

FORETTER//STARTERS

CHICKEN STICKS 79.00
Krydret kyllinge»boller» på skyd bagt i tandoor.
Serveres med mintchutney.
Spicy chicken balls on stick baked in tandoor.
Served with mint chutney.

SHEEK KEBAB 89.00
Hakket lammekød med milde krydderier.
Serveres med mintchutney.
Minced lamb meat with mild spices.
Served with mint chutney.

LAMB TIKKA CHOPS 119.00
Marineret lammekrone (2 stk.).
Serveres med kartoffeltern og mango chutney.
Marinated Lamb chops (2 pcs.).
Served with potato cubes & mango chutney.

TANDOORI CHICKEN 79.00
Kyllingelår marineret i yoghurt med tandoori krydderier og bagt i tandoor ovn.
Serveres med mint chutney
Chicken leg marinated in yogurt with tandoori spices and baked in tandoor oven.
Served with mint chutney.

SAMOSA 65.00 V
Sprød trekantet butterdejstrekant med kartofler og ærter. Serveres med mintchutney.
Crispy triangular fried snack with potatoes and peas. Served with mint chutney.

PAKORA 65.00 V
Sprøde kartofler og løg vendt i grahamsmel.
Stegt gyldenbrune. Serveres med mint chutney.
Crisp marinated patatoes deep-fried until golden brown. Served with mint & tamarind sauce.

ONION BHAJEE 65.00 V
Løg vendt i grahamsmel. Stegt gyldenbrune
Serveres med mint chutney.
Crisp marinated onion deep-fried until golden brown. Served with mint & tamarind sauce.

DAL CREAM SOUP 59.00 V
Cremet suppe af linser. Serveres med brød.
Delicious creamy soup made with lentils.
Served with bread.

CHICKEN SOUP 65.00
Krydret kyllingesuppe. Serveres med brød.
Spicy chicken soup. Served with bread.

SNACKS

CHAAT 59.00 V
Kombination af kartofler, kikærter, tamarind, og sprødt «crisp» på toppen.
Combination of potatoes, chana masala, tamarind, & gram flour crisps on top.

PANI PURI 59.00 V
Puri med tamarind, kartoffel, løg og kikærter.
Puri with tamarind, potatoes, onion & chickpeas.

KYLLING//CHICKEN

MURGH MAKHNI 145.00
Kyllingestykker marineret i yoghurt og krydderier.
Kogt i en cremet smørsauce.
Chicken pieces marinated in yogurt & spices.
Cooked in a creamy butter sauce.

SHAHI KORMA 145.00
Kyllingestykker marineret i krydderier, mandler & cashew nødder. Kogt i en cremet sauce.
Chicken pieces marinated in spices, almonds & cashewnuts. Cooked in a creamy sauce.

CHILI CHICKEN 155.00
Sprøde, marinerede, dybstegte kyllingestykker i sur-sød sauce med frisk chili.
Crisp marinated deep fried chicken pieces in sweet & sour sauce with fresh chili.

CHICKEN TIKKA MASALA 145.00
Kylling i rig, aromatisk tomatsauce med krydderier.
Chicken simmered in rich aromatic tomato gravy.

RANGOLI MURGH MAKHNI 155.00
2 stk. Kyllingebryst marineret i yoghurt bagt i tandoor. Serveret med krydret smørsauce.
2 pcs. Chicken breasts marinated in yogurt baked in the tandoor. Served with spicy butter sauce.

COCONUT MURGH 145.00
Kyllingestykker i lækker cremet kokos curry.
Chicken pieces in creamy coconut curry.

BIRYANI

MURGH BIRYANI 145.00
Basmati ris stegt med kylling og grøntsager.
Serveres med yoghurt raita.
Basmati rice fried with chicken, seasonal vegetables & indian spices. Served with yogurt raita.

MUTTON BIRYANI 155.00
Basmati ris stegt med lam, grøntsager.
Serveres med yoghurt raita.
Basmati rice fried with lamb, seasonal vegetables & indian spices. Served with yogurt raita.

VEG BIRYANI 135.00 V
Basmati ris stegt med grøntsager og tofu.
Serveres med yoghurt raita.
Basmati rice fried with seasonal vegetables & tofu. Served with yogurt raita.

PAPADUM 35.00 V
Chips» af linser serveret med chutney.
Crisps made from lentils served with chutney.

MASALA FRIES 50.00 V
Pommes frites med masala og chutney dip.
Fries with masala & chutney dip.

TANDOOR

TANDOOR TIKKA 175.00
Tandoor bagte kyllingestykker med tandoori krydderier marineret i yoghurt.
Serveres på varm sizzler med løg og peberfrugt.
Tandoor roasted chicken pieces with tandoori spices & marinated in yogurt.
Served on hot sizzler with onion and capsicum.

RANGOLI TIKKA 175.00
Tandoor bagte kyllingestykker marineret i yoghurt & krydret på to måder; Med basilikum og koriander. Serveres på varm sizzler med løg og peberfrugt.
Tandoor roasted chicken breast marinated in yogurt & spiced two ways; With basil and with coriander. Served on hot sizzler with onion and capsicum.

