

Maharaja

INDISKE SPECIALITETER

LIDT OM MAHARAJA

Hvad betyder Maharaja og hvorfor har vi valgt netop dette navn? Maharaja var en betegnelse for kongen under fyrste tiden i Indien, hvor det indiske køkken bestod af luksuriøse og udsøgte specialiteter.

Det er netop herfra vi har hentet inspiration til vores køkken og atmosfæren i restauranten. Hos os er maden ikke stærk, men kan laves stærk. Der er 3 forskellige niveauer, stærk, meget stærk og Vindalo/madras!

Maharaja var tidligere i 2002 tildelt 3 kokkehuer samt titlen "brændende kærlighed" af Politiken.



Restaurant Maharaja har fået følgende madanmeldelser i medierne:

- 4 Kokkehuer af Politiken 2009
- 4 Postryttere af SYDSVENSKAN 2009
- 3 Stjerner af Berlingske Tidende 2010
- Maharaja, et Køkken med yoghurt her, der og alle vegne(GO' SMAG) af Arla 2010
- Byens bedste indiske restaurant af Hungry 2016

LUKSUS MENU BOMBAY

Aperitif

Eksotisk Crazy Cocktail, lavet af Bacardi, Vodka Mango pulp og pyntet med Campari.
Kan også serveres uden alkohol.

Exotic Crazy Cocktail, made of Bacardi, Vodka Mango pulp and decorated with Campari.
Can also be served without alcohol.

Appetitvækker ▪ Appetizer

Papadam, Indisk chips, let krydrede indiske chips af kikærtemel samt 4 slags dip
Papadum, Indian chips, lightly spiced Indian chickpea flour and 4 kinds of dip

Forret ▪ Starters

Dagens suppe med et stk. friskbagt naanbrød.
Today's soup with a piece freshly baked naan bread.

Mellemret ▪ Second course

King Prawn Pakora. Kina rejer stegt i friture med kikærtemel og lidt grov salat.
King Prawn Pakora. China shrimp fried in frying with chickpea flour and a little coarse salad.

Hovedretter ▪ Main course

Lamb in spinach

Krydret lammekød tilberedt i karrysovs og spinat.
Spicy lame prepared in curry sauce and spinach.

Chicken Tikka Masala

Tandoori kylling stykke marineret i yoghurt tilberedt med friske tomater,
løg og peberfrugt i karrysovs og lidt friske koriander
Tandoori chicken piece marinated in yogurt prepared with fresh tomatoes, onions and peppers
in curry sauce and a little fresh coriander

Tilbehør ▪ Sides

Ris. Basmati palau ris med safran
Rice. Basmati palau rice with saffron

Naan brød. Tykt, friskbagt, blødt brød.
Naan bread. Thick, freshly baked, soft bread.

Raita. Yoghurt salat med agurker, tomater, kogte kartofler. (Let krydret)
Raita. Yogurt salad with cucumbers, tomatoes, boiled potatoes. (Slightly spicy)

Dessert og Kaffe ▪ Dessert and coffee

Kulfi indisk dessert/Is, kaffe eller Maharajas special kaffe med/uden Kalhua.

pr. kuvert
399,-
(min. 2 per.)



MINI BUFFET

Appetitvækker ▪ Appetizer

Papadam, Indisk chips, let krydrede indiske chips af kikærtemel samt 4 slags dip
Papadam, Indian chips, lightly spiced Indian chickpea flour and 4 kinds of dip

Forret ▪ Starters

Løgskiver (Onion bhaji), Løg skiver med kikærtemel steges i olie, serveres med salat og dressing
Onion slices (Onion bhaji), Onion slices with chickpea flour fried in oil, served with salad and dressing

Hovedretter ▪ Main course

Lamb Channa

Krydret lammekød med kikærter, tilberedt i en let krydret karrysovs.
Spicy lamb with chickpeas, prepared in a slightly spicy curry sauce.

Butter chicken

Tandoori kylling tilberedt med mandler, rosiner og smør i rød tomatsovs
Tandoori chicken prepared with almonds, raisins and butter in red tomato sauce

Beef Khara Masala

Krydret oksekød i en pikant sovs med peberfrugt og ingefær.
Spicy beef in a spicy sauce with pepper and ginger.

