



India

RESTAURANT · TAKE AWAY · CATERING

ÅBNINGSTIDER

Åbent hver dag
kl. 16-22

RESTAURANT INDIA

Hostrupsvej 2
1950 Frederiksberg



STARTERS

45,-

1. **PAPADUM 10,- / MASALA PAPADUM 20,-**
Store krydrede chips lavet af kikærtemel - traditionel eller krydret.
2. **PAKORA V**
Løg og kartofler vendt i kikærtemel med krydderier og urter, friteret i vegetabilsk olie.
3. **PANEER PAKORA**
Paneer, hjemmelavet indisk hytteost, vendt i kikærtemel og friteret.
4. **ALOO TIKKI ROLL V N**
Let krydret kartoffelkrokette serveret med tamarindsauce.
5. **SAMOSIA V**
Sprød trekant med fyld af let krydrede kartofler og ærter.
6. **TANDOORI CHICKEN**
Kyllingelår grillet med indiske krydderier.
7. **FISH PAKORA**
Fisk dyppet i krydret dej og friturestegt. Serveres med salat og citron.
8. **ONION BHAJI V**
Løgringe i krydret dej af kikærtemel, friteret i vegetabilsk olie.
9. **CHICKEN PAKORA**
Kyllingestykker dyppet i krydret dej og friturestegt. Serveres med salat og citron.
10. **ALOO TIKKI CHOLEY 55,-**
Kartofler vendt i mel og friturestegt. Sammen med kikærter, og chutney sauce.

-
15. **TOMAT / LINSE**
 16. **KYLLING / REJER**
 17. **SPECIEL INDIAN SOUP**
Tilberedt med ingefær, hvidløg, friske grønsager og persille.

SUPPER

45,-

-
20. **CHICKEN KORMA**
Let krydrede kyllingestykker tilberedt i en cremet sauce.
 21. **ACHARRI CHICKEN**
Kylling krydret i kokkens specielle karrysauce.
 22. **CHICKEN TIKKA MASALA**
Kyllingestykker tilberedt i tandoorikrydderier og tomatsauce.
 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 COCONUT**
Krydret kylling tilberedt i en sauce med kokosmælk.
 27. **MANGO CHICKEN**
Kylling tilberedt i en krydret mangosauce.

RETTER MED KYLLING

Alle hovedretter serveres med ris

109,-

-
30. **LAMB KORMA**
Krydret lammekød tilberedt i mild karrysovs.
 31. **LAMB MADRAS H**
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**
Tandoorikrydret lammekød tilberedt på panden med tomater og løg, ingefær, 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.

RETTER MED LAM

Alle hovedretter serveres med ris

119,-

38. BUTTER LAMB

Saftigt lam tilberedt i cremet smørsauce.

40. KING PRAWN MASALA

Kongerejer tilberedt i en cremet sauce med tomat og kokos.

41. KING PRAWN JALFREZI

Kongerejer tilberedt med løg, tomater, grøn peber og chili.

42. KING PRAWN METHI SAG

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

43. SHRIMP CURRY

Shrimps bagt i krydret flødesauce.

RETTER MED REJER

Alle hovedretter serveres med ris

119,-**50. KALI DAHL MAKHNI**

Dahl på sorte linser og smør.

51. SAAG PANEER

Hjemmelavet indisk hytteost tilberedt i krydret spinatsauce.

52. SAAG ALOO

Kartofler tilberedt i krydret spinatsauce.

53. SARSOON DA SAAG

Traditionel middelstærk spinatsauce med sennepsblade.

54. BAIGAN KA BHARTA

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 N

Vegetariske grøntsagsdumplings tilberedt i cremet sauce med cashewnødder.

58. PANEER MAKHANI

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 CHOLE

Kikærter tilberedt med krydderier, friske urter og løg.

61. KARAHAI PANEER

Indisk hjemmelavet hytteost stegt med grøn peber og hvidløgs-ingefær pasta i stærk tomatbaseret sauce.

62. DAM ALOO N

Lækre kartofler i cremet sød og krydret cashewnøddesauce.

