

RIS

80. BASMATI RIS	30,-
81. PILAO RIS	45,-

Ristet ris med spidskommen, kardemomme og laurbærblade

BIRYANI

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

90. VEGETABLE BIRYANI	109,-	V
-----------------------	-------	---

Grøntsager i krydret risblanding

91. CHICKEN BIRYAN	119,-
--------------------	-------

Kyllingekød i krydret risblanding

92. LAMB BIRYANI	129,-
------------------	-------

Lammekød i krydret risblanding

93. PRAWN BIRYANI	139,-
-------------------	-------

Rejer i krydret risblanding

SPECIALS

94. CHOLEY PATHURE - FAVORIT I NORDINDIEN	129,-
---	-------

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

95. POORI CHOLEY	129,-
------------------	-------

4 stk. poori serveres med kikærtemasala

96. AALOO POORI	129,-
-----------------	-------

4 stk. poori serveres med kartofler

97. SARSOON KA SAAG MAKI DI ROTI	129,-
----------------------------------	-------

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

NAAN

100. PLAIN NAAN	20,-
101. BUTTER NAAN	25,-

Med smør

102. CHEESE NAAN	35,-
------------------	------

Med ost

103. GARLIC NAAN	35,-
------------------	------

Med hvidløg

104. CHILI NAAN	35,-
-----------------	------

Smurt med knust grøn chili

105. PESHWARI NAAN	35,-
--------------------	------

N
Med tørret frugt og kokos

106. MAKI DI ROTI	35,-
-------------------	------

Indisk brød lavet af majsmeal

107. ALOO PARATHA	35,-
-------------------	------

Med krydret kartoffelfyld

108. CHAPATI	35,-
--------------	------

Traditionelt indisk brød - der serveres 2 stk.

109. GLUTENFREE ROTI	35,-
----------------------	------

Indisk brød uden gluten

110. TANDOORI ROTI	20,-
--------------------	------

Frisk hvedebrød bagt i ovnen

111. BADAMI NAAN	35,-
------------------	------

Med pistacie og mandler

112. VEGAN NAAN	35,-
-----------------	------

DESSERT

120. RASMALAI	45,-
---------------	------

N
Dampet indisk ostekage serveret i fyldig kold cremesauce med nødder

121. GULAB JAMUN	45,-
------------------	------

Nordindisk delikatess, friturestegt og serveret i sukkersirup
Serveres med vanilleis

122. KHEER	45,-
------------	------

Indisk risbudding med pistacienødder, mandler og krydderier

123. GAJJAR HALWA	45,-
-------------------	------

N
Revet gulerod tilberedt i mælk og sukker. Toppet med nødder

124. MANGO KULFI	45,-
------------------	------

N
Indisk is lavet på mangokød og nødder

125. FRUIT ICECREAM	45,-
---------------------	------

Is serveret med frugt, fladeskum samt syltetøj

BØRN

130. FISHFILET	69,-
----------------	------

N
Fiskefilet med pommes frites, ris og baby naan

131. CHICKEN NUGGETS	69,-
----------------------	------

N
Kyllingenuggets med ris, salat, pommes frites og baby naan

132. CREAMY CHICKEN	69,-
---------------------	------

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

133. PANEER MASALA	69,-
--------------------	------

N
Indisk hjemmelavet hytteost tilberedt i en cremet fløde og smørsauce. Serveret med ris og baby naan

DRIKKEVARER

SODAVAND	Lille 25,-/Stor 45,-
----------	----------------------

Cola, Cola Zero, Pepsi Max, Faxe Kondi, Fanta, Sprite, Danskvand, Danskvand med citrus

HYLDEBLOMST	35,-
-------------	------

JUICE 35,- |

Mango, applesin, hyldeblomst, æblemost, coconut, lichi

KILDEVAND 0,5 L	25,-
-----------------	------

LASSI	30,-
-------	------

Plain

LASSI	35,-
-------	------

Mango, pistache, jordbær, Choco Lassi, Shash Lassi

MANGO SHAKE	35,-
-------------	------

MASALA CHAI	30,-
-------------	------

Indisk te

INGEFÆR CHAI	30,-
--------------	------

ØL 30,- |

Carlsberg, Tuborg, Tuborg Classic

	35,-
--	------

Carlsberg Elephant, Tuborg Guld

	40,-
--	------

Heineken

INDISKE ØL	40,- / 65,-
------------	-------------

Kingfisher, Cobra

	55,-
--	------

Bombay Pale Ale

ALKOHOLFRIE ØL:	35,-
-----------------	------

Barbican forskellige smage

HUSETS VIN - Rød / hvid	159,-
-------------------------	-------

PEER TREE - Hvidvin	189,-
---------------------	-------

VALPOLICELLA RIPASSO - Rødvin	189,-
-------------------------------	-------

HAYES - Hvidvin	189,-
-----------------	-------

RØD- ELLER HVIDVIN pr. glas 45 ml	45,-
-----------------------------------	------

