AFTEN

PRISERNE ER FØR R2N-RABAT!

FORRETTER - STARTERS

PAPADAMS

(2 STK) med mint pickle DK: To tynde krydrede, sprøde chips med fire forskellige dips. EN: Two delicate thin chips served with different dips.

29 DKK

PAPADAMS

(2 STK) med mint pickle DK: To tynde krydrede, sprøde chips med fire forskellige dips. EN: Two delicate thin chips served with different dips.

29 DKK

CHICKEN TIKKA

(5 STK) med salat og mint pickle DK: Benfrie kylling stykker marineret I yogurt, krydderier og bagt I tandooriovn EN: Boneless chicken pieces marinated in yogurt spices and baked in tandoori oven.

89 DKK

CHICKEN TIKKA

(5 STK) med salat og mint pickle DK: Benfrie kylling stykker marineret I yogurt, krydderier og bagt I tandooriovn EN: Boneless chicken pieces marinated in yogurt spices and baked in tandoori oven.

89 DKK

FISH PAKORA

(5 STK) med salat og mint pickle DK: Stegt frisk fisk i tynd velkrydret dej. EN: Fried fresh fish in thin spicy dough.

79 DKK

FISH PAKORA

(5 STK) med salat og mint pickle DK: Stegt frisk fisk i tynd velkrydret dej. EN: Fried fresh fish in thin spicy dough.

79 DKK

TANDOORI CHICKEN

(4 STK) med salat og mint pickle DK: Kylling marineret I yogurt og spicy masala, servers med salat EN: Chicken marinated in yogurt and spicy masala, served with salad

109 DKK

TANDOORI CHICKEN

(4 STK) med salat og mint pickle DK: Kylling marineret I yogurt og spicy masala, servers med salat EN: Chicken marinated in yogurt and spicy masala, served with salad

109 DKK

SEEKH KEBAB

(3 stk) med salat og mint pickle DK: 2 stk.Hakket lammekød, koriander, frisk krydret frisk mynte, koriander, ingefær og chilli, bagt i tandoor. EN: Minced lamb, coriander, freshly seasoned fresh mint, coriander, ginger and chilli, baked in tandoor.

99 DKK

SEEKH KEBAB

(3 stk) med salat og mint pickle DK: 2 stk.Hakket lammekød, koriander, frisk krydret frisk mynte, koriander, ingefær og chilli, bagt i tandoor. EN: Minced lamb, coriander, freshly seasoned fresh mint, coriander, ginger and chilli, baked in tandoor.

99 DKK

ONION PAKORA

(5stk) med mint pickl1 DK: Løgringe stegt i krydret dej. EN: Thinly Sliced Onions marinated in Gram Flour and Spices

59 DKK

ONION PAKORA

(5stk) med mint pickl1 DK: Løgringe stegt i krydret dej. EN: Thinly Sliced Onions marinated in Gram Flour and Spices

59 DKK

KING PRAWN PAKORA

(5 stk) med salat og mint pickle DK: Kongerejer indbagt I kikærter EN: King prawns fried in spicy batter

79 DKK

KING PRAWN PAKORA

(5 stk) med salat og mint pickle DK: Kongerejer indbagt I kikærter
EN: King prawns fried in spicy batter

79 DKK

VEG SAMOSA

(2 STK) med mint pickle DK: Butterdej fyldt med kartofler og ærter
EN: Samosa with potatoes, peas, coriander, fried in spicy batter.

59 DKK

VEG SAMOSA

(2 STK) med mint pickle DK: Butterdej fyldt med kartofler og ærter
EN: Samosa with potatoes, peas, coriander, fried in spicy batter.

59 DKK

SAMOSA CHAT WITH CHANA

(2 STK) DK: Vegetarisk samosa med kartofler og krydderier, serveret med kikærter,yogurt og toppes med forskellige krydderier og tamarind pickle. EN: Vegetarian samosa with potatoes and spices served with chickpeas, yogurt and topped with various spices and tamarind pickle.

79 DKK

SAMOSA CHAT WITH CHANA

(2 STK) DK: Vegetarisk samosa med kartofler og krydderier, serveret med kikærter,yogurt og toppes med forskellige krydderier og tamarind pickle. EN: Vegetarian samosa with potatoes and spices served with chickpeas, yogurt and topped with various spices and tamarind pickle.

