

# TASTING MENUER

Oplev forskellige retter fra hele det indiske køkken, fra forretterne til curry'erne. Menuerne bliver serveret family style.

## CLASSIC MENU <sup>(A)</sup>

### SMÅ RETTER

- Pappadams og Chutneys
- Sabzi Samosa

### STORE RETTER

- Butter Chicken
- Balti Lamb

### BRØD OG EKSTRA

- Basmatiris
- Butter Naan
- Raita

290,- pr. person (minimum 2 personer)

## VEGETAR MENU <sup>(V)</sup> <sup>(A)</sup>

### SMÅ RETTER

- Pappadams og Chutneys
- Sabzi Samosa

### STORE RETTER

- Butter Paneer
- Ghobi Aloo

### BRØD OG EKSTRA

- Basmatiris
- Butter Naan
- Raita

250,- pr. person (minimum 2 personer)

## HVOR STÆRKT SKAL MADEN VÆRE?



## SMÅ RETTER

Maden bliver serveret løbende når det er klar fra køkkenet. På den indiske måde.

**1. PAPPADAMS OG CHUTNEYS** <sup>(V)</sup> <sup>(A)</sup> 60,-  
2 styk stegte, krydrede og sprøde fladbrød lavet af linse- og risemel med forskellige chutneys. Ekstra pappadam +10,-

**2. SABZI SAMOSA** (2 stk.) <sup>(V)</sup> <sup>(A)</sup> 70,-  
Krydrede kartofler og ærter blanding stegt i en sprød hvedemels dej.

**8. CHICKEN PAKORA** <sup>(A)</sup> 75,-  
Dybstegete kyllingestykker i krydret kikærtedej.

**10. PRAWN KOLIWADA** <sup>(A)</sup> <sup>(NYHED)</sup> 90,-  
Dybstegete rejer marineret i hvidløg, ingefær, krydderier, urter, citron, chili og kikærtemel.

**12. TANDOORI CHICKEN** (1 stk.) <sup>(A)</sup> <sup>(NYHED)</sup> 45,-  
Grillet kyllingelår marineret med hvidløg, ingefær, citron, yoghurt, chili og krydderier.

Spørg efter vegansk chutney til små retter



## STORE RETTER

Serveres med basmatiris

### SIZZLER

Tør ret som indeholder løg, peberfrugt, tomat, krydderier, hvidløg og ingefær. Serveres på en varm jernplade.

**21. CHICKEN SIZZLER** <sup>(A)</sup> 175,-  
**22. LAMB SIZZLER** 200,-  
**23. PRAWN SIZZLER** <sup>(A)</sup> 200,-

### SABZI BOMBAY BIRYANI

Risret med løg, tomater, mynte, krydderier, kartofler, cashewnødder, blommefrugt med sten, peberfrugt, smør, hvidløg og ingefær. Hertil raita (let krydret yoghurt).

**35. CHICKEN BIRYANI** <sup>(A)</sup> 215,-  
**36. LAMB BIRYANI** <sup>(A)</sup> 240,-

### BALTI

Tør sovs med løg, tomat, hele chilier, hvidløg, ingefær, hele chilier, knust peber og krydderier.

**46. BALTI CHICKEN** 175,-  
**49. BALTI CHICKEN PALAK (SPINAT)** 175,-  
**50. BALTI LAMB** 200,-  
**53. BALTI LAMB PALAK (SPINAT)** 200,-  
**57. BALTI PRAWN** <sup>(A)</sup> 200,-

### TIKKA MASALA <sup>(NYHED)</sup>

Semi-tør ret med peberfrugt, fløde, blendet cashewnødder, tomater, løg, krydderier, hvidløg og ingefær.

**80. CHICKEN TIKKA MASALA** <sup>(A)</sup> 175,-  
**81. LAMB TIKKA MASALA** <sup>(A)</sup> 200,-

### ACHARI

Sovs af tomat, løg, syltet krydderier, hvidløg og ingefær.

**70. CHICKEN ACHARI** <sup>(A)</sup> 175,-  
**71. LAMB ACHARI** <sup>(A)</sup> 200,-

### CURRY

Sovs af tomat, løg, krydderier, hvidløg og ingefær.

**60. CHICKEN CURRY** 175,-  
**61. LAMB CURRY** 200,-

Vores mad tilberedes med egne krydderiblandinger for at skabe den unikke smag

<sup>(V)</sup> <sup>(A)</sup> \*Kan laves i en børnevenlig udgave

### BUTTER

Prøv vores absolut best-seller

Sovs af smør, tomater, løg, blendet cashewnødder, fløde, krydderier, hvidløg og ingefær.

