

## MÅNEDENS 3 RETTERS MENU

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

Spørg venligst din tjener om hvad denne månedsmenu indeholder.

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

## 3 COURSE 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

- Pappadams**  **35 DKK**  
2 tynde sprøde snacks af linsemel og krydderier med mint, mango og chili chutney.  
*2 thin crispy snacks of lentil flour and spices with mint, mango and chili chutney.*
- Tandoori Mix**  **GOD TIL 2 PERSONER** **129 DKK**  
Blandet grilltallerken af kongerejer, chicken tikka og tandoori chicken (indeholder ben).  
*Mixed grill plate of king prawns, chicken tikka and tandoori chicken (contains bones).*
- Veg Samosa**   **59 DKK**  
2 samosa med kartofler, ærter, stegt i velkrydret dej.  
*2 samosa with potatoes, peas, coriander, fried in spicy batter.*
- Onion Bhaji Pakora**  **69 DKK**  
Grøntsager stegt i velkrydret dej.  
*Vegetables fried in spicy batter.*
- Samosa Chaat**    **79 DKK**  
1 sprød samosa serveret med kikærter, yoghurt og toppes med forskellige krydderier og saucer.  
*1 crispy samosa served with chickpeas, yogurt and topped with various spices and sauces.*
- Malai Chicken**  **79 DKK**  
Kyllingebryst stykker marineret med yoghurt, ost, koriander, bagt i vores tandoor ovn.  
*Chickenbreast pieces marinated in yogurt, cheese, coriander, baked in tandoor.*
- King Prawn Pakora** **79 DKK**  
4 kongerejer stegt i velkrydret dej.  
*4 king prawns fried in spicy batter.*
- Chili Paneer Tikka**    **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.*

## BEMÆRK...

Venligst vælg om hovedretten skal være mild, medium eller stærk krydret.  
Ris og Naan skal bestilles ved siden af.

*Please select the main course to be mild, medium or spicy.  
Please note that rice and naan are side orders.*

-  = Vegetarisk
-  = Indeholder nødder
-  = Kan indeholde mælkeprodukter
-  = Indeholder gluten





## HOVEDRETTER - MAIN COURSES


### KYLLING - CHICKEN

**India Royale Chicken**   **139 DKK**

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

**Butter Chicken**   **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.*

**Chicken Korma**   **139 DKK**

Kyllingefilet tilberedt i safran, løg, krydderier, koriander og toppes med nøddemix.  
*Chicken fillet cooked in saffron, onion, spices, coriander and topped with nut mix.*

**Hot And Spicy Chicken**  **139 DKK**

Kyllingefilet tilberedt i stærk karrysauce.  
*Chicken fillet cooked in strong curry sauce.*

**Chicken Tikka Masala**  **139 DKK**

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

**Goan Chicken**  **139 DKK**

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



**Mango Chicken**  **139 DKK**

Kyllingefilet tilberedt i karry med mango.  
*Chicken fillet cooked in curry with mango.*

### BEMÆRK...

Venligst vælg om hovedretten skal være mild, medium eller stærk krydret.  
Ris og Naan skal bestilles ved siden af.

*Please select the main course to be mild, medium or spicy.  
Please note that rice and naan are side orders.*

 = Indeholder nødder  
 = Kan indeholde mælkeprodukter



## HOVEDRETTER - MAIN COURSES

### LAM - LAMB

- |  |                       |
|--|-----------------------|
| <p><b>India Royale Lamb</b>  </p> <p>Lammefilet lavet efter kokkens egen opskrift.<br/><i>Lamb fillet made by the chef's own recipe.</i></p> | <p><b>149 DKK</b></p> |
| <p><b>Hot And Spicy Lamb</b> </p> <p>Lammefilet tilberedt i stærk karrysauce.<br/><i>Lamb fillet cooked in hot curry sauce.</i></p>   | <p><b>149 DKK</b></p> |
| <p><b>Saag Lamb</b> </p> <p>Lammefilet, spinat og friske krydderier.<br/><i>Lamb fillet, spinach and fresh spices.</i></p>  | <p><b>149 DKK</b></p> |
| <p><b>Lamb Tikka Masala</b> </p> <p>Marineret lam tilberedt i tomat, peberfrugt, løg og friske krydderier.<br/><i>Marinated lamb fillet cooked in tomato, bell pepper, onion and fresh spices.</i></p>                        | <p><b>149 DKK</b></p> |
| <p><b>Lamb Curry</b> </p> <p>Lammefilet tilberedt i karrysauce med frisk koriander.<br/><i>Lamb fillet cooked in curry sauce with fresh coriander.</i></p>   | <p><b>149 DKK</b></p> |

### BEMÆRK...

Venligst vælg om hovedretten skal være mild, medium eller stærk krydret.  
Ris og Naan skal bestilles ved siden af.

