

FORRETTER

1. PAPPADAM	30 kr.
2 stk sprøde linsemel chips. Serveres med grøn chutney eller mangochutney	
2. VEGGIE SAMOSA	35 kr.
Friturestegt samosa med kartofler, koriander og krydderier. Serveres med salat og grøn chutney	
3. AUBERGINE PAKORA	35 kr.
5 stk friterede aubergine med masala og overtrukket med grahamsmel dej. Serveres med salat og grøn chutney	
4. ONION BHAJI	35 kr.
4 stk friturestegte pakora af løg, krydderier og grahamsmel dej. Serveres med salat og grøn chutney	
5. FISH PAKORA	49 kr.
4 stk fiskefillet marineret i krydderier og overtrukket med grahamsmel dej. Serveres med salat og grøn chutney	
6. DAAL SOUP	49 kr.
Varm suppe af linser med krydderier. Serveres med brød	
7. FRIED KING PRAWNS	55 kr.
4 stk friturestegte kongerejer marineret i krydderier og overtrukket med rasp Serveres med salat og grøn chutney.	
8. CHICKEN SOUP	55kr.
Varm kyllingesuppe tilsat krydderier samt hvidløg, ingefær og hot chili sovs. Serveres med brød	

SPECIAL TANDOORI SIZZLER

ALLE RETTER SERVERES MED RIS

9. TANDOORI CHICKEN

155 kr.

2 stk tandoori marinerede kyllingelår grillet i lervovn. Serveres med salat og grøn chutney.

10. CHICKEN TIKKA SIZZLER

155 kr.

Kyllingestykker marineret i yoghurt, hjemmelavet tikka masala samt andre krydderier og grillet i lervovn. Serveres med salat og grøn chutney.

11. CHICKEN MALAI SIZZLER

155 kr.

Kyllingestykker marineret i fløde, cashewnødder, hvid pepper og andre krydderier og grillet i lervovn. Serveres med salat og grøn chutney

12. LAMB TIKKA SIZZLER

165 kr.

Lammefillet stykker marineret i yoghurt, hjemmelavet tikka masala samt andre krydderier og grillet i lervovn. Serveres med salat og grøn chutney.

13. MIX SIZZLER

185 kr.

Tandoori chicken, 6 stk chicken tikka og 2 stk seekh kebab alt grillet i lervovn. Serveres med salat og grøn chutney.

KYLLINGERETTER

ALLE RETTER SERVERES MED RIS

14. BUTTER CHICKEN (MILD) 155 kr

Kyllingestykker tilberedt i tomatsovs, fløde, smør, cashewnødder og indiske krydderier.

15. CHICKEN KORMA (MILD) 155 kr

Kyllingestykker i indisk karry sovs, fløde, cashewnødder, mandelmel, kokosmælk og indiske krydderier.

16. MANGO CHICKEN (MILD) 155 kr

Mango karry sovs, kyllingestykker og indiske krydderier.

17. CHICKEN PALAK (MEDIUM) 155 kr

Spinat, indiske krydderier og kyllingestykker

18. CHICKEN ACHARI (MEDIUM) 155 kr

Indisk pickles, løg, peberfrugt, indiske krydderier og kyllingestykker i indisk karry sovs

19. CHICKEN BALTI (MEDIUM) 155 kr

Indisk balti sovs, indisk karry sovs, krydderier og kyllingestykker

20. CHICKEN MADRASI (MEDIUM/SPICY) 155 kr

Speciel madrasi sovs, kyllingestykker og indiske krydderier

21. CHILI CHICKEN KARAI (SPICY) 155 kr

Kyllingestykker i stærk indisk karry sovs med peberfrugter, grøn sovs, stærk chili sovs og krydderier

OKSEKØDRETTER

ALLE RETTER SERVERES MED RIS

22. BEEF KORMA (MILD)

159 kr

Oksekød i indisk karry sovs, fløde, cashewnødder, mandelmel, kokosmælk og indiske krydderier.