Paneer Saag

Hjemmelavet ost med karry og spinat. (Populær vegetar ret)
Homemade cheese with curry and spinach. (Popular vegetarian dish)

Tilbehør ▪ Sides

Ris. Basmati palau ris med safran
Rice. Basmati palau rice with saffron

Naan brød. Tykt, friskbagt, blødt brød.
Naan bread. Thick, freshly baked, soft bread.

Raita. Yoghurt salat med agurker, tomater, kogte kartofler. (Let krydret)
Raita. Yogurt salad with cucumbers, tomatoes, boiled potatoes. (Slightly spicy)

Dessert ▪ Dessert

Indisk dessert/kage
Indian dessert /cake

Mini Buffet er en buffet, hvor maden bliver serveret til gæsterne på bordet, der hvor de sidder. Der ved er den forskellig fra den traditionelle buffet vi kender. Her serveres maden frisk og varm, lige så meget man kan spise.

pr. kuvert
310,-
(min. 4 per.)

The Mini Buffet is a buffet where the food is served to the guests on the table where they sit. This makes it different from the traditional buffet we know. Here, the food is served fresh and warm, as much as you can eat.



MELLEM BUFFET

Appetitvækker ▪ Appetizer

Papadam, Indisk chips, let krydrede indiske chips af kikærtemel samt 4 slags dip
Papadam, Indian chips, lightly spiced Indian chickpea flour and 4 kinds of dip

Forret ▪ Starters

Samosa, Indbagt butterdej med fyld af let krydret kartofler og ærter. Serveres med salat
Samosa, Baked puff pastry with fillings of lightly spiced potatoes and peas. Served with salad

Hovedretter ▪ Main course

Butter chicken

Tandoori kylling tilberedt med mandler, rosiner og smør i rød tomatsovs
Tandoori chicken prepared with almonds, raisins and butter in red tomato sauce

Chicken Tikka Masala

Tandoori kylling stykke marineret i yoghurt tilberedt med friske tomater, løg og peberfrugt i karrysovs og lidt friske koriander
Tandoori chicken piece marinated in yogurt prepared with fresh tomatoes, onions and peppers in curry sauce and a little fresh coriander

Beef Spinach

Krydret oksekød tilberedt i karrysovs med friske koriander.
Spicy beef prepared in curry sauce with fresh coriander.

Mix Vegetables

En blanding af friske grøntsager tilberedt med krydderier i karrysovs.
A mixture of fresh vegetables prepared with spices in curry sauce.

Tilbehør ▪ Sides

Ris. Basmati palau ris med safran
Rice. Basmati palau rice with saffron

Naan brød. Tykt, friskbagt, blødt brød.
Naan bread. Thick, freshly baked, soft bread.

Raita. Yoghurt salat med agurker, tomater, kogte kartofler. (Let krydret)
Raita. Yogurt salad with cucumbers, tomatoes, boiled potatoes. (Slightly spicy)

Dessert ▪ Dessert

Indisk dessert/kage
Indian dessert /cake

Mellem Buffet er en buffet, hvor maden bliver serveret til gæsterne på bordet, der hvor de sidder. Derved er den forskellig fra den traditionelle buffet vi kender. Her serveres maden frisk og varm, lige så meget man kan spise.

pr. kuvert
330,-
(min. 4 per.)

The Medium Buffet is a buffet where the food is served to the guests on the table where they sit. This makes it different from the traditional buffet we know. Here, the food is served fresh and warm, as much as you can eat.



LUKSUS MINI BUFFET

Appetitvækker ▪ Appetizer

Papadam, Indisk chips, let krydrede indiske chips af kikærtemel samt 4 slags dip
Papadam, Indian chips, lightly spiced Indian chickpea flour and 4 kinds of dip

Forret ▪ Starters

Løgskiver (Onion bhaji), Løg skiver med kikærtemel steges i olie,
serveres med salat og dressing

Onion slices (Onion bhaji), Onion slices with chickpea flour fried in oil, served with salad and dressing

Hovedretter ▪ Main course

(Meget populære retter. Very popular dishes)

Butter chicken

Tandoori kylling tilberedt med mandler, rosiner og smør i rød tomatsovs
Tandoori chicken prepared with almonds, raisins and butter in red tomato sauce

Lamb in spinach

Krydret lammekød tilberedt i karrysovs og spinat.
Spicy lame prepared in curry sauce and spinach.

