

# INDIA ROYALE MENU

## • STARTER •

### KING PRAWN PAKORA · 75 DKK

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

### MALAI CHICKEN TIKKA · 75 DKK

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

## • VEGETARISK STARTER •

### PAPADAM · 30 DKK

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

### CHILLI PANEER · 89 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.*

### SAMOSA · 69 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.*

### 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.*

### 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*

## • KLASSIKER •

### BUTTER CHICKEN · 149 DKK

Marineret kyllingefilet tilberedt i smør, tomat sauce 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.  
*Chickenfillet cooked in coconut milk and mild curry sauce.*

## • 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.*

### 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*

### HOT & SPICY · 149 DKK

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

## • BØRNEMENU •

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

### NUGGETS OG POMMES FRITES · 49 DKK

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

### MILD BUTTER CHICKEN · 69 DKK

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

### THALI MENU · 199 KR.

BUTTER CHICKEN · LAMB TIKKA MASALA  
TADKA DAL · PALAK PANEER · RIS · RAITA

### VEGETARISK MENU

PALAK PANEER, TADKA DAL ·  
CHANNA MASALA · PAKORA · RIS & RAITA

## • VEGETARISK •

### PALAK PANEER · 129 DKK

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

### ALO 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, tomat sauce og toppes med nøddemix.  
*Cottage cheese prepared in butter, tomato sauce and topped with nut mix*

### 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.*

### CHANNA MASALA 129 KR.

Kikærter tilberedt med kartofler, løg og curry sauce (v)  
*Chickpea cooked with potatoes, onion and curry sauce (v)*

## • 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 & RAITA · 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.*

### PULAO RIS · 29 DKK

Basmati ris.  
*Basmati rice.*

### PLAIN NAAN · 35 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.*

### ROTI · 35 DKK

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

## HAR DU FØDEVAREALLERGI?

Spørg din tjener, så vi kan guide dig sikkert igennem menuen

INDIA  
ROYALE

# DRIKKEVARER

## • DESSERT •

**MANGO IS • 45 DKK**

*Mango ice cream*

**GULAB JAMUN • 45 DKK**

*Indiske æbleskiver i sirup.  
Indian sweet dough bun in syrup.*

## • KAFFE •

**ESPRESSO • 29 DKK**

**AMERICANO • 35 DKK**

**CAPPUCINO • 39 DK**

**CAFE LATTE • 39 DK**

**IRISH COFFEE • 75 DK**

*4cl. Tullamore Whiskey*

### **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.*

### **OM INDIA ROYALE • KORT FORTALT**

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

**SODAVAND • 35 DKK**

*0,33 l. soft drink*

**DANSKVAND • 35 DKK**

*Sparkling water 35 dkk*

**FILTERVAND PR. PERS. • 25 DKK**

*Filterwater.*

**HJEMMELAVET  
INDISK LEMONADE • 45 DKK**

*Homemade Indian lemonade.*

**INDIA  
ROYALE**