

TASTING MENUER

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

CLASSIC MENU [Ⓐ]

SMÅ RETTER

- Pappadams og Chutneys
- Sabzi Samosa

STORE RETTER

- Butter Chicken
- Balti Lamb

BRØD OG EKSTRA

- Basmatiris
- Butter Naan
- Raita

310,- pr. person (minimum 2 personer)

VEGETAR MENU ^{Ⓥ Ⓐ}

SMÅ RETTER

- Pappadams og Chutneys
- Sabzi Samosa

STORE RETTER

- Butter Paneer
- Ghobi Aloo

BRØD OG EKSTRA

- Basmatiris
- Butter Naan
- Raita

270,- 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.

- PAPPADAMS OG CHUTNEYS** ^{Ⓥ Ⓐ} 60,-
2 styk stegte, krydrede og sprøde fladbrød lavet af linse- og risemel med forskellige chutneys. Ekstra pappadam +10,-
- SABZI SAMOSA** (2 stk.) ^{Ⓥ Ⓐ} 70,-
Krydrede kartofler og ærter blanding stegt i en sprød hvedemels dej.

- SABZI PAKORA** ^{Ⓥ NYHED} 70,-
Stegt krydret kikærtedej blandet op med kartofler, løg og aubergine.
- CHICKEN PAKORA** [Ⓐ] 75,-
Dybstegete kyllingestykker i krydret kikærtedej.

- PRAWN KOLIWADA** [Ⓐ] 90,-
Dybstegete rejer marineret i hvidløg, ingefær, krydderier, urter, citron, chili og kikærtemel.

Spørg efter vegansk chutney til små retter

STORE RETTER

Serveres med basmatiris

SIZZLER

Ret med løg, peberfrugt, tomat, hvidløg, ingefær og krydderier. Serveres på en varm jernplade. Uden sovs.

- CHICKEN SIZZLER** [Ⓐ] 185,-
- LAMB SIZZLER** 210,-
- PRAWN SIZZLER** [Ⓐ] 210,-

BOMBAY BIRYANI

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

- CHICKEN BOMBAY BIRYANI** [Ⓐ] 225,-
- LAMB BOMBAY BIRYANI** [Ⓐ] 250,-



TIKKA MASALA

Ret med lidt sovs, peberfrugt, fløde, blendet cashewnødder, tomat, løg, krydderier, hvidløg og ingefær.

- CHICKEN TIKKA MASALA** [Ⓐ] 185,-
- LAMB TIKKA MASALA** [Ⓐ] 210,-

ROGAN JOSH CURRY ^{NYHED}

Ret med sovs lavet af løg, tomat, hvidløg, ingefær og krydderier.

- CHICKEN ROGAN JOSH** 185,-
- LAMB ROGAN JOSH** 210,-

BALTI

Ret med lidt sovs lavet af løg, tomat, hele chilier, hvidløg, ingefær, hele chilier, knust peber og krydderier.

- BALTI CHICKEN** 185,-
- BALTI CHICKEN PALAK (SPINAT)** 185,-
- BALTI LAMB** 210,-
- BALTI LAMB PALAK (SPINAT)** 210,-
- BALTI PRAWN** [Ⓐ] 210,-

BUTTER

Vores mest populære ret

Ret med sovs af smør, tomat, løg, blendet cashewnødder, fløde, krydderier, hvidløg og ingefær.

- BUTTER CHICKEN** * [Ⓐ] 185,-
- BUTTER LAMB** * [Ⓐ] 210,-

SHAHI KORMA

Ret med sovs af kardemomme, fennikelfrø, blendet cashewnødder, kokossmør, yoghurt, løg, fløde, krydderier, hvidløg og ingefær.

- CHICKEN SHAHI KORMA** * [Ⓐ] 185,-
- LAMB SHAHI KORMA** * [Ⓐ] 210,-

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

*Kan laves i en børnevenlig udgave

VEGETARISKE

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

- PALAK PANEER** ^{Ⓐ Ⓥ} 160,-
Spinat, paneer ost, fløde, krydderier, hvidløg og ingefær.
- BUTTER PANEER** * ^{Ⓐ Ⓥ} 160,-
Paneer ost i en sovs af smør, tomat, løg, blendet cashewnødder, fløde, krydderier, hvidløg og ingefær.
- PANEER TIKKA MASALA** ^{Ⓐ Ⓥ} 160,-
Semi-tør ret med paneer, peberfrugt, fløde, tomat, blendet cashewnødder, løg, krydderier, hvidløg og ingefær.

- NAVRATAN KORMA** * ^{Ⓐ Ⓥ} 160,-
Peberfrugt, blomkål, gulerød, kartofler, paneer ost i en sovs af kardemomme, fennikelfrø, blendet cashewnødder, kokossmør, yoghurt, løg, fløde, krydderier, hvidløg og ingefær.

- SABZI BOMBAY BIRYANI** ^{Ⓐ Ⓥ} 200,-
Risret med peberfrugt, blomkål, gulerød, kartofler, paneer ost, løg, tomat, mynte, krydderier, cashewnødder, blommebrugt med sten, smør, hvidløg og ingefær. Hertil raita (let krydret yoghurt).