Beef Korma

Beef Korma, Krydret oksekød tilberedt med karry, mandler og safran i flødesovs
Beef Korma, Spicy beef prepared with curry, almonds and saffron in cream sauce

King Prawn

Kina rejer tilberedt i en pikant sovs med tomater og krydderier i karrysovs.
China shrimp prepared in a spicy sauce with tomatoes and spices in curry sauce.

Tilbehør ▪ Sides

Ris. Basmati palau ris med safran
Rice. Basmati palau rice with saffron

Naan brød. Tykt, friskbagt, blødt brød.
Naan bread. Thick, freshly baked, soft bread.

Raita. Yoghurt salat med agurker, tomater, kogte kartofler. (Let krydret)
Raita. Yoghurt salad with cucumbers, tomatoes, boiled potatoes. (Slightly spicy)

Dessert ▪ Dessert

Indisk dessert/kage
Indian dessert /cake

Luksus Buffet er en buffet, hvor maden bliver serveret til gæsterne på bordet, der hvor de sidder. Dermed er den forskellig fra den traditionelle buffet vi kender. Her serveres maden frisk og varm, lige så meget man kan spise.

pr. kuvert
350,-
(min. 4 per.)

The luxury Buffet is a buffet where the food is served to the guests on the table where they sit. This makes it different from the traditional buffet we know. Here, the food is served fresh and warm, as much as you can eat.



MENUER

KOMPLETE MENUER

Menu A

Papadam with dip
Tomat Soup
Lamb Khara Masala
Butter Chicken
Ris, Nan & Raita
Mango ice cream

DKK 259
Min. 2 kuverter

Menu B

Papadam med dip
Samosa
Lamb Spinach
Chiken Tikka Masala
Ris, Nan & Raita
Chocolate ice cream

DKK 259
Min. 2 kuverter

Menu C

Papadam med dip
Chicken Tikka
Lamb koma
Paneer saag
Ris, Nan & Raita
Mango ice cream

DKK 259
Min. 2 kuverter

Menu D

Papadam with dip
Chicken Pakora
Beef koma
Butter Chicken
Ris, Nan & Raita
Chocolate ice cream

DKK 259
Min. 2 kuverter

Menu E

Papadam with dip
Lamb Tikka
King Prawn Creamy
Chicken Spinach
Mixed Vegetables
Ris, Nan & Raita
Mango ice cream

DKK 300
Min. 2 kuverter

Menu F

Papadam with dip
Shrimp Chat
Lamb koma
Beef spinach
Ris, Nan & Raita
Mango ice cream

DKK 280
Min. 2 kuverter

Menu G

Papadam with dip
Frit valg forretter
Free choice from appetizers
Frit valg hovedretter
Free choice main courses
Frit valg tilbehør
Free choice of sides
Frit valg dessert
Free choice dessert

DKK 280
Min. 2 kuverter

Menu H

Papadam with dip
Dal soup
Panner Saag
Allo Ghobi
Ris, Nan & Raita
Indisk dessert (kage)
Indian dessert cake

DKK 245
Min. 2 kuverter

Gruppe Menu

Papadam with dip
Frit valg forretter
Free choice from appetizers
4 forskellige hovedretter
4 kinds of main courses
Frit valg tilbehør
Free choice of sides
Ris, Nan & Raita
Mango ice cream
Irish/French coffee

DKK 370
Min. 4 kuverter



INDIEN THALI

En blanding af 10 forskellige specialiteter:

Papadam (Indisk chips) med kommen på

Papadum (Indian chips) with herbs

Fire slags søde og stærke pickles

Four kinds of sweet and strong pickles

Tomatsuppe, som forret

Tomato soup, as starter

Blanding af grøntsager, lammekød i spinat, butter chicken, tandoori chicken med salat, som små hovedretter.

Mixture of vegetables, lamb in spinach, butter chicken, tandoori chicken with salad, as small main courses.

