

FORRETTER

1. SAMOSA

35 kr.

Husets egen indiske grønsags pirog serveres med salat og mintsovs

2. PAKORA

35 kr.

Friterede blomkål og aubergine med masala, servers med salat og mintsovs

3. PAPPADAM

35 kr.

Sprøde linsemelbrød serveres med mango chutney

4. ONION BHAJI

35 kr.

Friterede løj med linsemel, koriander og masala serveres med salat og mintsovs.

5. KING PRAWN BUTTER FLY

49 kr.

Friteret kæmpereje(r) med rasp, koriander, ægg og kryderier. Serveres med salat og kokkens tamarindsovs.

6. MANGO TIKKA CHAT

49 kr.

Tandoori marineret grillet kyllingfillet med frisk tomat, aguark, rødløg, koriander, grøn chili, citron og friske mangostykker.

7. KYLLING SUPPE

49 kr.

Flødebaseret suppe med kyllingestykker, frisk ingefær, hvidløg, grøn chili og koriander. Serveres med et sprødt linsemelbrød.

8. DAL SUPPE

49 kr.

Knuste linser med frisk ingefær, hvidløg, hel kommen, grøn chili og koriander. Serveres med et sprødt linsemelbrød.

9. TOMAT SUPPE

49 kr.

Hakkede friske tomater med frisk ingefær, hvidløg, grøn chili, rødløg, koriander og masala. Serveres med et sprødt linsemelbrød.

SPECIAL GRILL OG SIZLER

10. TANDOORI CHICKEN 150 kr.

Speciel tandoorikrydderi marinerede kyllingeunderlår grillet i lerovn serveres med indisk cashewnød tandoori sovs.

11. HOT TANDOORI SIZLAR 155 kr.

Speciel tandoori masala og yoghurt chili marinerede kyllingeunderlår grillet i lerovn. Serveres på et jernfad med en speciel salat og tandoori sovs.

12. CHICKEN TIKKA SIZLAR 155 kr.

Kyllingfillet marineret med tandoori masala, yoghurt og speciel sizlarkrydderi grillet i lerovns serveres med sizlarsalat og cashewnødsovs.

13. LASONI TIKKA SIZLAR 155 kr.

Hvidløgsmarineret kyllingefillet grillet i lerovn serveres på et jernfad sammen med en speciel sizlarsalat og cashewnødsovs.

14. CHILI CHICKEN TIKKA SIZLAR 155 kr.

Chilimarineret kyllingefillet grillet i lerovn serveres på et jernfad sammen med en speciel chilisizlarsalat og cashewnødsovs.

15. LAMB TIKKA SIZLAR 170 kr.

Speciel indisk grillmasala marineret lammefillet grillet i lerovn serveres på et jernfad sammen med en speciel salat og mintsovs.

16. SEEKH KEBAB SIZLAR 160 kr.

Hakket lammekød med ingefær, hvidløg, chili, koriander, kommen og mint. Grillet i lerovns serveres på et jernfad sammen med en speciel sizlarsalat og cashewnødsovs.

17. KINGS PRAWNS SIZLAR 180 kr.

Speciel tandoori masala og yoghurt marineret kongerejer grillet i lerovn serveres på et jernfad sammen med en speciel sizlarsalat og mild cashewnødsovs.

18. FUSION VEGETARISK SIZLAR 185 kr.

Forskellige grøntsager marineret med indisk speciel masala og hjemmelavet indisk ost grillet i lerovn serveres på et jernfad sammen med en speciel salat og mild sovs.

19. FUSION MIXED SIZLAR 185 kr.

Hvidløgsmarineret kyllingefillet, tandoori marineret kyllingefillet, marineret lammefilet og kongerejer grillet i lerovn serveres på et jernfad sammen med en speciel salat og sizlarsovs.

