **N = NØDDER** **H = STÆRK**