

SNACK ' TIZERZ

1. PAPADAM. (3 stk.)

25,-

Let krydrede oversize chips af kikærtermel. Serveres med flere slags chutneys.

2. VEGGIE SAMOSA. (1 stk.)

25,-

Sprød tynd dej med krydret grøntsagsfyld med yoghurt/mynte dip og salat.

3. CHICKEN FRITTERS. (5 stk.).

39,-

Dej lavet af kikærtermel med kyllingestykker.

Serveres med yoghurt dip tilsat mynte/koriander og salat. Kan også nydes med Ketchup.

4. ONION BHAJI (5 STK.).

35,-

Sprøde løgringe stegt i krydret dej. Serveres med mynte chutney og salat.

5. Chicken Samosa (1 stk.).

29,-

Lækkert og krydret kyllingekød i indbagt butterdej. Serveres med salat og dip.

6. Chicken Bombay Rolls (3 stk.)

29,-

Sprøde kylling forårsruller med salat og dip.

7. King Prawn Pakora (4 stk.)

69,-

Tigerrejer dybstegt i krydret hvedemel.

Desi BBQ

Alle retter serveres med ris eller naan

11. Desi seekh kebab. (2 stk)

99,-

Hakket oksekød blandet med urter og krydderier, spiddet og tilberedt på kulgrill. Serveres med salat og dip.

12. Chicken Seekh Kebab (2 stk.)

99,-

Hakket kyllingekød blandet med urter og krydderier, spiddet og tilberedt på kulgrill. Serveres med salat og dip.

13. Chicken Tikka Boti (2 spyd)

109,-

Marinerede kyllingestykker tilberedt på kulgrill. Serveres med Flames grill salat.

14. Mix Grillish 149,-

Marinerede kyllingestykker, seekh kebab, chicken kebab Champ, Chicken tikka boti, tilberedt på kulgrill. Serveres med Flames grill salat.

15.Tiger Rejer (8.styk) 119,-

Marinerede tigerrejer tilberedt på kulgrill. Serveres med Flames grill salat.

16.Tandoori Chicken 99,-

2 stk. kyllingelår marineret i tandoori krydderier - grillet i ovn. Serveres med Flames grill salat.

17. Lamb Champ (3.stk) 119,-

Lammekoteletter marineret i yoghurt, hvidløg, ingefær og krydderier. Tilberedt på kulgrill. Serveres med Flames grill salat.

18. Chicken Flame Tikka (2.spyd) 99,-

Kyllingestykker marineret i tandoori krydderier tilberedt på kulgrill. Serveres med Flames grill salat.

19. Malai Boti (2.spyd) 99, -

Kyllingestykker marineret i aromatisk krydret fløde tilberedt på kulgrill. Serveres med Flames grill salat.

Chicken Delights Alle karry retter serveres med ris

21. Flames Chicken Curry 109,-

Marineret kylling i saftig karry sovs.

22. Chicken Korma 109,-

Marineret kylling i krydret karrysovs med kokos, fløde og mandler.

23. Butter Chicken 109,-

Grillet kylling i butter karrysovs tilberedt med smør, fløde, mandler.

24. Chicken Tikka Masala 109,-

Tandoori kyllingestykker tilberedt i karrysovs med friske tomater og fløde.

25. Chicken Jalfrazi 109,-

Marinerede kyllingestykker tilberedt med masser af løg og frisk peberfrugt i jalfrazi-sovs.

26. Chicken Spinat 109,-

Marinerede kyllingestykker tilberedt i spinat, karry og friske krydderurter.

27. Chicken chana. 109,-

Marinerede kyllingestykker med kikærter i saftig sauce.

28. Chicken Madras 109,-

Stærk krydret madras karrysauce med tomater, løg og frisk peberfrugt.

29. Chicken Vindaloo 109,-

Stærk og hot krydret karrysauce, tilsat specielle krydderier, tomater.

30. Chicken Kofta Curry 109,-

Krydrede kødboller af hakket kyllingekød tilberedt i karry/butter sovs og friske krydderurter.

Lamb Delights Alle karry retter serveres med ris

31. Flames Lamb curry 119,-

lammestykker i saftig karry sovs .

32. Lamb Korma 119,-

Marinerede lammestykker tilberedt i karry, kokos, fløde, mandler og friske krydderurter.

33. Butter Lamb 119,-

Grillet lam tilberedt i butter karrysovs med smør, fløde, mandler.

34. Lamb Tikka Masala 119,-

Marinerede lammestykker tilberedt i karrysovs med friske tomater og fløde.

35. Lamb Jalfrazi 119,-

Marinerede lammestykker tilberedt med masser af løg og frisk peberfrugt i jalfrazi-sovs.

36. Lamb Spinat**119,-**

Marinerede lammestykker tilberedt i spinat, karry og friske krydderurter.

37. Lamb Chana**119,-**

Marinerede lammestykker med kikærter i saftig sauce.

38. Lamb Madras**119,-**

Stærk krydret madras karrysauce med tomater, løg og frisk peberfrugt.

