

# MENU

## F O R R E T T E R

### **Papadams (2 STK) med mint pickle**

To tynde krydrede, sprøde chips med fire forskellige dips.

*29 DKK*

### **CHICKEN TIKKA (5 STK) med salat og mint pickle**

Benfrie kylling stykker marineret i yogurt, krydderier og bagt i tandooriovn

*89 DKK*

### **FISH PAKORA (5 STK) med salat og mint pickle**

Stegt frisk fisk i tynd velkrydret dej

*79 DKK*

**TANDOORI CHICKEN (4 STK) med  
salat og mint pickle 🌶️🌶️**

Kylling marineret i yogurt og spicy  
masala, servers med salat

*109 DKK*

**SEEKH KEBAB (3 stk) med salat og  
mint pickle 🌶️🌶️**

2 stk. Hakket lammekød, koriander, frisk  
krydret frisk mynte, koriander, ingefær  
og chilli, bagt i tandoor.

*99 DKK*

**ONION PAKORA (5stk) med mint  
pickle 🌶️**

Løgringe stegt i krydret dej.

*59 DKK*

**KING PRAWN PAKORA (5 stk) med  
salat og mint pickle 🌶️**

Kongerejer indbagt i kikærter

*79DKK*

## **VEG SAMOSA (2 STK)**

**med mint pickle** 

Butterdej fyldt med kartofler og ærter

*59 DKK*

## **SAMOSAS CHAT WITH CHANA**

**(2 STK)** 

Vegetarisk samosa med kartofler og krydderier, serveret med kikærter, yogurt og toppes med forskellige krydderier og tamarind pickle.

*79 DKK*

## **CHICKEN MANCHURIYA**



Kylling marineret med hvidløg, ingefær, garam masala, gurkemeje og chilli i tynd velkrydret dej

*89 DKK*

## VEG MANCHURIYA



Blomkål, gulerødder, og Hvidkål hakket marineret med hvidløg, ingefær, garam masala, gurkemeje og chilli i tynd velkrydret dej.

89 DKK

I N D I A   S P I C E   S H I Z Z L E S

## 21. MIX TANDOORI PLATTER ((5 stk Chicken tikka, 3 stk Sheekh kebab, 2 stk Tandoori chicken ) (2 Persons))



Blandet tallerken af seekh kebab, chicken tikka og tandoori chicken, serveret på en rygende varm jern tallerken, med mint pickle

159 DKK

## B Ø R N E M E N U

### **CHICKEN NUGGETS(6 stk)**

Nuggets med pommes frites & Ketchup

*79 DKK*

### **MILD BUTTER CHICKEN med ris**

**(6 stk)** 

Meget mild butter chicken med ris

*85 DKK*

## S A L A T E R

### **INDIA SPICE SALAT**

Friske grøntsager, agurk, cherrytomater, rødløg, grøn peber, gulerødder, hvidkål, chili og lime.

*59 DKK*

### **RAITA**

Yoghurt med agurk, tomater, løg og garneret med friske korianderblade.

*35 DKK*

# K Y L L I N G

## **CHICKEN VINDALOS med ris**



Kyllingefilet, Vindlos krydderi og kartofler marineret i stærke krydderier.

*139 DKK*

## **CHICKEN TIKKA MASALA med ris**



Marineret kyllingefilet tilberedt med tomat, løg og friske krydderier.

*139 DKK*

## **CHICKEN SHAHI KORMA (MILD & SWEET) med ris**

Kyllingefilet tilberedt i safran, krydderier, koriander, løg og tomatsovs.

*139 DKK*

## **CHICKEN CURRY med ris**



Kyllingefilet i karrysovs med friske krydderier.

*139 DKK*

## **SAAG CHICKEN med ris**



Kyllingefilet, spinat og friske krydderier.

*139 DKK*

## **MADRAS CHICKEN med ris**



Kyllingefilet tilberedt i stærke krydderier med kokosmælk.

*139 DKK*

## **GOAN CHICKEN med ris**



Kyllingefilet tilberedt i kokosmælk og mild karrysovs.

*139 DKK*

## **BUTTER CHICKEN (MILD & SWEET)** **med ris**

Marineret kyllingefilet tilberedt i smør, tomatsovs og toppes med nøddemix.

*139 DKK*

## **MANGO CHICKEN (MILD & SWEET)** **med ris**

Kyllingefilet tilberedt i karry og mango.

*139 DKK*

## **HOT AND SPICY CHICKEN ((650 ml))** **med ris**



Kylling marineret med hvidløg, ingefær, garam masala, koriander, nødder, gurkemeje, chilli og yoghurt med løg og tomatsovs.

*139 DKK*



## **61. CHEF SPECIAL CHICKEN HANDI ((650 ml)) med ris**



Hel Kylling marineret med hvidløg, ingefær, garam masala, koriander, kokos, gurkemeje, chilli og yoghurt med løg og tomatsovs

*149 DKK*

L A M

## **LAMB VINDALOS (EXTRA SPICY) med ris**



Marineret lam, Vindlos krydderi og kartofler marineret i stærke krydderier.

*159 DKK*

## **LAMB MADRAS med ris**



Marineret lam tilberedt i stærke krydderier med kokosmælk.

*159 DKK*

## **LAMB TIKKA MASALA med ris**



Marineret lam tilberedt i tomat, løg og friske krydderier.

*159 DKK*

## **SAAG LAMB med ris**



Lam I frisk spinat med løg, tomat, hvidløg, og friske krydderier.

