



Vinder af:

- 3 Kokkehuer af Politiken 2002
- 4 Kokkehuer af Politiken 2009
- 4 Postryttere af SYDSVENSKAN 2009/2010
- 3 Stjerner Berlingske Tidende 2010
- Maharaja, et køkken med yoghurt her, der og alle vegne..

(GO' SMAG Arla okt. 2010)

Lidt om Maharaja

Maharaja er en indisk restaurantkæde i København af høj kvalitet, hvor vi lægger vægt på den indiske mad tradition. Vi tilbyder indiske specialiteter, hvor krydderierne tilpasses gæsternes individuelle behov og ønske.

Hos Maharaja lægger vi vægt på den gode kombination af nordisk elegance og den klassiske indiske. Maharaja køkken og mild sovs er unik og eksklusiv...!

Hvad betyder Maharaja og hvorfor valgte vi dette navn?

Maharaja var en betegnelse for konge under fyrste tiden i Indien, hvor det indiske køkken bestod af luksuriøse og udsøgte specialiteter.

Det er netop herfra, vi har hentet inspiration til vores køkken og atmosfæren i restauranten. Hos os er maden ikke stærk, men kan laves stærk. Der er forskellige niveauer, stærk, meget stærk Vindalo og madras.

Maharaja har fået adskillige gange madanmeldelser og kokkehuer både af danske og Internationale medie for den udmærket Indisk køkken.

-  4 Kokkehuer af Politiken 2009
 -  4 Postryttere af SYDSVENSKAN 2009
 -  3 Stjerner af Berlingske Tidende 2010
 - Maharaja, et køkken med yoghurt her, der & alle vegne.(GO' SMAG) Arla 2010
 - Maharaja Østerbro en af de 5 gode Indiske restauranter i byen (www.aok.dk) sep. 2017
- Værsgo Menu kortet med mange nye og spændende retter. Ja, der er meget at vælge i mellem... Det er Indisk køkken...☺

VEGAN..?

Vi har mange lækker VEGAN retter. Ask for them...☺

ALLERGENE

Information om indhold af allergene ingredienser i retter kan fås ved henvendelse til personale

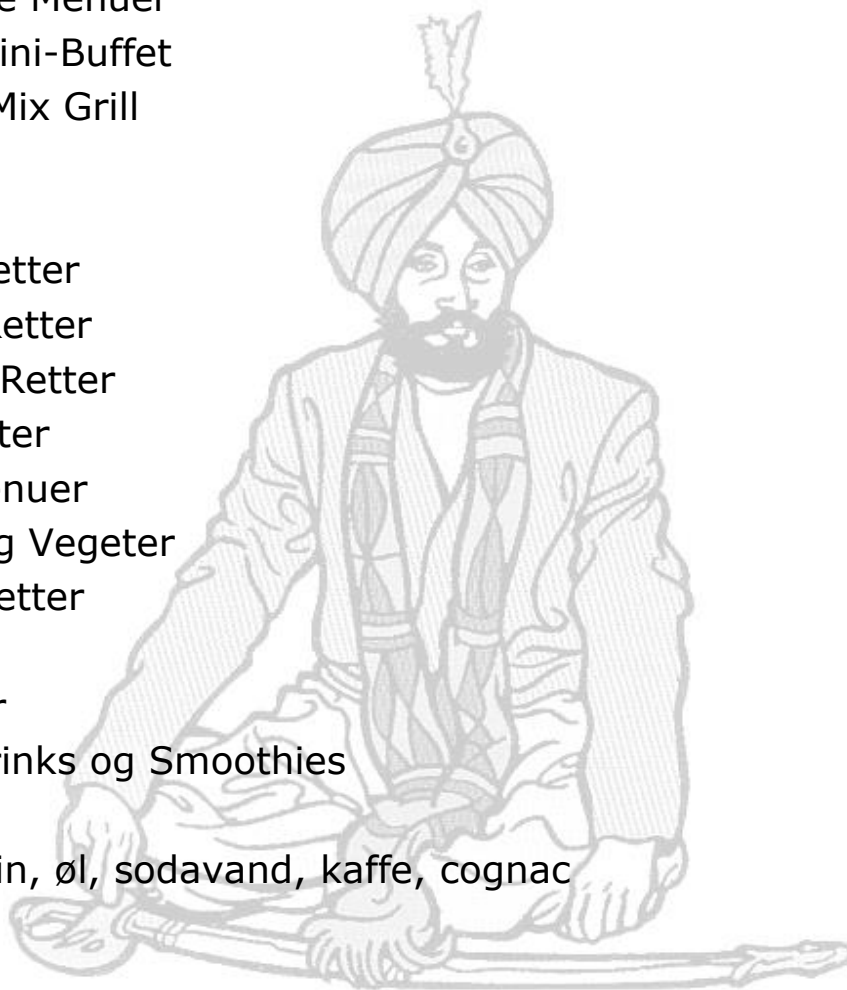
FOOD ALLERGIENS & INTOLERANCES

Before ordering please speak to our staff about your requirements

Vi tager forbehold retten for prisfejl og tryk

Naviger nemt i vore udvidet Menu

- Appetitvækker/Snacks	Side 3
- Komplette Menuer	Side 4
- Luksus Mini-Buffer	Side 6
- Thali og Mix Grill	Side 7
- Forretter	Side 8
- Suppe	Side 9
- Kylling Retter	Side 10-11
- Lamme Retter	Side 12-13
- Oksekød Retter	Side 14
- Fiske Retter	Side 15
- Børne Menuer	Side 15
- VEGAN og Vegeter	Side 16-17
- Biryani Retter	Side 17
- Tilbehør	Side 18
- Desserter	Side 19
- Sunde Drinks og Smoothies	Side 19
- Cocktails	Side 20
- Drinks, vin, øl, sodavand, kaffe, cognac	Side 21-25



*ME = Maharaja Eksklusiv

- Koriander er vigtig ingrediens i vores mad tilberedelse

Udarbejdet af PP 2017

Appetitvækkere/Snacks

- | | |
|---|-------|
| 1. Papadams (2stk) + Picklesæt | 38, - |
| Tandoori chips af linser med picklesæt.
(Mynte-yoghurt, grøn chili, mango-chutney, Syltet pickle og sød-stærk Chili) | |
| 2. Papadam med Mynte dressing | 10,- |
| 3. Masala Nødder/peanut (snack) | 20,- |
| Krydret ristede nødder/peanuts med lidt chili smag | |

Anbefalet aperitif/drinks til at starte med:

- Maharaja Crazy **C o c k t a i l** (ME*)
- Indisk Øl **Cobra** eller **Kingfisher**
- Ganske alm. Tuborg eller Classic
- Et glas Kirr (Chardonnay samt Creme de Cassis)
- Margarita (Indian way)...☺
- Maharaja Mango Lassi (sund drink af mango og yoghurt)



