

thali tasting plate / 425

velkomst bobler // welcome bubbles //

masala fried prawn

Sprøde rejer med panko, salsa og sprød salat // Crispy prawn in panko with salsa and crispy salad //

butter chicken

Tomatfløde-curry 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 //

Safran ris // Saffron 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 gravy //

paneer butter masala

Hjemmelavet ost i cremet, sød og aromatisk fløjsblød curry // 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 //

Safran ris // Saffron rice //

Kardemomme Creme Brulee // Cardamom Creme Brulee //



starters

oliven/olives - 40 dkk

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

home made samosa - 100 dkk

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

masala fried prawn - 100 dkk

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

vegetar pakora - 85 dkk

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

crispy masala potato chips 85 dkk

Sprøde, krydrede kartoffelskiver med hjemmelavede chutneys
// Crispy, spiced potato slices with homemade chutneys //

papadums - 85 dkk

Krydrede masala chips med hjemmelavede chutneys
// Spiced masala chips with homemade chutneys //

chickpea kebab - 95 dkk

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

tomato and dhaniya ka shorba 85 dkk

Tomatsuppe med koriander og friskbagt baby naan
// Tomato soup with coriander and freshly baked baby naan //

chicken hariyali tikka - 100 dkk

Kylling marineret med krydderurter tilberedt i tandoor. Tomat chutney og salat
// Chicken from tandoor, marinated with herbs. Tomato chutney and salad //

punjabi chicken pakora - 95 dkk

Kyllingestykker vendt i kikærtemel og friteret, sprød indisk salat
// Chicken pieces turned into chickpea flour and deep fried, with crunchy salad //

kylling // chicken // 170 dkk

butter chicken

Kendt for sin lækre intense smag og bløde tekstur, samt den harmoniske balance mellem krydderier og den rige, cremede tomatfløde-sauce

// Known for its delicious intense taste and soft texture, as well as the harmonious balance between spices and the rich, creamy tomato cream sauce //

chicken madras

En velsmagende og stærk sydindisk ret, der er kendt for sin dybe smag og intense kryddring. Marineret og tilberedt med sennepsfrø, kokosmælk, knust kokos, knust rød chili samt karry blade

// A tasty and spicy south Indian dish known for its deep flavor and intense spicing. Marinated and prepared with mustard seeds, coconut milk, crushed coconut, crushed red chili and curry leaves //

kadhai murgh

En lækker og stærk krydret nordindisk kyllingeret med hele koriander og rød chili

// A delicious and strong spicy North Indian chicken dish with whole coriander and red chilli //

murgh methi malai

Kendt for sin delikate balance mellem krydderier, friske bukkehornsblade og den rigdom, der kommer fra fløde

// Known for its delicate balance of spices, fresh fenugreek leaves and the richness that comes from cream //

chicken tikka masala

Populær indisk ret kendt for sin lækre kombination af kyllingestykker med løg og peberfrugt i en rig, krydret tomat masala

// Popular Indian dish known for its delicious combination of chicken pieces with onions and peppers in a rich, spicy tomato masala //

kesari chicken korma

Denne ret er kendt for sin delikate og rige smag, velegnet til dem, der foretrækker en blidere krydret oplevelse. Marinerede kyllingestykker i mild cremet curry med mandler og krydderier

// This dish is known for its delicate and rich taste, suitable for those who prefer a milder spicy experience. Marinated chicken pieces in mild creamy curry with almonds and spices //

chicken biryani / 190 dkk

Vores berømte indiske risret med kylling

// Famous indian rice dish with chicken //

chicken chettinad

Stærk krydret kyllinge curry lavet efter chettinad køkkenets traditioner med kompleks blanding af krydderier og intens smag

// Strong spicy chicken curry made according to the traditions of Chettinad cuisine with a complex mixture of spices and intense taste //

lam // lamb // 190 dkk

lamb spinach

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

lal maans

En traditionel ret fra Rajasthan som er kendt for sin krydrede og meget stærke smag. Lammestykker tilberedt i rød chili paste, tørrede kashmir chili, løg, tomat og traditionelle indiske krydderier

// Lal maans is a traditional dish from Rajasthan which is known for its very spicy and strong taste. Lamb pieces cooked in red chili paste, dried kashmir chili, onion, tomato and traditional Indian spices //

lamb rogan josh

Lammestykker i tomatmasala, anisfrø og chili. // Tender chunks of lamb in tomato masala, ani seed and chili //

lamb vindaloo

Lamb Vindaloo er en stærk krydret indisk ret med rødder i Goan-køkkenet. Den er kendt for sin stærke smag og kombination af krydderier, ingefær og mørt slow cooked lammekød.