79 DKK

CHICKEN MANCHURIYA

DK: Kylling marineret med hvidløg, ingefær, garam masala, gurkemeje og chilli i tynd velkrydret dej. EN: Chicken leg marinated with garlic, ginger, garam masala, turmeric and chilli, in thin spicy dough.

89 DKK

CHICKEN MANCHURIYA

DK: Kylling marineret med hvidløg, ingefær, garam masala, gurkemeje og chilli i tynd velkrydret dej. EN: Chicken leg marinated with garlic, ginger, garam masala, turmeric and chilli, in thin spicy dough.

89 DKK

VEG MANCHURIYA

DK: Blomkål, gulerødder,og Hvidkål hakket marineret med hvidløg, ingefær, garam masala, gurkemeje og chilli i tynd velkrydret dej. EN: Carrot, Cabbage, and Cauliflower marinated with garlic, ginger, garam masala, turmeric, and chilli are served in thin, spicy dough.

89 DKK

VEG MANCHURIYA

DK: Blomkål, gulerødder,og Hvidkål hakket marineret med hvidløg, ingefær, garam masala, gurkemeje og chilli i tynd velkrydret dej. EN: Carrot, Cabbage, and Cauliflower marinated with garlic, ginger, garam masala, turmeric, and chilli are served in thin, spicy dough.

89 DKK

INDIA SPICE SIZZLES

MIX TANDOORI PLATTER

((5 stk Chicken tikka, 3 stk Sheekh kebab, 2 stk Tandoori chicken) (2 Persons)) DK: Blandet tallerken af seekh kebab, chicken tikka og tandoori chicken, serveret på en rygende varm jern tallerken,med mint pickle. EN: Mixed plate of seekh kebabs, chicken tikka, and tandoori chicken, served on a piping hot iron plate with mint pickle.

159 DKK

MIX TANDOORI PLATTER

((5 stk Chicken tikka, 3 stk Sheekh kebab, 2 stk Tandoori chicken) (2 Persons)) DK: Blandet tallerken af seekh kebab, chicken tikka og tandoori chicken, serveret på en rygende varm jern tallerken,med mint pickle. EN: Mixed plate of seekh kebabs, chicken tikka, and tandoori chicken, served on a piping hot iron plate with mint pickle.

159 DKK

BØRNE MENU - CHILDREN MENU

CHICKEN NUGGETS 0

(6 stk) DK: Nuggets med pommes frites & Ketchup EN: Nuggets with French Fries & Ketchup.

79 DKK

CHICKEN NUGGETS 0

(6 stk) DK: Nuggets med pommes frites & Ketchup EN: Nuggets with French Fries & Ketchup.

79 DKK

MILD BUTTER CHICKEN MED RIS

(6 stk) DK: Meget mild butter chicken med ris EN: Very soft butter chicken with rice

85 DKK

MILD BUTTER CHICKEN MED RIS

(6 stk) DK: Meget mild butter chicken med ris EN: Very soft butter chicken with rice

85 DKK

SALATER - SALADS

INDIA SPICE SALAT.

DK: Friske grøntsager, agurk, cherrytomater, rødløg, grøn peber, gulerødder, hvidkål, chili og lime. EN: Fresh vegetables, cucumber, cherry tomatoes, red onions, green peppers, carrot, cabbage, chili and lime.

59 DKK

INDIA SPICE SALAT.

DK: Friske grøntsager, agurk, cherrytomater, rødløg, grøn peber, gulerødder, hvidkål, chili og lime. EN: Fresh vegetables, cucumber, cherry tomatoes, red onions, green peppers, carrot, cabbage, chili and lime.

59 DKK

RAITA

DK: Yoghurt med agurk, tomater, løg og garneret med friske korianderblade. EN: Yogurt with cucumber, tomatoes, onions and garnished with fresh coriander leaves.

35 DKK

RAITA

DK: Yoghurt med agurk, tomater, løg og garneret med friske korianderblade. EN: Yogurt with cucumber, tomatoes, onions and garnished with fresh coriander leaves.