*ME = Maharaja Eksklusiv

- Koriander er vigtig ingrediens i vores mad tilberedelse

Komplete Menuer

Menu A

Papadam med dip
Tomat Soup
Lam Khara Masala
Chicken Korma
Ris, Nan og Raita

Mango is
279,-

Menu B

Papadam med dip
Linse Suppe
Lam Spinach
Chicken Achari
Ris, Nan og Raita

Chokolade is
279,-

Menu C

Papadam med dip
Kylling Suppe
Lam Roghan Josh
Chicken Spinach
Ris, Nan og Raita

Mango is
279,-

Menu D

Papadam med dip
Tandoori Chicken
Kebab Masala
Butter Chicken
Ris, Nan og Raita

Chokolade is
279,-

Menu E

Papadam med dip
Paner Pakora
King Prawn Creamy
Chicken Tikka Mas.
Dal Makni
Ris, Nan, Raita
Mango is

320,-

Menu F

Papadam med dip
Alu Tikka
Lam Roghan Josh
Kebab Masala
Ris, Nan, Raita

Mango is
300,-

Menu G

Papadam med dip
Frit vælg:
1 forret per gæst
1 hov. ret per gæst
Tilbehør
(ris, brød, raita)

Dessert
300,-

Menu H

Veg/VEGAN

Papadam med dip
Veg Pakora
Maharaha Mix veg.
Dal i karri
Okra Masala
Ris, Nan og Raita
kage/Is/Kaffe/te

269,-

Gruppe Menu

Papadam med dip
Forretter
4 orskellige
hovedretter
Tilbehør
(Ris, brød, raita)
Mango is
Irish/Fransk kaffe
399,-

Priser er per kurvet. Minimum bestilling er 2 kuverter

*ME = Maharaja Eksklusiv

- Koriander er vigtig ingrediens i vores mad tilberedelse

Udarbejdet af PP 2017

Luksus Bombay Baby

Aperitif

Husets "Crazy C o c k t a i l", lavet af Bacardi, Vodka Mango
Pulp pyntet med Campari (Maharaja Exclusive)



Appetitvækker

Papadam, Indisk chips (Let krydret indiske chips af kikærter mel) med 4 slags dip

Forretter

Dagens lækker suppe

Mellem ret

King Prawn Pakora, tiger rejer stegt i friture med kikærter mel

Hovedretter

Lam i spinat, lammekød tilberedt i ME* karry og spinat

Chicken Butter, Tandoori kyllingestykker tilberedt i ME* Butter-sovs, tilsat
mandler, smør, drys af kokos, rosiner

Tilbehør

Ris, basmati pulao ris

Nan brød, tykt friskbagt blødt brød

Raita, yoghurt salat med agurker, tomater, kogte kartofler mm

Dessert og kaffe

Indisk dessert eller Is samt Maharaja speciel kaffe m/uden Kahlúa

399,- pr. kuvert
Min. 2 kuv.

*ME = Maharaja Eksklusiv

- Koriander er vigtig ingrediens i vores mad tilberedelse

Udarbejdet af PP 2017

Luksus Mini Buffet

Mest populær

Maharaja, vinder af:

- 3 Kokkehuer (Politiken) 2002
- 4 Kokkehuer (Politiken) 2009
- 4 Postryttere (SYDSVENSKAN)09-2010
- 3 Stjerner (Berlingske Tidende) 2010
- Maharaja, et køkken med yoghurt her, der og alle vegne.. "GO' SMAG" (Arla 2010)
- Maharaja Østerbro en af de 5 gode Indiske restauranter i byen (www.aok.dk) sep. 2017

Menu forslag

Appetitvækker:

Let krydrede indisk chips af kikærter mel samt 4 slags Pickles dip

Forretter:

Kombination af Løg skiver (Onion baji) og King Prawn Pakora, stegt i friture med kikærts mel og salat/grov salat

4 forskellige hovedretter

- **Butter Chicken**, tandoori kyllingestykker tilberedt i ME* sovs, tilsat mandler, drys af kokos, rosiner og smør
- **Lam Spinach**, Krydret lammekød tilberedt i karrysovs og spinat.
- **Beef Korma**, kalvekød tilberedt i ME* karry, tilsat mandler og safran i flødesovs
- **Dal i Maharaja Karry**, Dal Curry. Gule linser i Maharaja karry-sovs

Tilbehør

- **Pulao ris**, basmati ris med safran
- **Cheese Nan med hvidløg**, tykt blødt brød med smør, hvidløg og ost, evt. koriander
- **Raita**, krydre Yoghurt med agurker, tomater og kogte kartofler
- **Hot sovs** serveres separate, så en hver kan tilpasse maden til sig

Dessert

Indisk dessert/kage eller is.

Kuvert 360,-
Min. 2 kuv.

*ME = Maharaja Eksklusiv

- Koriander er vigtig ingrediens i vores mad tilberedelse

Udarbejdet af PP 2017

Thali, Vegan/Veg. Thali og Grill

- 6. Indian Thali,** 269,-
Blanding af 10 forskellige specialiteter; papadam med pickles, toma suppe, blanding grøntsager, lammekød i spinat, butter- chicker tandoori chicken med lidt salat, ris, nan brød, raita og vanilje is me chokolade sovs. (Minimum 2 kuverter)
- 7. VEGAN/Vegetarian Thali,** 259,-
Blanding af 10 forskellige veg. specialiteter; papadam med pickles, onio bhaji + salat, Maharaja mix veg., dal, sagh-alu (kartofler i spinat o karry), Mushrooms Masala (Champignon i Maharaja sovs), ris, tandoo roti, hot sovs. Dessert eller te.
Du er også velkommen at kombinere egen thali.
(Minimum 2 kuverter)
- 8. Mix Grill,** 165,-
Blanding af marinerede beef tikka, mørt lam tikka og chicken tikka steget i rødkål og hvidkål, serveres med stærk vindalo sovs ved siden af (tikka betyder stykker)

