

thali tasting plate / 425

velkomst bobler / welcome bubbles

masala fried prawn

Sprøde rejer i panko med salsa og tossed salat // Crispy prawn in panko with salsa and tossed salad //

butter chicken

Tomatflødesauce med honning, smør og cashewnødder
// Chunks of tandoori chicken cooked in aromatic velvet gravy //

daal makhni

Langtidskogte linser og kidneybønner i cremet sauce
// Overnight cooked lentil and kidney beans in creamy sauce //

aloo jeera

Kartofler med spidskommen og urter // Potato with spiced cumin and herbs //

papad cone

Sprød vaffel af papadum // Crispy cone of papadum //

tandoori naan

Indisk brød // Indian bread //

saffron ris // safran rice //

Kardemomme Creme Brulee // Cardamom Creme Brulee

vegetar thali tasting plate / 400

velkomst bobler / welcome bubbles

chickpea kebab

Kikærte-kebab med chutney og salat // Chickpea kebabs with chutney and salad //

daal makhni

Langtidskogte linser og kidneybønner i cremet sauce // Overnight cooked lentil and kidney beans in creamy sauce //

paneer butter masala

hjemmelavet ost i cremet, sød og aromatisk fløjsblød sauce // homemade cheese in creamy, sweet, aromatic velvet gravy //

aloo jeera

Kartofler med spidskommen og urter // Potato with spiced cumin and herbs //

papad cone

Sprød vaffel af papadum // Crispy cone of papadum //

tandoori naan

Indisk brød // Indian bread //

saffron ris // safran rice //

Kardemomme Creme Brulee // Cardamom Creme Brulee //

RASOI

STARTERS

oliven/olives - 40 dkk

Blandede oliven som appetizer
// Mixed olives as appetizer //

papadums - 85 dkk

Krydrede masala chips med hjemmelavede chutneys
// Spiced masala chips with home made chutneys //

home made samosa - 100 dkk

Den berømte indiske snack
// The famous indian snack //

vegetar pakora - 85 dkk

Grøntsager vendt i kikærtemel og friteret
Serveres med sprød indisk salat
// Vegetables turned into chickpea flour and deep-fried. Served with crunchy salad //

masala fried prawn - 100 dkk

Sprøde rejer i panko serveret med tomat salsa, ærte-chutney og sprød salat
// Prawn in panko served with tomato salsa, green pea chutney and salad //

punjabi chicken pakora - 95 dkk

Kyllingestykker vendt i kikærtemel og friteret.
Serveres med sprød salat
// Chicken pieces turned into chickpea flour and deepfried. Served with crunchy salad //

chickpea kebab - 95 dkk

Kikærte-kebab med chutney og salat
// Chickpea kebabs with chutney and salad //

chicken hariyali tikka - 100 dkk

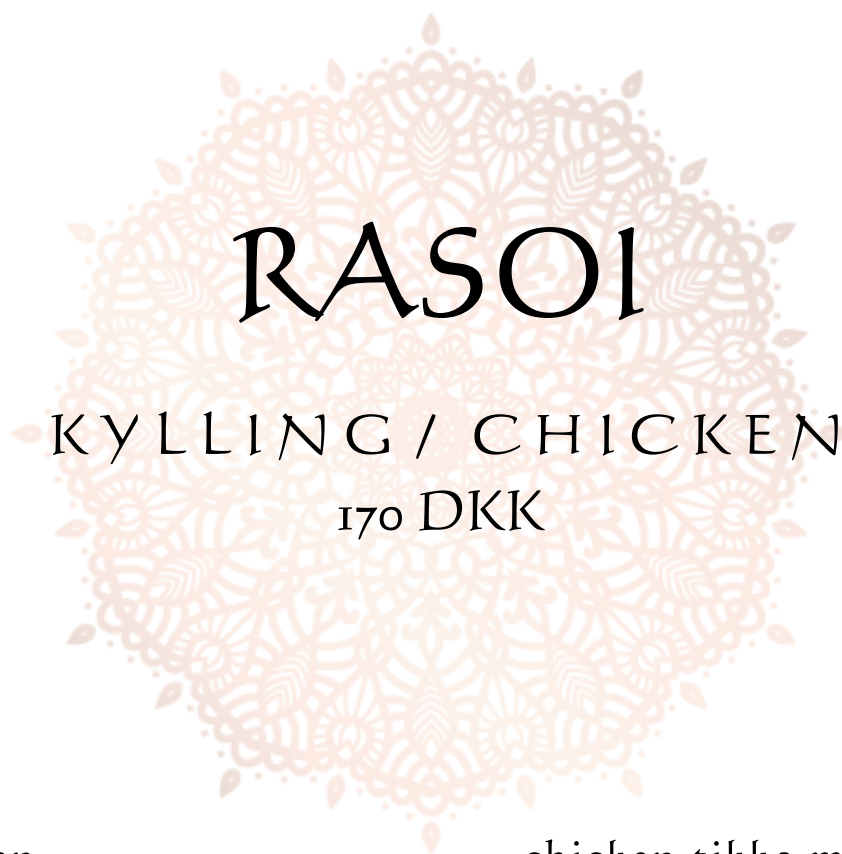
Kylling tilberedt i tandoor og marineret med krydderurter Serveret med tomat-chutney og salat
// Chicken from tandoor, marinated with herbs. Served with tomato chutney and salad //