35 DKK

KYLLING-CHICKEN

CHICKEN VINDALOS

med ris DK: Kyllingefilet, Vindlos krydderi og kartofler marineret I stærke krydderier. EN: Chicken fillet,Windless spice and potatoes marinated in strong spices.

139 DKK

CHICKEN VINDALOS

med ris DK: Kyllingefilet, Vindlos krydderi og kartofler marineret I stærke krydderier. EN: Chicken fillet,Windless spice and potatoes marinated in strong spices.

139 DKK

CHICKEN TIKKA MASALA

med ris DK: Marineret kyllingefilet tilberedt med tomat, løg og friske krydderier. EN: Marinated chicken cooked with tomato, onion and fresh spices.

139 DKK

CHICKEN TIKKA MASALA

med ris DK: Marineret kyllingefilet tilberedt med tomat, løg og friske krydderier. EN: Marinated chicken cooked with tomato, onion and fresh spices.

139 DKK

CHICKEN SHAHI KORMA (MILD &SWEET)

med ris DK: Kyllingefilet tilberedt i safran, krydderier, koriander, løg og tomatsovs. EN: Chicken fillet cooked in saffron, spices, coriander, onion and tomato sauce.

139 DKK

CHICKEN SHAHI KORMA (MILD &SWEET)

med ris DK: Kyllingefilet tilberedt i safran, krydderier, koriander, løg og tomatsovs. EN: Chicken fillet cooked in saffron, spices, coriander, onion and tomato sauce.

139 DKK

CHICKEN CURRY

med ris DK: Kyllingefilet i karrysovs med friske krydderier. EN: Chicken fillet in curry sauce with fresh spices.

139 DKK

CHICKEN CURRY

med ris DK: Kyllingefilet i karrysovs med friske krydderier. EN: Chicken fillet in curry sauce with fresh spices.

139 DKK

SAAG CHICKEN

med ris DK: Kyllingefilet, spinat og friske krydderier. EN: Chicken, spinach and fresh spices.

139 DKK

SAAG CHICKEN

med ris DK: Kyllingefilet, spinat og friske krydderier. EN: Chicken, spinach and fresh spices.

139 DKK

MADRAS CHICKEN

med ris DK: Kyllingefilet tilberedt i stærke krydderier med kokosmælk. EN: Chicken fillet cooked in hot spices with coconut milk.

139 DKK

MADRAS CHICKEN

med ris DK: Kyllingefilet tilberedt i stærke krydderier med kokosmælk. EN: Chicken fillet cooked in hot spices with coconut milk.

139 DKK

GOAN CHICKEN

med ris DK: Kyllingefilet tilberedt i kokosmælk og mild karrysovs. EN: Chicken fillet cooked in coconut milk and mild curry sauce.

139 DKK

GOAN CHICKEN

med ris DK: Kyllingefilet tilberedt i kokosmælk og mild karrysovs. EN: Chicken fillet cooked in coconut milk and mild curry sauce.

139 DKK

BUTTER CHICKEN (MILD & SWEET) 0

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

139 DKK

BUTTER CHICKEN (MILD & SWEET) 0

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

139 DKK

MANGO CHICKEN (MILD & SWEET) 0

med ris DK: kyllingefilet tilberedt I karry og mango. EN: Chicken fillet cooked in curry and mango.

139 DKK

MANGO CHICKEN (MILD & SWEET) 0

med ris DK: kyllingefilet tilberedt I karry og mango. EN: Chicken fillet cooked in curry and mango.

139 DKK

HOT AND SPICY CHICKEN

((650 ml)) med ris DK: Kylling marineret med hvidløg, ingefær, garam masala, koriander, nødder ,gurkemeje, chilli og yoghurt med løg og tomatsovs. EN: Lambfilet marinated with garlic, ginger, garam masala, Casionuts paste, coriander, turmeric, chilli, and curd with onion and tomato sauce.

139 DKK

HOT AND SPICY CHICKEN

((650 ml)) med ris DK: Kylling marineret med hvidløg, ingefær, garam masala, koriander, nødder ,gurkemeje, chilli og yoghurt med løg og tomatsovs. EN: Lambfilet marinated with garlic, ginger, garam masala, Casionuts paste, coriander, turmeric, chilli, and curd with onion and tomato sauce.