*ME = Maharaja Eksklusiv

- Koriander er vigtig ingrediens i vores mad tilberedelse

Forretter

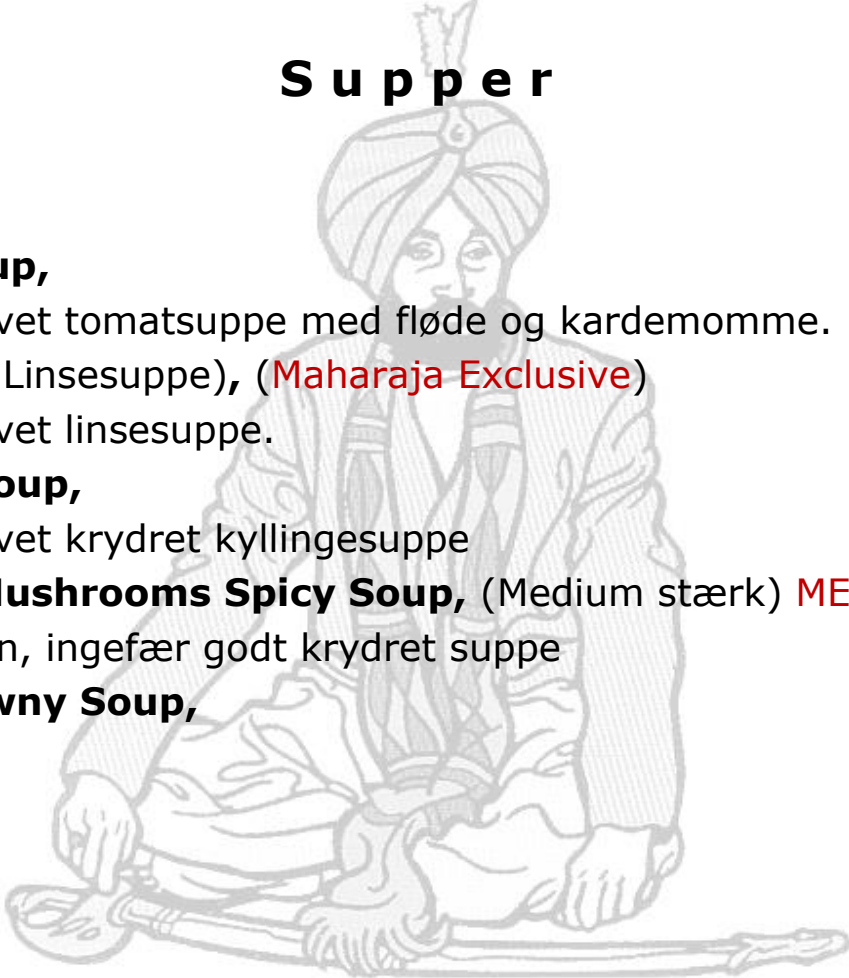
- 
- | | |
|---|------|
| 10. Veg-Samosa, | 55,- |
| Indbagt butterdej med fyld af krydret kartofler og ærter, serveres med salat | |
| 11. Paner Pakora, (Maharaja Exclusive) | 55,- |
| Hjemlavet hytteost indbagt i kikkærtermel, serveres med salat | |
| 12. Onion Bhaji (Løgringe), (Maharaja Exclusive) | 55,- |
| Løgskiver i krydret linser mel stegt i olie, serveres med grov salat | |
| 13. Veg. Pakora, | 59,- |
| Marinerede grøntsager i linser mel steget i vegetabilsk olie, serveres med salat | |
| 14. Allo tikka, (Maharaja Exclusive) | 59,- |
| Mosede kartofler, grønne ærter og knust urter steget i friture, serveres med salat | |
| 15. Chana chat, | 59,- |
| Kikærter, kartofler, løg, agurker, tomater og citronsaft med chat krydderi i hjemmelavede yoghurt. | |
| 16. Veg. Kofta, (Maharaja Exclusive) | 55,- |
| Stegt krydret grøntsager (veggie balls) i vegetabilsk olie, serveres med grov salat | |
| 17. Tandoori Chicken, | 59,- |
| Kvart kylling marineret i mild yoghurt, tilsat Maharaja tandoori citrus krydderi og stegt i oven/tandoor. Serveres med salat. | |
| 18. Chicken Chat, | 65,- |
| Kyllingestykker, kartofler, agurker, tomater tilsat citronsaft og chat krydderier i yoghurt med drys af spidskommen. Serveres kold. | |
| 19. Hot Chicken wings, | 55,- |
| Serveres med vindalo sovs og mynte dressing | |
| 20. King Prawn Pakora, (Maharaja Exclusive) | 75,- |
| Tiger rejer stegt i friture med kikærter mel og urter | |
| 21. Fish Tikka-Tuna, | 75,- |
| Tunfisk marineret og grillet i oven. Serveres med salat og citronskive | |
| 22. Fish Pakora, | 75,- |
| Fisk dyppet i krydret dej og friturestegt; Serveres med salat og citron | |
| 23. Chicken Pakora, (Maharaja Exclusive) | 55,- |
| kyllingestykker stegt i friture med kikærter mel + salat | |
| 24. Chicken Nuggets, | 55,- |
| Staget på pande, tilsat kryddrer, serveres med grov salat | |

*ME = Maharaja Eksklusiv

- Koriander er vigtig ingrediens i vores mad tilberedelse

Udarbejdet af PP 2017

Supper

- 
- | | |
|---|------|
| 27. Tomat Soup, | 65,- |
| Hjemmelavet tomatsuppe med fløde og kardemomme. | |
| 28. Dal Soup (Linsesuppe), (Maharaja Exclusive) | 65,- |
| Hjemmelavet linsesuppe. | |
| 29. Chicken Soup, | 65,- |
| Hjemmelavet krydret kyllingesuppe | |
| 30. Ginger - Mushrooms Spicy Soup, (Medium stærk) ME* | 85,- |
| Champignon, ingefær godt krydret suppe | |
| 31. Mulligatawny Soup, | |

*ME = Maharaja Eksklusiv

- Koriander er vigtig ingrediens i vores mad tilberedelse

Kylling Retter

- 32. Tandoori Chicken,** 139,
Krydrede halv kylling marineret i yoghurt, tilsat citronsaft og tandoori krydderi, tilberedt i ovn og serveres på sydende tallerken med rød og hvidkål. Hot sovs
- 33. Chicken Tikka,** 155,-
Tandoori yoghurt marinerede kyllingestykker u.ben, peberfrugter, løg, rød og hvidkål, tilsat urter tilberedt i ovn. Serveres på sydende tallerken + vindalo sovs
- 34. Chicken Dopiazza,** 129,-
Kyllingestykker marineret i eddike, tilberedt i en let krydret karrysovs med løg
- 35. Chicken Spinach, (Maharaja Exclusive)** 129,-
Kyllingestykker tilberedt i ME* karrysovs og spinat, tilsat urter og koriander.
- 36. Chicken Creamy,** 139,-
Mild kyllingestykker med flødebaserede karry sovs og drys af kokos
- 37. Butter Chicken, (Maharaja Exclusive-Shazadi)** 139,-
Tandoori kyllingestykker tilberedt i ME* Butter-sovs, tilsat mandler, smør, drys af kokos, safran og rosiner
- 38. Chicken Korma,** 139,-
Krydrede kyllingestykker tilberedt med karry, mandler og safran i flødesovs
- 39. Chicken Tikka Masala,** 139,-
Tandoori kyllingestykker tilberedt med friske tomater, løg peberfrugt i karrysovs.
- 40. Chicken Tawa, (Maharaja Exclusive)** 139,-
Kyllingebryst tilberedt med løg, tomater, peberfrugt, hvidløg og frisk grøn chili (ekstra stærk)! Sige det til, hvis den skal laves mild
- 41. Chicken Curry,** 125,-
Lidt krydrede kyllingestykker i Maharaja mild karrysovs
- 42. Chicken Hyderabadi, (Maharaja Exclusive Santoshi)** 135,-
Kyllingestykker tilsat Sesamfrø, jordnødder, løg, hvidløg, ingefær, grøn chili, gurkemeje, garam masala, citronsaft i Maharaja karry
- 43. Chicken Dal,** 135,-
Kyllingestykker, gule linser tilsat ingefær, citronsaft og Black-garlic i lidt karry