KAFFE	30,-
-------	------

Vælg mellem mild, medium og stærk V=Vegetarisk N=Nødder

1/2021 - v17



STARTERS

1. PAPADUM 2 stk. store, krydrede chips lavet af kikærtemel	19,-
1A. MASALA PAPADUM 1 stk. stor krydret chips med løg, tomat, agurk, koriander og citrus Serveres med mynte og mangosauce	29,-
2. PAKORA V Løg og kartofler vendt i kikærtemel med krydderier og urter, friteret i vegetabilisk olie	45,-
3. PANEER PAKORA Paneer, hjemmelavet indisk hytteost, vendt i kikærtemel og friteret	55,-
4. ALOO TIKKI ROLL V N Let krydret kartoffelkrokette serveret med tamarindsauce	55,-
5. SAMOSA V 2 stk. samosa, sprød trekant formet med fyld af let krydrede kartofler og ærter, serveres med tamarindsauce og myntesauce	45,-
6. TANDOORI CHICKEN Kyllingelår grillet med indiske krydderier, med salat	55,-
7. FISH PAKORA Fisk dyppet i krydret dej og friturestegt. Serveres med salat og citron	55,-
8. ONION BHAJI V 2 stk. løgringe i krydret dej af kikærtemel, friteret i vegetabilisk olie	55,-
9. CHICKEN PAKORA Kyllingestykker dyppet i krydret dej og friturestegt. Serveres med salat og citron	49,-
10. ALOO TIKKI CHAAT Kartoffel vendt i mel og friturestegt, serveres med kikærter tilberedt med krydderier og myntesauce	55,-
11. REJE PAKORA Rejestykker dyppet i krydret kikærtemel og friturestegt Serveres med salat og myntesauce	65,-

INDIAN STREET FOOD

12. SAMOSA CHAAT Samosa chaat er en kendt streetfoodret som serveres med samosa, kikærter, adskillige krydderier samt forskellige saucer	55,-
13. REJE CHAAT Rejer chaat serveres med kikærter, adskillige krydderier samt forskellige saucer	65,-
14. GOL GAPPE Gol gappe er en puri med hul i, fyldt med aromatiseret vand, tamarindsauce, chili, indiske krydderier, kartoffel, løg og sorte bønner. Serveres 6 stk.	69,-

SUPPE

Alle supper serveres med naan brød

15. TOMATSUPPE	45,-
16. LINESUPPE	45,-
17. KYLLINGEESUPPE	55,-
18. REJESUPPE	65,-
19. SPECIAL INDISK SUPPE Tilberedt med ingefær, hvidløg, friske grøntsager og persille	55,-

RETTER MED KYLLING

Alle hovedretter serveres med ris

20. CHICKEN KORMA Let krydrede kyllingestykker tilberedt i en cremet sauce	119,-
--	-------

21. ACHARRI CHICKEN Kyllingestykker krydret i kokkens specielle karrysauce	119,-
22. CHICKEN TIKKA MASALA Kyllingestykker tilberedt i tandoorikrydderier og tomatsauce	119,-
23. BUTTER CHICKEN Saftige kyllingestykker tilberedt i cremet smørsauce	119,-
24. CHICKEN JALFREZI Kyllingestykker tilberedt på panden med let krydrede tomater, ingefær, grøn peber og løg	119,-
25. SAAG CHICKEN Kyllingestykker tilberedt i krydret spinatsauce	119,-
26. CHICKEN COCONUT Krydrede kyllingestykker tilberedt i en sauce med kokosmælk	119,-
27. MANGO CHICKEN Kyllingestykker tilberedt i en krydret mangosauce	119,-
28. CHILLI CHICKEN Kyllingestykker tilberedt i chilisauce og krydderier, med peberrugt	119,-
29. CHICKEN CURRY Kyllingestykker serveret i en rød sauce med gurkemeje, spidskommen, koriander, ingefær og en masse krydderier	119,-