**95. BUTTER CHICKEN\*** <sup>(A)</sup> 175,-  
**96. BUTTER LAMB\*** <sup>(A)</sup> 200,-

### SHAHI KORMA

Sovs af kardemomme, fennikelfrø, blendet cashewnødder, kokossmør, yoghurt, løg, fløde, krydderier, hvidløg og ingefær.

**75. CHICKEN SHAHI KORMA\*** <sup>(A)</sup> 175,-  
**76. LAMB SHAHI KORMA\*** <sup>(A)</sup> 200,-



## VEGETARISKE

Paneer: frisk, ikke smeltende blød ost på pasteuriseret komælk og eddike.

**104. PALAK PANEER** <sup>(A)</sup> <sup>(V)</sup> 150,-  
Spinat, paneer ost, fløde, krydderier, hvidløg og ingefær.

**105. BUTTER PANEER\*** <sup>(A)</sup> <sup>(V)</sup> 150,-  
Paneer ost i en sovs af smør, tomater, løg, blendet cashewnødder, fløde, krydderier, hvidløg og ingefær.

**106. PANEER TIKKA MASALA** <sup>(A)</sup> <sup>(V)</sup> <sup>(NYHED)</sup> 150,-  
Semi-tør ret med paneer, peberfrugt, fløde, tomater, blendet cashewnødder, løg, krydderier, hvidløg og ingefær.

**111. NAVRATAN KORMA\*** <sup>(A)</sup> <sup>(V)</sup> 150,-  
Blandede grøntsager i en sovs af kardemomme, fennikelfrø, blendet cashewnødder, kokossmør, yoghurt, løg, fløde, krydderier, hvidløg og ingefær.

**112. MALAI KOFTA** <sup>(A)</sup> <sup>(V)</sup> 150,-  
Krydret deller af kartofler, cashewnødder og paneer i en sovs af smør, tomater, kardemomme, fennikelfrø, blendet cashewnødder, kokossmør, yoghurt, løg, fløde, krydderier, hvidløg og ingefær.

**138. SABZI BOMBAY BIRYANI** <sup>(A)</sup> <sup>(V)</sup> 190,-  
Risret med blandede grøntsager, tomater, mynte, krydderier, cashewnødder, blommefrugt med sten, hvidløg og ingefær. Hertil raita (let krydret yoghurt).

## VEGANSKE

**100. GHOBHI ALOO** <sup>(V)</sup> 150,-  
Blomkål med kartofler, løg, tomater, krydderier, hvidløg og ingefær.

**107. CHANA MASALA** <sup>(V)</sup> 150,-  
Kikærter med løg, tomater, sovs, krydderier, hvidløg og ingefær.

**114. ACHARI BAINGAN ALOO** <sup>(A)</sup> <sup>(V)</sup> 150,-  
Aurbergine med kartofler, løg, tomater, syltet krydderier, hvidløg og ingefær.

# COCKTAILS & DRINKS

**GIN & TONIC** 75,-  
Den britiske kur mod malaria. Tonicvand blev oprindeligt blandet op med stoffet kinin, som et forbyggende kur mod malaria. De kære briter tilføjede lidt gin for at nedtone smagen. Angiveligt virkede det.

**WHISKEY, WHISKY, SCOTCH** (6 cl.) 75,-  
En anden britisk indflydelse i Indien. Da whisky først blev introduceret, var den et hit blandt maharajaerne og eliten som en luksuriøs drik fra Vesten. Kort efter bliver whisky et almindeligt syn ved middagsbordet på tværs af subkontinentet, hvilket kan forklare, hvorfor vi taler engelsk på en lidt underholdende måde og altid nikker med hovedet "yes sir".

**MANGO VODKA** 75,-  
Fra Indien med kærlighed.



## BRØD OG EKSTRA

**141. TANDOORI ROTI** <sup>(V)</sup> <sup>(A)</sup> 30,-  
Fladbrød af groft hvedemel - bagt i ovn.

**146. GARLIC NAAN** <sup>(V)</sup> <sup>(A)</sup> 30,-  
Fladbrød lavet af hvedemel med smør og hvidløg - bagt i ovn.

**147. BUTTER NAAN** <sup>(V)</sup> <sup>(A)</sup> 30,-  
Fladbrød lavet af hvedemel med smør - bagt i ovn.

**148. PESHWARI NAAN** <sup>(V)</sup> <sup>(A)</sup> 60,-  
Sød fladbrød lavet af hvedemel med smør, mandler, cashew, pistacie, kokos, rosiner og paneer (hjemmelavet hytteost) - bagt i ovn.

