

NAMASTE MENU

• STARTER •

KING PRAWN PAKORA · 79 DKK

4 kongerejer stegt i velkrydret dej.
4 king prawns fried in spicy batter.

MALAI CHICKEN TIKKA · 79 DKK

Kyllingebryst stykker marineret med yoghurt, koriander, bagt i vores tandoor ovn.
Chickenbreast pieces marinated in yogurt, coriander, baked in tandoor.

TANDOORI PLATTER · 139 DKK

Blandet grilltallerken af kongerejer, chicken tikka og tandoori chicken (indeholder ben).
Mixed grill plate of king prawns, chicken tikka and tandoori chicken (contains bones).

• VEGETARISK STARTER •

PAPADAM · 35 DKK

2 tynde sprøde snack af linsemel og krydderier.
2 thin crispy snacks of lentil flour and spices.

CHILLI PANEER · 79 DKK

Terninger af indisk hytteost, krydret med hvidløg, ingefær, chili og soja blandet med peberfrugter og chili.
Cubes of cottage cheese flavored with garlic, ginger, chilli and soya sauce tossed with peppers and chillies.

SAMOSAS · 59 DKK

2 samosa med kartofler, ærter, stegt i velkrydret dej.
2 samosa with potatoes, peas, coriander, fried in spicy batter.

PAKORA · 69 DKK

Grøntsager stegt i velkrydret dej.
Vegetables fried in spicy batter.

SAMOSAS CHAAT · 79 DKK

1 sprød samosa serveret med kikærter, yoghurt og toppes med forskellige krydderier og saucer.
1 crispy samosa served with chickpeas, yogurt and topped with various spices and sauces.

RIS MEDFØLGER ALLE HOVEDRETTER

Venligst vælg om hovedretten skal være mild, medium eller stærk krydret.

Rice is included with all main courses. Please choose if your main course should be mild, medium or spicy

• KLASSIKERE •

BUTTER CHICKEN · 149 DKK

Marineret kyllingefilet tilberedt i smør, tomatsauce og toppes med nøddemix.
Marinated chicken fillet cooked in butter, tomato sauce and garnished with nut mix.

GOAN CHICKEN · 149 DKK

Kyllingefilet tilberedt i kokosmælk og mild karrysauce.
Chicken fillet cooked in coconut milk and mild curry sauce.

MANGO CHICKEN · 149 DKK

Kyllingefilet tilberedt i karry med mango.
Chicken fillet cooked in curry with mango.

• KYLLING / LAM •

TIKKA MASALA · 149 DKK

Marineret Kylling/lammefilet (+10 kr.) tilberedt med tomat, peberfrugt, løg og friske krydderier.
Marinated Chicken/Lamb (+10 kr.) cooked with tomato, bell pepper, onion and fresh spices.

SHAHI KORMA · 149 DKK

Kylling/lammefilet (+10 kr.) tilberedt i safran, løg, krydderier, koriander og toppes med nøddemix.
Chicken/Lamb (+10 kr.) fillet cooked in saffron, onion, spices, coriander and topped with nut mix.

SAAG · 149 DKK

Kylling/lammefilet (+10 kr.), spinat og friske krydderier.
Chicken/Lamb fillet (+10 kr.), spinach and fresh spices.

HOT & SPICY · 149 DKK

Kylling/lammefilet (+10 kr.) tilberedt i stærk karrysauce.
Chicken/Lamb fillet (+10 kr.) cooked in strong curry sauce.

INDIA ROYALE CHEF SPECIAL · 159 DKK

Kylling/lammefilet (+10 kr.) lavet efter kokkens egen opskrift.
Chicken/Lamb (+10 kr.) fillet made by the chef's own recipe.

• BØRNEMENU •

Children's menu, op til 10 år · max 10 year olds

NUGGETS OG POMMES FRITES · 69 DKK

Kyllingenuggets med pommes frites, serveret med let salat.
Chicken nuggets with French fries, served with a light salad.

MILD BUTTER CHICKEN MED RIS · 69 DKK

Meget mild butter chicken med ris.
Very mild butter chicken with rice.

MÅNEDSMENU

3-RETTERS MENU · 299 DKK

Hver måned har vi en ny menu som kokken har sammensat. Spørg venligst din tjener om hvad denne månedsmenu indeholder. DKK 299,- pr. person (min. 2 personer)

• VEGETARISK •

PALAK PANEER · 139 DKK

Hjemmelavet hytteost tilberedt med spinat og krydderier.
Homemade cottage cheese cooked with spinach and spices.