Basmati halv stegte ris.

Basmati half fried rice.

Tandoori nan brød og raita som tilbehør

Tandoori naan bread and raita as an accessory

Vanilje is med chokoladesovs til dessert

Vanilla ice cream with chocolate sauce for dessert

pr. per.

249,-

(min. 2 per.)

BØRNE MENU - KIDS MENU

Børne ▪ Kids Menu 1

Fiskefilet med pommes frites,
ketchup og remoulade.

Fish fillet with French fries, ketchup and remoulade.

75 DKK

Børne ▪ Kids Menu 2

Mild chicken creamy, basmati
halv stegte ris

tandoori brød og lidt salat.

Mild chicken creamy, basmati half fried rice
tandoori bread and a little salad.

75 DKK



FORRETTER - STARTERS

- 1. Samosa** 49 DKK
Indbagt buttede med fyld af let krydrede kartofler og ærter. Serveres med lidt salat
Baked puff pastry with fillings of lightly spiced potatoes and peas. Serve with a little salad
- 2. Løgskiver (Onion baji)** 49 DKK
Løgskiver med kikærtemel stegt i olie, serveres med salat og dressing
Onion slices with chickpea flour fried in oil, served with salad and dressing
- 3. Chicken Pakora** 49 DKK
Kyllingestykker uden ben, stegt i friture med kikærtemel, serveres med salat
Chicken pieces, fried in chickpea flour, served with salad
- 5. Chana Chat** 55 DKK
Kikærter, kartofler, løg, agurker, tomater og citronsaft med chatkrydderi i yoghurt.
Serveres koldt.
Chickpeas, potatoes, onions, cucumbers, tomatoes and lemon juice with chat seasoning in yogurt.
Served cold.
- 6. Chicken Chat** 59 DKK
Kikærter, kartofler, løg, agurker, tomater, og citronsaft med chat krydderi i yoghurt.
Serveres koldt.
Chickpeas, potatoes, onions, cucumbers, tomatoes, and lemon juice with chat spice in yogurt. Serve cold.
- 8. King Prawn Pakora** 69 DKK
Kina rejer stegt i friture med kikærtemel.
China shrimp fried with chickpea flour.

SUPPER - SOUP

- 9. Tomatsuppe · Tomato soup** 59 DKK
Hjemmelavet krydret tomatsuppe med fløde og kardemomme.
Homemade spicy tomato soup with cream and cardamom.
- 10. Hjemmelavet linsesuppe · Homemade lentil soup** 59 DKK



HUSETS SPECIALITET HOUSE SPECIALITY

12. Karahi Lama

Lammekød tilberedt med tomater, peberfrugt og løg i krydret sovs.
Lamb cooked with tomatoes, peppers and onions in spicy sauce.

135 DKK

13. Karahi Beef

Oksekød tilberedt med tomater, peberfrugt, løg og en krydret sovs.
Beef prepared with tomatoes, peppers, onions and a spicy sauce.

135 DKK

14. Karahi Chicken

Kylling tilberedt med tomater, peberfrugt, løg og en krydret sovs.
Chicken prepared with tomatoes, peppers, onions and a spicy sauce.

135 DKK

15. Karahi Prown

Kina rejer tilberedt med tomater, peberfrugt og løg i en krydret sovs.
China shrimps prepared with tomatoes, peppers and onions in a spicy sauce.

135 DKK

19. Lamb Tikka

Lam stykker marineret i krydret yoghurt, tilberedt i oven.
Lamb pieces marinated in spicy yogurt, cooked in oven.

135 DKK

18. Chicken Tikka

Kyllingestykker uden ben marineret i krydret yoghurt, tilberedt i ovn.
Chicken pieces without bone marinated in spicy yogurt, cooked in oven.

145 DKK

19. Beef Tikka

Oksekød marineret i krydret yoghurt, tilberedt i ovn.
Beef marinated in spicy yogurt, cooked in oven.

145 DKK

Populær ret

20. Mix grill

En blanding af Beef tikka, lamb tikka og chicken tikka stegt i grøntsager.
A mixture of Beef tikka, lamb tikka and chicken tikka fried in vegetables.