**156. PAPPADAM** <sup>(V)</sup> 8,-  
1 styk krydret, stegt fladbrød lavet af linse- og risemel.

**157. CHUTNEY SÆT** <sup>(V)</sup> <sup>(A)</sup> 40,-  
Assorterede chutneys.

**159. RAITA** <sup>(V)</sup> <sup>(A)</sup> 40,-  
Let krydret yoghurt med agurk, tomat og kartoffel.

**160. MIRCHE** <sup>(V)</sup> 10,-  
Friske chilier.



<sup>(V)</sup> Vegetariske retter <sup>(VG)</sup> Veganske retter

<sup>(A)</sup> Allergi: Spørg betjeningen.

# DRIKKE

## KOLDE DRIKKE

**SODAVAND** 40,-  
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite og dansk vand

**MANGO JUICE** 40,-

**MANGO LASSI** ④ 40,-  
Hjemmelavet yoghurt drink med mango.

## KAFFE/TE

**KAFFE** 35,-  
Friskbrygget sort kaffe.

**TE** 35,-  
Spørg efter udvalg.

**MASALA CHAI** ④ 45,-  
Hjemmelavet indisk te på sort te, mælk og kardemomme.

**BAILEYS CHAI** ④ 55,-  
Chai blandet med Baileys.

## ØL

**COBRA PREMIUM BEER**  
Denne gyldne øl, der både er en pilsner og ale, på 4,8 % er brygget efter en indisk opskrift. Det er en glat øl med mild brus, bløde frugttoner og en smule humle.  
33 cl. / 66 cl. 60,- / 105,-

**KINGFISHER PREMIUM LAGER BEER**  
Denne indiske lager på 4,8% fra Kingfisher er ren og forfriskende med en lys gylden farve og en ren, humleagtig aroma.  
33 cl. / 65 cl. 60,- / 105,-

**BOMBAY BICYCLE**  
IPA på 4,2 % med fuld smag. Sød kiks malt overlejret af fyrre- og grapefrugthumle med en tør, bitter finish.  
33 cl. 60,-

**ALKOHOLFRI ØL**  
33 cl. 60,-

# VIN

## RØDVIN

**300. PURATO, NERO D'AVOLA, SICILIEN, ITALIEN**  
Halvtør, blød og rund med medium fylde, moden og varm frugt. En god all-round vin, men især velegnet til medium stærke retter.

Glas - 15 cl. 60,-  
Flaske - 75 cl. 300,-

**301. TORRE DEL BARONE, PRIMITIVO, PUGLIEN, ITALIEN**  
Varm bouquet af mørk frugt og en fyldig smag af blomme, brombær og med bløde tanniner. Sødme fyldt og velegnet til de stærkere retter.

Flaske - 75 cl. 325,-

**302. DOMINI DEL LEONE, VALPOLICELLA, VENETO, ITALIEN**  
Indsmigrende og elegant duft af rød frugt og diskrete mørke krydderier. En ren og tør vin med klassiske kirsebærpåmindelser. En elegant vin med mange fine nuancer der passer godt til de milde til medium krydret retter.

Flaske - 75 cl. 350,-

## HVIDVIN

**310. ANCIENS TEMPS, COLOMBARD/SAUVIGNON BLANC, GASCogne, FRANKRIG**  
Frisk og lækende hvidvin. Tør med blød afrundet frugt. God all-round vin, bedst til milde retter.

Glas - 15 cl. 60,-  
Flaske - 75 cl. 300,-

**311. TERRA LINDA, VIURA/CHARDONNAY, LA MANCHA, SPANIEN**  
Elegant halvtør vin med masser af fylde og friskhed. Fadlagret med toner af vanilje og moden frugt. En god ledsager til medium stærke retter.

Flaske - 75 cl. 325,-

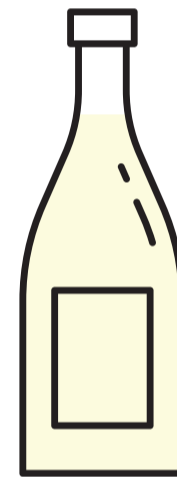
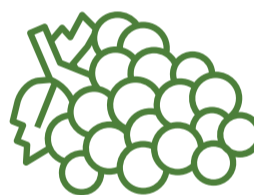
**312. PALE INK, RIESLING - COLUMBIA VALLEY, WASHINGTON STATE, USA**  
Rank og ren Riesling med fine noter af hvide ferskner og mandariner. En diskret sødme gør den meget velegnet til stærk og krydret mad.

Flaske - 75 cl. 350,-



Prøv vores håndbrygget indiske Masala Chai

En aromatisk drik som varmer



**Tandoori Masala**  
Indisk Restaurant

## CATERING

Bestil lækker indisk catering til dit næste selskab eller firmafrokost. Vi sammensætter en menu som imødekommer dine ønsker.

*Velbekomme*

1700



2200

**VESTERBRO**

Halmtorvet 5  
1700 København V

**NØRREBRO**

Nørrebrogade 35  
2200 København N