ALO GOBI MATAR · 139 DKK

Kartofler, blomkål og ærter i en traditionel karry krydret med friske indiske krydderier. Kan laves vegansk.
Potatoes, cauliflower & peas in a traditional curry seasoned with fresh Indian spices. Can be made vegan.

PANEER BUTTER MASALA · 139 DKK

Hytteost tilberedt i smør, tomatsauce og toppes med nøddemix.
Cottage cheese prepared in butter, tomato sauce and topped with nut mix

TADKA DAL · 139 DKK

Gule linser tilberedt med spidskommen og hvidløg. Kan laves vegansk.
Yellow lentils cooked with cumin and garlic. Can be made vegan.

AUBERGINE BHARTA · 139 DKK

Aubergine, tilberedt i tomat, løg og friske krydderier. Kan laves vegansk.
Eggplant, cooked in tomato, onion and fresh spices. Can be made vegan

• TILBEHØR •

RAITA · 39 DKK

Yoghurt med agurk, tomater og garneret med friske korianderblade.
Yogurt with cucumber, tomatoes and garnished with fresh coriander leaves.

INDIA ROYALE SALAD · 59 DKK

Friske grøntsager, agurk, cherrytomater, rødløg, peberfrugt, gulerødder toppes med dressing.
Fresh vegetables, cucumber, cherry tomatoes, red onions, peppers, carrots with dressing.

FRIED VEGGIES · 59 DKK

Stegte grøntsager.

• RIS & NAAN BRØD •

BIRYANI · 129 DKK

Stegte basmati ris blandet med indiske krydderier. Vælg mellem kylling og vegetar.
Fried basmati rice mixed with Indian spices. Choose between chicken and vegetable.

KASHMIRI PULAO · 39 DKK

Stegte ris med grønne ærter og lyse rosiner, tilsat krydderier.
Fried rice with green peas and light raisins, added spices.

PULAO RIS · 29 DKK

Basmati ris.
Basmati rice.

PLAIN NAAN · 30 DKK

Frisk indisk brød, bagt i tandoor.
Fresh Indian bread baked in tandoor.

BUTTER NAAN · 35 DKK

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

GARLIC NAAN · 35 DKK

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

PESHWARI NAAN · 39 DKK

Frisk indisk brød fyldt med, kokos, rosiner, mandler, ost og cashewnødder, bagt i tandoor.
Fresh Indian bread stuffed with coconut, raisins, almonds, cheese and cashew nuts, baked in tandoor.

CHEESE NAAN · 39 DKK

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

TANDOORI ROTI · 30 DKK

Frisk indisk brød lavet på fuldkorn.
Fresh Indian bread made with whole grain.

NAAN BASKET · 95 DKK

Garlic naan + 1 peshwari naan + 1 tandoori roti.

namaste

DRIKKEVARER

• DESSERT •

MANGO IS · 59 DKK
Mango ice cream

GULAB JAMUN · 59 DKK

Indiske æbleskiver i sirup, serveres med vaniljeis.
Indian sweet dough bun in syrup, served with vanilla ice cream

PISTACIE IS · 59 DKK
Pistachio ice cream.

VANILJE IS · 59 DKK
Vanilla ice cream.

DAGENS KAGE · 69 DKK

Venligst spørg jeres tjener om dagens udvalg.
Please ask your waiter for today's selection of cakes.

• KAFFE •

ESPRESSO / DOUBLE · 25 / 29 DKK

AMERICANO · 35 DKK

CAPPUCINO · 39 DK

CAFE LATTE · 39 DK

HJEMMELAVET INDISK CHAI · 39 DK
(15 min.)

ICE COFFEE · 49 DK

IRISH COFFEE · 69 DK

OM INDIA ROYALE · KORT FORTALT

Vores mission er ret simpel - nemlig at give alle vore gæster en god oplevelse med det nordindiske køkken i behagelige omgivelser.

• KOLDE DRIKKE •

MANGO LASSI · 49 DKK
Indisk traditionel yoghurt drik med mango smag.
Indian traditional yogurt drink with mango flavor.

