AFTEN

PRISERNE ER FØR R2N-RABAT!

SÆTMENU SPECIALTILBUD

BIHARI MENU (VEG)

Et sundere valg. Aloo Tikki, Raita & Chutney, Punjabi Bhindi Karahi, Lahori Channa Massala, Paneer Makhani, grøntsagsris, Tandoori Naan. (min. 2 kuverter. Pris pr. person)

379 DKK

SHERAZI MENU

En herlighed af tradition. Paneer Tikka, Raita & Chutney, Chicken Achari, Lamb Spinach, Darbari Dal Tarka, Pilau ris, Tandoori Garlic Naan. (min. 2 kuverter. Pris pr. person)

379 DKK

NARGISI MENU

Et kalejdoskop af smage. Samosa, Raita & Chutney, Nargisi Beef Bhuna, Chicken Handi, Malai Kofta, almindeligt ris, Tandoori Naan. (min. 2 kuverter. Pris pr. person)

379 DKK

RESHMI MENU

En uforglemmelig spiseoplevelse. Onion Bhaji, Raita & Chutney, Butter Chicken, Lamb Roghan Josh, Aloo Gobi, Pilau ris, Tandoori Garlic Naan. (min. 2 kuverter. Pris pr. person)

379 DKK

SIKANDARI MENU

En rejse med smagsoplevelser. Tandoori Lamb Tikka, Raita & Chutney, Chicken Balti, Nawabi Malai King Prawns, Palak Paneer, Pilau ris, Tandoori Naan, kaffe | te, dessert. (min. 2 kuverter. Pris pr. person)

439 DKK

SULEMANI MENU

En fejring af smag. Chicken Tikka, Raita & Chutney, Lamb Tikka Massala, Butter Chicken, Shahjahani Paneer Tikka Massala, grøntsagsris, Tandoori Garlic Naan, kaffe | te, dessert. (min. 2 kuverter. Pris pr. person)

469 DKK

DIWAN - E - KHAS MENU

En smag af kongelig pragt. Al-Diwan Mixed Grill, Raita & Chutney, Sultani Lamb Butter Tikka, Chicken Tikka Massala, King Prawn Tandoori, Paneer Jalfrezi, Hydrabadi Vegetable Biryani, Tandoori Naan, kaffe | te, cognac, dessert. (min. 2 kuverter. Pris pr. person)

499 DKK

FORRETTER

PAPADOM

Hvor de gamle markeders hvisken begynder. Sprøde krydrede chips af kikærtemel, serveret med en trio af livlige og syrlige chutneys

19 DKK

SUPPE

En nærende kulinarisk nydelse. Linse | Kylling | Grøntsag | Tomat

79 DKK

SAMOSA CHAT

Gyldne lommer fyldt med smag. Sprøde samosaer med krydrede kartofler og ærter toppet med lækre syrlige og krydrede kikærter, tomater, løg, yoghurt, tamarind og mynte chutney og et drys chat massala

89 DKK

PANEER PAKOORA

Tradition dyppet i gyldne drømme. Hjemmelavet paneer og grøntsager med forfriskende urter, friturestegt i kikærtemel, serveres med kølende yoghurt

79 DKK

SHAHI PAKOORA

Den ultimative street food-oplevelse. Udvalgte grøntsager stegt i varme traditionelle orientalske krydderier, hvilket giver en sprød tekstur og gylden farve

69 DKK

RESHMI LAMB CHOPS

Et orkester af røgede smage. Saftige og møre grillede lammekoteletter marineret i en blanding af yoghurt, hakkede krydderier og krydderurter, som mørner kødet og giver en let røget og forkullet smag

109 DKK

FISH PAKOORA

En havbrise pakket ind i gylden silke. Sprødstegt fisk marineret i syrlig citron og aromatiske varme krydderier

89 DKK

ALOO TIKKI

En gadesymfoni på tallerkenen. Mosede kartofler kombineret med friske grønne ærter, et strejf af knust chili og aromatiske løg, harmoniseret med en blanding af karrykrydderier, tilberedt som velsmagende bøffer og stegt på panden

69 DKK

MOGULAI MALAI BOTTI (SIZZLER)

