

FORRETTER-STARTERS

1.PAPADAMS (2 STK) 29kr

DK: To tynde krydrede, sprøde chips med fire forskellige dips.
EN: Two delicate thin chips served with different dips.

2.CHICKEN TIKKA (5 STK) 79kr

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.

3. MALAI CHICKEN TIKKA (5 STK) 79kr

DK: Benfrie kylling stykker marineret i yogurt,Cottage cheese,krydderier og bagt i tandoori ovn.
EN: Boneless chicken pieces marinated in yogurt, Paneer cheese,spices and baked in tandoori oven

4.TANDOORI CHICKEN (4 STK) 89kr

DK: Kylling marineret i yogurt og spicy masala,servers med salat.
EN: Chicken marinated in yogurt and spicy masala, served with salad

5.SEEKH KEBAB(2STK) 79kr

DK:Hakket lammekød,frisk krydret mynte, koriander, ingefær og chilli, bagt i tandoor.
EN:Minced lamb,freshly seasoned mint,coriander, ginger and chilli, baked in tandoor.

6.ONION BHAJI 49kr

DK: India Spice's løgringe stegt i krydret dej.
EN: India Spice's onion rings fried in spicy batter.

7.TANDOORI KING PRAWN PAKORA (6 STK) 79kr

DK: Kongerejer indbagt i kikærter
EN: King prawns fried in spicy batter

8.CHICKEN SAMOSA(2STK) 59kr

DK:Samosa med kylling, ærter, koriander, stegt i velkrydret dej
EN:Samosa with chicken,peas,coriander,fried in spicy dough.

9.VEGETAR SAMOSA(2STK) 49kr

DK:Samosa med kartofler, ærter, koriander, stegt i velkrydret dej.
EN:Samosa with potatoes,peas,coriander,fried in spicy dough.

10.SAMOSA CHAT WITH CHANA 69kr

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

21.MIX TANDOORI PLATTER(2 PERSONER)

★ ★ INDIA SPICE SIZZLES ★ ★

145kr

DK: Blandet tallerken af seekh kebab, chicken tikka og tandoori chicken, serveret på en rygende varm jern tallerken,med let salat.
EN: Mixed plate of seekh kebabs, chicken tikka and tandoori chicken, served on a piping hot iron plate with light salad.

BØRNEMENU-CHILDREN MENU

31.KYLLING NUGGETS(6STK) 69DKK

DK: Nuggets med pommes frites & Ketchup.
EN: Nuggets with French Fries & Ketchup.

32.MILD BUTTER CHICKEN MED RIS 75DKK

DK: Meget mild butter chicken med ris. EN: Very soft butter chicken with rice.

SALATER - SALADS

41.INDIA SPICE SALAT. 59DKK

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.

42.RAITA 35DKK

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

KYLLING-CHICKEN

51.CHICKEN VINDALOS (EXTRA SPICY) 129kr

DK: Kyllingefilet, Vindlos krydderi og kartofler marineret i stærke krydderier.

EN: Chicken fillet, Windless spice and potatoes marinated in strong spices.

52.CHICKEN TIKKA MASALA (MEDIUM SPICY) 129kr

DK: Marineret kyllingefilet tilberedt med tomat, løg og friske krydderier.

EN: Marinated chicken cooked with tomato, onion and fresh spices.

53.CHICKEN SHAHI KORMA (MILD & SWEET) 129kr

DK: Kyllingefilet tilberedt i safran, krydderier, koriander, løg og tomatsovs.

EN: Chicken fillet cooked in saffron, spices, coriander, onion and tomato sauce.

54.CHICKEN CURRY (LITTLE SPICE) 129kr

DK: Kyllingefilet i karrysovs med friske krydderier.

EN: Chicken fillet in curry sauce with fresh spices.

55.SAAG CHICKEN (LITTLE SPICY) 129kr

DK: Kyllingefilet, spinat og friske krydderier.

EN: Chicken, spinach and fresh spices.

56.MADRAS CHICKEN (EXTRA SPICY) 129kr

DK: Kyllingefilet tilberedt i stærke krydderier med kokosmælk.