23. KEEMA MATTAR (MEDIUM)

159 kr

Hakket oksekød med ærter og indiske krydderier

24. BEEF KARAI (MEDIUM / SPICY)

159 kr

Indisk karry sovs med peberfrugter, oksekød og krydderier

LAMMERETTER

ALLE RETTER SERVERES MED RIS

25. LAMB TIKKA MASALA (MILD / MEDIUM) 165 kr

Lammefillet stykker i hjemmelavet tikka masala, yoghurt og krydderier

26. LAMB ROGAN JOSH (MEDIUM) 165 kr

Speciel rogan josh sovs, lammefillet, yoghurt, krydderier og tomat sovs

27. SAAG GOST (MEDIUM) 165 kr

Lammefillet stykker i frisk spinat

28. LAMB MADRASI (MEDIUM/SPICY) 165 kr

Speciel madrasi karry sovs, krydderier og lammefillet stykker

29. LAMB KARAI (MEDIUM/SPICY) 165 kr

Lammefillet stykker i indisk karry sovs med peberfrugter, og krydderier

30. LAMB VINDALOO (VERY SPICY) 165 kr

Meget stærk vindaloo sovs, krydderier og lammefillet stykker

31. LAMB CHEF SPECIAL (MILD) 169 kr

Lammefillet stykker i kokkens specielle sovs

FISKERETTER

ALLE RETTER SERVERES MED RIS

32. GOAN PRAWNS (MILD)

165 kr

Kongerejer i karry sovs med kokosmel, indisk masala og krydderier

33. SALMON KARAI (MEDIUM / SPICY)

165 kr

Laksefillet stykker i indisk karry sovs med peberfrugter og krydderier

VEGETARRETTER

ALLE RETTER SERVERES MED RIS

34. MALAI KOFTA (MILD)

145 kr

Paneer, karry sovs, cashewnødder, mandler og kokkens specielle vegetariske masala

35. ACHARI SABZI (MEDIUM / SPICY)

145 kr

Vegetarisk karry sovs, hvidløg, gulerod, ærter, blomkål, indian hot masala og kokkens specielle vegetarisk masala

36. CHANNA MASALA (MILD/MEDIUM/SPICY)

145 kr

Kikærter, karry sovs, Kokkens specielle vegetarisk masala og andre krydderier

37. DAAL TARKA (MILD/MEDIUM)

145 kr

Kokkens specielle vegetarisk masala, hvidløg, løg, koriander og channa daal

38. PALAK PANEER (MEDIUM/SPICY)**145 kr**

Spinat, paneer, fløde og indiske krydderier

BIRYANI**39. CHICKEN BIRYANI****149 kr**

Basmati ris med aroma, kyllingestykker, koriander og kokkens specielle biryani masala

40. LAMB BIRYANI**155 kr**

Basmati ris med aroma, lammefillet stykker, koriander og kokkens specielle biryani masala

41. VEGGIE BIRYANI**139 kr**

Basmati ris med aroma og blandede grøntsager samt kokkens specielle biryani masala

FUSION OF INDIA SPECIAL

42. SPECIAL GRILL THALI

219 kr

Grill thali med chicken tikka, seekh kebab, lamb, samosa, pulao rice, grøn chutney og salat.

43. SPECIAL VEGGIE THALI

199 kr

Channa masala, palak paneer og achari sabzi samt samosa, pulao rice, grøn chutney og salat

BØRNE MENUER

44. BUTTER CHICKEN (MILD)

75 kr

Kyllingestykker tilberedt i tomatsovs, fløde, smør, cashewnødder og indiske krydderier.

45. CHICKEN KORMA (MILD)

75 kr

Kyllingestykker i indisk karry sovs, fløde, cashewnødder, mandelmel, kokosmælk og indiske krydderier.

46. NUGGETS + POMMES FRITES

49 kr

Friturestegte nuggets og pommes frites med ketchup

NAAN BRØD

47. PLAIN NAAN **25 kr**

Blød indisk naan brød bagt i lerovn

48. GARLIC NAAN **30 kr**

Blød indisk naan brød bagt i lerovn med frisk hvidløg

49. CHEESE NAAN **35 kr**

Paneer fyldt i naan brød bagt i lerovn

50. PARATHA **35 kr**

Indisk smørstegt fladbrød

DESSERT

(Ingen takeaway - Serveres kun i restauranten)

51. GULAB JAMUN **39 kr**

2 stk søde indiske bløde kager friteret i sukker sirup og rosenvand.

52. RAS MALAI	55 kr
Indisk traditionel dessert af tyk creme, dejkugler af bl.a. mælkepulver, kardemomme og rosenvand	

53. ICE CREAM	45 kr
2 kugler is af enten vanilje eller mango smag	

TILBEHØR

54. GREEN CHUTNEY	20 kr
--------------------------	--------------

55. MANGO CHUTNEY.	25 kr
---------------------------	--------------

56. RAITA	30 kr
------------------	--------------

57. MIX SALAD	35 kr
----------------------	--------------

58. CHANNA RICE	39 kr
------------------------	--------------

59. GREEN PEAS PULAO RICE	39 kr
----------------------------------	--------------