165 DKK



HOVEDRETTER MAIN DISHES

Lam · Lamb

22. Lamb Curry 119 DKK
Krydret lammekød tilberedt i en let krydret karrysovs.
Spicy lamb cooked in a slightly spicy curry sauce.

23. Lamb Channa 125 DKK
Krydret lammekød med kikærter tilberedt i en let krydret karrysovs.
Spicy lamb with chickpeas prepared in a slightly spicy curry sauce.

Populær ret

25. Lamb Spinach 125 DKK
Krydret lammekød tilberedt i karrysovs og spinat.
Spicy lamb cooked in curry sauce and spinach.

26. Lamb Khara Masala 125 DKK
Krydret lammekød i en pikant sovs med peberfrugt og ingefær.
Spicy lamb in a spicy sauce with pepper and ginger.

27. Lamb Roghan Josh 129 DKK
Krydret lammekød i karrysovs med yoghurt, mandler, rosiner og safran.
Spicy lamb in a spicy sauce with pepper and ginger.

28. Lamb Butter 129 DKK
Krydret lammekød med rosiner og mandler i karry og tomatsovs, tilsat tandoori krydderi.
Spicy lamb with raisins and almonds in curry and tomato sauce, added tandoori spice.

29. Lamb Korma 129 DKK
Krydret lammekød tilberedt med karry, mandler og safran i flødesovs.
Spicy lamb cooked with curry, almonds and saffron in cream sauce.

Populær ret

30. Lamb Tikka Masala 135 DKK
Tandoori lamb tikka tilberedt med friske tomater, løg og peberfrugt i karrysovs.
Tandoori lamb tikka prepared with fresh tomatoes, onions and peppers in curry sauce.

Kylling · Chicken

31. Chicken Curry 115 DKK
Krydrede kyllingestykker i karrysovs tilsat friske koriander.
Spicy chicken pieces in curry sauce with fresh coriander.

33. Chicken Channa 119 DKK
Krydrede kyllingestykker med kikærter i karrysovs.
Spicy chicken pieces with chickpeas in curry sauce.

34. Chicken Do Piazza 119 DKK
Krydrede kyllingestykker i eddike og tilberedt i en let krydret karrysovs med løg.
Spicy chicken pieces in vinegar and cooked in a lightly spiced curry sauce with onions.

35. Chicken Spinach 115 DKK
Krydrede kyllingestykker tilberedt i karrysovs og spinat.
Spicy chicken pieces prepared in curry sauce and spinach.

36. Chicken Creamy 129 DKK
Krydrede kyllingestykker med karry i flødesovs.
Spicy chicken pieces with curry in cream sauce.

Populær ret

37. Butter Chicken 129 DKK
Tandoori kylling tilberedt med mandler, rosiner og smør i rød tomatsovs.
Tandoori chicken prepared with almonds, raisins and butter in red tomato sauce.

38. Chicken Korma 129 DKK
Krydrede kyllingestykker tilberedt med mandler og safran i flødesovs.
Spicy chicken pieces prepared with almonds and saffron in cream sauce.



Kylling · Chicken

Populær ret

39. Chicken Tikka Masala 129 DKK

Tandoori chicken tikka tilberedt med friske tomater, løg og peberfrugt i karrysovs.

Tandoori chicken tikka prepared with fresh tomatoes, onions and peppers in curry sauce.

40. Tawa Chicken 129 DKK

Kyllingebryst tilberedt med løg, tomater, peberfrugt, hvidløg og frisk grøn chilli. (Extra stærk!)

Chicken breast prepared with onions, tomatoes, peppers, garlic and fresh green chilli. (Extra strong!)

Oksekød · Beef

41. Beef Curry 129 DKK

Krydret oksekød tilberedt i en let krydret karrysovs.

Spicy beef prepared in a slightly spicy curry sauce.

42. Beef Spinach 129 DKK

Krydret oksekød tilberedt i karrysovs med friske koriander.

Spicy beef prepared in curry sauce with fresh coriander.

46. Beef Korma 135 DKK

Krydret oksekød tilberedt med karry, mandler og safran i flødesovs.

Spicy beef prepared with curry, almonds and saffron in cream sauce.