139 DKK

CHEF SPECIAL CHICKEN HANDI

((650 ml)) med ris DK: Hel Kylling marineret med hvidløg, ingefær, garam masala, koriander,kokos ,gurkemeje, chilli og yoghurt med løg og tomatsovs EN: Full Chicken marinated with garlic, ginger, garam masala, coconut, coriander, turmeric, chilli, and curd with onion and tomato sauce.

149 DKK

CHEF SPECIAL CHICKEN HANDI

((650 ml)) med ris DK: Hel Kylling marineret med hvidløg, ingefær, garam masala, koriander,kokos ,gurkemeje, chilli og yoghurt med løg og tomatsovs EN: Full Chicken marinated with garlic, ginger, garam masala, coconut, coriander, turmeric, chilli, and curd with onion and tomato sauce.

149 DKK

LAM--LAMB

LAMB VINDALOS (EXTRA SPICY)

med ris DK: Marineret lam, Vindlos krydderi og kartofler marineret I stærke krydderier. EN: Marinated lamb,Windless spice and potatoes marinated in strong spices.

159 DKK

LAMB VINDALOS (EXTRA SPICY)

med ris DK: Marineret lam, Vindlos krydderi og kartofler marineret I stærke krydderier. EN: Marinated lamb,Windless spice and potatoes marinated in strong spices.

159 DKK

LAMB MADRAS

med ris DK: Marineret lam tilberedt i stærke krydderier med kokosmælk. EN: Marinated lamb cooked in hot spices with coconut milk.

159 DKK

LAMB MADRAS

med ris DK: Marineret lam tilberedt i stærke krydderier med kokosmælk. EN: Marinated lamb cooked in hot spices with coconut milk.

159 DKK

LAMB TIKKA MASALA

med ris DK: Marineret lam tilberedt i tomat, løg og friske krydderier. EN: Marinated lamb cooked in tomato, onion and fresh spices.

159 DKK

LAMB TIKKA MASALA

med ris DK: Marineret lam tilberedt i tomat, løg og friske krydderier. EN: Marinated lamb cooked in tomato, onion and fresh spices.

159 DKK

SAAG LAMB

med ris DK: Lam I frisk spinat med løg, tomot, hvidløg, og friske krydderier. EN: Lamb fresh spinach with onion, tomato, Garlic and fresh spices.

159 DKK

SAAG LAMB

med ris DK: Lam I frisk spinat med løg, tomot, hvidløg, og friske krydderier. EN: Lamb fresh spinach with onion, tomato, Garlic and fresh spices.

159 DKK

LAMB CURRY

med ris DK: En traditionel indiske curry med Lammefilet tilberedt i stærk karrysovs EN: A traditional Indian curry with Lamb fillet cooked in hot curry sauce.

159 DKK

LAMB CURRY

med ris DK: En traditionel indiske curry med Lammefilet tilberedt i stærk karrysovs EN: A traditional Indian curry with Lamb fillet cooked in hot curry sauce.

159 DKK

HOT AND SPICY LAMB

med ris DK: Lammefilet marineret med hvidløg, ingefær, garam masala, koriander, nødder ,gurkemeje, chilli og yoghurt med løg og tomatsovs EN: Lambfilet marinated with garlic, ginger, garam masala, Casionuts paste, coriander, turmeric, chilli, and curd with onion and tomato sauce

159 DKK

HOT AND SPICY LAMB

med ris DK: Lammefilet marineret med hvidløg, ingefær, garam masala, koriander, nødder ,gurkemeje, chilli og yoghurt med løg og tomatsovs EN: Lambfilet marinated with garlic, ginger, garam masala, Casionuts paste, coriander, turmeric, chilli, and curd with onion and tomato sauce

159 DKK

BUTTER LAMB (MILD & SWEET) 0

med ris DK: Marineret Lammefilet tilberedt i smør, flødesovs, tomatsovs og toppes med nøddemix. EN: Marinated Lamb fillet cooked in butter, cream sauce, tomato sauce and garnished with nut mix.

159 DKK

BUTTER LAMB (MILD & SWEET) 0

med ris DK: Marineret Lammefilet tilberedt i smør, flødesovs, tomatsovs og toppes med nøddemix. EN: Marinated Lamb fillet cooked in butter, cream sauce, tomato sauce and garnished with nut mix.

