AFTEN

PRISERNE ER FØR R2N-RABAT!

MENUER

THALI MENU

BUTTER CHICKEN, LAMB TIKKA MASALA, TADKA DAL, PALAK PANEER, RIS | RICE, RAITA. Søn–tors. For den bedste oplevelse beder vi venligst om, at mindst to gæster bestiller. Kan ikke deles.

249 DKK

VEG. THALI MENU

CHANNA MASALA, PAKORA, TADKA DAL, PALAK PANEER, RIS | RICE, RAITA. Søn–tors. For den bedste oplevelse beder vi venligst om, at mindst to gæster bestiller. Kan ikke deles.

249 DKK

FÆLLES SERVERING

8 retter, 3 serveringer. Forretter: Papadam, King Prawn Pakora, Veg. Pakora, Chilli Paneer. Hovedretter: Butter Chicken, Lamb Tikka Masala, Palak Paneer. Tilbehør: Ris, Naan, Raita. Dessert: Gulab Jamun. Min. 4 pers

345 DKK

MÅNEDSMENU | 3-RETTERS MENU

Menu of the month | 3-course meal. Hver måned har vi en ny menu som kokken har sammensat. Spørg venligst din tjener om hvad denne månedsmenu indeholder.
(min. 2 personer)

299 DKK

FORRET

KING PRAWN PAKORA

4 kongerejer stegt i velkrydret dej. 4 king prawns fried in spicy batter.

89 DKK

MALAI CHICKEN TIKKA

Kyllingebryst stykker marineret med yoghurt, koriander, bagt i vores tandoor ovn. Chicken breast pieces marinated in yoghurt, coriander, baked in tandoor.

89 DKK

CHILLI PRAWNS

Kongerejer krydret med hvidløg, ingefær, chili og soja blandet med peberfrugter og chili. King prawns flavoured with garlic, ginger, chilli and soya sauce tossed with peppers and chillies.

99 DKK

TANDOORI PLATTER

Blandet grilltallerken af kongerejer, chicken tikka og tandoori chicken (indeholder ben) Mixed grill plate of king prawns, chicken tikka and tandoori chicken (contains bones)

149 DKK

VEGETARISK STARTER

PAPADAM

2 tynde sprøde snack af linsemel og krydderier. 2 thin crispy snacks of lentil flour and spices.

35 DKK

CHILLI PANEER

Terninger af indisk hytteost, krydret med hvidløg, ingefær, chili og soja blandet med peberfrugter og chili. Cubes of cottage cheese flavoured with garlic, ginger, chilli and soya sauce tossed with peppers and chillies.

89 DKK

SAMOSA

2 samosa med kartofler, ærter, stegt i velkrydret dej. 2 samosa with potatoes, peas and coriander, fried in spicy batter.

69 DKK

PAKORA

Grøntsager stegt i velkrydret dej. Vegetables fried in spicy batter.

79 DKK

SAMOSA CHAAT

1 sprød samosa serveret med kikærter, yoghurt og toppes med forskellige krydderier og saucer. 1 crispy samosa served with chickpeas, yoghurt and topped with various spices and sauces.

89 DKK

KYLLING/LAM

TIKKA MASALA

Marineret Kyllinge/lammefilet (+10 kr.) tilberedt med tomat, peberfrugt, løg og friske krydderier. Marinated Chicken/Lamb fillet (+10 kr.) cooked with tomato, bell pepper, onion and fresh spices.

159 DKK

SHAHI KORMA

Kyllinge/lammefilet (+10 kr.) tilberedt i safran, løg, krydderier, koriander og toppes med nøddemix. Chicken/Lamb fillet (+10 kr.) cooked in saffron, onion, spices, coriander and topped with nut mix.

159 DKK

SAAG

Kyllinge/lammefilet (+10 kr.) spinat og friske krydderier. Chicken/Lamb fillet (+10 kr.) spinach and fresh spices.

159 DKK

MADRAS

Kyllinge/lammefilet (+10 kr.) tilberedt i stærk karrysauce. Chicken/Lamb fillet (+10 kr.) cooked in hot curry sauce.

159 DKK

KARAHI

Kyllinge-/lammefilet (+10kr) tilberedt med tomater og grøntsagspeberfrugter i en traditionel Punjabi-sauce med mellemstærk krydderi Chicken/Lamb fillet (+10kr) cooked with tomatoes and green peppers in a traditional medium spice Punjabi sauce.