*Please select the main course to be mild, medium or spicy.  
Please note that rice and naan are side orders.*



**India Royale  
Lamb**



**Butter Chicken**



**Chicken tikka  
masala**



**Diverse  
retter**



= Indeholder nødder



= Kan indeholde mælkeprodukter





## HOVEDRETTER - MAIN COURSES

### VEGETAR – VEGETARIAN

**Tadka Dal**   125 DKK

Gule linser tilberedt med spidskommen og hvidløg.

**Kan laves vegansk.**

*Yellow lentils cooked with cumin and garlic.*

*Can be made vegan.*

**Aubergine Bharta**   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.*

**Palak Paneer**   125 DKK

Hjemmelavet hytteost tilberedt med spinat og krydderier.

*Homemade cottage cheese cooked with spinach and spices.*



**Aloo Gobi Matar**   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.*

**Paneer Butter Masala**    125 DKK

Hytteost tilberedt i smør, tomatsauce og toppes med nøddemix.

*Cottage cheese prepared in butter, tomato sauce and topped with nut mix.*

**Bhindi Masala**   125 DKK

Okra tilberedt med hvidløg, ingefær og krydderier.

**Kan laves vegansk.**

*Okra cooked with garlic, ginger and spices.*

*Can be made vegan.*




### BEMÆRK...

Venligst vælg om hovedretten skal være mild, medium eller stærk krydret.

Ris og Naan skal bestilles ved siden af.

*Please select the main course to be mild, medium or spicy.*

*Please note that rice and naan are side orders.*

-  = Vegetarisk
-  = Indeholder nødder
-  = Kan indeholde mælkeprodukter





## BØRNEMENU – CHILDREN'S MENU

### OP TIL 10 ÅR – MAX 10 YEAR OLDS

#### Nuggets og pomes frites 69 DKK

Kyllingenuggets med pomes frites, serveret med let salat.  
*Chicken nuggets with French fries, served with a light salad.*

#### Mild Butter Chicken med ris 69 DKK

Meget mild butter chicken med ris.  
*Very mild butter chicken with rice.*

## RIS & NAAN BRØD – RICE & NAAN BREAD

#### Biryani 119 DKK

Stegte basmati ris blandet med indiske krydderier. Vælg mellem kylling og vegetar.  
*Fried basmati rice mixed with Indian spices. Choose between chicken and vegetable.*

#### Kashmiri Pulao 39 DKK

Stegte ris med grønne ærter og lyse rosiner, tilsat krydderier.  
*Fried rice with green peas and light raisins, added spices.*

#### Pulao Ris 29 DKK

Basmati ris.  
*Basmati rice.*

#### Plain Naan 30 DKK

Frisk indisk brød, bagt i tandoor.  
*Fresh Indian bread baked in tandoor.*

#### Butter Naan 35 DKK

Frisk indisk brød med smør på, bagt i tandoor.  
*Fresh Indian bread with butter, baked in tandoor.*

#### Garlic Naan 35 DKK

Frisk indisk brød med hvidløg bagt i tandoor.  
*Fresh Indian bread with garlic baked in tandoor.*

#### 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.*

#### Cheese Naan 39 DKK

Frisk indisk brød fyldt med paneer ost, bagt i tandoor.  
*Fresh Indian bread stuffed with cottage cheese, baked in tandoor.*

#### Tandoori Roti 30 DKK

Frisk indisk brød lavet på fuldkorn.  
*Fresh Indian bread made with whole grain.*

#### Naan Basket 95 DKK

1 garlic naan + 1 peshwari naan + 1 tandoori roti.

