

Vælg mellem mild, medium og stærk

V=Vegetarisk

N=Nødder

STARTERS

- | | |
|---|------|
| 1. PAPADUM | 19,- |
| 2 stk. store, krydrede chips lavet af kikærtemel | |
| 1A. MASALA PAPADUM | 29,- |
| 1 stk. stor krydret chips med løg, tomat, agurk, koriander og citrus Serveres med mynte og mangosauce | |
| 2. PAKORA (V) | 50,- |
| Løg og kartofler vendt i kikærtemel med krydderier og urter, friteret i vegetabilsk olie | |
| 3. PANEER PAKORA | 60,- |
| Paneer, hjemmelavet indisk hytteost, vendt i kikærtemel og friteret | |
| 5. SAMOSA (V) | 50,- |
| 2 stk. samosa, sprød trekant formet med fyld af let krydrede kartofler og ærter, serveres med tamarindsauce og myntesauce | |
| 6. TANDOORI CHICKEN | 60,- |
| Kyllingelår grillet med indiske krydderier, med salat | |
| 7. FISH PAKORA | 60,- |
| Fisk dyppet i krydret dej og friturestegt. Serveres med salat og citron | |
| 8. ONION BHAJI (V) | 60,- |
| 2 stk. løgringe i krydret dej af kikærtemel, friteret i vegetabilsk olie | |
| 9. CHICKEN PAKORA | 60,- |
| Kyllingestykker dyppet i krydret dej og friturestegt. Serveres med salat og citron | |
| 10. ALOO TIKKI CHAAT | 60,- |
| Kartoffel vendt i mel og friturestegt, serveres med kikærter tilberedt med krydderier og myntesauce | |

INDIAN STREET FOOD

12. SAMOSA CHAAT 60,-

Samosa chaat er en kendt streetfoodret som serveres med samosa, kikærter, adskillige krydderier samt forskellige saucer

14. GOL GAPPE 75,-

Gol gappe er en puri med hul i, fyldt med aromatiseret vand, tamarindsauce, chili, indiske krydderier, kartoffel, løg og sorte bønner. Serveres 6 stk.

SUPPE

Alle supper serveres med naan brød

16. LINESUPPE 50,-

17. KYLLINGESUPPE 60,-

19. SPECIAL INDISK SUPPE 60,-

Tilberedt med ingefær, hvidløg, friske grøntsager og persille

RETTER MED KYLLING

Alle hovedretter serveres med ris

20. CHICKEN KORMA 129,-

Let krydrede kyllingestykker tilberedt i en cremet sauce

21. ACHARRI CHICKEN 129,-

Kyllingestykker krydret i kokkens specielle karrysauce

22. CHICKEN TIKKA MASALA 129,-

Kyllingestykker tilberedt i tandoorikrydderier og tomatsauce

23. BUTTER CHICKEN 129,-

Saftige kyllingestykker tilberedt i cremet smørsauce

24. CHICKEN JALFREZI 129,-

Kyllingestykker tilberedt på panden med let krydrede tomater, ingefær, grøn peber og løg

25. SAAG CHICKEN	129,-
Kyllingestykker tilberedt i krydret spinatsauce	
26. CHICKEN COCONUT	129,-
Krydrede kyllingestykker tilberedt i en sauce med kokosmælk	
27. MANGO CHICKEN	129,-
Kyllingestykker tilberedt i en krydret mangosauce	
28. CHILLI CHICKEN	129,-
Kyllingestykker tilberedt i chilisauce og krydderier, med peberfrugt	
29. CHICKEN CURRY	129,-
Kyllingestykker serveret i en rød sauce med gurkemeje, spidskommen, koriander, ingefær og en masse krydderier	

RETTER MED LAM

Alle hovedretter serveres med ris

30. LAMB KORMA	139,-
Krydret lammekød tilberedt i mild karrysovs	
31. LAMB MADRAS	139,-
Lammekød i stærk krydret sauce	
32. KARAHI GOSHT	139,-
Saftige stykker lammekød tilberedt i en traditionel indisk sauce med tomat og grøn peber	
33. LAMB JALFREZI	139,-
Tandoorikrydret lammekød tilberedt på panden med tomater og løg, ingefær, grøn peber	
34. SAAG GOSHT	139,-
Saftige stykker lammekød tilberedt med spinat	
35. ACHARRI GOSHT	139,-
Lammekød krydret i kokkens specielle karrysauce	

- 36. KASHMIRI ROGANJOSH** 139,-
Egnsret fra Kashmir - klassisk curry med lam
- 37. LAM VINDALOO** 139,-
Let krydret lam tilberedt i en stærk sauce
- 38. BUTTER LAMB** 139,-
Saftigt lam tilberedt i cremet smørsauce

RETTER MED REJER

Alle hovedretter serveres med ris

- 40. KING PRAWN MASALA** 149,-
Kongerejer tilberedt i en cremet sauce med tomat og kokos
- 41. KING PRAWN JALFREZI** 149,-
Kongerejer tilberedt med løg, tomater, grøn peber og chili
- 42. KING PRAWN METHI SAG** 149,-
Kongerejer med frisk spinat, bukkehornsblade, urter og krydderier, og et strejf af citron
- 43. KING PRAWN CREAMY** 149,-
Kongerejer tilberedt i en cremet flødesauce