//Lamb Vindaloo is a strong spicy Indian dish with roots in Goan cuisine. It is known for its strong taste and the combination of spices, ginger and tender slow cooked lamb meat //

lamb karahi

Velsmagende krydret lammecurry med løg og peberfrugt der stammer fra det pakistanske og nordindiske køkken

// Tasty spicy lamb curry with onions and peppers that originates from Pakistani and North Indian cuisine //

sizzling grill

zafrani tandoori chicken / 225 dkk

Kylling marineret i mild yoghurt og tilberedt i tandoor, med sprøde grillede grøntsager og mint chutney

// Chicken marinated with yoghurt, made in tandoor, crunchy grilled vegetables and mint chutney //

tandoori chicken / 225 dkk

Kylling marineret i stærk krydret yoghurt og tandoori masala, tilberedt i tandoor

// Chicken marinated in very spicy yoghurt and tandoori masala, made in tandoor //

lamb chops / 250 dkk

Grillede lammekroner marineret i masala, sennepsfrø- krydret kartoffelmos. Serveres med sprøde, grillede grøntsager 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 / 275 dkk

Smagfuldt mix af grillet lamb chops, kylling og tiger-rejer med sprøde grillede grøntsager samt mint chutney

// Tasteful mix of lamb chops, chicken and prawns, served with crunchy grilled vegetables and mint chutney //

fisk // seafood // 190 dkk

tandoori fish

Marineret hellefisk med 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, indiske kartoffel-kroketter, sprød salat og hjemmelavet tomat-chutney
// Slightly spicy marinated white fish, indian potato croquette, crispy salad and homemade 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

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

vegetar // vegi // 150 dkk

daal e rasoi

Langtidskogte, stærkt krydrede knækkede kikærter, sorte urad linser og kidney bønner
// Overnight cooked strong spiced gram lentils, black urad and kidney beans //

daal tadka

Nord Indisk specialitet. Arhar daal i stærkt krydret kombination med spidskommen og hvidløg.
Kendt for sin enkelhed, næringsværdig og hjertevarmende smag
// North Indian specialty. Arhar daal in highly spicy combination with cumin and garlic.
Known for its simplicity, nutritious and heart-warming taste //

mixed vegetables

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

butter vegetables

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

paneer butter masala

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

palak paneer

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

tofu butter masala / 165 dkk

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

tofu palak / 165 dkk

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



tilbehør // sides //

saffron rice / 45

Basmati ris med safran

// Basmati rice with saffron //

tandoori roti / 50

Friskbagt fladbrød af grahamsmel

// Freshly baked flatbread of graham flour //

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 //

raita / 45

Krydret yoghurt med agurk, chaat masala og granatæblekerner

// Yoghurt with cucumber, chaat masala and pomegranate //

naan / 50

Friskbagt naan med nigella frø og penslet med smør

// Freshly baked naan with nigel seeds and brushed with butter //

rasoi salad / 45

Frisk sprød salat mixet med hjemmelavet chili-kokos chutney

// Fresh crunchy salad mixed with home made chili-coconut chutney //

garlic naan / 50

Friskbagt naan med hvidløg og penslet med smør

// Freshly baked naan with garlic and brushed butter //

chutneys / 45

Sæsonens chutneys

// Seasons taste of chutneys //

green salad / 50

Onion, cucumber, tomato, fresh chili and lime



Tilbehør er ikke inkluderet i hovedretterne.

Venligst informer vores tjenere på forhånd, hvis der ønskes vegansk, vegetar eller der er andre diæter / allergener før du bestiller.

Det er muligt at tilberede retten vegansk.

Ved allergener, spørg tjeneren.

Ikke EU firmakort pålægges kortudstederens gebyr.

Our main dishes do not contain the side orders.

We kindly ask you to inform our waiters in advance about vegan, vegetarian and/or any special diet when giving the order.

Possible to prepare in vegan version.

By allergens please ask the waiter.

All business credit cards and non-EU citizen credit cards are subject to issuers fee.