EN: Chicken fillet cooked in hot spices with coconut milk.

57. GOAN CHICKEN (LITTLE SPICY) 129kr

DK: Kyllingefilet tilberedt i kokosmælk og mild karrysovs.

EN: Chicken fillet cooked in coconut milk and mild curry sauce.

58.BUTTER CHICKEN (MILD & SWEET) 129kr

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.

59.MANGO CHICKEN (MILD & SWEET) 129kr

DK: kyllingefilet tilberedt i karry og mango.

EN: Chicken fillet cooked in curry and mango.

60.INDIA SPICE CHEF SPECIAL CHICKEN (MEDIUM SPICY) 135kr

DK: Barbequed øverste stykke kylling kogt i safran, nødder, abrikoser sauce med blanding af chef specielle krydderier.

EN: Barbequed supreme piece of Chicken cooked in Saffron, nuts, apricots sauce with blend of chef's special spices.

INDIA SPICE SPICY CHICKEN CURRY WITH BONES (SPICY) 139kr

DK: Hel Kylling marineret med hvidløg, ingefær, garam masala, koriander, kokos, gærkemeje, 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.

LAMB--LAMB

71.LAMB VINDALOS (EXTRA SPICY) 149kr

DK: Marineret lam, Vindlos krydderi og kartofler marineret i stærke krydderier.

EN: Marinated lamb, Windless spice and potatoes marinated in strong spices.

72.LAMB MADRAS (SPICY) 149kr

DK: Marineret lam tilberedt i stærke krydderier med kokosmælk.

EN: Marinated lamb cooked in hot spices with coconut milk.

73.LAMB TIKKA MASALA (MEDIUM SPICY) 149kr

DK: Marineret lam tilberedt i tomat, løg og friske krydderier.

EN: Marinated lamb cooked in tomato, onion and fresh spices.

74.SAAG LAMB (LITTLE SPICY) 149kr

DK: Lam i frisk spinat med løg, tomat, hvidløg, og friske krydderier.

EN: Lamb fresh spinach with onion, tomato, Garlic and fresh spices.

75.LAMB CURRY (LITTLE SPICY) 149kr

DK: En traditional indiske curry med Lammefilet tilberedt i stærk karrysovs.

EN: A traditional Indian curry with Lamb fillet cooked in hot curry sauce.

76.SABZI LAMB (LITTLE SPICY) 149kr

DK: Lammefilet i lækker karrysovs med grøntsager.

EN: Lamb pieces cooked in curry sauce with vegetable.

77.BUTTER LAMB (MILD & SWEET).....149kr

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.

78.INDIA SPICE CHEF LAMB SPECIAL 155kr (MEDIUM SPICY)

DK: Vores special lam er stegt med frisk kokosnød og en speciel blanding af krydderier.

EN: Our Speciality lamb roasted with fresh coconut and chef special blend of spices.

VEGETAR-VEGETARIAN

81. PALEK PANEER (LITTLE SPICY).....119kr

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.

82.MALAI KOFTA (MILD & SWEET).....119kr

DK: kartofler og hytteost- dumplings, servers med en krydret i en creamet sovs.

EN: Kofta made with potatoes and paneer in creamy sauce.

83.BAINGAN BHARTA (LITTLE SPICY)....119kr

DK: Bagt aubergine tilberedt i tomat, løg og friske krydderier.

EN: Eggplant cooked in tomato, onion and fresh spices.

84.BENDI MASALA (LITTLE SPICY).....119kr

DK: Løgsovs tilsat friske Okra med hvidløg, ingefær og krydderier.

EN: fresh Okra cooked with garlic, ginger and spices.

85. DAL TADKA (LITTLE SPICY).....119kr

DK: Gule linser med tomater, løg, ingefær, hvidløg og smør.

EN: Yellow lentils with tomatoes, onions, ginger, garlic and butter.

86.CHANNA MASALA (LITTLE SPICY).....119kr

DK: Løgsovs tilsat krydret Kikærter med kartofler, løg og sovs.