*ME = Maharaja Eksklusiv

- Koriander er vigtig ingrediens i vores mad tilberedelse

Udarbejdet af PP 2017

Kylling Retter 2

- 44. Chicken Yoghurt, (Maharaja Exclusive)** 135,-
Milde, krydrede kyllingestykker i ME* karry sovs og yoghurt
- 45. Chicken Khara Masala,** 129,-
Pikant masala sovs, peberfrugt og ingefær med kyllingestykker
- 46. Chicken Channa,** 129,-
Kyllingestykker med kikærter i mild karrysovs
- 47. Maharaja Lime-Chicken, (Maharaja Exclusive Matiulai)** 145,-
Kyllingestykker i Maharaja citrus karry, citronskal, mandler, løg, ingefær tomater, fløde og peberfrugt, godt med ingefær
- 48. Karahi Chicken,** 145,-
Masala kyllingestykker tilberedt med tomater, peberfrugt, og løg lidt krydret Maharaja pikant Kaarahi sovs.
- 49. Chicken Jalfrezy, (Maharaja Exclusive)** 139,-
Kyllingebryst skåret i tern med løg, chili, peberfrugt og spidskommen tilsat gurkemeje i Maharaja vindalo sovs. (meget stærk)
- 50. Chicken Madrass, (Maharaja Exclusive)** 139,-
Kyllingestykker i rød stærk madrasi karry, tilsat friske tomater, ingefær, lime, gurkemeje og eddike (Mega stærk)
- 51. Chicken Achari, (Maharaja Exclusive Santoshi)** 139,-
Kyllingestykker tilsat syltede pickle, citronsaft, løg, Black-garlic og ingefær i sovs
- 52. Chicken Mango, (Maharaja Exclusive Santoshi)** 139,-
Kyllingestykker tilsat mango i citrus karry, løg, Black-garlic og ingefær
- 53. Chicken Alu,** 129,-
Kartofler steget med kyllingestykker tilsat spidskommen, løg, ingefær i sovs
- 54. Chicken Vegetable,** 129,-
Kyllingestykker tilsat blandet grøntsager i pikant Maharaja Karry
- 55. Chicken Coconut,** 139,-
Karry marinerede kyllingestykker kogt i kokosmælk og tomater tilsat ME* sovs
- 56. Chicken Vindalo,** 139,-
Kyllingestykker tilsat ingefær, spidskommen, kanel, gurkemeje, paprika rød og grøn chili i ME* sovs (Mega stærk)

*ME = Maharaja Eksklusiv

- Koriander er vigtig ingrediens i vores mad tilberedelse

Udarbejdet af PP 2017

L a m m e R e t t e r

- 57. Maharaja Lam & Lime** (Maharaja Exclusive Matiulai) 145,-
Mørt lammekød i Maharaja citrus karry, citronskal, mandler, løg, ingefær tomater, fløde og peberfrugt, godt med ingefær
- 58. Lam-Dal,** (Maharaja Exclusive) 135,-
Lammestykker i Maharaja karrysovs, ingefær, gule linser tilsat Black- Garlic
- 59. Lam Tikka,** 155,-
Lammestykker uden ben marineret i krydret mild yoghurt, tilberedt i ovn.
- 60. Karahi Lam,** 145,-
Lammekød tilberedt med tomater, peberfrugt og løg i krydret sovs.
- 61. Lam i karry,** 129,-
Mørt lammekød tilberedt i en let mild karrysovs.
- 62. Lam Channa,** 135,-
Lammekød med kikærter tilberedt i let mild karrysovs.
- 63. Lam Do Piazza,** 135,-
Lammekød marineret i eddike og tilberedt i en let krydret karry sovs med løg
- 64. Lam Spinach,** (Maharaja Exclusive Shazadi) 135,-
Lammestykker tilberedt i ME* pikant karrysovs og spinat
- 65. Lam Khara Masala,** 135,-
Krydrede lammekød i en pikant sovs med peberfrugt og ingefær
- 66. Lam Roghan Josh,** 139,-
Saftige Lammestykker i Maharaja ME* karrysovs tilsat perleløg yoghurt, mandler, rosiner og safran
- 67. Lam Yoghurt,** (Maharaja Exclusive Santoshi) 139,-
Slow cooked lammestykker tilsat yoghurt-karry, koriander og tomat sovs
- 68. Lam Butter,** (Maharaja Exclusive Shazadi) 139,-
Saftigt, mørt lammekød tilberedt i Maharaja eksklusiv butter sovs, tilsat mandler, drys af kokos, rosiner og smør

*ME = Maharaja Eksklusiv

- Koriander er vigtig ingrediens i vores mad tilberedelse

L a m m e r e t t e r 2

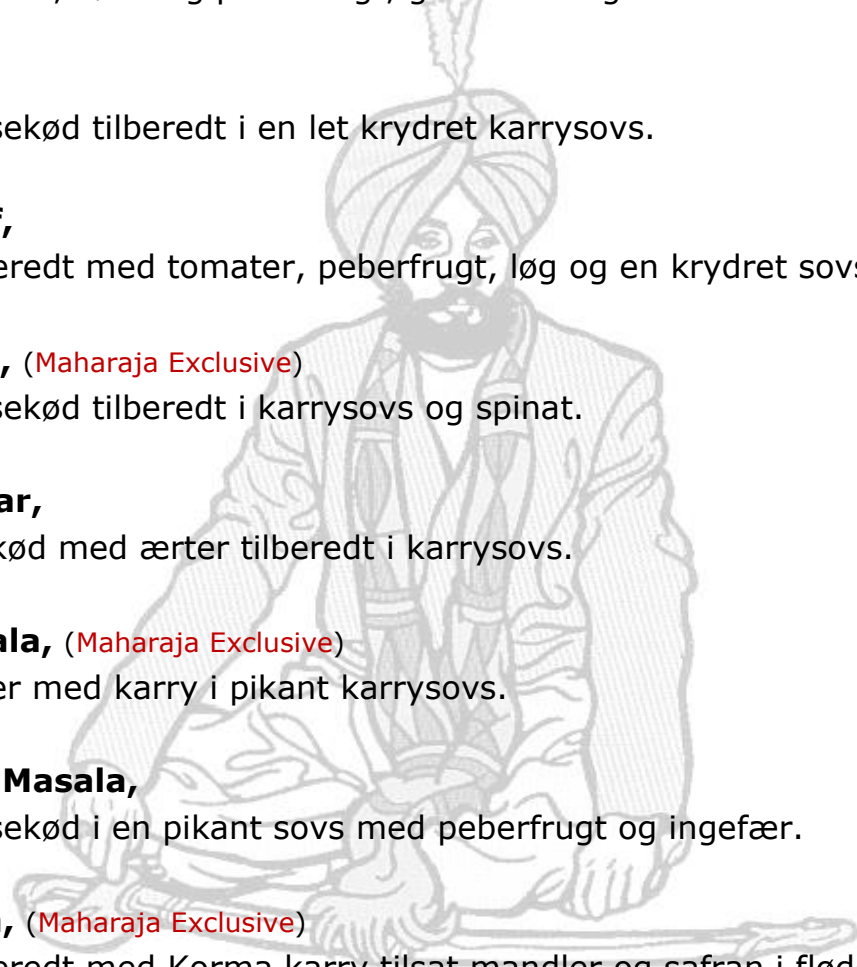
- 69. Lam Korma, (Maharaja Exclusive)** 139,-
Saftigt mørt lammekød tilberedt med Maharaja fløde-karry og tomat sovs, tilsat drys af mandler
- 70. Lam Tikka Masala,** 145,-
Tandoori mørt lammestykker tilberedt med friske tomater, løg og peberfrugt i ME* karrysovs
- 71. Lam Hydrabadi, (Maharaja Exclusive)** 135,-
Lammestykker tilsat sesamfrø, jordnødder, løg, hvidløg, ingefær, grøn chili, gurkemeje, garam masala, citronsaft i Maharaja karry
- 72. Lam Alu,** 125,-
Maharaja karry sovs, mørt lammekød, kartofler, ingefær og gurkemeje
- 73. Lam Madras, (Maharaja Exclusive)** 139,-
Lavet i Maharaja rød stærk karry sovs med friske tomater, ingefær, gurkemeje, lime og eddike. (mega stærk)
- 74. Lam Jalfrezy, (Maharaja Exclusive)** 139,-
Lavet i Maharaja vindalo sovs, tilsat ekstra løg, chili, peberfrugt, spidskommen og gurkemeje. (mega stærk)
- 75. Lam Achari, (Maharaja Exclusive Santoshi)** 139,-
Mørt lammekød tilsat syltede pickles, citronsaft, løg, Blackgarlic og ingefær i sovs
- 76. Lam Vindalo, (Maharaja Exclusive)** 139,-
Lammekød tilsat ingefær, spidskommen, kanel, gurkemeje, paprika rød og grøn chili i ME* sovs (Mega stærk)
- 77. Lam-vegetable,** 139,-
Mørt lammekød i Maharaja pikant karry og friske sæsons grøntsager
- 78. Lam Nehari,** 139,-
Mørt lammekød i stykker tilberedt i mild yoghurt og pikant ingefær karry

