
MENU

F O R R E T T E R

Pappadam

2 stk. tynde og knasende sprøde pandekager af linsemel (letkrydrede store chips). Serveres med dip-trioen mynte-, chili- og mangochutney

55 DKK

Samosa

2 stk. sprøde trekantede klassikere. Tynd samosa-dej på mel fyldt med letkrydret kartoffel- og ærtefyld

79 DKK

Paneer Pakora

8 stk. sprødstegte snacks med paneer-ost vendt i dej af kikærtemel og friteret

79 DKK

Onion Pakora

Twist af de klassiske løgringe – friske saftige løgstykker vendt i en krydret pakora-dej af kikærtemel og friteret til sprøde snacks

79 DKK

Chicken Pakora

6 stk. møre kyllingestykker vendt i krydret pakora-dej af kikærtemel og dybstegt til sprøde snacks

79 DKK

King Prawn Pakoras

6 stk. kæmperejer vendt i en letkrydret dej af kikærtemel og dybstegt til sprøde snacks

85 DKK

G R Ø N T

House Chaat

Eksotisk salatret med kartofler, kikærter, rødløg, peberfrugter og koriander. Strejf af tamarindsauce og Kashmirs special-dip.

Toppes med yoghurt

79 DKK

T A N D O O R I S I Z Z L E R S

Mix Grill Sizzler

Grillmix med tandoori kylling, lam tikka, kæmperejer og kylling tikka vendt i tandoori-masalasovs

170 DKK

Chicken Tikka Sizzler

Møre kyllingestykker langtidsmarineret i en krydret yoghurtmarinade, tilberedt i tandooriovn og kombineret med tandoori-masalasovs

150 DKK

Lamb Tikka Sizzler

Stykker af lammekød i krydret marinade, tilberedt i tandooriovn og kombineret med tandoori-masalasovs

165 DKK

V E G E T A R

Daal Tarka

Traditionel lunende ret med linser og curry piftet med lidt smør på panden. Kan laves laktosefri - *135 DKK*

Rajma Masala

Proteinrig vegetarret med røde kidneybønner i krydret rajma masalasovs – fyldig og letkrydret - *135 DKK*

Butter Chana

Vores buttersauce i vegetarversion med let-krydrede kikærter, rigeligt smør, hjemmelavet tomatbase og en blanding af krydderier - *135 DKK*

Mattar Paneer

En karakterfast, ydmyg og lækker vegetarisk curry-ret med ærter og hjemmelavet paneer-ost - *135 DKK*

Baingan Bhaji

Friske auberginestykker vendt i curry – en klassisk simpel ret fra Punjab med masser af smag - *135 DKK*

Gobi Aloo

Blomkålsbuketter og møre kartoffelstykker simret i krydret curry – en lækker ret hvor de to hovedingredienser komplementerer hinanden - *135 DKK*

Palak Paneer

Nok den mest elskede kombination med spinat og hjemmelavet paneer-ost, begge simret i curry - *135 DKK*

S E A F O O D

King Prawn Masala

Kæmperejer tilberedt i Kashmirs lækre
masalasovs

160 DKK

King Prawn Bhuna

Kæmperejer tilberedt i krydret curry, som
binder retten sammen og gør rejerne
smagfulde

160 DKK

K Y L L I N G

Chicken Tikka Masala

Vores famøse signaturret med langtidsmarinerede kyllingestykker tilberedt i tandoori-ovn, serveret i krydret curry og cremet buttersovs
160 DKK

Curry Chicken

Møre kyllingestykker der har simret i vores klassiske curry med en aromatisk og intens smag fra hjertet af det indiske køkken
150 DKK

Butter Chicken

Møre letkrydrede kyllingestykker i buttersauce med hjemmelavet tomatbase og en blanding af krydderier – cremet, rund og ikke for stærk. En sand klassiker og populært hit
160 DKK

Murgh Chana

Proteinrig og fyldig ret med krydrede kikærter og kyllingestykker tilberedt i curry – en populær kombination fra subkontinentet

150 DKK

Palak Chicken

Saftige kyllingestykker favnet af den krydrede og cremede spinat, begge simret i curry

130 DKK

Chicken Korma

Marinerede kyllingestykker tilberedt i en mild-krydret curry med et strejf af yoghurt for en afbalanceret smagsoplevelse. Kan laves laktosefri

150 DKK

L A M M E K Ø D

Rogan Josh

Populær og klassisk ret med møre lammekødstykker simret i en aromatisk curry lavet af de skønneste krydderier og friskeste råvarer fra kokkens bord

165 DKK

Lamb Korma

Marinerede lammekødstykker tilberedt i en mildkrydret curry med strejf af yoghurt for en afbalanceret smagsoplevelse. Kan laves laktosefri

165 DKK

Palak Gosht

Spinat er elsket i alle dens kombinationer.

Denne lækre ret gemmer på møre lammekødstykker favnet af krydret og cremet spinat, begge simret i curry

165 DKK

Lamb Tikka Masala

Krydret curry og cremet buttersovs går hånd i hånd og skaber vores famøse Kashmir-Masalasovs. Heri bliver marinerede lammekødstykker tilberedt – alt i alt en afrundet og fantastisk smagsoplevelse

165 DKK

Butter Lamb

Krydrede lammekødstykker i buttersauce med hjemmelavet tomatbase og krydderier. En ret der er fyldig, ikke for stærk og lækker i smagen!

165 DKK

B I R Y A N I

Gosht Biryani

Lammekødstykker tilberedt med en aromatisk masala og vendt i basmatiris

160 DKK

Murgh Biryani

Kyllingestykker tilberedt med masala og vendt i basmatiris – en elsket risret fra subkontinentet

160 DKK

B R Ø D & T I L B E H Ø R

Kashmir Pulao

Ekstra portion ris á la Kashmir

39 DKK

Tandoori Roti

Traditionelt fladbrød af stenmalet grahamsmel, bagt i tandoori-ovn

35 DKK

Naan

Sprødt og blødt brød bagt ved høj varme i traditionel tandoori-ovn – et sandt hit til alle retter

35 DKK

Garlic Naan

Naan gjort endnu mere fristende med en omgang knuste hvidløg – lækre og uundgåelige!

37 DKK

Raita

Yoghurtbaseret dip med agurk og tomat
tilsmagt med salt, spidskommen og urter
– går til alle retter

35 DKK

Spicy Pickles

20 DKK

Chutney

Vælg mynte, mango eller chili

15 DKK

Chutney Trio-sæt

Mynte, mango + chili

35 DKK

B Ø R N E M E N U

Nuggets og Pommes Frites

4 stk. nuggets med en håndfuld
pomfritter

75 DKK

D E S S E R T E R

Hjemmelavet Kulfi

Traditionel indisk is lavet på mælk med
mandler, cashew og pistacienødder – en
perfekt afslutning på et krydret måltid

70 DKK

Is med Flødeskum

Klassisk dessert – vaniljeis toppet med
flødeskum og et strejf chokoladesauce

65 DKK