EN: Chickpeas cooked with potatoes, onions and sauce.

87.PANEER BUTTER MASALA (MILD & SWEET) 119kr

DK: Hjemmelavet hytteost tilberedt i smør, fløde og mandler.

EN: Paneer cooked with Butter, Creamy sauce and garnished with nut mix.

88.ALOO GOBI MATAR (LITTLE SPICY).119kr

DK: Kartoffler tilberedt på karrysovs tilsat ingefær og koriander.

EN: Potatoes cooked on curry sauce with ginger and coriander.

89. INDIA SPICE SPECIAL KADAI 129kr PANEER(SPICY)

EN: Paneer, bell peppers, red onion, pepper and onion & Tomato sauce.

90. ALOO PALAK (LITTLE SPICY)......119kr

DK: Kartoffel med spinat, krydret med ingefær, hvidløg,garam masala og krydderier.

EN: Potatoes with spinach, seasoned with ginger, garlic, garam masala and spices.

91. MUSHROOM CURRY (LITTLE SPICY) 119kr

DK: Svampe i skiver, løg, tomater med ingefær, hvidløg,garam masala og krydderier

EN: Sliced mushrooms, onions, tomatoes with ginger, garlic, garam masala and spices

REJER - PRAWNS

95.KING PRAWN MADRAS (SPICY).....139DKK

DK: Kongerejer tilberedt med tørret kokosnød revet og ristet sammen med karryblade, grøn chilli, og garam masala.

EN: King prawns prepared with dried coconut grated and toasted along with curry leaves, green chilli, and garam masala

96.KING PRAWN TIKKA MASALA 139DKK (MEDIUM SPICY)

DK: Marineret king prawn tilberedt i karrysovs, løg & peberfrugt.

EN: Marinated king prawn cooked in karry sauce, onion & pepper.

INDIA SPICE SPECIAL BIRYANIES

111.INDIA SPICE SPECIAL CHIKEN DUM BIRYANI (3 STK -SPICY) 149kr

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.

112.INDIA SPICE SPECIAL LAMB DUM BIRYANI (6 STK - MEDIUM) 159kr

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.

113.INDIA SPICE SPECIAL REJER DUM BIRYANI (MEDIUM -6 STK) 149kr

DK: Rejer marineret med hvidløg, ingefær, garam masala, gurkemeje og chilli med yoghurt og Indian spices med saffron ris.
EN: Prawns marinated with garlic, ginger, garam masala, turmeric and chilli, with curd with Rice.

114.INDIA SPICE SPECIAL VEG DUM BIRYANI (MEDIUM) 129kr

DK: Friske grøntsager marineret med hvidløg, ingefær, garam masala, gurkemeje og chilli med yoghurt og Indian spices med saffron ris.
EN: Fresh vegetables marinated with garlic, ginger, garam masala, turmeric and chilli, with curd with Rice.

115. KASHMIRI PULAO 45kr

DK: Stegte ris med grønne ærter, tilsat krydderier.
EN: Fried rice with green peas, added spices.

116. JEERA RIS 45kr

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

117. EXTRA RIS 29kr

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

TILBEHØR

121. MINT CHUTNEY 12kr

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

122.MANGO PICKLE 12kr

Mango med spices og vegetabilisk olie

123.MIXED VEG PICKLE 12kr

Grøntsager med spices og vegetabilisk olie

NAAN BRØD-- NAAN BREAD

131.PLAIN NAAN 29kr

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

132.BUTTER NAAN 35kr

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

133.GARLIC NAAN 35kr

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

134.PANEER NAAN 45kr

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

135.ALOO NAAN 39kr

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

136.CHEESE NAAN 45kr

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

137. ROTI **29kr**

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

DESSERTER

141. GULAB JAMMUN **49kr**

DK: Dej bolle i sukker sirup, klassisk kold indisk dessert med ice cream.
EN: Dough ball in sugar syrup, classic cold Indian dessert with ice cream.

142. MANGO IS **39kr**

DK: Traditionel Indisk mangois.
EN: Traditional Indian mango ice cream.

143. PISTACHIO IS **49kr**