*ME = Maharaja Eksklusiv

- Koriander er vigtig ingrediens i vores mad tilberedelse

Udarbejdet af PP 2017

Beef retter

- 
- 81. Beef Tikka,** 155,-
Marinerede kalvekød i krydret yoghurt, tilberedt i ovn. Serves med kål.
- 82. Maharaja Lime-Beef, (Maharaja Exclusive Matiulai)** 139,-
Kalvekød i stykker tilberedt i Maharaja citrus karry, citronskal, mandler, løg, ingefær tomater, fløde og peberfrugt, godt med ingefær
- 83. Beef Curry,** 139,-
Krydrede oksekød tilberedt i en let krydret karrysovs.
- 84. Karahi Beef,** 145,-
Oksekød tilberedt med tomater, peberfrugt, løg og en krydret sovs.
- 85. Beef Spinat, (Maharaja Exclusive)** 139,-
Krydrede oksekød tilberedt i karrysovs og spinat.
- 86. Keema Matar,** 139,-
Hakket oksekød med ærter tilberedt i karrysovs.
- 87. Kebab Masala, (Maharaja Exclusive)** 139,-
Kebab stykker med karry i pikant karrysovs.
- 88. Beef Khara Masala,** 139,-
Krydrede oksekød i en pikant sovs med peberfrugt og ingefær.
- 89. Beef Korma, (Maharaja Exclusive)** 145,-
Oksekød tilberedt med Korma karry tilsat mandler og safran i flødesovs
- 90. Beef Madras, (Maharaja Exclusive)** 145,-
Lavet i Maharaja rød stærk karry sovs med friske tomater, ingefær, gurkemeje, lime og eddike. (mega stærk)
- 91. Beef Vindaloo, (Maharaja Exclusive)** 145,-
Kalvekød tilsat ingefær, spidskommen, kanel, gurkemeje, paprika rød og grøn chi i ME* sovs (Mega stærk)
- 92. Beef Alo,** 139,-
Maharaja karry sovs, oksekød, kartofler, ingefær og gurkemeje

*ME = Maharaja Eksklusiv

- Koriander er vigtig ingrediens i vores mad tilberedelse

Udarbejdet af PP 2017

Fiske retter

- 95. Fish Curry, (Maharaja Exclusive)** 149,-
Laks tilberedt i karrysovs.
- 96. Shrimp Curry,** 149,-
Små rejer tilberedt i karrysovs.
- 97. Shrimp Korma,** 169,-
Tilberedt med Korma karry tilsat mandler og safran i flødesovs
- 98. King Prawn Creamy,** 169,-
Kina rejer tilberedt med smør, tomatsovs, fløde og krydderier.
- 99. King Prawn Masala, (Maharaja Exclusive)** 169,-
Kina rejer tilberedt i en pikant sovs med tomater og peberfrugt tilsat perleløg
- 100. Karahi Prawn,** 159,-
Tiger rejer tilberedt med tomater, peberfrugter og løg/ perleløg i krydret karahi.
- 101. King Prawn fenugreek, (bukkehorn blade)** 159,-
Tiger rejer, spring løg/løg og bukkehorn blade, gurkemeje, rød chili, citronsaft og grøn chili (hakket fint), hvidløg og ingefær i Maharaja karry sovs



Børne Menu

- 102. Fiskefilet** 75,-
Fiskefilet med pomfritter, ketchup og remoulade
- 103. Indisk Børnemenue** 75,-
Chicken creamy, ris, brød og lidt salat
- 104. Børne Chicken Nuggets** 75,-
Kyllingenuggets med ris og salat
- 105. Paneer Masala** 75,-
Indisk hjemmelavet hytteost tilberedt i Maharaja cremet sovs, servers med ris og baby nan



*ME = Maharaja Eksklusiv

- Koriander er vigtig ingrediens i vores mad tilberedelse

VEGAN og Vegetar Retter

(Påmind os, hvis du er veganer)

- | | |
|---|-------|
| 110. Vegetable Butter, (Maharaja Exclusive) | 139,- |
| Sæsons grøntsager tilberedt i Maharaja eksklusiv butter sovs tilsat mandler, drys af kokos, rosiner og smør samt friske koriander | |
| 111. Rajma Kashmiri, (kidneybønner) | 119,- |
| Rød kidneybønner, smør, kuminfrø, tørt ingefær, yoghurt, garam Masala, og grø chili tilsat korianderpulver i Maharaja karri | |
| 112. Dal Curry, (Maharaja Exclusive) | 109,- |
| Gule linser i Maharaja karri-sovs | |
| 113. Dal Makhani, | 119,- |
| Urid sorte linser med tango Maharaja sovs | |
| 114. Dal Chana, | 109,- |
| Sorte linser i gurkemeje tilsat Maharaja-sovs | |
| 115. Chana Masala, | 109,- |
| Kikærter i en krydret Maharaja karri-sovs | |
| 116. Chana Paner, (Maharaja Exclusive) | 119,- |
| Hjemmelavet ost i Maharaja karri sovs og kikærter | |
| 117. Malai Kofta, | 129,- |
| Malai betyder fløde. Kofta er stegte melbolle af grøntsager og kartoffelmos | |
| 118. Butter Paner, (Maharaja Exclusive) | 129,- |
| Hjemmelavet sødmælk ost i Maharaja eksklusiv butter sovs tilsat mandler, drys af kokos, rosiner og smør | |
| 119. Vegetable Korma, (Maharaja Exclusive) | 129,- |
| Grøntsager tilberedt med karri, mandler og safran i flødesovs | |
| 120. Allo Zeera, | 109,- |
| Danske kartofler med kommen tilberedt i Maharaja tomatsovs | |
| 121. Allo Ghobi, | 119,- |
| Danske kartofler og blomkål tilberedt i Maharaja karri-sovs | |
| 122. Bhindi Masala, (Maharaja Exclusive) | 129,- |
| Friske Okra (Lady fingers) stegt med tomat og perleløg i ME* sovs | |
| 123. Paneer Saag, (Maharaja Exclusive) | 119,- |
| Hjemmelavet ost med Maharaja karri sovs & spinat | |
| 124. Sarson ka Saag, | 119,- |
| Sennepsfrø, spinat, grøn chili, løg, ingefær, hvidløg, smør, rød chili, garam masala og koriander i pikant sovs | |