20. CALCUTTA MUGHLAI SIZLAR 160 kr.

Nordindisk tandoori marineret hel kyllingefillet med spinat, hjemmelavet indisk ost, speciel krydderiblanding grillet i lerovn serveres på et jernfad sammen med speciel salat og mild sovs.

HUSETS THALI RETTER

21. FUSION MIXED THALI

200 kr.

Samosa med mintsovs, speciel tandoori marineret lammefillet, kyllingefillet, kongerejer, grillet ilerovn serveres med safranris og lerovn bagt indisk hvidløgs naanbrød.

22. FUSION MIX GRYDERET THALI

200 kr.

Samosa med mintsovs, tre forskellige gryderetter af kylling, lam og rejecurry serveres medsafranris og lerovn bagt indisk hvidløgs naanbrød.

23. FUSION VEGETARISK THALI

185 kr.

Samosa med mintsovs, tre forskellige vegretter, som er palak paneer, vegetarisk gryderet og dalsambal serveres med safranris og lerovn bagt indisk hvidløgs naanbrød.

HUSETS BUTTER MASALA

24. CHICKEN TIKKA BUTTER MASALA

155 kr.

Tandoori marineret kyllingefillet grillet i lerovn med nødder, kokos speciel butter masala, tilberedt i tomat og cashewnødsovs.

25. GARLIC CHICKEN BUTTER MASALA

155 kr.

Hvidløg og nødder marineret kyllingefillet grillet i lerovn med speciel butter masala tilberedt itomat og cashewnødsovs.

26. LAKS TIKKA BUTTER MASALA

170 kr.

Marineret laksfillet grillet i lerovn med kommen, koriander og speciel butter masala tilberedt itomat og cashewnødsovs.

27. MANGO LAKS TIKKA BUTTER MASALA

170 kr.

Marineret laksfillet grillet i lerovn med kommen, koriander, frisk mangostykker og speciel buttermasala tilberedt i tomat og cashewnødsovs.

28. MANGO CHICKEN TIKKA BUTTER

165 kr.

Marineret kyllingefillet grillet i lerovn med friske mangostykker og speciel butter masalatilberedt i tomat sovs og cashewnødsovs.

SPECIEL KARAI RETTER

29. KARAI KYLLING/LAM/BEEF

150 kr.

Vælg mellem kylling, lam eller beef stegt sammen med løj, paprika, frisk ingefær, hvidløg, citron, koriander og stærk karai krydderier tilberedt i indisk tomat og curry sovs.

30. CHILI CHICKEN KARAI

150 kr.

Chili marineret kyllingfillet grillet i lerovn med løg, paprika, koriander og stærk karai krydderier tilberedt i indisk tomat og curry sovs.

31. GARLIC CHICKEN KARAI

150 kr.

Hvidløgsmarineret kyllingfillet i lerovn med løg, paprika, koriander og stærk karai krydderier tilberedt i indisk tomat og curry sovs.

32. KING PRAWNS KARAI

180 kr.

Kongerejer med stegt løg, paprika, koriander og stærk karai krydderier tilberedt i indisk tomat og curry sovs.

33. VEGETARISK KARAI

145 kr.

Blandede grøntsager med stegt løg, paprika, kommen, koriander, hvidløg, gurkemeje, citron og stærk karai krydderier tilberedt i indisk tomat og curry sovs.

HUSETS BALTI RETTER

34. BALTI KYLLING/LAM/BEEF

150 kr.

Kogt og stegt benfrit kød med stegt løg, paprika, grøn chili, frisk ingefær, koriander og citron tilberedt i indisk curry og speciel balti sovs.

35. GARLIC CHICKEN BALTI

150 kr.

Hvidløgsmarineret kyllingfillet med stegt løg, paprika, frisk koriander, grøn chili og citron tilberedt i indisk curry og balti sovs.

36. KING PRAWNS BALTI

180 kr.

Stegte kongerejer med løg, paprika, koriander, kommen, grøn chili, gurkemeje og citron tilberedt i indisk cashewnød og balti sovs.