Smagen der erobrer hjerter. Cremet kylling marineret i en blanding af aromatiske krydderier med karamelliserede løg og saftige tomater

99 DKK

PANEER TIKKA (SIZZLER)

Et ildfuldt velkommen til det kongelige hof. Grillet frisk paneer marineret i krydret yoghurt med tomat, løg og peberfrugt

99 DKK

TANDOORI LAMB TIKKA (SIZZLER)

Oplevelsen hinsides smag. Mørt tandoori-grillet lammekød marineret i aromatiske kashmiri krydderier og yoghurt, serveres med løg og tomater

109 DKK

SHEEK KEBAB (SIZZLER)

En dans af krydderier på glødende gløder. Krydret kebab af hakket oksekød marineret i punjabi krydderier, ingefær, hvidløg, lime og frisk koriander

99 DKK

HOVEDRETTER - LAMMEKØD

LAMB TIKKA MASSALA

En tidløs smag på en tallerken. Grillet lammekød marineret i punjabi krydderier, serveres i en lækker cremet tomatsovs

189 DKK

LAMB ROGAN JOSH

En mør symfoni, gennemvædet af varme. Krydret mørt lammekød simret i en robust sovs af ingefær, løg og rig tomat

189 DKK

SHAHI LAMB KORMA

Fløjlsbløde hvisken i et karmosinrødt skær. Mørt lammekød i en righoldigt krydret og cremet cashewsovs, fyldt med den varme aroma fra garam massala og den rige smag af frisk fløde

189 DKK

BHINDI LAMB

Et festmåltid af lam forenet i en symfoni af smage. Mørt lammekød tilberedt med en blanding af stegte løg, aromatiske urter og saftig okra. Lammets rige fyldige smag komplementerer perfekt okraens subtile søde smag

179 DKK

LAMB SPINACH

En kongelig kulinarisk oplevelse. Mørt lammekød tilberedt i en mild karry med finthakket spinat og aromatiske urter. Denne ret forener lammets fyldige smag med spinatens milde rige smag

179 DKK

SULTANI LAMB BUTTER TIKKA

En ret med et imperiums hjerte. Tandoori lammekød marineret i en rig blanding af hakkede krydderier, omfavnet af en cremet smørsovs og langtidskogt til perfektion

189 DKK

OKSEKØD

BEEF VINDALOO

Dristig nok til en krigers bord. Finkornet oksekød simret i en syrlig karry med traditionelle krydderier, tilsat frisk hvidløg, ingefær og tomater, der giver en skarp forfriskende kontrast

189 DKK

NARGISI BEEF BHUNA

Krydderier, der dvæler som en god fortælling. Magert oksekød simret i en lækker krydret karry, beriget med en blanding af aromatiske urter og velsmagende krydderier

189 DKK

BEEF ALOO

En rejse af tryghed og tradition. Mørt oksekød tilberedt i en smagfuld kashmiri karry, hvor kartoflerne optager den rige sovs og tilfører et fyldigt og tilfredsstillende element

179 DKK

KYLLING

BUTTER CHICKEN

Den indiske køkkenkunsts kronjuvel. Saftig tandoori-grillet kylling, mildt krydret og serveret i en rig, cremet og velsmagende smørsovs med et strejf af sødme

189 DKK

CHICKEN TIKKA MASSALA

Den smagfulde fusion af øst og vest. Mør grillet kylling serveret i en krydret cremet karrysovs med aromatiske krydderier for en appetitvækkende og rig smag

189 DKK

CHICKEN SHAHI

Rigdom nytænkt ved det kongelige hof. Krydret kylling i en tyk cremet kokos-karrysovs, beriget med udvalgte urter for en smagfuld og velsmagende ret

179 DKK

CHICKEN CURRY

Trøst båret gennem tiderne. Saftig kylling i en rig og mildt krydret karry, hvor hver bid er gennemvædet af en lækker aromatisk sovs

179 DKK

CHICKEN JALFREZI

En livlig dans af mør kylling og dristige krydderier. Mør wokstegt kylling med ingefær, sprød peberfrugt og æg, alt sammen i en livlig og velsmagende sovs

189 DKK

REJER

AL-DIWAN MIXED GRILL (SIZZLER)

