



**VELKOMMEN TIL**  
**INDIAN FLAVOURS**

**ÅBENT ALLE UGENS DAGE**  
**16.00-23.00**

**DINER TRANSPORTABLE**  
**SELSKABSARRANGEMENTER**  
**MODTAGES**  
**OP TIL 150 PERSONER**  
**INDTIL KL. 02.00**

**BORDBESTILLING PÅ**  
**TLF. XX XX XX XX**

# HUSETS VINE

	1/1 fl.	1/2 fl.
<b>150. Rosario Estate, Cabernet Sauvignon, Chile . . . .</b>	<b>138,00</b>	<b>85,00</b>
<i>Vinen fremstår med en flot rød farve, smagen er harmonisk med Cabernet Sauvignons fine struktur og gode fylde, afsluttet af den modne, frugtrige bouquet.</i>		
<b>151. Rosario Estate, Sauvignon Blanc, Chile . . . . .</b>	<b>138,00</b>	<b>85,00</b>
<i>Vinen har en klar, lys farve med grønne reflekser, smagen er tør med megen frugt, afsluttet af Sauvignon Blanc-druens karakterfulde, frugtrige bouquet.</i>		



## RØDVINE

	1/1 fl.	1/2 fl.
<b>153. Bellingham, Cabernet Sauvignon / Merlot, Sydafrika...</b>	<b>149,00</b>	
<i>Smagen er medium fyldig med moden varm frugt og bløde tanniner der er flot integreret. En vin med kraft og blødhed i forening.</i>		
<b>154. Pago de Cirsus, Single Vineyard, Spanien.....</b>	<b>154,00</b>	
<i>Smagen er fyldig, uden at blive tung. Frisk og frugtfyldt, blå og røde bær i harmoni.</i>		
<b>155. Fabiano, Valpolicella Classico DOC, Italien.....</b>	<b>165,00</b>	<b>88,00</b>
<i>Smagen er tør med dejlig frugt og en harmonisk frugtrig bouquet.</i>		
<b>156. Viña Tarapacá, Reserva, Cabernet Sauvignon, Chile.....</b>	<b>185,00</b>	<b>98,00</b>
<i>Smagen er blød og fyldig med masser af typiske mørke modne solbær og en god intensitet.</i>		
<b>157. Bellingham, Shiraz Splash Viognier, Sydafrika.....</b>	<b>195,00</b>	
<i>Smagen er fyldig med stor frugtkoncentration og perfekt balancerede bløde tanniner. En lang eftersmag giver stor nydelse.</i>		
<b>158. Don Cristobal, Cristobal Oak Reserve, Malbec, Argentina.....</b>	<b>225,00</b>	
<i>Smagen er voldsom og kompleks med tobak og vanille fra fadlagringen i skøn harmoni med den rene kraftfulde frugt.</i>		
<b>159. Peter Lehmann, Barossa Valley, Shiraz, Australien.....</b>	<b>245,00</b>	
<i>I smagen opleves en meget fyldig og blød vin. Der er en anelse sødme fra den modne frugt som er flot balanceret af de fine tanniner.</i>		
<b>160. Domaine de Panisse, Châteauneuf-du-Pape, Tradition.....</b>	<b>245,00</b>	
<i>Smagen er velbalanceret med saftig rød frugt og en god kølig eftersmag.</i>		

## MOUSSERENDE

	1/1 fl.	1/2 fl.
<b>161. Extremarium Cava Brut, Mont-Marcal.....</b>	<b>169,00</b>	
<i>Smagen er tør, fint afbalanceret med vedholdende "perler" - eftersmagen er forfriskende frugtfyldt.</i>		
<b>162. Charles Mignon, Brut, Champagne 1. Cru.....</b>	<b>395,00</b>	
<i>Smagen er behagelig fyldig med en vedholdende fin "mousse".</i>		