Fisk · Fish

49. King Prawn Creamy 159 DKK

Kinarejer tilberedt med smør, tomatsovs, fløde og krydderi.

China prawns prepared with butter, tomato sauce, cream and spice.

50. King Prawn Masala 159 DKK

Kinarejer tilberedt i en pikant sovs med tomater.

China prawns cooked in a spicy sauce with tomatoes.

Vegetar · Vegetarian

51. Dal Curry 99 DKK

Gule linser i karrysovs

Yellow lentils in curry sauce

52. Channa Masala 99 DKK

Kikærter i en krydret karrysovs

Chickpeas in a spicy curry sauce

54. Allo Ghobi 99 DKK

Kartofler og blomkål tilberedt i karrysovs

Potatoes and cauliflower prepared in curry sauce

56. Paneer saag 109 DKK

Hjemmelavet ost med karry og spinat

Homemade cheese with curry and spinach

57. Paneer Matar 109 DKK

Hjemmelavet ost med ærter tilberedt i karrysovs.

Homemade cheese with peas cooked in curry sauce.

58. Mix Vegetables 109 DKK

En blanding af friske grøntsager tilberedt med krydderier i karrysovs.

A mixture of fresh vegetables prepared with spices in curry sauce.

Biryani Retter

Serves med Raita. nr.73

Served with Raita. See no. 73

59. Vegetarian Biryani 145 DKK

Forskellige grøntsager i ris, peberfrugt, rosiner, kokos mandler og krydderi.

Various vegetables in rice, bell pepper, raisins, coconut almonds and spice are served with

60. Chicken Biryani 155 DKK

Kyllingestykker i ris, peberfrugt, mandler, rosiner, kokos og krydderier.

Chicken in rice, pepper, almonds, raisins, coconut and spices.

61. Lamb Biryani (Risblanding) 155 DKK

Lammekød i ris, peberfrugt, mandler, kokos, rosiner og krydderier.

Lamb in rice, pepper, almonds, coconut, raisins and spices.



TILBEHØR-SIDES

Tilbehør (ris, brød mm.) følger ikke med på A la Carte retter.
Sides (rice, bread, etc.) are not included in A la Carte dishes.

66. Ris Pulao. 25 DKK
Stegte basmati ris med safran. Let krydret
Fried basmati rice with saffron. Slightly spicy

67. Channa Pulao 28 DKK
Stegte basmati ris med kikærter. Let krydret.
Fried basmati rice with chickpeas. Slightly spicy.

68. Nan Bread 19 DKK
Tykt, blødt friskbagt brød
Thick, soft freshly baked bread

69. Garlic Nan 25 DKK
Tykt, blødt brød friskbagt brød med hvidløg og friske Koriander.
Thick, soft bread freshly baked bread with garlic and fresh coriander.

69g. Cheese Nan 30 DKK
Tykt, friskbagt blødt brød med ost, hvidløg og friske Koriander.
Thick, freshly baked soft bread with cheese, garlic and fresh coriander.

70. Almond Nan. 25 DKK
Tykt, blødt friskbagt brød med mandler
Thick, soft freshly baked bread with almonds

71. Chapati bread 16 DKK
Indisk friskbagt pandebrød uden gær
Indian fresh baked bread without yeast

72. Tandoori Roti 16 DKK
Varmt brød tilberedt i oven
Hot bread cooked in oven

73. Raita 29 DKK
Yoghurt med agurker, tomater, kogte kartofler. (Let krydret)
Yogurt with cucumbers, tomatoes, boiled potatoes. (Slightly spicy)

74. Pickles 10 DKK
Syltede grøntsager og chili (Stærk)
Pickled vegetables and chili (Strong)

75. Mango Chutney 10 DKK
Krydret mango (Sød)
Spicy mango (Sweet)

76. Pickles Set 30 DKK
En blanding af mango chutney, pickles, chilisaucen og mint dressing
A mix of mango chutney, pickles, chili sauce and mint dressing

77. Papadam 12 DKK
Let krydrede chips af kikærtemel med dip og mint dressing.
Lightly seasoned chips of chickpea flour with dip and mint dressing.

