

FORRETTER

A. PAPADUM

2 stk. tynde friterede linsechips, serveres med mangochutney.

20 kr.

B. PAKORA

Hakkede kartofler og løg dyppet i krydret dej, serveres med myntechutney.

30 kr.

C. SAMOSA

3 stk. trekanter fyldt med kartofler, ærter og masser af krydderier, serveres med myntechutney.

30 kr.

D. TANDOORI CHICKEN

Marinerede kyllingestykker i yoghurt og tandoori krydderier, serveres med salat og myntechutney.

40 kr.

E. SEEK KEBAB

2 stk. krydret hakket kyllingespjyd friturestegt, serveres med salat og myntechutney.

49 kr.

F. KING PRAWN PAKORA

5. stk. kongerejer dyppet i krydret dej og friturestegt, serveres med salat og myntechutney.

59 kr.

G. TANDOORI KING PRAWN

5. stk. kongerejer med skal, krydret i tandoori masala, serveres med myntechutney.

59 kr.

H. AUBERGINE PAKORA

5. stk aubergineskiver dyppet i krydret dej og friturestegt, serveres med myntechutney.

30 kr.

3. DOM ALOO



Kartofler tilberedt på karrysovs tilsat ingefær og koriander.

4. CURRY



Klassisk indisk karryret tilsat ingefær og koriander.

5. ACHARA MASALA



Mango pickel tilberedt på karrysovs tilsat ingefær og koriander.

6. ANDAR CURRY



Kogt æg tilberedt på karrysovs tilsat kokosmælk.

7. BUTTER CHICKEN

Cremet tomatsovs tilberedt med smør, mandler, honning og cashewnødder.

8. TIKKA MASALA

Karryret tilsat citronsaft, limeblade, ingefær og koriander.

9. KAJU MASALA

Karryret tilsat cashewnødder og broccoli

10. KORMA

Cremet sovs tilberedt på kokosmælk og karrysovs tilsat mandler og kokos.

11. SABZI MASALA



Løgsovs tilsat grønsager, kokosmælk, champignon, ingefær og koriander.

12. SAAG PANEER



Krydret spinat tilsat kokosmælk, paneer, ingefær og koriander.

13. DAAL MAKHANI



Krydret linser kogt på løg, hvidløg og indiske krydderier tilsat ingefær og koriander.

14. BHINDI



Løgsovs tilsat okra, tomater, frisk chili, ingefær og koriander.

15. CHANNA MASALA



Løgsovs tilsat krydret kikærter, tomater, ingefær og koriander.

16. JALFREZI



Løgsovs tilsat æg, peberfrugt, kikærter, ingefær og koriander.

17. MUGHLAI

Sovs tilberedt på fennikelfrø, honning, kardemomme, mandler og Cashewnødder blandet med karrysovs.

18. KARAHAI



Løgsovs tilsat peberfrugt, tomater, limeblade, ingefær og koriander.

19. VINDALOO



Karrysovs tilsat friske chilier, ingefær og koriander.

20. BIRANI



Stegte ris i lögsovs tilsat peberfrugt, kartofler, ingefær og koriander, serveres med raita.

HOVEDRETTER

Alle hovedretter serveres med ris

Vælg mellem følgende:

Vegetar	85 kr.
Kylling	109 kr.
Lam	119 kr.
Okse	119 kr.
Kongerejer	119 kr.
Laks	129 kr.

1. KEBAB KARAHAI



Hakkede kyllingespjyd, tilberedt på lögsovs tilsat peberfrugt, tomater, limeblade, ingefær og koriander.

2. ALOO CHANA



Kartofler og kikærter tilberedt på lögsovs tilsat ingefær og koriander.

BØRNERETTER

21. MILD BUTTER CHICKEN 69 kr.

Kylling i Cremet tomatsovs tilberedt med smør, mandler, honning og cashwødder.

22. MILD CHICKEN KORMA 69 kr.

Cremet sovs tilberedt på kokosmælk og karrysovs tilsat mandler og kokos.

CHUTNEY

TAMARINCHUTNEY 10 kr.

MANGOCHUTNEY 10 kr.

MYNTECHUTNEY 10 kr.

SYMBOLER

Chili angiver styrken på maden*



Mild



Mellem



Stærk

Bladet angiver om retten er bedst egnet som vegetarisk eller vegansk.



Vegetarisk el. vegansk

*Chilistyrken kan ændres efter ønske.

ORDFORKLARING

Vi benytter os hovedsageligt af to former for sovs i vores madlavning

LØGSOVS

Lavet på olie, løg, vand og indiske krydderier.

KARRYSOVS

Lavet på blendet løg, cashewnødder, mælk, vand og masser af indiske krydderier.

RIS

Vi benytter os af traditionelt ris fra det indiske subkontinent, som du kan kende på deres slankkornede aromatiske form. De er kogt i en blanding af løg, olie og indiske krydderier som giver smagen og den iøjefaldende farve.

TILBEHØR

NAAN HVIDLØGS 25 kr.

NAAN 19 kr.

Vores Naanbrød leveres fra den traditionelle indiske Tandoori ovn i København.

CHAPATI 19 kr.

Chapati er et fladbrød lavet på olie, vand og surdej.

RAITA 20 kr.

Yoghurtblanding bestående af agurk, kikærter, tomater, rødløg og raitakrydderier.

BROCCOLI SALAT 29 kr.

DRIKKEVARER

LEMONADE 49 kr.

COCA COLA 1,5 L 35 kr.

PEPSI MAX 1,5 L 35 kr.

FAXE KONDI 1,5 L 35 kr.

COCA COLA 0,25 L - GLAS FLASKE 19 kr.

PEPSI MAX 0,25 L - GLAS FLASKE 19 kr.

FAXE KONDI 0,25 L - GLAS FLASKE 19 kr.

SAFTEVAND 10 kr.

COBRA ØL 29 kr.

KINGFISHER ØL 29 kr.

ALLERGENER

Vi benytter os af gluten, skaldyr, æg, nødder og mælk i vores madlavning.*

*Kan laves uden allergener efter ønske.

CATERING

Vi har udarbejdet et menuforslag som du kan vælge til en hver lejlighed.

1

- Papadum
- Naan
- En kyllingeret
- En lammeret

119,-
pr. kuvert

Min. 10 personer

2

- Samosa
- Papadum
- Naan
- En vegetarret
- En kyllingeret
- En lammeret
- Broccoli salat

149,-
pr. kuvert

Min. 15 personer

3

- Samosa
- Papadum
- Seekh kebab
- Naan
- En kyllingeret
- En lammeret
- En vegetarret
- Raita
- Broccoli salat

179,-
pr. kuvert

Min. 20 personer