159 DKK

CHEF SPECIAL LAMB HANDI

med ris DK: Lammefilet marineret med hvidløg, ingefær, garam masala, koriander,kokos ,gurkemeje, chilli og yoghurt med løg og tomatsovs EN: Boneless lamb marinated with garlic, ginger, garam masala, coconut, coriander, turmeric, chilli, curd, onion, and tomato sauce.

159 DKK

CHEF SPECIAL LAMB HANDI

med ris DK: Lammefilet marineret med hvidløg, ingefær, garam masala, koriander,kokos ,gurkemeje, chilli og yoghurt med løg og tomatsovs EN: Boneless lamb marinated with garlic, ginger, garam masala, coconut, coriander, turmeric, chilli, curd, onion, and tomato sauce.

159 DKK

VEGETAR-VEGETARIAN

PALEK PANEER

med ris DK: Hjemmelavet hytteost I spinat, krydret med ingefær, hvidløg,garam masala og krydderier. EN: Homemade cottage cheese in spinach, seasoned with ginger, garlic, garam masala and spices.

125 DKK

PALEK PANEER

med ris DK: Hjemmelavet hytteost I spinat, krydret med ingefær, hvidløg,garam masala og krydderier. EN: Homemade cottage cheese in spinach, seasoned with ginger, garlic, garam masala and spices.

125 DKK

MALAI KOFTA (MILD & SWEET) 0

med ris DK: kartoffer og hytteost- dumplings,servers med en krydret i en creamet sovs. EN: Kofta made with potatoes and paneer in creamy sauce.

125 DKK

MALAI KOFTA (MILD & SWEET) 0

med ris DK: kartoffer og hytteost- dumplings,servers med en krydret i en creamet sovs. EN: Kofta made with potatoes and paneer in creamy sauce.

125 DKK

BAINGAN BHARTA

med ris DK: Bagt aubergine tilberedt i tomat, løg og friske krydderier. EN: Eggplant cooked in tomato, onion and fresh spices.

125 DKK

BAINGAN BHARTA

med ris DK: Bagt aubergine tilberedt i tomat, løg og friske krydderier. EN: Eggplant cooked in tomato, onion and fresh spices.

125 DKK

BENDI MASALA

med ris DK: Løgsovs tilsat friske Okra med hvidløg, ingefær og krydderier. EN: fresh Okra cooked with garlic, ginger and spices.

125 DKK

BENDI MASALA

med ris DK: Løgsovs tilsat friske Okra med hvidløg, ingefær og krydderier. EN: fresh Okra cooked with garlic, ginger and spices.

125 DKK

DAL TADKA

med ris DK: Gule linser med tomater, løg, ingefær, hvidløg og smør. EN: Yellow lentils with tomatoes, onions, ginger, garlic and butter.

125 DKK

DAL TADKA

med ris DK: Gule linser med tomater, løg, ingefær, hvidløg og smør. EN: Yellow lentils with tomatoes, onions, ginger, garlic and butter.

125 DKK

CHANNA MASALA

med ris DK: Løgsovs tilsat krydret Kikærter med kartofler, løg og sovs. EN: Chickpeas cooked with potatoes, onions and sauce.

125 DKK

CHANNA MASALA

med ris DK: Løgsovs tilsat krydret Kikærter med kartofler, løg og sovs. EN: Chickpeas cooked with potatoes, onions and sauce.

125 DKK

PANEER BUTTER MASALA (MILD & SWEET) 0

med ris DK: Hjemmelavet hytteost tilberedt I smør, fløde og mandler. EN: Paneer cooked with Butter, Creamy sauce and garnished with nut mix.

125 DKK

PANEER BUTTER MASALA (MILD & SWEET) 0

med ris DK: Hjemmelavet hytteost tilberedt I smør, fløde og mandler. EN: Paneer cooked with Butter, Creamy sauce and garnished with nut mix.

125 DKK

SHASHI PANEER

((650ml)) med ris DK: Paneer cooked with Butter, Creamy Onion and tomato sauce and garnished with nut mix EN: Hjemmelavet hytteost tilberedt I smør, fløde og mandler

125 DKK

SHASHI PANEER

((650ml)) med ris DK: Paneer cooked with Butter, Creamy Onion and tomato sauce and garnished with nut mix EN: Hjemmelavet hytteost tilberedt I smør, fløde og mandler

125 DKK

SPECIAL KADAI PANEER

((650ml)) med ris EN: Paneer cooked with Creamy,bell peppers, red onion, pepper, coriander and, fennel seeds and onion & tomato sauce.