Cocktails / 110

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

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

Indian Dreams - "Exotic Passion"
Disaronno Velvet, Vodka & coconut water

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

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

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

Gin & Tonics / 100

Premium London Dry Gin
Greenall's Gin & Tonic

Pink Perfection
Greenall's Wildberry Gin & Aromatic Tonic Water

Oriental Night
Ophir Gin & Tonic

Mediterranean G&T
Gin Mare & 1724 Tonic

Alkoholfrie Cocktails / 100

Take Some Thyme Off
Thyme & Lemon, lime juice, ginger beer

Very Berry
Raspberry, Strawberry & Buchu, tonic

Vanila Passion
Passionfruit & Milky Oolong, vanilla, sparkling water

Basil Smash
Basil & Timur Berry Pepper, lemon juice, alkoholfri gin



drikkevarer / beverage

COCA COLA - COLA ZERO

Lille - small 45 // Stor - large 75 //

EBELTOFT GÅRDBRYGGERI / 45

Hindbærbrus // Raspberry soda //
Ingefær-citronbrus // Ginger-lemon soda //
Lime-myntebrus // Lime-mint soda //
Rabarberbrus // Rhubarb soda //
Siciliansk appelsinbrus // Sicilian orange soda //
Siciliansk citron // Sicilian lemon soda //

MANGO LASSI / 55

Hjemmelavet mango lassi // Homemade mango lassi //

MANGO JUICE / 50

Mango Juice

RASOI LEMONADE / 75

Jordbær eller lemon // Strawberry or lemon //

RASOI STILL WATER / 25

RASOI SPARKLING WATER / 50

FEVER TREE GINGER BEER / 45

No alcohol

øl / beer / draft

KING FISHER FADØL // DRAFT BEER

Lille - small 50 // Stor - large 80 //

øl / IPA / bottle

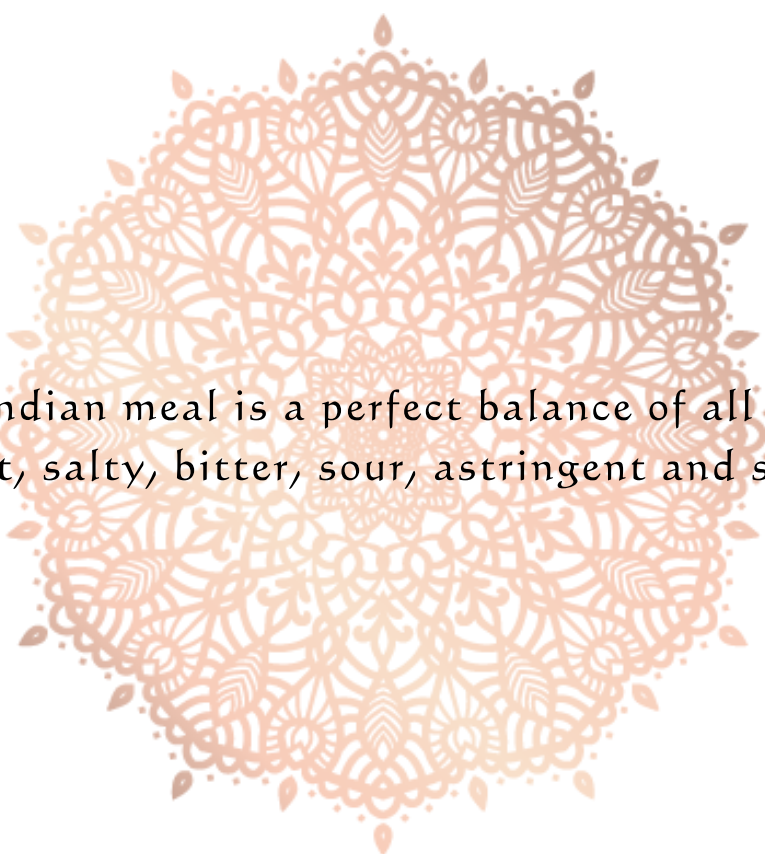
BOMBAY BICYCLE IPA 33 cl / 60

CRABBIES GINGER BEER 33 cl / 60

SEASON BEER 33 cl / 60

DON'T WORRY BROWN ALE - NON ALCOHOL 33 cl / 60

No alcohol - Svaneke Bryghus



A proper Indian meal is a perfect balance of all 6 flavours:
sweet, salty, bitter, sour, astringent and spicy.