

Forretter

1) Pappadam

45,-

2 stk. tynde og knasende sprøde pandekager af linsemel (letkrydrede store chips). Serveres med dip- trioen mynte-, chili- og mangochutney.

2) Samosa

69,-

2 stk. sprøde trekantede klassikere. Tynd samosa-dej på mel fyldt med letkrydret kartoffel- og ærtefyld

4) Paneer Pakora

69,-

8 stk. sprødstegte snacks med paneer-ost vendt i dej af kikærtemel og friteret

4a) Onion Pakora

65,-

Twist af de klassiske løgringe – friske saftige løgstykker vendt i en krydret pakora-dej af kikærtemel og friteret til sprøde snacks

4b) Chicken Pakora

69,-

6 stk. møre kyllingestykker vendt i krydret pakora- dej af kikærtemel og dybstegt til sprøde snacks

4c) King Prawn Pakoras

75,-

6 stk. kæmperejer vendt i en letkrydret dej af kikærtemel og dybstegt til sprøde snacks

Grønt

3) House Chaat

69,-

Eksotisk salatret med kartofler, kikærter, rødløg, peberfrugter og koriander. Strejf af tamarindsauce og Kashmirs special-dip. Toppes med yoghurt.

Suppe

5) Daal Shorba

65,-

Klassisk linsesuppe tilsmagt med krydderier og urter – letkrydret og lunende lækker

Tandoori Sizzlers

10) Mix Grill Sizzler

150,-

Grillmix med tandoori kylling, lam tikka, kæmperejer og kylling tikka vendt i tandoori-masalasovs

11) Chicken Tikka Sizzler

135,-

Møre kyllingestykker langtidsmarineret i en krydret yoghurtmarinade, tilberedt i tandooriovn og kombineret med tandoori-masalasovs

12) Lamb Tikka Sizzler

140,-

Stykker af lammekød i krydret marinade, tilberedt i tandooriovn og kombineret med tandoori-masalasovs

Vegetar

31) Daal Tarka

115,-

Traditionel lunende ret med linser og curry piftet med lidt smør på panden. Kan laves laktosefri.

32) Rajma Masala

115,-

Proteinrig vegetarret med røde kidneybønner i krydret rajma masalasovs – fyldig og letkrydret

33) Butter Chana

120,-

Vores buttersauce i vegetarversion med let-krydrede kikærter, rigeligt smør, hjemmelavet tomatbase og en blanding af krydderier

34) Mattar Paneer

120,-

En karakterfast, ydmyg og lækker vegetarisk curry-ret med ærter og hjemmelavet paneer-ost

35) Zeera Aloo

115,-

Kartoffelstykker i mild curry med spidskommen for en stærk sødlig duft og frisk smag

36) **Baingan Bhaji**

115,-

Friske auberginestykker vendt i curry – en klassisk simpel ret fra Punjab med masser af smag!

38) **Gobi Aloo**

115,-

Blomkålsbuketter og møre kartoffelstykker simret i krydret curry – en lækker ret hvor de to hovedingredienser komplementerer hinanden

39) **Palak Paneer**

120,-

Nok den mest elskede kombination med spinat og hjemmelavet paneer-ost, begge simret i curry

Seafood

41) **King Prawn Masala**

140,-

Kæmperejer tilberedt i Kashmris lækre masalasovs

42) **King Prawn Bhuna**

140,-

Kæmperejer tilberedt i krydret curry, som binder retten sammen og gør rejerne smagfulde

Kylling

16) **Chicken Tikka Masala**

140,-

Vores famøse signaturret med langtidsmarinerede kyllingestykker tilberedt i tadoori-ovn, serveret i krydret curry og cremet buttersovs

17) **Curry Chicken**

130,-

Møre kyllingestykker der har simret i vores klassiske curry med en aromatisk og intens smag fra hjertet af det indiske køkken

18) **Butter Chicken**

140,-

Møre letkrydrede kyllingestykker i buttersauce med hjemmelavet tomatbase og en blanding af krydderier – cremet, rund og ikke for stærk. En sand klassiker og populært hit.

19) **Murgh Chana**

130,-

Proteinrig og fyldig ret med krydrede kikærter og kyllingestykker tilberedt i curry – en populær kombination fra subkontinentet

20) **Palak Chicken**

130,-

Saftige kyllingestykker favnet af den krydrede og remede spinat, begge simret i curry – vidunderlig!

21) **Chicken Korma**

130,-

Marinerede kyllingestykker tilberedt i en mild-krydret curry med et strejf af yoghurt for en afbalanceret smagsoplevelse. Kan laves laktosefri.

Lammekød

24) Rogan Josh

135,-

Populær og klassisk ret med møre lammekødstykker simret i en aromatisk curry lavet af de skønneste krydderier og friskeste råvarer fra kokkens bord.

25) Lamb Korma

135,-

Marinerede lammekødstykker tilberedt i en mildkrydret curry med strejf af yoghurt for en afbalanceret smagsoplevelse. Kan laves laktosefri.

26) Palak Gosht

135,-

Spinat er elsket i alle dens kombinationer. Denne lækre ret gemmer på møre lammekødstykker favnet af krydret og cremet spinat, begge simret i curry.

27) Lamb Tikka Masala

140,-

Krydret curry og cremet buttersovs går hånd i hånd og skaber vores famøse Kashmir-Masalasovs. Heri bliver marinerede lammekødstykker tilberedt – alt i alt en afrundet og fantastisk smagsoplevelse.

28) Butter Lamb

140,-

Krydrede lammekødsstykker i buttersauce med hjemmelavet tomatbase og krydderier. En ret der er fyldig, ikke for stærk og lækker i smagen!

Biryani

46) Gosht Biryani

135,-

Lammekødstykker tilberedt med en aromatisk masala og vendt i basmatiris

47) Murgh Biryani

130,-

Kyllingestykker tilberedt med masala og vendt i basmatiris – en elsket risret fra subkontinentet

Brød og tilbehør

48) **Kashmir Pulao** 35,-

Ekstra portion ris á la Kashmir

50) **Tandoori Roti** 25,-

Traditionelt fladbrød af stenmalet grahamsmel, bagt i tandoori-ovn

51) **Naan** 27,-

Sprødt og blødt brød bagt ved høj varme i traditionel tandoori-ovn – et sandt hit til alle retter

51a) **Garlic Naan** 30,-

Naan gjort endnu mere fristende med en omgang knuste hvidløg – lækre og uundværlige!

54) **Raita** 35,-

Yoghurtbaseret dip med agurk og tomat tilsmagt med salt, spidskommen og urter – går til alle retter

56) **Spicy Pickles** 20,-

57) **Chutney** 15,-

Vælg mynte, mango eller chilli

58) **Chutney Trio-sæt** 35,-

Mynte, mango + chilli

Børnemenü

60) **Nuggets og pommes frites**

65,-

4 stk. nuggets med en håndfuld pomfritter

Desserter

62) **Hjemmelavet Kulfi**

65,-

Traditionel indisk is lavet på mælk med mandler, cashew og pistacienødder – en perfekt afslutning på et krydret måltid

63) **Is med flødeskum**

55,-

Klassisk dessert – vaniljeis toppet med flødeskum og et strejf chokoladesauce