63. BHINDI MASALA

Friske okra tilberedt med løg, urter og krydderier.

64. MUSHROOM MASALA

Smagsfulde champignoner med urter og krydderier.

65. GOBI MASALA

Frisk blomkål tilberedt i en krydret sauce med løg, ingefær, hvidløg og urter.

VEGETARISKE RETTER

Alle hovedretter serveres med ris

99,-**70. RAITA 25,-**

Indisk yoghurt.

71. BONDI RAITA 25,-

Indisk yoghurt, granulerede kikærter.

72. GREEN SALAD 35,-

Frisk grøn salat serveret med løg.

74. MIXED PICKLE 10,-**EKSTRA****80. BASMATI RICE 30,-**

Silkebløde aromatiske ris fra Nordindien.

81. PILAU RICE 30,-

Stegte ris med spidskommen.

RIS

90. **VEGETABLE BIRYANI** 90,- **V**
Grøntsager i krydret risblanding.

91. **CHICKEN BIRYAN** 99,-
Kyllingekød i krydret risblanding.

94. **CHOLEY PATHURE - FAVORIT I NORDINDIEN**
Kikærter tilberedt i en stærk sauce +
2 stk. friturestegte hvedebrød.

100. **PLAIN NAAN** 15,-

101. **BUTTER NAAN** 20,-
Med smør.

102. **CHEESE NAAN** 30,-
Med ost.

103. **GARLIC NAAN** 30,-
Med hvidløg.

104. **CHILI NAAN** 30,-
Smurt med knust grøn chili.

105. **PESHWARI NAAN** **N** 30,-
Med tørret frugt og kokos.

120. **RASMALAI** **N**
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.

130. **FISHFILET** **N**
Fiskefilet med pommes frites, ris og baby naan.

131. **CHICKEN NUGGETS** **N**
Kyllingenuggets med ris, salat, pommes frites
og baby naan.

132. **CREAMY CHICKEN** **N**
Kylling tilberedt i cremet smørsauce
med ris, pommes frites og baby naan.

SODAVAND 15,-
Coca Cola, Fanta, Sprite, m.v.

JUICE 25,-
Mango, orange eller coconutwater.

KILDEVAND 0,5 L 15,-

LASSI 30,-
Plain, Mango, Pistache, Choco Lassi eller
Shash Lassi.

MANGO SHAKE 35,-

MASALA CHAI 25,-
Indisk te.

INGEFÆR CHAI 25,-

92. **LAMB BIRYANI** 99,-
Lammekød i krydret risblanding.

93. **PRAWN BIRYANI** 109,-
Rejer i krydret risblanding.

95. **POORI CHOLEY / AALOO POORI**
4 stk. poori serveres med kartofler
eller kikærtemasala.

106. **MAKI DI ROTI** 35,-
Indisk brød lavet af majsmeal.

107. **AALOO PARATHA** 35,-
Med krydret kartoffelfyld.

108. **CHAPATI** 10,-
Traditionelt indisk brød.

109. **GLUTENFREE ROTI** 35,-
Indisk brød uden gluten.

110. **TANDOORI ROTI** 15,-
Frisk hvedebrød bagt i ovnen.

123. **GAJJAR HALWA** **N**
Revet gulorod tilberedt i
mælk og sukker.
Toppet med nødder.

124. **MANGO KULFI** **N**
Indisk is lavet på
mangokød og nødder.

125. **FRUIT ICECREAM**
Is serveret med frugt, flodeskum samt syltetøj.

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

BIRYANI

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

129,-

NAAN

Indisk brød

DESSERT

35,-

BØRN

69,-

TUBORG, CARLSBERG ØL 30,-

INDISKE ØL
Kingfisher, Cobra 40,-
Bombay Pale Ale 55,-

**CORTEROSSO, TRILOGIA
DI CORTEVIOLA** 170,-
Rødvin.

VILLA DEI PAPI, FRASCATI 145,-
Hvidvin.

VALPOLICELLA RIPASSO 165,-
Rødvin.

JEAN-PAUL 125,-
Hvidvin.

RØD- ELLER HVIDVIN PR. GLAS 45,-

DRIKKE