VEGETARISKE RETTER

Alle hovedretter serveres med ris

- 50. KALI DAAL MAKHNI / YELLOW DAL TARKA** 119,-
Dahl på sorte linser og smør
- 51. SAAG PANEER** 119,-
Hjemmelavet indisk hytteost tilberedt i krydret spinatsauce
- 54. BAIGHAN KA BHARTHA / SHAHI BHARTHA** 119,-
Krydret aubergineret med røget smag

57. MALAI KOFTA (N)	119,-
Vegetariske grøntsagsdumplings tilberedt i cremet sauce med cashewnødder	
58. PANEER MAKHANI	119,-
Indisk hjemmelavet hytteost tilberedt i fyldig sauce af tomat, smør og fløde	
59. NAVRATTAN KORMA	119,-
Sæsonens grøntsager stegt med spidskommen og krydderier	
60. AMRITSARI CHOLE	119,-
Kikærter tilberedt med krydderier, friske urter og løg	
61. KARAHI PANEER	119,-
Indisk hjemmelavet hytteost stegt med grøn peber, hvidløg og Ingefær i tomatbaseret sauce	
63. BHINDI MASALA	119,-
Friske okra tilberedt med løg, urter og krydderier	
66. CHILLI PANEER	129,-
Hjemmelavet hytteost vendt i chilisauce, tilberedt i krydderier, en kinesisk inspireret forret	
69. VEGETARISK BUTTER CHICKEN	129,-
Plantebaseret kyllingefilet i en cremet smørsauce Kan også laves vegansk	

EKSTRA

70. RAITA	25,-
Indisk yoghurt	
71. BONDI RAITA	25,-
Indisk yoghurt med granulerede kikærter og agurkestykker	
72. GREEN SALAD	35,-
Frisk grøn salat serveret med løg	
74. MIXED PICKLE	15,- / 25,-
Soltørrede frugter i chilisauce	

75. MANGO CHUTNEY - LILLE / STOR 15,- / 25,-

76. MYNTE SAUCE - LILLE / STOR 15,- / 25,-

RIS

80. BASMATI RIS 30,-

81. PILAO RIS 45,-

Ristet ris med spidskommen, kardemomme og laurbærblade

BIRYANI

Ris kogt i tyk sauce. Serveres med vegetarisk karry eller raita

90. VEGETARISK BIRYANI (V) 119,-

Grøntsager i krydret risblanding

91. CHICKEN BIRYANI 129,-

Kyllingekød i krydret risblanding

92. LAMB BIRYANI 139,-

Lammekød i krydret risblanding

93. PRAWN BIRYANI 139,-

Rejer i krydret risblanding

SPECIALS

94. CHOLEY PATHURE - FAVORIT I NORDINDIEN 149,-

Kikærter tilberedt i en stærk sauce + 2 stk. friturestegte hvedebrød

97. SARSOON KA SAAG MAKI DI ROTI 149,-

Traditionel spinatsauce med sennepsblade serveres med 2 stk. majsbrød. Nordindiens favorit

98. ALOO PARATHA 129,-

2 stk fladbrød fyldt med krydret kartoffel fyld - serveres med raita, syltede røde løg og mix pickle.

NAAN

100. PLAIN NAAN	25,-
101. BUTTER NAAN	30,-
Med smør	
102. CHEESE NAAN	35,-
Fyldt med ost	
103. GARLIC NAAN	35,-
Med hvidløg	
104. CHILI NAAN	35,-
Smurt med knust grøn chili	
105. PESHWARI NAAN (N)	35,-
Med tørret frugt og kokos	
108. CHAPATI	35,-
Traditionelt indisk brød - der serveres 2 stk.	
109. GLUTENFREE ROTI	35,-
Indisk brød uden gluten	
110. TANDOORI ROTI	20,-
Frisk hvedebrød bagt i ovnen	
111. BADAMI NAAN	35,-
Med pistacie og mandler	
112. VEGAN NAAN	40,-

DESSERT

- 120. RASMALAI (N)** 45,-
Dampet indisk ostekage serveret i fyldig kold cremesauce med nødder
- 121. GULAB JAMUN** 45,-
Nordindisk delikatesse, friturestegt og serveret i sukkersirup
- 122. KHEER** 45,-
Indisk risbudding med pistacienødder, mandler og krydderier
- 123. GAJJAR HALWA (N)** 45,-
Revet gulerod tilberedt i mælk og sukker. Toppet med nødder
- 124. MANGO KULFI (N)** 45,-
Indisk is lavet på mangokød og nødder
- 125. FRUIT ICECREAM** 45,-
Is serveret med frugt, flødeskum samt syltetøj

BØRN

- 130. FISHFILET (N)** 79,-
Fiskefilet med pommes frites, ris og baby naan
- 131. CHICKEN NUGGETS (N)** 79,-
Kyllingenuggets med ris, salat, pommes frites og baby naan
- 132. CREAMY CHICKEN (N)** 79,-
Kyllingestykker tilberedt i cremet smørsauce med ris, pommes frites og baby naan
- 133. PANEER MASALA (N)** 79,-
Indisk hjemmelavet hytteost tilberedt i en cremet fløde og smørsauce. Serveret med ris og baby naan