

Biryani

Indisk risret alle retter serveres med raita,
stegte ris tilberedt med tomater, peberfrugter og husets specielle krydderier.

67.	Chicken biryani	89,-
68.	Vegetar biryani	75,-
69.	Biryani med lammekød	99,-
70.	Biryani med kongerejer	99,-
71.	Red Chilies special biryani	99,-

Børneretter

75.	Fiskefilet m. pommes frites og remoulade	35,-
76.	Chicken nuggets - 6 stk. m. pommes frites og remoulade	35,-
77.	Butter chicken m. ris (ekstra mild)	49,-
78.	Chicken korma m. ris (ekstra mild)	49,-
79.	Chicken biryani	49,-

Indisk tilbehør

83.	ris (lille / stor)	20,- / 30,-
84.	naan brød	20,-
85.	naan brød med hvidløg	20,-
86.	raita	15,-
87.	Mango chutney	15,-
88.	koriander / mynte chutney	15,-
89.	papadum - 2 stk	15,-
90.	Mango pickles	15,-
91.	Chapati - 2 stk	15,-

Indisk salat

94.	Indisk salat - lille	20,-
95.	Indisk salat - stor	39,-

Extra

97.	Fiskefilet 2stk.m.pommes frites, ketchup og remoulade	54,-
98.	Chicken nuggets 10stk.m. pommes frites, ketchup og remoulade	54,-
99.	Chicken wings 6stk.m. pommes frites, mayonnaise og ketchup	54,-
100.	pommes frites (lille / stor)	20,- / 30,-

Dessert

103.	Gulab Jamun Mælketørstof baseret kage i rørsukkersirup og rosenvand	39,-
------	--	------

Drikkevarer

Lassi

113	Special Mango Lassi Hjemmelavet indisk mango smoothie, lavet af yoghurt, mælk og honning	25,- / 40,-
-----	---	-------------

Sodavand

119.	Coca Cola	25,- / 40,-
120.	Coca Cola zero	25,- / 40,-
121	Sports / fanta / sprite	25,- / 40,-



Restaurant & Take Away



Åbningstider:

Alle dage: 16:00 - 22:00

Udbringning:

Alle dage: 16:00 - 21:30

Bestil på tlf: 33 21 90 80

redchilliz@outlook.com

Indiske forretter

Vegetar

4. **Samosa platter** – (2 stk kylling/vegetar)..... 35,-
5. **Papadum** 25,-
2 stk Sprød indisk brød af kikærtemel med mango chutney
6. **Pakora** - .5 stk. Grøntsager indbagt i kikærtemel 29,-
7. **Onion Bhaji** – 5. stk. Friturestegte løg i kikærtemel og krydderier..... 29,-
8. **Vegetar Chat** 39,-

Kartoler, tomat, løg, peberfrugter og kikærtemel i frisk marinade

Non-Vegetar

9. **Seekh kebab** – 3 stk.
Krydret finthakket kylling tilberedt på grill 39,-
10. **Pakora** – 3 stk.
Friturestegt kylling og løg i kikærtemel og krydderier 25,-
11. **King prawn pakora** – 5 stk.
Friturestegte kæmperejer med løg i kikærtemel og krydderier 49,-

