

Vælg mellem mild, medium og stærk

V=Vegetarisk

N=Nødder

FORRETTER

1. PAPADUM	20,-
2 stk. store, krydrede chips lavet af kikærtemel.	
2. MASALA PAPADUM	30,-
1 stk. stor krydret chips med løg, tomat, agurk, koriander og citrus Serveres med mynte og mangosauce	
3. PAKORA (V)	50,-
Løg og kartofler vendt i kikærtemel med krydderier og urter, friteret i vegetabilsk olie	
4. FISH PAKORA	60,-
Fisk dyppet i kikærtemel og friturestegt - serveres med salat og citron	
5. TANDOORI CHICKEN	60,-
Grillet kyllingelår med indiske krydderier - serveres med pandestegte grøntsager	
6. SAMOSA	50,-
2 stk. samosa, sprød trekant formet med fyld af let krydrede kartofler og ærter - serveres med tamarin og mynte sauce.	
7. ONION BHAJI	60,-
2 Stk. løgringe i krydret kikærtemel, friteret i vegetabilsk.	
8. MASALA FRIES	40,-
Pommes Fritter krydset med varme krydderier - serveres med ketchup eller mayonnaise	

INDIAN STREET FOOD

9. SAMOSA CHAAT 60,-

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

10. 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.

11. CHILI PANEER 75,-

Hjemmelavet indisk hytteost vendt i chilisauce, tilberedt i krydderier, en velkendt kinesisk-inspireret ret der har sine rødder i det nordindiske køkken

12. CHILI CHICKEN 75,-

Kyllingestykker vendt i chilisauce, tilberedt i krydderier, en velkendt kinesisk-inspireret ret, der har sine rødder i det nordindiske køkken

SUPPE

Alle supper serveres med naan brød

13. CHEF'S SPECIAL SOUP 60,-

Køkkens specielle suppe, der styrker immunforsvaret med dets høje indhold af ingefær, hvidløg samt grøntsager - serveres med et lille naan.

14. LENTIL SOUP 50,-

linsesuppe

15. CHICKEN SOUP 60,-

Kyllingsuppe

RETTER MED KYLLING

Alle hovedretter serveres med ris

16. BUTTER CHICKEN 139,-

Saftige kyllingestykker tilberedt i cremet smørsauce

17. CHICKEN KORMA 139,-

Kyllingestykker tilberedt i cremet nøddesauce

18. CHICKEN TIKKA MASALA 139,-

Kyllingestykker tilberedt i tandoori krydderier og tomatsauce

19. SAAG CHICKEN 139,-

Kyllingestykker tilberedt i krydret spinat sauce.

20. KARACHI CHICKEN 139,-

Kyllingestykker tilberedt på panden med let krydret tomat, ingefær, peberfrugt og løg

21. CHICKEN VINDALOO 139,-

Kyllingestykker tilberedt i krydret spinatsauce

RETTER MED LAM

Alle hovedretter serveres med ris

22. BUTTER LAMB 149,-

Saftigt lam tilberedt i cremet smørsauce

23. LAMB KORMA 149,-

Krydret lammekød tilberedt i mild karrysovs

24. KARAHI LAMB 149,-

Saftige stykker lammekød tilberedt i en traditionel indisk sauce med tomat og grøn peber

25. SAAG LAMB 149,-

Saftige stykker lammekød tilberedt med spinat

26. LAMB ROGANJOSH 149,-

Egnsret fra Kashmir - klassisk curry med lam

27. LAM TIKKA MASALA 149,-

Lam tilberedt i tandoori krydderier og tomat sauce

28. LAM VINDALOO 149,-

Let krydret lam tilberedt i en stærk sauce

VEGETARISKE RETTER

Alle hovedretter serveres med ris

228 YELLOW DAAL TADKA 139,-

Klassisk lindret lavet på gule linser

29. KAALI DAAL MAKHANI 139,-

Klassisk daal, lavet på sorte linser og smør

30. VEGETARIAN BUTTER CHICKEN 139,-

Den velkendte butterchicken lavet med plantebaseret soya stykker.

31. PANEER MAKHANI 139,-

Hjemmelavet indisk hytteost, tilberedt i en fyldig sauce af tomat, fløde og smør

32. SAAG PANEER 139,-

Hjemmelavet indisk hytteost tilberedt i spinat sauce

33. MALAI KOFTA 139,-

Vegetariske grøntsagsdumplings tilberedt i cremet nøddesauce

34. NAVRATTAN KORMA 139,-

Sæsonens grøntsager stegt i spidskommen og krydderier

35 AMRITSAR CHOLE 139,-

Kikærter tilberedt med krydderier, friske urter og løg

36. KARAHI PANEER 139,-

Indisk hjemmelavet hytteost stegt med grøn peber, hvidløg og ingefær i tomatbaseret sauce

37. ALOO JEERA 139,-

kartofler stegt i spidskommen samt krydderier

SPECIALS

38. CHOLEY PATHURE - FAVORIT I NORDINDIEN 149,-

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

39. SARSOON KA SAAG MAKI DI ROTI 149,-

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

40. ALOO PARATHA 149,-

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

41. PRAWN CURRY MASALA 149,-

Kongerejer tilberedt i en farverig karrysauce med løg, tomater samt en masse krydderier

BIRYANI

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

42. VEGETARISK BIRYANI (V) 129,-

Grøntsager i krydret risblanding

43. CHICKEN BIRYANI 139,-

Kyllingekød i krydret risblanding

44. LAMB BIRYANI 149,-

Lammekød i krydret risblanding

BØRN

45. CREAMY CHICKEN (N) 79,-

Kyllingestykker tilberedt i cremet smørsauce med ris, pommes frites og baby naan

46. CHICKEN NUGGETS (N) 79,-

Kyllingenuggets med ris, salat, pommes frites og baby naan

NAAN

47. PLAIN NAAN	25,-
101. BUTTER NAAN	30,-
Med smør	
103. GARLIC NAAN	35,-
Med hvidløg	
105. PESHWARI NAAN (N)	35,-
Med tørret frugt og kokos	
104. CHILI NAAN	35,-
Smurt med knust grøn chili	
102. CHEESE NAAN	35,-
Fylt med ost	
109. GLUTENFREE ROTI	35,-
Indisk brød uden gluten	
108. CHAPATI	35,-
Traditionelt indisk brød - der serveres 2 stk.	

SIDES

55. MANGO CHUTNEY - *LILLE / STOR* 15,- / 25,-
56. MYNTE SAUCE - *LILLE / STOR* 15,- / 25,-
57. RAITA 25,-
Indisk yoghurt
58. PILAU RICE 45,-
Ris stegt på panden med spidskommen
59. BASMATI RICE 30,-
60. MIXED PICKLE - *LILLE / STOR* 15,- / 25,-
Soltørrede frugter i chilisaucé
62. INDIAN SALAD 35,-
Frisk grøn salat serveret med løg

DESSERT

121. GULAB JAMUN 55,-
Nordindisk delikatesse, friturestegt og serveret i sukkersirup
124. MANGO KULFI (N) 55,-
Indisk is lavet på mangokød og nødder
120. RASMALAI (N) 55,-
Dampet indisk ostekage serveret i fyldig kold cremesauce med nødder
125. FRUIT ICECREAM 55,-
Is serveret med frugt, flødeskum samt syltetøj