crispy masala potato chips 85 dkk

Sprøde, krydrede kartoffelskiver med grøn - og rød chutney
// Crispy, spiced potato slices with green - and red chutney //

tomato and dhaniya ka shorba 85 dkk

Tomatsuppe med koriander, serveret med baby naan
// Tomato soup with coriander, served with baby naan //



RASOI

KYLLING / CHICKEN

170 DKK

butter chicken

Kyllingestykker i tomatflødesauce med honning, smør og cashewnødder
// Chunks of tandoori chicken tikka cooked in aromatic velvet gravy //

chicken tikka masala

Kyllingestykker med løg og peberfrugt i tomat masala curry
// Chicken chunks with onion and bell peppers in tomato masala gravy //

chicken madras - stærk/spicy

Marineret og tilberedt med sennepsfrø, kokosmælk, knust kokos, knust rød chili samt karry blade
// Marinated and prepared with mustard seeds, coconutmilk, crushed red chili and curry leaves //

kesari chicken korma

Marinerede kyllingestykker i cremet sauce med saffran, mandler og hele krydderier
// Marinated chunks of chicken in a creamy sauce with saffron, almonds and whole spices //

murgh methi malai

Kyllingestrimler tilberedt i fløde med friske bukkehorns blade
// Shredded chicken cooked with fresh fenugreek leaves and cream //

chicken biryani 190,-

Vores berømte indiske risret med kylling
// Famous indian rice dish with chicken //

chicken chettinad - stærk/spicy

En kyllinge curry lavet efter chettinad køkkenets traditioner
// Chicken curry made with roasted chettinad spices //

kadhai murgh - stærk/spicy

Kyllinge stykker med hele koriander og rød chili
// Cubes of chicken flavoured with whole coriander and red chili //

RASOI

LAM / LAMB / 190 DKK

lamb spinach

Krydrede lammestykker i spinat curry
// Tender chunks of lamb in spinach gravy //

lamb rogan josh

Lammestykker i tomatmasala, anisfrø og chili
// Tender chunks of lamb cooked in brown onion gravy //

lamb karahi

Krydret curry med løg og peberfrugt
// Tender chunks of lamb in spicy semi-dry aromatic gravy with onion and bell pepper //

lamb vindaloo

Slow cooked lammestykker med ingefær og krydret vindaloo paste i en mørk brun curry
// Slow cooked lamb chunks with ginger and spicy vindaloo paste in dark brown curry //

lal maans

Lam tilberedt i rød chili paste, løg, tomat og indiske traditionelle krydderier
// Lamb cooked in paste of red chili, onions, tomatoes and indian spices //

SIZZLING GRILL / 225 DKK

zafrani tandoori chicken

Kyllingelår marineret i safran-yoghurt og tilberedt i tandoor.
Serveres med sprøde grillede grøntsager og mint chutney.
// Chicken legs marinated with saffron yoghurt, made in tandoor. Served with crunchy grilled vegetables along with mint chutney //

tandoori chicken - stærk / spicy

Kyllingelår marineret i yoghurt og indiske krydderier, tilberedt i tandoor.
// Chicken leg marinated with yoghurt and spices //

lamb chops (+ 25 dkk)

Grillede lammekroner marineret i masala, serveres med sprøde, grillede grøntsager og sennepsfrø-krydret kartoffelmos og mint chutney.
// Lamb chops marinated in tandoori masala, mustard seed-spiced mashed potatoes on the side. Served with grilled crunchy vegetables along with mint chutney //

tandoori mix grill (+ 50 dkk)