Hovedretter

Chicken dishes

Alle retter serveres med ris

14. **Butter Chicken** 109,-
Marineret kylling i en krydret og cremet sovs med smør, tomater, nødder og rosiner
15. **Creamy Chicken** 109,-
Marineret kylling i en krydret og cremet sovs med smør, tomater, mandler og cashew nødder
16. **Karahi Chicken** 109,-
Kraftig karry, kylling tilberedt i wok med tomater, løg, koriander og chilli
17. **Chicken tikka Masala** 109,-
Kraftig karry, kylling tilberedt i wok med tomater, løg og koriander
18. **Chicken korma** 109,-
Karryret tilberedt med kokos, krydderier og nødder
19. **Chicken Curry** 109,-
Klassisk indisk karryret tilberedt med tomater og spidskommen
20. **Chicken Vindaloo** 109,-
Karry af tomater, stærk chili og spidskommen. Tilsat sydindiske krydderier. Meget stærk.
21. **Spinach Chicken** 109,-
Kylling tilberedt med frisk spinat, karry og krydderier
22. **Chicken Bhindi** 109,-
Okra og kødstykker i en tyk karrysovs med hvidløg, ingefær og krydderier
23. **Chicken Jalfrazi** 109,-
Krydrede grøntsager og kyllingestykker i kraftig sovs med ingefær og koriander
24. **Chicken kebab Masala** 109,-
Kylling grillet over kul med løg i en karftig karrysauce

Lamb dishes

Alle retter serveres med ris

28. **Butter Lamb** 109,-
Marineret lam i en krydret og cremet sovs med smør, tomater, nødder og rosiner
29. **Karahi Lamb**..... 109,-
Kraftig karry, lam tilberedt i wok med tomater, løg, koriander og chilli
30. **Lamb Tikka Masala** 109,-
kraftig karry, lam tilberedt i wok med tomater, løg og koriander
31. **Lamb Korma** 109,-
Karry ret tilberedt med kokos, krydderier og nødder
32. **Lamb Curry** 109,-
Klassisk indisk karryret tilberedt med tomater og spidskommen
33. **Lamb Vindaloo** 109,-
Karry af tomater, stærk chili og spidskommen. Tilsat sydindiske krydderier (meget stærk)

34. **Lamb Spinach** 109,-
Lam tilberedt med frisk spinat, karry og krydderier
35. **Daal Gosht** 109,-
Lam grillet over kul med løg i en karftig karrysauce
37. **Lamb Rogan Josh** 109,-
Lam grillet over kul med løg i en karftig karrysauce

Keema dishes

Alle retter serveres med ris

41. **Keema Aloo**..... 109,-
Krydret hakket oksekød med løg, tomater og kartoler
42. **Keema Masala** 109,-
Marineret hakket oksekød i en krydret og cremet sovs med tomater, limesaft og koriander
43. **Keema Matar** 109,-
Krydret hakket oksekød med løg, tomater og ærter.

Prawn dishes

Alle retter serveres med ris

46. **Prawn Masala**..... 119,-
Tigerrejer tilberedt i krydret tomat og smørsauce
47. **Butter king prawn** 119,-
Kongerejer i karry med smør, tomater, nødder og rosiner
48. **King prawn Curry** 119,-
Kongerejer i den klassiske indiske karry
49. **King prawn Vindaloo** 119,-
Kongerejer i karry af tomater, stærk chili og spidskommen.
Tilsat sydindiske krydderier. (meget stærk)
50. **King prawn korma** 119,-
Kongerejer marineret i korma krydderier

Vegetar

Alle retter serveres med ris

54. **Daal** 89,-
Smørstegte krydrede linser med tomat i karrysovs
55. **Aalo Chana**..... 89,-
Kartoler og kikærter i karry tilsat krydderier
56. **Palak aalo** 89,-
Spinat og kartoler i karry tilsat krydderier
57. **Sabzi Masala** 89,-
Blandede grøntsager med løg i en kraftig karrysovs
58. **Palak paneer** 89,-
Spinat med fetaost krydret med kommen, hvidløg og husets specielle krydderi blanding
59. **Bhindi Masala** 89,-
Okra I en tyk karrysauce med hvidløg, ingefær og krydderier
60. **Veg korma** 89,-
Friske grøntsager med kokos, krydderier og nødder
61. **Chana Masala** 89,-
Kikærter tilberedt med løg og karry masala, drysset med koriander
62. **Karahi paneer** 89,-
Hytteost i tomatkarry med ingefær og peberfrugt, drysset med nødder og æg
63. **Malai kofta** 89,-
Kartoffelkriketter serveret i en krydret, fyldig kokossauce