*ME = Maharaja Eksklusiv

- Koriander er vigtig ingrediens i vores mad tilberedelse

Udarbejdet af PP 2017

VEGAN og Vegetar Retter 2

- 125. Saag Allo, (Maharaja Exclusive)** 119,-
Krydret spinat & kartofler tilberedt i Maharaja karry-sovs
- 126. Paneer Matar,** 119,-
Hjemmelavet ost med ærter i Maharaja pikant karrysovs
- 127. Maharaja Mix VEG,** 119,-
Sæsons friske grøntsager tilberedt i Maharaja karry-sovs
- 128. Veg Kofta,** 129,-
Hakkede grøntsager (veggie balls) i pikan karry sov
- 129. Aubergine alu, (Baigan Alu),** 139,-
Tandoori grillet aubergine med lidt chili, turmeric (haldi), gurkemeje, tilsat spidskommen, perleløg i pikant sovs
- 130. Mushrooms Creamy, (Maharaja Exclusive)** 139,-
Champignon i krydret Maharaja fløde sovs
- 131. Mushrooms Masala, (Maharaja Exclusive)** 139,-
Champignon i Maharaja masala sovs med ingefær, gurkemeje og chili
- 132. Mushrooms Spinat, (Maharaja Exclusive)** 139,-
Champignon, spinat og koriander i ME* karry-sovs
- 133. Vegetarian Biryani,** 145,-
Grøntsager med mandler, rosiner krydderier blandet med ris. inkl. raita

Biryani retter (Risblanding)

- 139. Æg Biryani,** 135,-
Masala krydret basmati ris med æg
- 140. Chicken Biryani,** 155,-
Kyllingestykker, mandler, rosiner, kokos & krydderier blandet med ris. inkl. raita
- 141. Lam Biryani,** 155,-
Lammekød, mandler, kokos, rosiner og krydderier blandet med ris. Inkl. raita
- 142. Beef Biryani,** 155,-
Kalvekød, mandler, kokos, rosiner og krydderier blandet med ris. inkl. raita
- 143. Shrimp Biryani,** 165,-
Luksus rejer, mandler, kokos, rosiner og krydderier blandet med ris inkl. raita
- 144. Vegetarian Biryani,** 145,-
Grøntsager med mandler, rosiner krydderier blandet med ris. inkl. raita

*ME = Maharaja Eksklusiv

- Koriander er vigtig ingrediens i vores mad tilberedelse

Udarbejdet af PP 2017

Tilbehør

- 145. Rice Pulao, (ME* + Anmoli)** 25,-
Basmati ris med drys af safran og smør
- 146. Chana Pulao,** 28,-
Stegte basmati ris med kikærter og drys af safran
- 147. Egg Fried Rice,** 35,-
Safaran basmati ris blandet med æg
- 148. Nan Brød,** 25,-
Alm. tykt, blødt brød med sesam og smør på den
- 149. Butter Nan,** 35,-
Smør i dejen fra hele hvede mel
- 150. Keema Nan,** 35,-
Nan brød med hakkede kalve kød (kema)
- 151. Peshwari Nan,** 35,-
Nan brød med tør frugt, kokos, og rosiner
- 152. Garlic Nan,** 29,-
Tykt, blødt brød med hvidløg, sesam og smør
- 153. Cheese Nan,** 35,-
Blødt brød med hvidløg, ost, smør og friske Koriander
- 154. Badami Nan,** 30,-
Tykt, blødt brød med mandler
- 155. Alu Nan,** 35,-
Blødt brød med krydret kartofler og smør
- 156. Chapati,** 19,-
Indisk pandebrød. Uden gær, sukker, salt
- 157. Tandoori Roti,** 19,-
Brød tilberedt i ovn. Uden gær, sukker, salt med smør
- 158. Paratha,** 29,-
lavet af hvedemel både margarine og smør
- 159. Raita,** 29,-
Yoghurt med agurker, tomater og kogte kartofler (let krydret)
- 2. Papadam,** 10,-
Tandoori chips af linser med picklesæt
- 160. Pickle,** 10,-
Syltet mango chili og grøntsager i olie
- 161. Mango Chutney,** 10,-
- 162. Chili sød stærk sovs,** 10,-
- 163. Pickle sæt,** 25,-
Blanding (mango chutney, pickles, chilisovs mynte dressing)
- 164. Salat/Grov Salat,** 55,-
Tomat, agurker, gulerødder, rødbeder, radiser, selleri mm og eller Iceberg salat.
- 165. Onion lemon salat,** 49,-
Friske løg skiver med citron og masala evt. grøn chili

*ME = Maharaja Eksklusiv

- Koriander er vigtig ingrediens i vores mad tilberedelse

D e s s e r t

- 166. Børne is,** 59,-
Vaniljeis med chokolade eller mango sovs og flødeskum
- 167. Indisk is Kulfi,** 59,-
Indisk dessert lavet af mælk, creme, mandler & pistacie eller mango.
- 168. Chocolate Ice Cream,** Vaniljeis med chokoladesovs og flødeskum. 65,-
- 169. Mango Ice Cream,** Vaniljeis med mango puré og flødeskum. 65,-
- 170. Mix Ice Cream,** 65,-
Jordbær is, chokolade is samt vanilje is med flødeskum.
- 171. Banana Split,** 75,-
Vanilje is, flødeskum, banan og chokolade sovs/honning.
- 172. Indisk kage,** Spørge din tjener. 75,-

S u n d e d r i n k s

Smoothies, lassi og frisk Juice

- 180. Frisk presset Appelsin Saft/Juice** 65,-
- 181. Indisk Smoothie, (Maharaja Exclusive)** 65,-
Mango slice/Pulp, honning, mandler, yoghurt med lidt mælk
- 182. Mango Lassi (large 0,5 l), (Maharaja Exclusive)** 65,-
Huset meget populær indisk drink lavet af mango yoghurt og sukker
- 183. Mango Lassi (Small 33cl),** 38,-
- 184. Lassi,** Indisk lassi lavet af Yoghurt (sød/saltet 0,5 l) 55,-
- 185. Lassi,(Small 33cl)** 35,-
- 186. Banana Milkshake** 65,-
- 187. Jordbær banana Milkshake** 65,-
- 188. Chokolade Banans Milkshake** 65,-
- 189. Sund Smoothie,** 65,-
Sæsonens frugt, honning, mandler, lidt yoghurt og mælk med isterninger.
- 190. Vital,** 65,-
Svesker, ingefær, blåbær, grapefrugt tranebær og granatæble.
- 191. Tropical Blast** 65,-
En blanding af tropiske frugt (banan, appelsin, ananas, kiwi, jordbær)
- 192. Juice,** Mango, appelsin, æble 35,-

