

NAMASTE MENU

• STARTER •

KING PRAWN PAKORA · 89 DKK

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

MALAI CHICKEN TIKKA · 89 DKK

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

TANDOORI PLATTER · 149 DKK

Blandet grilltallerken af kongerejer, chicken tikka og tandoori chicken (indeholder ben).
Mixed grill plate of king prawns, chicken tikka and tandoori chicken (contains bones).

• VEGETARISK STARTER •

PAPADAM · 35 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 · 79 DKK

Grøntsager stegt i velkrydret dej.
Vegetables fried in spicy batter.

SAMOSA CHAAT · 89 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

• KLASSIKERE •

BUTTER CHICKEN · 159 DKK

Marineret kyllingefilet tilberedt i smør, tomatsauce og toppes med nøddemix.
Marinated chicken fillet cooked in butter, tomato sauce and garnished with nut mix.

GOAN CHICKEN · 159 DKK

Kyllingefilet tilberedt i kokosmælk og mild karrysauce.
Chicken fillet cooked in coconut milk and mild curry sauce.

MANGO CHICKEN · 159 DKK

Kyllingefilet tilberedt i karry med mango.
Chicken fillet cooked in curry with mango.

• KYLLING / LAM •

TIKKA MASALA · 159 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 · 159 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 · 159 DKK

Kylling/lammefilet (+10 kr.), spinat og friske krydderier.
Chicken/Lamb fillet (+10 kr.), spinach and fresh spices.

HOT & SPICY · 159 DKK

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

INDIA ROYALE CHEF SPECIAL · 169 DKK

Kylling/lammefilet (+10 kr.) lavet efter kokkens egen opskrift.
Chicken/Lamb (+10 kr.) fillet made by the chef's own recipe.

• BØRNEMENU •

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

NUGGETS OG POMMES FRITES · 69 DKK

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

MILD BUTTER CHICKEN MED RIS · 69 DKK

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

MÅNEDSMENU

3-RETTERS MENU · 299 DKK

Hver måned har vi en ny menu som kokken har sammensat. Spørg venligst din tjener om hvad denne månedsmenu indeholder. DKK 299,- pr. person (min. 2 personer)

• VEGETARISK •

PALAK PANEER · 149 DKK

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

ALO GOBI MATAR · 149 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 · 149 DKK

Hytteost tilberedt i smør, tomatsauce og toppes med nøddemix.
Cottage cheese prepared in butter, tomato sauce and topped with nut mix

TADKA DAL · 149 DKK

Gule linser tilberedt med spidskommen og hvidløg.
Kan laves vegansk.
Yellow lentils cooked with cumin and garlic. Can be made vegan.

AUBERGINE BHARTA · 149 DKK

Aubergine, tilberedt i tomat, løg og friske krydderier.
Kan laves vegansk.
Eggplant, cooked in tomato, onion and fresh spices. Can be made vegan

• 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 · 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.

KASHMIRI PULAO · 39 DKK

Stegte ris med grønne ærter og lyse rosiner, tilsat krydderier.
Fried rice with green peas and light raisins, added spices.

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.

PESHWARI NAAN · 45 DKK

Frisk indisk brød fyldt med, kokos, rosiner, mandler, ost og cashewnødder, bagt i tandoor.
Fresh Indian bread stuffed with coconut, raisins, almonds, cheese and cashew nuts, baked in tandoor.

CHEESE NAAN · 45 DKK

Frisk indisk brød fyldt med paneer ost, bagt i tandoor.
Fresh Indian bread stuffed with cottage cheese, baked in tandoor.

TANDOORI ROTI · 35 DKK

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

NAAN BASKET · 95 DKK

Garlic naan + 1 peshwari naan + 1 tandoori roti.

namaste

DRIKKEVARER

• DESSERT •

MANGO IS · 59 DKK

Mango ice cream

GULAB JAMUN · 59 DKK

Indiske æbleskiver i sirup, serveres med vaniljeis.
Indian sweet dough bun in syrup, served with vanilla ice cream

PISTACIE IS · 59 DKK

Pistachio ice cream.

VANILJE IS · 59 DKK

Vanilla ice cream.

DAGENS KAGE · 69 DKK

Venligst spørg jeres tjener om dagens udvalg.
Please ask your waiter for today's selection of cakes.

• KAFFE •

ESPRESSO / DOUBLE · 25 / 29 DKK

AMERICANO · 35 DKK

CAPPUCINO · 39 DK

CAFE LATTE · 39 DK

HJEMMELAVET INDISK CHAI · 39 DK (15 min.)

ICE COFFEE · 49 DK

IRISH COFFEE · 69 DK

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 •

PEPSI
PEPSI MAX
MIRINDA ORANGE
MIRINDA LEMON
FAXE KONDI
DANSKVAND
· 45 DKK

MINERALVAND · 25 DKK

Mineral water.

HJEMMELAVET INDISK LEMONADE · 45 DKK

Homemade Indian lemonade.

ADELHARDT HYLDEBLOMSTSAFT · 45 DKK

Organic elderflower lemonade.

ADELHARDT APPELSINJUICE · 35 DKK

Organic orange juice.

ADELHARDT ÆBLEJUICE · 35 DKK

Organic apple juice.

namaste