37. MANGO CHICKEN BALTI

180 kr.

Tandoori marineret kyllingfillet med stegt løg, paprika, grøn chili, frisk mangostykker, koriander, honning og citron tilberedt i indisk cashewnød og balti sovs.

38. MANGO LAKS BALTI

180 kr.

Tandoori marineret laksfillet med stegt løg, paprika, koriander, kommen, gurkemeje, grøn chili, honning og citron tilberedt i indisk cashewnød og balti sovs.

39. VEGETARISK BALTI

150 kr.

Frisk blandede grøntsager med stegt løg, paprika, grøn chili, kommen, koriander, gurkemeje og citron tilberedt i indisk curry og balti sovs.

FUSION SPECIAL BIRYANI

40. BIRYANI KYLLING/LAM/BEEF 150 kr.

Vælg mellem kylling, lam eller beef med stegt safran ris, ærter, indisk biryani masala, ristet løg og mild sovs.

41. VEGETARISK BIRYANI 145 kr.

Stegt safran ris med frisk blandede grøntsager, indisk biryani masala, ristet løg og mild sovs.

42. PRAWN BIRYANI 155 kr.

Kongerejer med stegt safran ris, ærter, indisk biryani masala, ristet løg og mild sovs.

HUSETS CURRY RETTER

43. CURRY KYLLING/LAM/BEEF 150 kr.

Vælg mellem kylling, lam og beef. Kogt og stegt benfrit kød med paprika, løg, grøn chili, citron og indisk speciel curry masala tilberedt i tomat og curry sovs.

44. CHICKEN PUNJABI 150 kr.

Kogt og stegt kyllingfillet med paprika, løg champignon, frisk hvidløg, citron, koriander og indisk special curry masala tilberedt i tomat og curry sovs.

45. MADRASI KYLLING/LAM/BEEF 150 kr.

Vælg mellem kylling, lam og beef. Kogt og stegt benfrit kød med kokos, senap, grøn chili, curryblad, koriander tilberedt i indisk madrascurry sovs.

46. VINDALOO KYLLING/LAM/BEEF (VERY SPICY) 155 kr.

Vælg mellem kylling, lam og beef. Kogt og stegt benfrit kød med frisk hvidløg braiseret på sydindisk vis tilberedt i indisk

47. PALAK GOST KYLLING/LAM/BEEF 150 kr.

Vælg mellem kylling, lam og beef. Kogt og stegt benfrit kød med frisk spinat, kommen, koriander, gurkemeje, citron og tilberedt i indisk curry og tomatsovs.

48. LAMB ROGAN JOSH 155 kr.

Kogt og stegt benfrit lammekød med nordindisk speciel rogan josh masala tilberedt i yoghurt, indisk curry og tomatsovs

49. KOKKENS SPECIAL KYLLING/LAM/BEEF 155 kr.

Vælg mellem kylling, lam og beef. Kogt og stegt benfrit kød med blandede grøntsager, frisk hvidløg, ingefær, koriander, grøn chili og citron tilberedt i indisk speciel curry og tomatsovs

50. FUSION CURRY SPECIAL 165 kr.

Hvidløgsmarineret kyllingfillet grillet i lerovn med løg, paprika, blomkål, koriander og citron tilberedt i indisk curry og flødesovs

RETTER FRA HAVET

51. MACHLI TAMARIN 175 kr.

Stegt laksfillet med frisk hvidløg, kommen, gurkemeje, koriander tilberedt i indisk curry og tamarindsøvs

52. MADRASI KING PRAWN/LAKSFILLET 175 kr.

Stegte kongerejer eller laksfillet med kokos, senap, grøn chili, kommen, koriander, gurkemeje tilberedt i indisk curry og madras søvs.

