mint
by India Royale
Indian Dining & Take-Away

Vores
MENUKORT

start middagen med et dejligt glas bobler eller rosé...
– se udvalget i vores vinkort.

mint by India Royale
Indian Dining & Take-Away

MÅNEDENS 3 RETTERS MENU

Hver måned har vi en ny menu som kokken har sammensat.

Spørg venligst din tjener om hvad denne månedsmenu indeholder.

DKK 249,- pr. person
(min. 2 personer)

3 COURSE MENU OF THE MONTH

Each month we present new menu, created by the chef.

Please ask your waiter about what this month's menu contains.

DKK 249,- per person
(min. 2 persons)

mint by India Royale
Indian Dining & Take-Away

FORRETTER - STARTERS

Pappadams — 35 DKK
2 tynde sprøde snacks af linsemel og krydderier med mint, mango og chili chutney.
2 thin crispy snacks of lentil flour and spices with mint, mango and chili chutney.

Tandoori Mix — GOD TIL 2 PERSONER — 129 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).

Veg Samosa — 59 DKK
2 samosa med kartofler, ærter, stegt i velkrydret dej.
2 samosa with potatoes, peas, coriander, fried in spicy batter.

Onion Bhaji Pakora — 69 DKK
Grøntsager stegt i velkrydret dej.
Vegetables fried in spicy batter.

Samosa 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.

Malai Chicken — 79 DKK
Kyllingebryst stykker marineret med yoghurt, ost, koriander, bagt i vores tandoor ovn.
Chickenbreast pieces marinated in yogurt, cheese, coriander, baked in tandoor.

King Prawn Pakora — 79 DKK
4 kongerejer stegt i velkrydret dej.
4 king prawns fried in spicy batter.

Chili Paneer Tikka — MUST TRY — 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.

= Vegetarisk
= Indeholder nødder
= Kan indeholde mælkeprodukter
= Indeholder gluten

HOVEDRETTER - MAIN COURSES

KYLLING - CHICKEN

India Royale Chicken — 149 DKK

Kyllingefilet lavet efter kokkens egen opskrift.
Chicken fillet made by the chef's own recipe.

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.

Chicken Korma — 149 DKK

Kyllingefilet tilberedt i safran, løg, krydderier, koriander og toppes med nøddemix.
Chicken fillet cooked in saffron, onion, spices, coriander and topped with nut mix.

Hot And Spicy Chicken — 149 DKK

Kyllingefilet tilberedt i stærk karrysauce.
Chicken fillet cooked in strong curry sauce.

Chicken Tikka Masala — 149 DKK

Marineret kyllingefilet tilberedt med tomat, peberfrugt, løg og friske krydderier.
Marinated chicken cooked with tomato, bell pepper, onion and fresh spices.

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.

BEMÆRK...

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.

= Indeholder nødder
= Kan indeholde mælkeprodukter

HOVEDRETTER - MAIN COURSES

LAM - LAMB

India Royale Lamb — 159 DKK

Lammefilet lavet efter kokkens egen opskrift.
Lamb fillet made by the chef's own recipe.

Hot And Spicy Lamb — 159 DKK

Lammefilet tilberedt i stærk karrysauce.
Lamb fillet cooked in hot curry sauce.

Saag Lamb — 159 DKK

Lammefilet, spinat og friske krydderier.
Lamb fillet, spinach and fresh spices.

Lamb Tikka Masala — 159 DKK

Marineret lam tilberedt i tomat, peberfrugt, løg og friske krydderier.
Marinated lamb fillet cooked in tomato, bell pepper, onion and fresh spices.

Lamb Curry — 159 DKK

Lammefilet tilberedt i karrysauce med frisk koriander.
Lamb fillet cooked in curry sauce with fresh coriander.

BEMÆRK...

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.

India Royale Lamb

Butter Chicken

Chicken tikka masala

Diverse retter

= Indeholder nødder
= Kan indeholde mælkeprodukter

HOVEDRETTER - MAIN COURSES

VEGETAR – VEGETARIAN

Tadka Dal — 129 DKK

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

Aubergine Bharta — 129 DKK

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

Palak Paneer — 129 DKK

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

Aloo Gobi Matar — 129 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 — 129 DKK

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

Bhindi Masala — 129 DKK

Okra tilberedt med hvidløg, ingefær og krydderier.
Kan laves vegansk.
Okra cooked with garlic, ginger and spices.
Can be made vegan.

BEMÆRK...

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.

= Vegetarisk
= Indeholder nødder
= Kan indeholde mælkeprodukter

mint by India Royale
Indian Dining & Take-Away

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.

RIS & NAAN BRØD – RICE & NAAN BREAD

Biryani — **119 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 og cashewnødder, bagt i tandoor.
Fresh Indian bread stuffed with coconut, raisins, almonds 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**
1 garlic naan + 1 peshwari naan + 1 tandoori roti.

TILBEHØR – SIDE DISHES

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 **49 DKK**

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

DESSERT & CHAI – DESSERT & CHAI

Mango is **49 DKK**

Mango ice cream.

Gulab Jamun **49 DKK**

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

Pistacie is **49 DKK**

Pistachio ice cream.

Vanilje is **49 DKK**

Vanilla ice cream.

Hjemmelavet Indisk Chai (15 min.) **39 DKK**

= Vegetarisk
= Kan indeholde mælkeprodukter

KOLDE DRIKKE – COLD DRINKS

Mango Lassi — **49 DKK**
Indisk traditionel yoghurtdrik med mango smag.
Indian traditional yogurt drink with mango flavor.

Sodavand — **45 DKK**
Pepsi, Pepsi Max, Mirinda Orange, Mirinda Lemon, Faxe Kondi eller Danskvand.

Mineralvand — **25 DKK**
Mineral water.

Hjemmelavet indisk lemonade — **45 DKK**
Homemade Indian lemonade.

Nikoline hyldeblomstsaft — **45 DKK**
Organic elderflower lemonade.

Nikoline appelsinjuice — **35 DKK**
Organic orange juice.

Nikoline æblejuice — **35 DKK**
Organic apple juice.

se også vores vinkort samt vores øl- og cocktailkort...

OM MINT BY INDIA ROYALE

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

Vi har lagt vægt på simpel smagfuld stil og hyggelig afslappet atmosfære i vores lokaler.

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

En kærlighed til det indiske køkken, der gennem årene blot er vokset, og som fra begyndelsen har været den helt store drivkraft bag vores restauranter.