VEGANSKE

- GHOBALI ALOO** [Ⓥ] 160,-
Blomkål med kartofler, løg, tomat, krydderier, hvidløg og ingefær.
- CHANA MASALA** [Ⓥ] 160,-
Kikærter med løg, tomat, sovs, krydderier, hvidløg og ingefær.
- ACHARI BAINGAN ALOO** ^{Ⓐ Ⓥ} 160,-
Aubergine med kartofler, løg, tomat, syltet krydderier, hvidløg og ingefær.

COCKTAILS

GIN & TONIC 80,-
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.

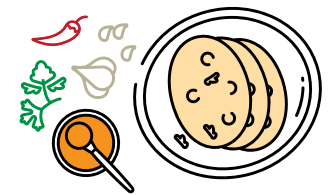
WHISKEY, WHISKY, SCOTCH (6 cl.) 80,-
En anden britisk indflydelse i Indien. Da whisky først blev introduceret, var den et hit blandt maharajaerne og eliten som en luksuriøs drik fra Vesten. Kort efter bliver whisky et almindeligt syn ved middagsbordet på tværs af subkontinentet, hvilket kan forklare, hvorfor vi taler engelsk på en lidt underholdende måde og altid nikker med hovedet "yes sir".

MANGO VODKA 80,-
Fra Indien med kærlighed.



BRØD OG EKSTRA

- TANDOORI ROTI** ^{Ⓥ Ⓐ} 35,-
Fladbrød af groft hvedemel - bagt i ovn.
- GARLIC NAAN** ^{Ⓥ Ⓐ} 35,-
Fladbrød lavet af hvedemel med smør og hvidløg - bagt i ovn.
- BUTTER NAAN** ^{Ⓥ Ⓐ} 35,-
Fladbrød lavet af hvedemel med smør - bagt i ovn.
- PESHWARI NAAN** ^{Ⓥ Ⓐ} 65,-
Sød fladbrød lavet af hvedemel med smør, mandler, cashew, pistacie, kokos, rosiner og paneer (hjemmelavet hytteost) - bagt i ovn.
- PAPPADAM** [Ⓥ] 10,-
1 styk krydret, stegt fladbrød lavet af linse- og risemel.
- CHUTNEY SÆT** ^{Ⓥ Ⓐ} 40,-
Assorterede chutneys.
- RAITA** ^{Ⓥ Ⓐ} 40,-
Let krydret yoghurt med agurk, tomat og kartoffel.
- MIRCHE** [Ⓥ] 10,-
Friske chilier.



[Ⓥ] Vegetariske retter ^{ⓋⓋ} Veganske retter
[Ⓐ] Allergi: Spørg betjeningen.

DRIKKE

KOLDE DRIKKE

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

MANGO FRUGT DRIK 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 50,-
Hjemmelavet indisk te på sort te, mælk, kardemomme og sukker.



ØL

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. 60,-
65 cl. 105,-

BOMBAY BICYCLE
IPA på 4,2% med fuld smag. Sød kiksmalt overlejret af fyrre- og grapefrugthumle med en tør, bitter finish.

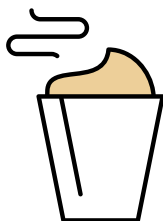
33 cl. 60,-

ALKOHOLFRI ØL 0,0% 60,-
33 cl.



Prøv vores håndbrygget indiske Masala Chai

En aromatisk drik som varmer



VIN

RØDVIN

300. THE WINES OF FRANCIS FORD COPPOLA - PINOT NOIR,
Francis Ford Coppola Winery
USA, Californien, Monterey County
Sødmefuld, saftig, intens og frisk Monterey Pinot Noir af kvalitet fra Coppolas kyndige hænder.

Glas - 15 cl. 85,-
Flaske - 75 cl. 400,-

301. LA CLAVE
Raúl Pérez
Spanien, Castilla y León, Bierzo
En tør, elegant og klassisk Mencia-vin krydret med lidt Syrah og Tempranillo. En udsøgt oplevelse til fans af Nord Rhône.

Flaske - 75 cl. 400,-

302. GAMAY - POUR QUOI PAS (NATURVIN),
Domaine Chasselay
Frankrig, Vin de France
Frutige, lys, let indbydende rødvin, der viser Gamays fremragende bærpræg og sprøde syre. En moderne rødvin i Beaujolais-stilen.

Flaske - 75 cl. 400,-



HVIDVIN

310. RIESLING - HOCHHEIMER - CLASSIC
Wernersches Weingut
Tyskland, Rheingau
Elegant og lækker halvsød Riesling med forfriskende smag og en flot moderat tørhed.

Glas - 15 cl. 85,-
Flaske - 75 cl. 400,-

311. ROOTS - FURMINT (NATURVIN)
Kobal
Slovenien, Stajerska, Haloze
Slovensk halvtør hvidvin med indsmigrende noter af blomster. Smagen er livlig og sprød med noter af pære, citron og nektarin.

Flaske - 75 cl. 400,-

ORANGEVIN

315. MACÉRATION, ORANGE (NATURVIN)
Charles Frey Orange
Frankrig, Alsace
Økologisk let, halvtør, alsidig og saftig orangevin med indbydende dufte af abrikos, appelsin, kamille og litchi.

Flaske - 75 cl. 400,-



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

VESTERBRO

Halmtorvet 5
1700 København V

2200

NØRREBRO

Nørrebrogade 35
2200 København N