53. KING PRAWN DOPIAZA 175 kr.

Stegte kæmperejer med kommen, hvidløg, paprika, løg, koriander, gurkemeje tilberedt i kokkens specielle curry og tomatsovs

54. KING PRAWN VINDALOO (VERY SPICY) 175 kr.

Stegte kæmperejer med kommen, koriander, gurkemeje, citron tilberedt i kokkens stærke rødvinog curry søvs.

HUSETS VEGETARISKE RETTER

55. PALAK PANEER 160 kr.

Hjemmelavet indisk ost med frisk spinat, hvidløg, tomat og indisk speciel curry masala tilberedt i fløde og en grøntsagsbaseret indisk curry søvs

56. PANEER JHALFRAZI 160 kr.

Hjemmelavet indisk ost med stegt løg, paprika, grøn chili, frisk koriander, tomat, citron og kokkens specielle krydderier tilberedt i indisk curry og tomatsovs

57. DAL SAMBAL 155 kr.

Kogt og stegte gule linser med frisk koriander, kommen, gurkemeje, citron tilberedt i indisk curry og sambalsøvs

58. VEG GRYDERET 150 kr.

Stegte blandede grøntsager med frisk koriander, kommen, gurkemeje, hvidløg, grøn chili, citrontilberedt i indisk curry og tomatsovs

59. CHANA MASALA 155 kr.

Hjemmelavet indisk ost og stegte kikærter med frisk tomat, rødløg og kokkens specielle krydderier tilberedt i indisk curry og fløde søvs

60. CHANA DOPIAZA 155 kr.

Stegte kikærter med kommen, koriander, citron og kokkens specielle masala tilberedt i indisk curry og tomatsovs

61. SAAG ALOO 150 kr.

Kogte og stegte kartofler, frisk spinat med kommen, koriander, gurkemeje, citron tilberedt i indisk curry og tomatsovs

62. PANEER KORMA 150 kr.

Smørstegte hjemmelavet indisk ost med rosin, kokos, honning tilberedt i indisk cashewnød søvs

63. VEGETARISK KORMA 150 kr.

Smørstegte blandede grøntsager med rosin, kokos og honning tilberedt i indisk cashewnød søvs

BØRNEMENUER

64. CHICKEN TIKKA BUTTER MASALA

75 kr.

Tandoori marineret kyllingfillet grillet i lerovn tilberedt i tomat og cashewnød sovs.

65. CHICKEN KORMA

75 kr.

Kogt og smør stegt kyllingfillet med rosin, kokos, honning tilberedt i indisk cashewnød sovs.

66. TANDOORI CHICKEN

75 kr.

Tandoori marinerede kyllingestykker grillet i lerovn servers med en indisk cashewnød mild sovs og pommes frites.

INDISK NAAN BRØD

67. SADA NAAN

20 kr.

Lerovns bagt blødt brød

68. HVIDLØGS NAAN

25 kr.

Lerovns bagt blødt brød med frisk hvidløg

69. CHEESE NAAN

30 kr.

Indisk hjemmelavet ostfyldning med korianderbrød bagt i lerovn

70. PESHWARI NAAN

35 kr.

Kokos, rosin, cashewnødder, fløde og sukkerfyldning brød bagt i lerovn

71. MASALA NAAN

30 kr.

Speciel krydret brød bagt i lerovn

72. KEEMA NAAN

35 kr.

Marineret kyllingfillet med rødløg, koriander, citronfyldning brød bagt i lerovn

73. PARATHA

35 kr.

Smørstegt indisk brød

TILBEHØR

74. RAITA 30 kr.

Yoghurt med agurk, tomat, ristet spidskommen og indiske krydderier

75. SAFRAN RIS 30 kr.

Smør stegt basmati ris med safran og indisk speciel masala

76. MANGO CHUTNEY 25 kr.

77. CHILI PICKLES 25 kr.

78. MINT SOVS 25 kr.

79. MANGO LASSI 35 kr.

Indisk drik med yoghurt og frisk mango og lassi masala