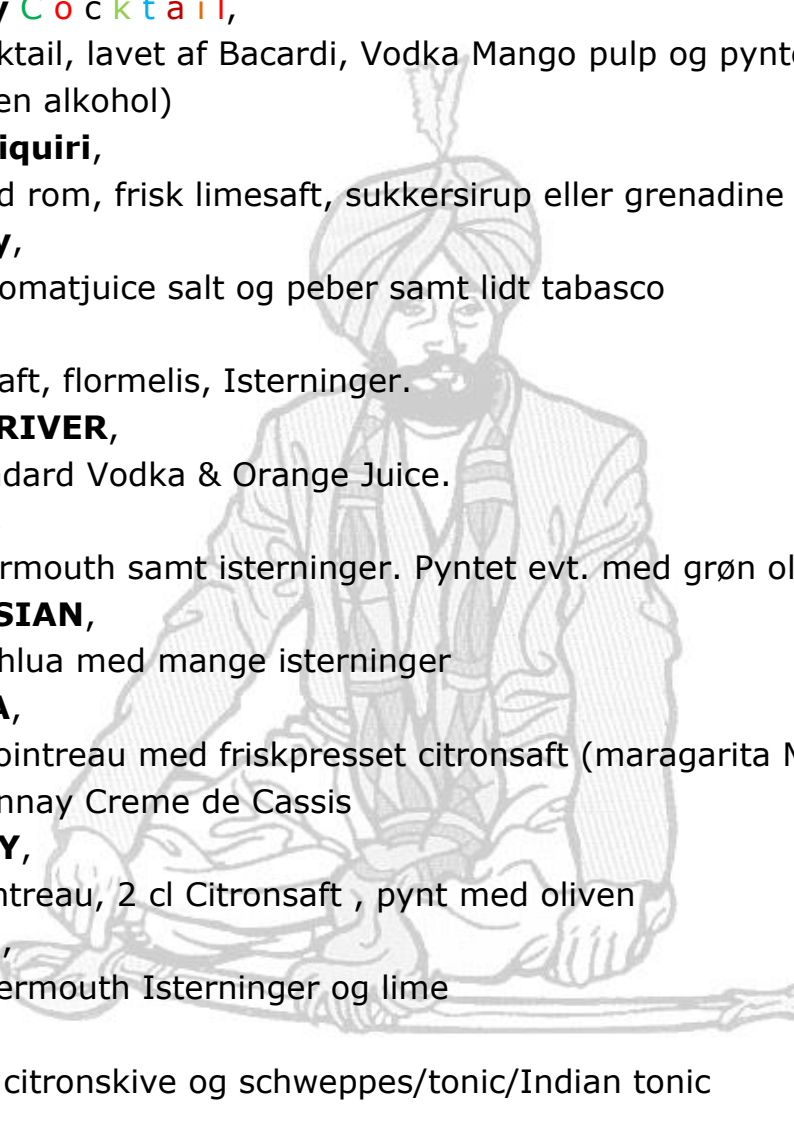
193. Vand, service charge 20,-

*ME = Maharaja Eksklusiv

- Koriander er vigtig ingrediens i vores mad tilberedelse



Cocktails

- 
- 195. Huset Crazy Cocktail,** 89,-
Eksotisk Cocktail, lavet af Bacardi, Vodka Mango pulp og pyntet med Campari (fås også uden alkohol)
- 196. Jordbær Daiquiri,** 79,-
Jordbær, hvid rom, frisk limesaft, sukkersirup eller grenadine med Isterninger.
- 197. Bloody Mary,** 79,-
Vodka med tomatjuice salt og peber samt lidt tabasco
- 198. Daiquiri,** 79,-
Rom, citronsaft, flormelis, Isterninger.
- 199. SCHEREWDRIVER,** 79,-
Russian Standard Vodka & Orange Juice.
- 200. Dry Martini,** 79,-
Gin og tør vermouthe samt isterninger. Pyntet evt. med grøn oliven
- 201. BLACK RUSSIAN,** 79,-
Vodka og Kahlua med mange isterninger
- 202. MARGARITA,** 79,-
Tequila og Cointreau med friskpresset citronsaft (maragarita Mix)
- 203. Kirr,** Chardonnay Creme de Cassis 79,-
- 204. WHITE LADY,** 79,-
Gin, 2 cl Cointreau, 2 cl Citronsaft, pyntet med oliven
- 205. VODKATINI,** 79,-
Vodka, tør Vermouth Isterninger og lime
- 206. Gin Tonic,** 79,-
Dry gin med citronskive og schweppes/tonic/Indian tonic

INDISK ØL

- 210. Kingfisher eller Cobra** 33 cl. 55,-
- 209. COBRA STOR 660ml** 85,-

*ME = Maharaja Eksklusiv

- Koriander er vigtig ingrediens i vores mad tilberedelse

Udarbejdet af PP 2017



Øl/Fadøl

211. Lille øl på fad/flaske (Tuborg)

212. Stor øl 0,5 l Tuborg

213. Lille Classic på fad

39,-

214. Stor Classic 0,5 l.

60,-



Sodavand, Juice og vand

215. Sodavand S (Coca Cola, Fanta, Sprite, Kurvand mm.) (1/4cl)

29,-

216. Sodavand 0,5 L (Coca Cola, Fanta, Sprite, Kurvand mm.)

55,-

217. Kildevand (1/2)

25,-

218. Juice (appelsin, æble og mango)

35,-



Vin Kort

Nr. 220

*ME

- Kor

diens i vores mad tilberedelse

Udarbejdet af PP 2017

Tenuta Monticello Rosso delle Venezie Operetta

Producent: Tenuta Monticello

Appellation: Veneto

Druer: Cabernet Sauvignon, Corvina, Rondinella

Beskrivelse:

Tenuta Monticello tørrer druerne inden presningen. Nøjagtig som man laver Amarone vinen. Hermed opnår man en fantastisk fylde og kraft i form af den høje alkohol og frembrusende frugt.

Alkoholprocent. 13,5%

240,-



Nr. 221

INDISK VIN GROVERS

Art-lable RØD:

God fyldig duft. Kraftig krydret smag med intense nuancer med strøg af bl.a. lakrids og tobak. Lang bær fyldt eftersmag.

289,-

Nr. 222

Art-lable HVID:

Elegant duft. Fine, mellemfyldige, urteagtige nuancer i den lange smags oplevelser. God til aperitif, til alle vegetarer retter samt cremede milde kyllinge retter.

289,-

R Ø D V I N

*ME = Maharaja Eksklusiv

- Koriander er vigtig ingrediens i vores mad tilberedelse

Udarbejdet af PP 2017

- 223. Merlot SanVigilio - Trentino, Italien** (Husets Vin) 0,75 l 199,-
 En blød og mild rødvin med friske frugtige toner af lyse bær. En god allround vin, som især gør sig godt til lette og medium fyldige retter.
- 224. Merlot SanVigilio- Trentino, Italien** (halv flaske) 0,375 l 110,-
- 225. Merlot SanVigilio - Trentino, Italien** (Glas) 59,-