RETTER MED LAM

Alle hovedretter serveres med ris

30. LAMB KORMA Krydret lammekød tilberedt i mild karrysovs	129,-
31. LAMB MADRAS Lammekød i stærk krydret sauce	129,-
32. KARAHI GOSHT Saftige stykker lammekød tilberedt i en traditionel indisk sauce med tomat og grøn peber	129,-
33. LAMB JALFREZI Tandoorikrydret lammekød tilberedt på panden med tomater og løg, ingefær, grøn peber	129,-
34. SAAG GOSHT Saftige stykker lammekød tilberedt med spinat	129,-
35. ACHARRI GOSHT Lammekød krydret i kokkens specielle karrysauce	129,-
36. KASHMIRI ROGANJOSH Egnsret fra Kashmir - klassisk curry med lam	129,-
37. LAM VINDALOO Let krydret lam tilberedt i en stærk sauce	129,-
38. BUTTER LAMB Saftigt lam tilberedt i cremet smørsauce	129,-
39. LAMB RARA Ristet lam serveres i en krydret sauce	129,-

RETTER MED REJER

Alle hovedretter serveres med ris

40. KING PRAWN MASALA Kongerejer tilberedt i en cremet sauce med tomat og kokos	139,-
41. KING PRAWN JALFREZI Kongerejer tilberedt med løg, tomater, grøn peber og chili	139,-
42. KING PRAWN METHI SAG Kongerejer med frisk spinat, bukkehornsblade, urter og krydderier, og et strejf af citron	139,-
43. KING PRAWN CREAMY Kongerejer tilberedt i en cremet flødesauce	139,-

VEGETARISKE RETTER

Alle hovedretter serveres med ris

50. KALI DAAL MAKHNI / YELLOW DAL TARKA Dahl på sorte linser og smør	109,-
51. SAAG PANEER Hjemmelavet indisk hytteost tilberedt i krydret spinatsauce	109,-
52. SAAG ALOO Kartofler tilberedt i krydret spinatsauce	109,-
53. SARSOON DA SAAG Traditionel middelstærk spinatsauce med sennepsblade	109,-
54. BAIGHAN KA BHARTHA / SHAHI BHARTHA Krydret aubergineret med roget smag	109,-
55. MUTTER PANEER Lækker curry af grønne ærter og hjemmelavet indisk hytteost	109,-
56. VEGETABLE KOFTA Vegetariske grøntsagsdumplings serveret i cremet sauce	109,-
57. MALAI KOFTA N Vegetariske grøntsagsdumplings tilberedt i cremet sauce med cashewnødder	109,-
58. PANEER MAKHANI Indisk hjemmelavet hytteost tilberedt i fyldig sauce af tomat, smør og fløde	109,-
59. NAVRATTAN KORMA Sæsonens grøntsager stegt med spidskommen og krydderier	109,-
60. AMRITSARI CHOLE Kikærter tilberedt med krydderier, friske urter og løg	109,-
61. KARAHI PANEER Indisk hjemmelavet hytteost stegt med grøn peber, hvidløg og Ingefær i tomatbaseret sauce	109,-
62. DAM ALOO N Lækre kartofler i cremet sød og krydret cashewnøddesauce	109,-
63. BHINDI MASALA Friske okra tilberedt med løg, urter og krydderier	109,-
64. MUSHROOM MASALA Smagsfulde champignoner med urter og krydderier	109,-
65. GOBI MASALA Frisk blomkål tilberedt i en krydret sauce med løg, ingefær, hvidløg og urter	109,-
66. CHILLI PANEER Hjemmelavet hytteost vendt i chilisauce, tilberedt i krydderier, en kinesisk inspireret forret	109,-
67. VEGETARISK MANCHURIAN Lækre friture stegte grøntsager tilberedt i en sursød sauce	119,-
68. PUNJABI KADHI PAKORA Løg og kartofler vendt i kikærtemel, tilberedt i en krydret yoghurtsauce med kikærtemel	119,-
69. VEGETARISK BUTTER CHICKEN Plantebaseret kyllingefilet i en cremet smørsauce Kan også laves vegansk	119,-

EKSTRA

70. RAITA Indisk yoghurt	25,-
71. BONDI RAITA Indisk yoghurt med granulerede kikærter og agurkestykker	25,-
72. GREEN SALAD Frisk grøn salat serveret med løg	35,-
74. MIXED PICKLE Soltørrede frugter i chilisauce	15,- / 25,-
75. MANGO CHUTNEY - Lille / stor	15,- / 25,-
76. MYNTE SAUCE - Lille / stor	15,- / 25,-

Vælg mellem mild, medium og stærk V=Vegetarisk N=Nødder