78. Salad 49 DKK
Tomat, agurk, fetaost, gulerod, hvidkål mm.
Tomato, cucumber, feta cheese, carrot, white cabbage etc.

Hot Sauce 19 DKK
Hot, ekstra hot eller Vindalo
Hot, extra hot or Vindaloo



DESSERT - DESSERTS

79. Ghulab Jaman

59 DKK

En meget sød, varm indisk kage, lavet af tør mælk, æg og hvedemel.
Serveres med/uden flødeskum.

A very sweet, warm Indian cake made of dry milk, eggs and flour. Served with / without whipped cream.

80. Gajar Ka Halwa

59 DKK

En meget sød, varm indisk kage, lavet af gulerødder, mælk, nødder, og smør.
Serveres med/uden flødeskum.

A very sweet, warm Indian cake made from carrots, milk, nuts, and butter.
Served with / without whipped cream.

81. Chokolade Is · Chocolate ice cream

59 DKK

Vaniljeis med chokoladesovs og flødeskum

Vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream

82. Mango Is · Mango ice cream

59 DKK

Vaniljeis med mango puré og flødeskum

Vanilla ice cream with mango puree and whipped cream

104. Kulfi Indisk Is med mandler og nødder

59 DKK

Indian ice cream with almonds and nuts



DRIKKEVARER · BEVERAGES

Vand · Water

90. Mango Lassi . . . lille 35 / stor 55 DKK

Husets meget populære indiske drink lavet af mango mm.

The house's very popular Indian drink made of mango and more.

91. Lassi lille 30 / stor 40 DKK

Husets populære drink. Indisk lassi lavet af natural Yoghurt (sød/saltet).

The house's popular drink. Indian lassi made of natural yogurt (sweet / salted).

110. Juice. lille 35 / stor 45 DKK

Mango, appelsin, æble osv
Mango, orange, apple etc.

111. Kildevand 29 DKK

Mineral water

184. 1/4 Sodavand. 29 DKK

Soda

185. 1/2 Sodavand. 48 DKK

Soda

Øl · Beer

186. Kingfisher 33cl Indisk øl . . . 49 DKK

Indian beer

186. Cobra 33cl Indisk øl 49 DKK

Indian beer

180. Tuborg 33 cl. fra fad. 35 DKK

From tap

181. Tuborg 50 cl. fra fad. 50 DKK

From tap

183. Lille Classic 35 DKK

Tuborg Classic på fad
Tuborg Classic on tap

187. Halve Classic. 55 DKK

Tuborg Classic på fad
Tuborg Classic on tap

Sæson øl. 45 DKK

Julebryg, påskebryg m.m

Season beer - Christmas, Easter ect.



RØDVIN - RED WINE

FRUGTIGE · FRUITY



Merlot SanVigilio – Italien

Denne Merlot frembringer frugtige noter og marmelade. Smagen er blød og fyldig med behagelige tanniner fin balance og en behagelig og middel syre.

This Merlot produces fruity notes and jam. The taste is soft and rich with pleasant tannin balance and a pleasant and medium acidity.

Pris pr. Glas / flaske 59,- / 0,75 l. 199,-
Glass / bottle



Shiraz McPherson – Australien

Dufter af modne brombær, blommer og en anelse krydderi. Vinen er mellem fyldig med en fuld palette, imponerende længde og stor finish.

Fragrances of ripe blackberries, plums and a little spice. The wine is full with a rich palette, impressive length and a great finish.

Pris pr. flaske 0,75 l. Kr. 219,-
Bottle

KRAFTIGE · STRONG



Garnacha Legado Muñoz – Spanien ★★★★★ Vinavisen

100 % Garnacha, lagret 3 måneder på egetræ. Meget kraftfuld og fyldig vin. Passer godt til vores Biryani og retter med kylling.

100% Garnacha, stored 3 months on oak. Very powerful and rich wine. Suitable for our Biryani and chicken dishes.

Pris pr. flaske 0,75 l. Kr. 209,-
Bottle



Amarone Sempregon – Valpolicella Classico, Italien ★★★★★ Vinavisen

Power og elegance på en og samme tid. Silkebløde tanniner og toner af sorte bær. Passer godt til kødretter.