Smagfuldt mix af grillet lam, kylling og tiger-rejer med sprøde grillede grøntsager samt mint chutney.
// Tasteful mix of lamb, chicken and prawn, served with crunchy grilled vegetables and mint chutney //



RASOI

FISK / SEAFOOD

190DKK

tandoori fish

Marineret hellefisk på bund af sennepsfrø-krydret kartoffelmos, toppet med tomatsalsa
// Marinated halibut served with mustardseed-spiced mashed potato topped with tomato salsa //

masala fried fish

Let krydret marineret hvid fisk med indiske kartoffel kroetter, sprød salat og hjemmelavet tomat-chutney
// Slightly spicy marinated white fish served with indian potato croquette, crispy salad and home made tomato chutney //

tandoori prawn chermoula

Marinerede rejer i frisk grønt og sprøde grillede grøntsager
// Marinated prawns in yoghurt with fresh greens, served with crunchy grilled vegetables //

prawn vindaloo - stærk / spicy

Reje-delikatesse krydret i ægte Goa stil
// Prawn delicacy flavored with goanese spices //



RASOI

VEGETAR/VEGETARIAN

150 DKK

daal e rasoi - stærk / spicy

Langtidskogte linser, sorte linser og kidney
bønner
// Overnight cooked lentils, black lentils and
kidney beans //

paneer butter masala

Hjemmelavet ost i cremet, sød og aromatisk fløjsblød
sauce
// Home made cheese in creamy, sweet aromatic velvet
gravy //

daal tadka - stærk / spicy

Gule linser kogt med spidskommen og hvidløg
// Yellow lentils tempered with cumin seeds
and garlic //

palak paneer

Hjemmelavet ost i spinat curry
// Home made cheese in spinach curry //

mixed vegetables

Årstidens friske grøntsager tilberedt i masala
curry
// Garden green fresh vegetables cooked in
masala curry //

tofu butter masala - 165 dkk

Hjemmelavet tofu i cremet, sød og aromatisk fløjsblød
sauce
// Home made tofu in creamy, sweet aromatic gravy //

butter vegetables

Årstidens grøntsager i cremet, sød og
aromatisk fløjsblød sauce
// Seasonal mixed vegetables in creamy, sweet
aromatic gravy //

tofu palak - 165 dkk

Hjemmelavet tofu i spinat
// Home made tofu in spinach gravy //



RASOI

SIDES

saffron rice / 45

Basmatiris med safran

// Basmatirice with saffron //

matar pilau / 50

Stegte ris med grønne ærter og hele krydderier, toppet med ristet løg

// Fried rice with green peas and whole spices, topped with fried onion //

naan /50

Friskbagt naan med sesam

// Freshly baked naan with sesame //

garlic naan /50

Friskbagt naan med hvidløg

// Freshly baked naan with garlic //

tandoori roti /50

Friskbagt fladbrød af grahamsmel

// Freshly baked flatbread of graham flour //

raita / 45

Krydret yoghurt med agurk og chaat masala

// Yoghurt with cucumber and chaat masala //

rasoi salad / 45

Frisk sprød salat mixet med hjemmelavet dressing

// Fresh crunchy salad mixed with home made dressing //

chutneys / 45

Sæsonens chutneys

// Seasons taste of chutneys //

Onion , Chilli and lime salat/50

RASOI

- COCKTAILS -

Bonanto Spritz - "A Touch of Cherry" 125,-
Bonanto Aperitivo, prosecco & danskvand

Mojito - "Refreshing & Delicious" 125,-
Angostura Reserva Rum, lime, mint & club soda

Indian Dreams - "Exotic Passion" 125,-
Disaronno Velvet, Zubrowka Biala & coconut water

Lady Mango - "Sweet & Smooth" 125,-
Angostura Reserva Rum, lime juice & mango

Bramble - "Dark & Crisp" 125,-
Greenall's Gin, lemon juice & crème de mûre

The Godfather - "Rich & Smooth" 125,-
Disaronno Originale & The Flaming Pig

Dark & Stormy 125,-

Mocktails - Homemade 100,-
Uden alkohol/Without alcohol

- GIN & TONICS -

Premium London Dry Gin 100,-
Greenall's Gin & Tonic

Mediterranen Passion 110,-
Homemade Lemonade & Greenall's Gin

Pink Perfection 115,-
Greenall's Wildberry Gin & Aromatic Tonic Water

Oriental Night 130,-
Opuhr Gin & Tonic

Mediterranean G&T 130,-
Gin Mare & SEVENTEEN Tonic

Gin Mare **Capri** & SEVENTEEN Tonic 150,-