

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 BHAJI49kr DK: India Spice's lægringe 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 CHANA69kr 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 SALAT59DKK 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.RAITA35DKK 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 topped 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, 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.

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 topped med nøddemix.

EN: Marinated Lamb fillet cooked in butter, cream sauce, tomato sauce and garnished with nut mix.

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

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: kartoffer 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: Lægsovs 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: Lægsovs 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: Kartofler tilberedt på karrysovs tilsat ingefær og koriander.
EN: Potatoes cooked on curry sauce with ginger and coriander.

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

EN: Paneer, bell peppers, red onion, pepper and onion & Tomoto 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	112.INDIA SPICE SPECIAL LAMB DUM BIRYANI (6 STK - MEDIUM)	159kr	113.INDIA SPICE SPECIAL REJER DUM BIRYANI (MEDIUM -6 STK)	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.		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.		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	115. KASHMIRI PULAO	45kr	116. JEERA RIS	45kr
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.		DK: Stegte ris med grønne ærter, tilsat krydderier. EN: Fried rice with green peas, added spices.		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	122.MANGO PICKLE	12kr	123.MIXED VEG PICKLE	12kr
DK: Yoghurt blandet med mint og krydderier. EN: Yoghurt blended with mint and coriander.		Mango med spices og vegetabilsk olie		Grøntsager med spices og vegetabilsk olie	

NAAN BRØD-- NAAN BREAD

131.PLAIN NAAN	29kr	132.BUTTER NAAN	35kr	133.GARLIC NAAN	35kr
DK: Frisk indisk brød på, bagt i tandoor EN: Fresh Indian bread baked in tandoor		DK: Frisk indisk brød med smør på, bagt i tandoor. EN: Fresh Indian bread with butter, baked in tandoor.		DK: Frisk indisk brød med hvidløg bagt i tandoor. EN: Fresh Indian bread with garlic baked in tandoor.	
134.PANEER NAAN	45kr	135.ALOO NAAN	39kr	136.CHEESE NAAN	45kr
DK: Frisk indisk brød fyldt med paneer-ost, bagt i tandoor. EN: Fresh Indian bread stuffed with paneer cheese, baked in tandoor.		DK: Frisk indisk brød fyldt med krydrede kartofler, bagt i tandoor. EN: Fresh Indian bread stuffed with spicy potatoes, baked in tandoor.		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

TE –TEA

151. INDIAN MASALA TEA.....29DKK

DK: Knuste masala krydderier, te med mælk og sukker.
EN: Crushed masala spices, tea powder with milk and sugar.

KOLDE DRIKKE-- COLD DRINKS

161. MANGO LASSI.....39/49kr

DK Traditionel Indisk drik, lavet af blended indiske mangoer og yoghurt.
EN: Traditional Indian drink, made from blended Indian mangoes and yogurt.

162. SODAVAND(.33L/.5L).....25/35kr

Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Lemon, Faxi kondi, Mirinda eller Danskvand.
Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Lemon, Faxi kondi, Mirinda or Sparkling water.

163. LEMONADE.....49kr

Frisk citronsaft, ingefær, agurk, sukker, mynteblade med sodavand
Fresh lemon juice, ginger, cucumber, sugar, mint leaves with water/soda

164. JUICE(.33L/.5L).....25/35kr

Appelsin, Æble, Ananas eller Trænebær juice.
Orange, Apple, Pineapple or Cranberry juice.

165. MINERAL VAND.....25kr

ØL - BEER

171. KING FISHER (33 / 66 CL).....59/89kr

172. COBRA (33 / 66 CL).....59/89kr

173. BUNDABERG, GINGER BEER (37,5 CL) 59kr

174. HEINEKEN ØL(33 CL).....29kr

175. TUBORG ØL(33 CL).....29kr

176.CARLSBERG ØL(33 CL).....39kr

177.CORONA EXTRA(35,5 CL).....39kr

VIN – WINE

RØDVIN

180. WINE(1 GLAS).....	79 kr	181. 2015 LE PARADOU GRENACHE VIN DE PAYS D 'OC (FRANKRIG)	flaske - 199 kr	
182. 2020 PIEMONTE BARBERA SERRE DEI ROVERI (ITALIEN)	flaske- 199 kr	183. 2018 CHATEAU HAUT BASCLA BORDEAUX ROUGE(FRANKRIG)	flaske - 199 kr	

HVIDVIN

185. 2020 PINOT GRIGIO VENETO CASTEL DEL LAGO (ITALIEN)	flaske - 199 kr	186. 2020 LA UMBRA SAUVIGNON BLANC THE ICONIC ESTATE (RUMÆNIEN)	flaske - 199r kr	
--	--------------------	--	---------------------	--

ROSEVIN

187. 2018 ALAMOS ROSÉ MALBEC MENDOZA--- ----- ARGENTINA	flaske - 199 kr	kr
--	--------------------	----

CHAMPANGE

211. CHAMPAGNE LE MESNIL BLANC DE BLANCS GRAND CRU-----FRANKRIG	flaske- 450 kr
--	-------------------