MUTTON TIKKA 205.00
Krydret tandoor bagte stykker af marineret lam serveret på varm sizzler med tomater & løg.
Spicy tandoor roasted pieces of marinated lamb served on hot sizzler with tomatoes & onion.

LAM//LAMB

LAMB CURRY 155.00
Lammestykker kogt i curry sauce med koriander.
Lamb cooked in curry sauce with coriander.

MUTTON TAKATAK 165.00
Lam i stærk sauce med løg og peberfrugt.
Lamb in hot spicy sauce with onion and capsicum.

RANGOLI LAMB CHOPS 285.00
Lammekrone serveres på hakket lammespinat.
Tandoor roasted Lamb chops served on minced lamb with spinach.

KEEMA HYDERABADI 155.00
Hakket lammekød med ærter og løg.
Minced lamb with peas & onion.

MUTTON PALAK 155.00
Lammekød i spinatcurry med tomater og løg.
Lamb cooked in spinach curry, tomatoes & onion.

BUTTER LAMB 159.00
Lammekød marineret i yoghurt og krydderier.
Kogt i en cremet smørsauce
Lamb marinated in yogurt & spices.
Cooked in a creamy butter sauce..

ALLE HOVEDRETTER TILBEREDES MEDIUM - MEN KAN OGSÅ LAVES MILD ELLER STÆRK

ALL MAIN DISHES ARE PREPARED MEDIUM - BUT CAN ALSO BE MADE MILD OR STRONG.

VEGETAR/VEGGIES

PAV BHAJEE 125.00 V
Tyk curry af blandede grøntsager.
Serveres med smørboller.
Thick curry made from mixed vegetables.
Served with butter buns.

DAL TADKA 119.00 V
Linser med spidskommen, hvidløg og smør.
Lentils tempered with cumin seeds, garlic & ghee.

PANEER MASALA 135.00 V
Stykker af indisk ost med aromatisk tomat curry.
Pieces of indian cheese in aromatic tomato gravy.

SAAG 119.00 V
Spinat curry stegt med løg og smør.
Spinach in curry with onion and butter.

PANEER MUGHLAI 135.00 V
Stykker af indisk ost kogt med cremet smørsauce med rosiner og cashewnødder.
Pieces of indian cheese cooked in a creamy butter sauce with raisins & cashew nut.

KOFTA CURRY 119.00 V
Vegetar «boller» med løg og koriander stegt i mild curry sauce.
Balls of vegetables with onion and coriander in mild spicy curry sauce.

CHANNA MASALA 119.00 V
Kikærter i krydret curry af løg og tomater.
Chick peas in spicy curry of onion & tomatoes.

VEG MAKHNI 135.00 V
Årstidens grønt i lækker cremet smørsauce.
Vegetables of the season i creamy butter sauce.

FISK & REJER//SEAFOOD

GARLIC LIME PRAWNS 185.00
Hvidløg-marinerede kongerejer med peberfrugt, løg og koriander.
Garlic-lime marinated king prawns with capsicum, onion and coriander.

KADAI PRAWNS 185.00
Kongerejer i mild curry med peberfrugt, tomater, løg og krydderier.
King prawns in mild curry with capsicum, tomatoes, onion & spices

FISH CURRY 185.00
Laks i mild curry med et strejf af kardemomme.
Salmon served in mild curry with a hint of cardamom.

ALLE RETTER ER UDEN RIS ELLER NAAN. ALL DISHES ARE WITHOUT RICE OR NAAN

SALATER//SALADS

RAITA 35.00
Yoghurt med agurker og tomat.
Yogurt with cucumber and tomatoes.

ONION SALAD 35.00
Løg med tomater, lime, grøn chili.
Onion with tomatoes, lime & green chili.

GREEN SALAD 45.00
Frisk salat med agurker, tomater, løg, olivenolie og lime.
Fresh salad with cucumber, tomatoes, onion, olive oil and lime.

RIS//RICE & NAAN

JEERA RICE 35.00
Ris med spidskommen.
Rice with cumin

NAAN 35.00
Alm, smør eller hvidløg.
Plain, butter or garlic.

CHEESE NAAN 45.00
med ost.

TANDOORI ROTI 35.00
PARATHA 35.00
PURI (2) 40.00

BØRN//KIDS

MOWGLI 85.00
Letkrydret kyllingestykker med naan brød.
Serveres med agurkstykker og Kinder æg.
Pieces of butter chicken tikka on naan bread.
Served with cucumbers & Kinder egg.

BALOO 85.00 V
Stegte basmati ris med grøntsager.
Serveres med agurkstykker og Kinder æg.
Fried basmati rice with vegetable.
Served with cucumbers & Kinder egg.

DESSERTER//DESSERTS

KULFI 69.00
Hjemmelavet cremet is med pistacienødder og strejf af kardemomme. Skal prøves!
Homemade rich icecream with pistacio & hints of cardamom. Hard to explain - Must try it!

GULAB JAMUN & ICE CREAM 89.00
Rund «kage-bold» i sukkersirup og rosenvand.
Sticky-sweet deep-fried balls in sugar & rose water.

MANGO ICE CREAM 59.00
Is med mango.
Mango ice cream.

HOT CHOCOLATE 59.00
Chokolade fondant med strejf af kardemomme.
Chocolate fondant with a hint of cardamom.