39. Lamb Vindaloo**119,-**

Stærk og hot krydret karrysauce, tilsat specielle krydderier, løg, tomat og frisk peberfrugt.

Sea Food Alle karry retter serveres med ris**41. King Butter Curry****129,-**

Grillet kongerejer i butter karrysovs tilberedt med smør, fløde, mandler.

42. King Vindaloo**119,-**

Tigerrejer i stærk og hot krydret karrysauce, tilsat specielle krydderier, løg, tomater og frisk peberfrugt.

43. Fish Fry**99,-**

2 stk. Fisk marineret med hvidløg, ingefær og krydderier. Tilberedt på kulgrill. Serveres med Flames grill salat.

Veggies. Alle karry retter serveres med ris**51. Daal Makhni****89,-**

Linser tilberedt i en blanding af løg, tomat, smør.

52. Mix Vegetables**89,-**

Blandet grøntsager i en mild "gul" sovs tilberedt på lavt blus for at frembringe grøntsagernes naturlige smag.

53. Palak Paneer**99,-**

Hjemmelavet hytteost tilberedt i spinat, karry og friske krydderurter.

54. Palak Aloo**89,-**

Helbladet spinat og smørstegte kartofler tilberedt med orientalske krydderier.

55.Chana Masala **89,-**

Kikærter i karrysauce, tilsat krydderier.

56. Butter Paneer **99,-**

Hjemmelavet hytteost i butter curry sauce.

57. Palak Daal **99,-**

Helbladet spinat og linser tilberedt med orientalske krydderier.

Spicy Rice

61. Lamb Biryani **129,-**

Basmati ris med marinerede lamme tilsat speciel biryani masala.
Serveres med hjemmelavet raita.

62. Chicken Biryani **119,-**

Basmati ris med marinerede kyllingestykker tilsat speciel biryani masala. Serveres med hjemmelavet raita.

63. King Prawn Biryani **129,-**

Stegt basmati ris med kongerejer og sæsonens grønt, tilsat special biryani masala.

64. Chicken Tikka Biryani **119,-**

Basmati ris med marinerede grillet kyllingestykker tilsat speciel biryani masala. Serveres med hjemmelavet raita.

65. Egg Fried Rice. **99,-**

Basmati ris dampet i løg gryde, krypteret æg med duftende krydderier.

Compliments & Sweetdish

71.Flames Raita **25,-**

Let krydret yoghurt med agurk, tomat og kartofler.

72. Flames salat **39,-**

Sæsonens friske grøntsager, cashewnødder, mandler, oliven.

73. Pillau Rice **25,-**

Basmati ris dampet i løg gryde med velduftende krydderier.

- | | |
|---|-------------|
| 74. Garlic Naan | 20,- |
| Gyldenbrunt luftigt naan brød med hvidløg bagt i tandoori ovn. | |
| 75. Naan Bread | 15,- |
| Gyldenbrunt luftigt naan brød bagt i tandoori ovn. | |
| 76. Tandoori Roti | 15,- |
| Brød af grahamsmel bagt i ovn. | |
| 77. Dips | 20,- |
| Bestående af mango chutney, chili humus, mynte dip og chili. | |
| 78. Kulfi / Flames is | 35,- |
| Kulfi is tilberedt med mælk, fløde, pistacie og mandler. | |
| 79. Mango is | 39,- |
| Mælk og mango smage. | |
| 80. Gajar Halwa/ Gajrela | 40,- |
| Gulerodsbaseret sød dessert fra det indiske subcontinent. contained riven gulerødder, mælk, smør og nødder. | |

Børnemenü

- | | |
|---|-------------|
| 81. Børnemenü | 69,- |
| Pommes frites med 6 stk. chicken nuggets og ketchup | |

Hot Beverages

- | | |
|-----------------------------------|-------------|
| 82. The/Chai | 25,- |
| 83. Flames Masala the/Chai | 30,- |
| 84. Coffee | 30,- |

Cold Beverages

- | | |
|-------------------------------------|-------------|
| 85. Dansk vand. | 25,- |
| 86. Sodavand | 25,- |
| 87. Kildevand | 20,- |
| 88. Flames frisk Lassi/Ayran | 29,- |
| 89. Mango Lassi | 39,- |

90. 1 1/2 sodavand (kun take-away)	35,-
91. Fruit Drink (Mango,Lychee,Red Grapes)	25,-
92. Lemonade (jordbær, blåbær, Mango, Passionfruit, Blue-moon)	45,-

Desi Special

Karahi (Uden Tilb)

101.Chicken Karahi (2-3 Persons.)	189 DKK
102.Chicken White Karahi (2-3 Persons.)	199 DKK
103.Mutton Namkeen Karahi (2-3 Persons.)	299 DKK
104.Mutton Karahi (2-3 Persons)	280 DKK
105.Bhindi Gosht	119 DKK
106.Karela Gosht	119 DKK
107.Chicken Haleem	109 DKK
108.Daal Fry	99 DKK
109.Chicken Kofta Palak	109 DKK
110.Chana Masala.	99 DKK