159 DKK

INDIA ROYALE CHEF SPECIAL

Kyllinge/lammefilet (+10 kr.) lavet efter kokkens egen opskrift. Chicken/Lamb fillet (+10 kr.) made by the chef's own recipe.

169 DKK

KLASSIKERE

BUTTER CHICKEN

Marineret kyllingefilet tilberedt i smør, tomatsauce og toppes med nøddemix.
Marinated chicken fillet cooked in butter, tomato sauce and garnished with nut mix.

159 DKK

GOAN CHICKEN

Kyllingefilet tilberedt i kokosmælk og mild karrysauce. Chicken fillet cooked in coconut milk and mild curry sauce.

159 DKK

MANGO PRAWNS

Rejer tilberedt i mild karry med mango
Shrimps cooked in mild curry with mango

179 DKK

VEGETARISK

PALAK PANEER

Hjemmelavet hytteost tilberedt med spinat og krydderier. Homemade cottage cheese cooked with spinach and spices.

149 DKK

ALOO CHANNA MASALA

Kartofler og kikærter simret i en krydret tomat-løgsauce, afsluttet med duftende garam masala. Potatoes and chickpeas simmered in a rich spiced tomato-onion gravy, finished with aromatic garam masala.

149 DKK

PANEER BUTTER MASALA

Hytteost tilberedt i smør, tomatsauce og toppes med nøddemix. Cottage cheese prepared in butter, tomato sauce and topped with nut mix.

149 DKK

TADKA DAL

Gule linser tilberedt med spidskommen og hvidløg. Kan laves vegansk. Yellow lentils cooked with cumin and garlic. Can be made vegan.

149 DKK

SHAHI KORMA

Friske grøntsager tilberedt i safran, løg, krydderier, koriander og toppes med nøddemix. Fresh mixed vegetable cooked in saffron, onion, spices, coriander and topped with nut mix.

149 DKK

KARAHI PANEER

Paneerost med grønne peberfrugter og ingefær-hvidløgspuré i en krydret tomatbaseret sovs. Populær delikatesse fra Punjabi og Delhi Paneer cheese with green peppers and ginger-garlic puree in a spicy tomato-based sauce. Popular delicacy from Punjabi and Delhi

149 DKK

TILBEHØR

RAITA

Yoghurt med agurk, tomater og garneret med friske korianderblade. Yogurt with cucumber, tomatoes and garnished with fresh coriander leaves.

39 DKK

INDIA ROYALE SALAD

Friske grøntsager, agurk, cherrytomater, rødløg, peberfrugt, gulerødder toppes med dressing. Fresh vegetables, cucumber, cherry tomatoes, red onions, peppers, carrots with dressing.

59 DKK

FRIED VEGGIES

Stegte grøntsager.

59 DKK

BØRNE MENU

NUGGETS AND FRIES

Kyllingenuggets med pommes frites, serveret med let salat. Chicken nuggets with French fries, served with a light salad.

69 DKK

MILD BUTTER CHICKEN

Meget mild butter chicken med ris. Very mild butter chicken with rice.

69 DKK

RIS & NAAN

BIRYANI

Stegte basmati ris blandet med indiske krydderier. Vælg mellem kylling og vegetar. Fried basmati rice mixed with Indian spices. Choose between chicken and vegetable.

129 DKK

KASHMIRI PULAO

Stegte ris med grønne ærter og lyse rosiner, tilsat krydderier. Fried rice with green peas and light raisins, added spices.

39 DKK

PULAO RIS

Basmati ris | Basmati rice.

29 DKK

PLAIN NAAN

Frisk indisk brød, bagt i tandoor. Fresh Indian bread baked in tandoor.

35 DKK

BUTTER NAAN

Frisk indisk brød med smør på, bagt i tandoor. Fresh Indian bread with butter, baked in tandoor.

35 DKK

GARLIC NAAN

Frisk indisk brød med hvidløg bagt i tandoor. Fresh Indian bread with garlic baked in tandoor.

35 DKK

TANDOORI ROTI

Frisk indisk brød lavet på fuldkorn. Fresh Indian bread made with whole grain.

35 DKK

NAANKURV

1 garlic naan + 1 plain naan + 1 tandoori roti.

95 DKK

DESSERT

IS | ICE CREAM

Mango eller pistacie eller vanijle Mango or pistachio or vanilla

59 DKK

GULAB JAMUN

Indiske æbleskiver i sirup, serveres med vaniljeis. Indian sweet dough bun in syrup, served with vanilla ice cream

59 DKK

DAGENS KAGE

Venligst spørg jeres tjener om dagens udvalg. Please ask for today's selection of cakes.

69 DKK