*159 DKK*

## **LAMB CURRY med ris**



En traditionel indiske curry med Lammefilet tilberedt i stærk karrysovs

*159 DKK*

## **HOT AND SPICY LAMB med ris**



Lammefilet marineret med hvidløg, ingefær, garam masala, koriander, nødder, gurkemeje, chilli og yoghurt med løg og tomatsovs

*159 DKK*

## **BUTTER LAMB (MILD & SWEET) med ris**

Marineret Lammefilet tilberedt i smør, flødesovs, tomatsovs og toppes med nøddemix.

*159 DKK*

## **78.CHEF SPECIAL LAMB HANDI med ris**



Lammefilet marineret med hvidløg, ingefær, garam masala, koriander, kokos, gurkemeje, chilli og yoghurt med løg og tomatsovs

*159 DKK*

# V E G E T A R

## **PALEK PANEER med ris**



Hjemmelavet hytteost l spinat, krydret med ingefær, hvidløg, garam masala og krydderier.

*125 DKK*

## **MALAI KOFTA (MILD & SWEET) 0 med ris**

kartoffer og hytteost- dumplings, servers med en krydret i en creamet sovs.

*125 DKK*

## **BAINGAN BHARTA med ris**



Bagt aubergine tilberedt i tomat, løg og friske krydderier.

*125 DKK*

## **BENDI MASALA med ris**



Løgsovs tilsat friske Okra med hvidløg, ingefær og krydderier.

*125 DKK*

## **DAL TADKA med ris**



Gule linser med tomater, løg, ingefær, hvidløg og smør.

*125 DKK*

## **CHANNA MASALA med ris**



Løgsovs tilsat krydret Kikærter med kartofler, løg og sovs.

*125 DKK*

## **PANEER BUTTER MASALA (MILD & SWEET) 0 med ris**

Hjemmelavet hytteost tilberedt i smør, fløde og mandler.

*125 DKK*

## **SHASHI PANEER ((650ml)) med**



Paneer tilberedt med smør, fløde, løg og tomatsauce og toppet med nøddemix

*125 DKK*

## **SPECIAL KADAI PANEER ((650ml)) med ris**



Paneer tilberedt med fløde, peberfrugt, rødløg, koriander og fennikelfrø og løg

og tomat sovs

*135 DKK*

# R E J E R

## **KING PRAWN MADRAS med ris**



Kongerejer tilberedt med tørret kokosnød revet og ristet sammen med karryblade, grøn chilli, og garam.

*149 DKK*

## **KING PRAWN TIKKA MASALA med ris**



Marineret king prawn tilberedt i karrysovs, løg & peberfrugt.

*149 DKK*

# B I R Y A N I & R I S

## **CHICKEN DUM BIRYANI med raita, mirchi-ka-salan, og løg**



Kyllingelår marineret med hvidløg, ingefær, garam masala, gurkemeje, chilli og yoghurt med ris.

*149 DKK*

## **LAMB DUM BIRYANI med raita, mirchi- ka-salan, og løg**



Lammefilet marineret med hvidløg, ingefær, garam masala, gurkemeje, chilli og yoghurt med ris.

*149 DKK*



## **REJER DUM BIRYANI (6 STK ) med raita, mirchi-ka-salan, og løg**



Rejer marineret med hvidløg, ingefær, garam masala, gurkemeje og chilli med yoghurt og Indian spises med saffron ris.

*155 DKK*

## **VEG DUM BIRYANI med raita, mirchi-ka-salan, og løg**



Friske grøntsager marineret med hvidløg, ingefær, garam masala, gurkemeje og chilli med yoghurt og Indian spises med saffron ris.

*139 DKK*

## **JEERA RIS**

Stegte Basmati ris med spidskommen.

*39 DKK*

---

## **EXTRA RIS**

Basmati ris med herbs.

*29 DKK*

## T I L B E H Ø R

### **MINT CHUTNEY**

Yoghurt blandet med mint og krydderier

*12 DKK*

### **MANGO PICKLE**

Mango med spises og vegetabilsk olie

*12 DKK*

### **MIXED VEG PICKLE**

Grøntsager med spises og vegetabilsk  
olie

*12 DKK*

# N A A N B R Ø D

## **PLAIN NAAN**

Frisk indisk brød på, bagt i tandoor  
*35 DKK*

## **BUTTER NAAN**

Frisk indisk brød med smør på, bagt i  
tandoor.  
*39 DKK*

## **GARLIC NAAN**

Frisk indisk brød med hvidløg bagt i  
tandoor.  
*39 DKK*

## **PANEER NAAN**

Frisk indisk brød fyldt med paneer-ost,  
bagt i tandoor.  
*49 DKK*

---

## **ALOO NAAN**

Frisk indisk brød fyldt med krydrede kartofler, bagt i tandoor.

*45 DKK*

## **CHEESE NAAN**

Frisk indisk brød fyldt med ost, bagt i tandoor.

*49 DKK*

## **ROTI**

Frisk indisk brød på, bagt i tandoor.

*29 DKK*

## **ONION KULCHA**

Frisk indisk brød fyldt med grøn chilli og løg bagt i tandoor

*49 DKK*

---

D E S S E R T

**GULAB JAMUN ((3 stk))**

Dej bolle I sukker sirup, klassisk kold  
indisk dessert

*49 DKK*

**REGULAR ICE CREAM**

*49 DKK*