Power and elegance. Silky tannins and tones of blackberries. good with our meat dishes.

Pris pr. flaske 0,75 l. Kr. 399,-
Bottle

BLØDE · SOFT



La Legende ØKOLOGISK Côtes du Rhône, Frankrig

Intens og kompleks næse kombineret med duft af modne røde frugter. Smagen er blød og lækker, varm men samtidig frisk grundet kraftige tanniner.

Intense and complex nose combined with the scent of ripe red fruits. The taste is soft and delicious, warm but at the same time fresh due to heavy tannins.

Pris pr. flaske 0,75 l. Kr. 229,-
Bottle



Ripasso Sempregon – Valpolicella Classico, Italien ★★★★★ Vinavisen

Flot, dyb med høj kompleksitet. Pakket med sødmefuld frugt, blommer kakao, og lakrids. En aromatisk eftersmag. En kraftig og samtidig silkeblød vin i sin tekstur.

Beautiful, deep with high complexity. Packed with dense sweet fruit, plums cocoa, and licorice. An aromatic persistent aftertaste. A strong and at the same time silky soft wine in its texture.

Pris pr. flaske 0,75 l. Kr. 259,-
Bottle

VI ANBEFALER WE RECOMMEND

Danese Rosso Italiano Veneto, Italien ★★★★★ Vinavisen



En blød og kraftig rødvin lavet på druer fra Puglien. 30% af vinen er lagret på egetræsfade. Smagen er kraftig med toner af mørke bær. En vin med megen fylde og meget smag. Tildelt sølvmedalje ved det anerkendte Mundus Vini 2015

A soft and strong red wine made from grapes from Puglien. 30% of the wine is stored in oak barrels. The taste is strong with tones of dark berries. A wine with a lot of fullness and a lot of flavor. Awarded silver medal at Mundus Vini 2015

Pris pr. flaske 0,75 l.
Kr. 219,-



HVIDVIN - WHITE WINE

FRISKE · FRESH



Chardonnay SanVigilio – Italien

Farven er lys strå gul med grønlig refleksioner. En sprød og livlig duft med en tør, harmonisk og en velafbalanceret smag.

The color is light straw yellow with greenish reflections. A crisp and lively scent with a dry, harmonious and well-balanced flavor.

Pris pr. Glas / flaske price per Glass / bottle 59,- / 0,75 l. 199,-



Trebbiano Caldora – Abruzzo, Italien

★★★★★ *Vinavisen*

Frugtig hvidvin med toner af krydrede frugter og hint af pære.

Passer godt til skaldyr og retter med kylling.

Fruity white wine with tones of spicy fruits and hints of pear. Suitable for seafood and chicken

Pris pr. flaske price per bottle 0,75 l. Kr. 239,-

FYLDIGE · FULL BODY



Riesling Paul Schneider – Alsace, Frankrig

★★★★★ *Vinavisen*

Smagfuld og tør Riesling fra lille familieproducent i landsbyen Equisheim.

Passer godt til skaldyr samt vores mange karry retter.

Tasteful and dry Riesling from small family producer in the village of Equisheim.

Suitable for seafood and our many curry dishes.

Pris pr. flaske price per bottle 0,75 l. Kr. 259,-



Chardonnay Bogle – California, USA

★★★★★ *Vinavisen*

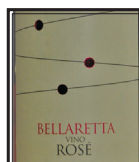
Kompleks let fadlagret Chardonnay med tydelige toner af tropiske frugter. God allround der især passer godt til vores mange krydrede retter.

Complex light dish Chardonnay with clear tones of tropical fruits.

Good all-round which especially suits our many spicy dishes.

Pris pr. flaske price per bottle 0,75 l. Kr. 299,-

ROSÉ



Rosato Bellaretta – Abruzzo, Italien

Fyldig og blød italiensk rosé med saftige og frugtige toner. Smagen er præget af jordbær. Passer godt til vores salater eller som aperitif.

Rich and soft Italian rosé with juicy and fruity tones. The taste is characterized by strawberries.

Suitable for our salads or as an aperitif.

Pris pr. flaske price per bottle 0,75 l. Kr. 239,-