- 226. Garnacha Legado Muñoz Spaïen (5 STJERNER VINAISEN)** 0,75 l 229,-
 Medium kraftig rødvin med god varme, saft og en fin balance mellem sødme og krydderi. Smagen er domineret af vanilje og peber. Vinen bør ledsages af krydret retter
- 227. Montepulciano d'Abruzzo Caldora - Italien**.....0,75 l 229,-
 En blød og frugti vin med lette sødmefulde toner. Smagen er domineret af sorte bær og et let vaniljepræg fra den korte fadlagring. En god ledsager til retter med karry
- 228. Angayarac Cuvée Prestige Costières de Nîmes - (Frankrig)** 0,75 l 249,-
 Kraftig og karakterfuld let krydret rødvin. 9 måneders fadlagring tilfører vinen en silkeblød struktur med noter af vanilje. Passer godt til vores retter med lam
- 229. Ripasso della Valpolicella Superiore Semprebon - Italian.** 0,75 l 279,-
 Power og elegance på en samme tid. Silkebløde tanniner og toner af sortebær. Passer godt til vores retter med kylling
- 230. Amarone della Valpolicella Semprebon - Italien** 0,75 l 399,-
 Flot mørk farve og med en koncentreret, kompleks bouquet. Kraftfuld og silkebløde tanniner. Flot finish af modne sorte bær, med nuancer af mokka, mandel og svesker. Perfekt til vores kødretter

HVID VIN

- 235. Chardonnay SanVigilio - Trentino, Italien** 0,75 l (Husets Vin)..... 199,-

*ME = Maharaja Eksklusiv

- Koriander er vigtig ingrediens i vores mad tilberedelse

Udarbejdet af PP 2017

Klar gul farve med en aroma af frisk frugt, kvæde, banan og ananas. Frugtig smag med en god balance og en elegant finish

- 236. Chardonnay SanVigilio – Trentino, Italien** (halv flaske 0,37 l 110,-
237. Santa Ema Chardonnay (Glas) 59,-



- 238. Trebbiano d'Abruzzo Caldora– Italien** 0,75 l 239,-
 Farven er lys strå gul. Duften er intens og vedvarende. Meget frugt med hint af gul frugt. Vinen har en fin krop, meget velafbalanceret, intens og vedvarende.

- 239. Riesling Alsace – Paul Schneider Frankrig** 0,75 l 259,-
 100 % Rieslingdrue giver flot og frisk Alsacevin fra huset som ligger i byen Equisheim. Denne vin har i duften en stor frugt med en delikat eftersmag. En vir med stor harmoni. flaske

- 240. Bogle Chardonnay – USA** 0,75 l 299,-
 Denne Chardonnay har noget for enhver smag. Som en Chardonnay rigtig skal være, er den fyldig og cremet. Friske tropiske frugter, såsom ananas og mango møder en både i duft & smag, som elegant afsluttes med cremet smør & karamel

ROSÉ VIN

- 245. Rosé Bellareta – Italien** 0,75 l 199,-
 Farven er lys rød. Både i duft og smag fremkommer en vidunderlig saftig fylde af frugt med en stærk jordbær aroma. En virkelig frisk og lækker rosé. 0,75 l.

- 246. Champagne,** 0,75 l 499,-

Kaffe/Te

*ME = Maharaja Eksklusiv

- Koriander er vigtig ingrediens i vores mad tilberedelse

Udarbejdet af PP 2017

250. Indisk Kaffe,	39,-
Kaffe lavet med mælk krydderier og kardemomme	
251. Chaye (Indisk te),	35,-
Te koget med mælk og kardemomme	
252. Kaffe,	30,-
Kaffe, med mælk/sort, sukker og et stk. chokolade.	
253. Honning Kaffe	38,-
254. Kaffé lattè	38,-
255. Espresso	30,-
256. Double Espresso	45,-
257. Cappuccino	40,-
258. Café au lait	40,-
259. Maharajas Speciale kaffe Nescafe med Kalhua og fløde	69,-



Te

260. Te,	29,-
261. Engelsk te, grøn te, frugt te, godnat te, Kamille, te blanding mm	
262. Friske Ingefær te,	35,-

Irish Coffee

263. Irish Coffee (med Tullamore)	79,-
264. French Coffee (Grand Marnier)	79,-
265. Kaffe med Kaluha (Nescafe med Kalhua)	79,-

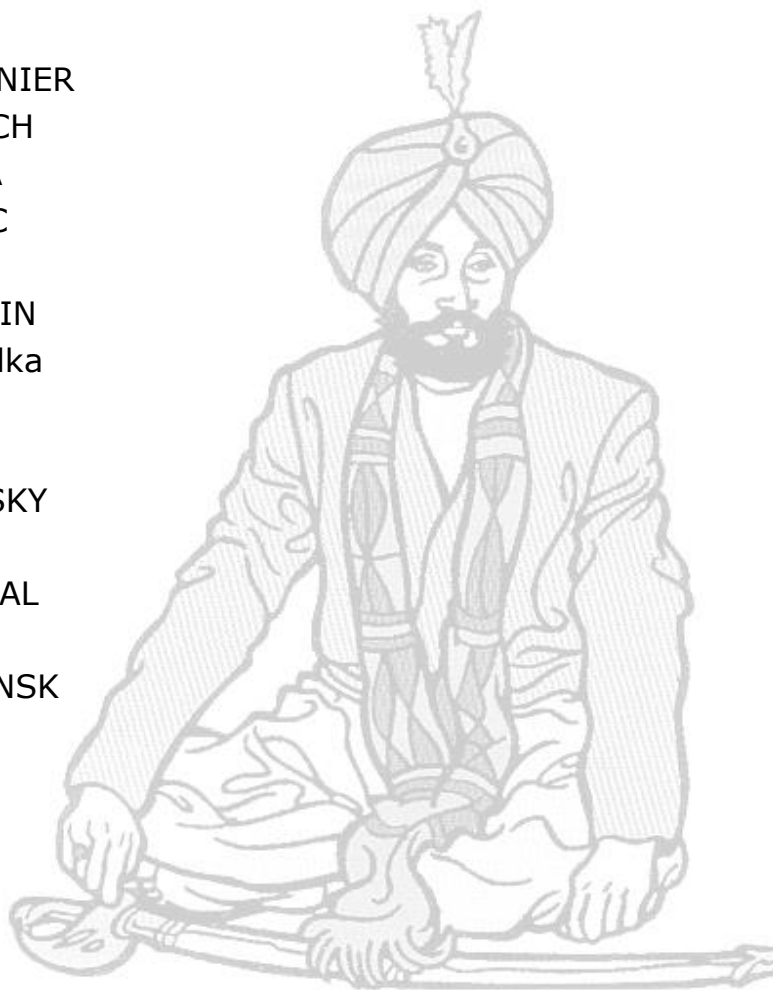
Spiritus og Cognac

*ME = M:
- Koriand



iv
ediens i vores mad tilberedelse

270. SAMBUCA	50,-
271. TEQUILA	50,-
272. OUZO	50,-
273. COGNAC	55,-
274. CALVADOS	50,-
275. GRAND MARNIER	50,-
276. GLEN FIDDICH	55,-
277. ROM & COLA	85,-
278. GIN & TONIC	85,-
279. CAMPARI	50,-
280. GORDONS GIN	50,-
281. Smirnoff Vodka	50,-
282. BACARDI	50,-
283. WHISKY	60,-
284. LUXUS WHISKY	70,-
285. HENNESY	60,-
286. CHIVAS REGAL	70,-
287. RENAULT	70,-
288. GAMMEL DANSK	50,-
289. MARTINI	55,-
290. SHERRY	50,-



*ME = Maharaja Eksklusiv

- Koriander er vigtig ingrediens i vores mad tilberedelse

Udarbejdet af PP 2017