135 DKK

SPECIAL KADAI PANEER

((650ml)) med ris EN: Paneer cooked with Creamy,bell peppers, red onion, pepper, coriander and, fennel seeds and onion & tomato sauce.

135 DKK

REJER - PRAWNS

KING PRAWN MADRAS

med ris DK: Kongerejer tilberedt med tørret kokosnød revet og ristet sammen med karryblade, grøn chilli, og garam. EN: King prawns prepared with dried coconut grated and toasted along with curry leaves, green chilli, and garam

149 DKK

KING PRAWN MADRAS

med ris DK: Kongerejer tilberedt med tørret kokosnød revet og ristet sammen med karryblade, grøn chilli, og garam. EN: King prawns prepared with dried coconut grated and toasted along with curry leaves, green chilli, and garam

149 DKK

KING PRAWN TIKKA MASALA

med ris DK: Marineret king prawn tilberedt I karrysovs, løg & peberfrugt. EN: Marinated king prawn cooked in karry sauce, onion & pepper.

149 DKK

KING PRAWN TIKKA MASALA

med ris DK: Marineret king prawn tilberedt I karrysovs, løg & peberfrugt. EN: Marinated king prawn cooked in karry sauce, onion & pepper.

149 DKK

BIRYANI & RIS – BIRYANI & RICE

CHICKEN DUM BIRYANII

med raita, mirchi-ka-salan, og løg DK: Kyllingelår marineret med hvidløg, ingefær, garam masala, gurkemeje, chilli og yoghurt med Ris. EN: Chicken leg marinated with garlic, ginger, garam masala, turmeric, chilli, and curd with Rice.

149 DKK

CHICKEN DUM BIRYANII

med raita, mirchi-ka-salan, og løg DK: Kyllingelår marineret med hvidløg, ingefær, garam masala, gurkemeje, chilli og yoghurt med Ris. EN: Chicken leg marinated with garlic, ginger, garam masala, turmeric, chilli, and curd with Rice.

149 DKK

LAMB DUM BIRYANI

med raita, mirchi-ka-salan, og løg DK: Lammefilet marineret med hvidløg, ingefær, garam masala, gurkemeje, chilli og yoghurt med Ris. EN: Lamb fillet marinated with garlic, ginger, garam masala, turmeric, chilli and curd with Rice.

149 DKK

LAMB DUM BIRYANI

med raita, mirchi-ka-salan, og løg DK: Lammefilet marineret med hvidløg, ingefær, garam masala, gurkemeje, chilli og yoghurt med Ris. EN: Lamb fillet marinated with garlic, ginger, garam masala, turmeric, chilli and curd with Rice.

149 DKK

REJER DUM BIRYANI

(6 STK) med raita, mirchi-ka-salan, og løg DK: Rejer marineret med hvidløg, ingefær, garam masala, gurkemeje og chilli med yoghurt og Indian spises med saffron ris. EN: Prawns marinated with garlic, ginger, garam masala, turmeric and chilli, with curd with Rice..

155 DKK

REJER DUM BIRYANI

(6 STK) med raita, mirchi-ka-salan, og løg DK: Rejer marineret med hvidløg, ingefær, garam masala, gurkemeje og chilli med yoghurt og Indian spises med saffron ris. EN: Prawns marinated with garlic, ginger, garam masala, turmeric and chilli, with curd with Rice..

155 DKK

VEG DUM BIRYANI

med raita, mirchi-ka-salan, og løg DK: Friske grøntsager marineret med hvidløg, ingefær, garam masala, gurkemeje og chilli med yoghurt og Indian spises med saffron ris. EN: Fresh vegetables marinated with garlic, ginger, garam masala, turmeric and chilli, with curd with Rice.

139 DKK

VEG DUM BIRYANI

med raita, mirchi-ka-salan, og løg DK: Friske grøntsager marineret med hvidløg, ingefær, garam masala, gurkemeje og chilli med yoghurt og Indian spises med saffron ris. EN: Fresh vegetables marinated with garlic, ginger, garam masala, turmeric and chilli, with curd with Rice.