Kongelig spisekunst | ´HUSETS SPECIALITET´

199 DKK

KING PRAWN MASSALA

Indisk fine dining i sin essens. Grillede kongerejer i en rig puré af hvidløg, ingefær, tomater og løg, serveres i en cremet karrysovs

189 DKK

NAWABI MALAI KING PRAWNS

Essensen af luksus og smag. Kongerejer marineret i chili og lime, tilberedt i en rig cremet sovs med smør og kokosmælk, forstærket af en række velsmagende krydderier for et strejf af luksuriøs skaldyrssmag

199 DKK

KING PRAWN TANDOORI (SIZZLER)

Smage smedet i kongelige flammer. Krydrede tandoori kongerejer marineret i eddike, lime, ingefær og hvidløg for en righoldigt smagfuld og frisk ret

189 DKK

KING PRAWN BHUNA

Den kongelige fryd i det indiske køkken. Saftige kongerejer i en tyk krydret sovs med saftige tomater, ingefær, hvidløg og velsmagende løg

189 DKK

RISRETTER

AL-DIWAN SPECIAL MUTTON BIRYANI

En fornøjelse ved enhver lejlighed

199 DKK

PRAWN BIRYANI

Anatomien i en smagfuld ret

199 DKK

HYDRABADI VEGETABLE BIRYANI

En kulinarisk arv

169 DKK

PUNJABI CHICKEN BIRYANI

Den kulturelle forbindelse

189 DKK

SHAHI LAMB BIRYANI

At nyde oplevelsen

199 DKK

GRØNTSAGER

LAHORI CHANNA MASSALA

Rejsen ind i Lahores arv. Krydrede kikærter med stærke og aromatiske punjabi krydderier, forstærket med frisk koriander og pyntet med et skvæt citronsaft for ekstra friskhed

149 DKK

ALOO GOBI

Gyldne bidder fra Punjabs marker. Frisk blomkål og møre kartofler kogt i en krydret tomatpuré med aromatisk ingefær og spidskommen, der giver en saftig og robust smag

149 DKK

SHAHJAHANI PANEER TIKKA MASSALA

Forkælelse, værdig til kejseren. Hjemmelavet hytteost med friske urter, tilberedt med skarpe orientalske krydderier i en delikat cremet sovs med en let luftig tekstur

159 DKK

PUNJABI BHINDI KARAHI

En landsbyerindring i hver bid. Okra med en syrlig blanding af spidskommen og lime, kogt med velsmagende løg og søde tomater for en smagfuld og frisk ret

159 DKK

MUTTOR PANEER

Havens skatte i en cremet favn. Friske krydrede grønne ærter parret med smørblød hjemmelavet hytteost, der giver en robust og smagfuld ret

159 DKK

DARBARI DAL TARKA

Enkelhed, serveret med et kongeligt twist. Pandestegte linser med frisk aromatisk hvidløg og ingefær, forstærket af en blanding af krydderier for en rig og skarp smag

149 DKK

MALAI KOFTA

Silke og krydderier i en vegetarisk nydelse. Urteinfunderet grøntsagskofta med frisk paneer i en mild smørblød karrysovs, forstærket af skarpe aromatiske krydderier

159 DKK

RIS OG BRØD

PLAIN RICE

Dampet langkornet basmatiris

39 DKK

PILAU RICE

Langkornet basmatiris kogt med ærter og krydderier

49 DKK

VEGETABLE RICE

Langkornet basmatiris med udvalgte grøntsager

49 DKK

TANDOORI ROTI

Friskbagt fuldkornshvedebrød bagt i tandoor

29 DKK

TANDOORI NAAN

Friskbagt naanbrød af hvedemel bagt i tandoor

39 DKK

TANDOORI NAAN (MED KRYDDERIER)

Hvidløg | Kashmiri | Ost | Koriander

39 DKK

TILBEHØR

RAITA

Yoghurtdip med forskellige krydderier

39 DKK

CHUTNEY

Mango | Pickles

39 DKK

DESSERTER

IS

59 DKK

KULFI

Hjemmelavet pakistansk is tilberedt med forskellige nødder

69 DKK

MANGO KULFI

69 DKK

DESSERTTALLERKEN

89 DKK

BØRNEMENU

Butter chicken med ris, salat og pommes frites

99 DKK