• SODAVAND •

PEPSI
PEPSI MAX
MIRINDA ORANGE
MIRINDA LEMON
FAXE KONDI
DANSKVAND
· 45 DKK

MINERALVAND · 25 DKK
Mineral water.

HJEMMELAVET INDISK
LEMONADE · 45 DKK
Homemade Indian lemonade.

ADELHARDT HYLDEBLOMSTSAFT · 45 DKK
Organic elderflower lemonade.

ADELHARDT APPELSINJUICE · 35 DKK
Organic orange juice.

ADELHARDT ÆBLEJUICE · 35 DKK
Organic apple juice.

OM INDIA ROYALE · KORT FORTALT

India Royale er stedet hvor nordiske traditioner går hånd i hånd med gedigen nordindisk mad tilberedt fra bunden.

• RØDVINE 1/1 FL •

LOS TILOS
295 DKK · GLAS 70 DKK
Cabernet Sauvignon. Central Valley, Chile
100% Cabernet Sauvignon.
Blød, rund. Frugtig, bær, krydret.

CASTELLO BANFI COL DI SASSO
335 DKK · 1/2 FL. 185 DKK
Toscana, Italien. 70% Cab. Sauv., 30% Sangiovese.
Blød, fyldig. Frugtig, let krydret.

• KÆLDERVINE •

KENDALL-JACKSON
VINTNER'S RESERVE · 495 DKK
Zinfandel Californien, USA. 78% Zinfandel + 22% andre.
*Kraftig, tør. Bær, blomme, egetræ.
Perfekt balance mellem træ og frugt.*

SANTA SOFIA RIPASSO
SUPERIORE · 425 DKK
Valpolicella, Italien. Corvina, Rondinella og Molinara.
*Fyldig, kraftig. Frugtig, let krydret.
En klassisk Ripasso af høj kvalitet.*

CASTELLO BANFI · 675 DKK
Brunello di Montalcino Toscana, Italien
100% Sangiovese Brunello.
*Fyldig, blød. Blomme, kaffe, tobak.
Krydret og behagelig på samme tid.*

• BOBLER 1/1 FL •

MOËT & CHANDON · 695 DKK
Champagne, Frankrig
35% Pinot Meunier, 35% Pinot Noir og 30% Chardonnay.
Sofistikeret, elegant og stilfuld.

CHAMPAGNE JEAN PERNET
TRADITION BRUT · 399 DKK (37,5 cl)
Champagne, Frankrig. 45% Pinot Noir, 40% Chardonnay
og 15% Meunier. Elegant, afrundet.
Æble, pære, nødder og hvide blomster.

APEROL SPRITZ · GLAS 70 DKK
Cocktail

• HVIDVINE 1/1 FL •

FILIPPA CHARDONNAY
295 DKK · GLAS 70 DKK
Languedoc, Frankrig. 100% Chardonnay.
Kompleks, fyldig. Eksotisk, citrus.

SANTA SOFIA MONTEAGRIN
325 DKK · GLAS 75 DKK
Custoza, Italien. Blend af 8 italienske druer.
Blød, rund, fyldig. Frugtig, let krydret.

CASTELLO BANFI LE RIME
335 DKK · 1/2 FL. 185 DKK
Toscana, Italien. Chardonnay og Pinot Grigio.
Frisk, fyldig og liflig. Citrus, syre.

• KÆLDERVINE •

DOMAINE RIEFLÉ RIESLING
ORGANIC · 395 DKK
Alsace, Frankrig. 100% Riesling, organisk.
*Frisk, liflig, tør. Citrus og blomster.
Skønne, mineralske noter fra Alsace.*

KENDALL-JACKSON CHARDONNAY,
VINTER'S RESERVE · 525 DKK
Californien, USA 100% Chardonnay.
*Tør, blød. Tropiske frugter, vanilje og træ.
Mest solgte Chardonnay i USA i 25 år.*

• ROSÉVINE 1/1 FL •

MESTA TEMPRANILLO ROSÉ
295 DKK · GLAS 70 DKK
Castile, Spanien. 100% Tempranillo, organisk.
Frisk, koncentreret. Frugtig, floral.

SANTA SOFIA CHIARETTO ROSÉ
325 DKK
Bardolino, Italien. 55% Corvina,
30% Rondinella og 15% Molinara.
*Elegant, frisk. Masser af frugt
samt en behagelig eftersmag.*

namaste