139 DKK

JEERA RIS

DK: Stegte Basmati ris med spidskommen. EN: Fried Basmati rice with cumin seeds.

39 DKK

JEERA RIS

DK: Stegte Basmati ris med spidskommen. EN: Fried Basmati rice with cumin seeds.

39 DKK

EXTRA RIS

DK: Basmati ris med herbs. EN: Basmati rice with herbs

29 DKK

EXTRA RIS

DK: Basmati ris med herbs. EN: Basmati rice with herbs

29 DKK

TILBEHØR

MINT CHUTNEY

DK: Yoghurt blandet med mint og krydderier. EN: Yoghurt blended with mint and coriander.

12 DKK

MINT CHUTNEY

DK: Yoghurt blandet med mint og krydderier. EN: Yoghurt blended with mint and coriander.

12 DKK

MANGO PICKLE

EN: Mango med spises og vegetabilsk olie

12 DKK

MANGO PICKLE

EN: Mango med spises og vegetabilsk olie

12 DKK

MIXED VEG PICKLE

DK: Grøntsager med spises og vegetabilsk olie

12 DKK

MIXED VEG PICKLE

DK: Grøntsager med spises og vegetabilsk olie

12 DKK

NAAN BRØD-- NAAN BREAD

PLAIN NAAN

DK: Frisk indisk brød på, bagt i tandoor EN: Frisk indisk brød på, bagt i tandoor.

35 DKK

PLAIN NAAN

DK: Frisk indisk brød på, bagt i tandoor EN: Frisk indisk brød på, bagt i tandoor.

35 DKK

BUTTER NAAN

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

39 DKK

BUTTER NAAN

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

39 DKK

GARLIC NAAN

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

39 DKK

GARLIC NAAN

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

39 DKK

PANEER NAAN

DK: Frisk indisk brød fyldt med paneer-ost, bagt i tandoor. EN: Fresh Indian bread stuffed with paneer cheese, baked in tandoor.

49 DKK

PANEER NAAN

DK: Frisk indisk brød fyldt med paneer-ost, bagt i tandoor. EN: Fresh Indian bread stuffed with paneer cheese, baked in tandoor.

49 DKK

ALOO NAAN

DK: Frisk indisk brød fyldt med krydrede kartofler, bagt i tandoor. EN: Fresh Indian bread stuffed with spicy potatoes, baked in tandoor.

45 DKK

ALOO NAAN

DK: Frisk indisk brød fyldt med krydrede kartofler, bagt i tandoor. EN: Fresh Indian bread stuffed with spicy potatoes, baked in tandoor.

45 DKK

CHEESE NAAN

DK: Frisk indisk brød fyldt med ost, bagt i tandoor. EN: Fresh Indian bread stuffed with cheese, baked in tandoor.

49 DKK

CHEESE NAAN

DK: Frisk indisk brød fyldt med ost, bagt i tandoor. EN: Fresh Indian bread stuffed with cheese, baked in tandoor.

49 DKK

ROTI

DK: Frisk indisk brød på, bagt i tandoor. EN: Fresh Indian bread baked in tandoor.

29 DKK

ROTI

DK: Frisk indisk brød på, bagt i tandoor. EN: Fresh Indian bread baked in tandoor.

29 DKK

ONION KULCHA

DK: Frisk indisk brød fyldt med gron chilli og løg bagt i tandoor EN: Fresh Indian bread with Green chilli and red onions baked in tandoor

49 DKK

ONION KULCHA

DK: Frisk indisk brød fyldt med gron chilli og løg bagt i tandoor EN: Fresh Indian bread with Green chilli and red onions baked in tandoor

49 DKK

DESSERT

GULAB JAMUN

((3 stk)) DK: Dej bolle I sukker sirup, klassisk kold indisk dessert EN: Dough ball in suger syrup, classic cold Indian dessert

49 DKK

GULAB JAMUN

((3 stk)) DK: Dej bolle I sukker sirup, klassisk kold indisk dessert EN: Dough ball in suger syrup, classic cold Indian dessert

49 DKK

ALMINDELIG IS

49 DKK

ALMINDELIG IS

49 DKK