## HVIDVINE

	1/1 fl.	1/2 fl.
<b>261. Bellingham, Chardonnay/Sémillon, Sydafrika</b> .....	<b>149,00</b>	
<i>Smagen er sprød og livlig med en blanding af citrus og let krydrede toner. En frisk vin der giver lyst til lidt mere.</i>		
<b>262. Albert Seltz, Riesling, Frankrig</b> .....	<b>175,00</b>	<b>98,00</b>
<i>Smagen er ren med typisk riesling karakter. Lang frugtfyldt eftersmag.</i>		
<b>263. Fabiano, Soave Classico DOC, Italien</b> .....	<b>165,00</b>	<b>88,00</b>
<i>Vinen har en strågylden farve med grønne reflekser, smagen er tør, forfriskende og elegant.</i>		
<b>264. Viña Tarapacá, Reserva, Chardonnay - Special</b> .....	<b>185,00</b>	
<i>Vinen har en klar lys farve med grønne reflekser. Smagen er behagelig tør med dejlig frugt, bouquet'en aromatisk liflig.</i>		
<b>265. Chablis, "Le Carré De César", Château De Maligny</b> .....	<b>245,00</b>	
<i>Smagen er karakterfuld, velafbalanceret med fine nuancer og en dejlig "blomstrende" bouquet.</i>		

## ROSÉVINE

	1/1 fl.	1/2 fl.
<b>363. Casal Mendes, Portugal</b> .....	<b>138,00</b>	<b>85,00</b>
<i>Duften er intens med aroma fra ananas og banan. En god balance mellem den friske frugt og den lette sødme. En lille smule mousserende stil giver en god friskhed i vinen.</i>		
<b>364. Viña Tarapacá, Rosé, Cabernet Sauvignon, Chile</b> .....	<b>149,00</b>	
<i>Vinen har en flot rosé farve med laksefarvede reflekser - smagen er liflig, forfriskende med dejlig frugt.</i>		
<b>365. Peter Lehmann, Weighbridge, Rose, Australien</b> .....	<b>165,00</b>	
<i>Smagen er medium fyldig med en flot balanceret sødme og friskplukkede sommerbær.</i>		

## ALKOHOLFRIE VINE

<b>470. Rotlack</b> .....	<b>70,00</b>
<b>471. Weisslack</b> .....	<b>70,00</b>

# MÅNEDENS VIN

1/1 fl.

1/2 fl.

**300. Bellingham Pinotage dash Petit Verdot .....** 168,00

*Imponerende flot lilla i glasset. Duften er tæt med brombær og blåbær i perfekt symfoni. I munden opleves vinen fyldig med silkebløde tanniner og en god balance mellem fadlagringen og den modne frugt.*



## COGNAC & LIKØRER - 2 CL

580.	Bailey's .....	30,00
581.	Kahlua .....	30,00
582.	Drambuie .....	30,00
583.	Grand Marnier .....	30,00
584.	Cointreau .....	30,00
585.	Remy Martin Cognac .....	35,00
586.	Camus Cognac VSOP / Courvoisier .....	30,00
587.	Martell Cognac Cordon Bleu .....	45,00
588.	Renault Carte Noire .....	40,00

## HEDVINE

589.	Martini - 5 cl .....	25,00
590.	Dry Martini - ekstra tør Martini og 2 cl Gin .....	40,00
591.	Portvin - 5 cl .....	35,00
592.	Sherry - 5 cl .....	35,00
593.	Dubonnet - 5 cl .....	25,00

## SPIRITUS - 2 CL

594.	Whisky .....	30,00
595.	Luksus Whisky .....	40,00
596.	Bacardi Rhum .....	30,00
597.	Vodka .....	30,00
598.	Campari .....	30,00
599.	Tequila .....	30,00

## CHAMPAGNE & MOUSSERENDE

220.	"R" de Ruinart Brut .....	325,00
------	---------------------------	--------

# INDIAN FLAVOURS

SAMMENSATTE MENUER

DE KAN ÆNDRES EFTER DERES SPECIELLE ØNSKER

## MENU A KR. 149,-

Papadam  
Dips  
Soup  
Nan  
Tandoori chicken  
Chicken/lamb curry  
Rice  
Ice Dream

MIN. 2 KVERTER

## MENU B KR. 119,-

Papadam  
Dips  
Soup  
Butter chicken  
Rice & Nan  
Ice Dream

MIN. 2 KVERTER

## MENU C KR. 185,-

Papadam  
Dips  
SAMMENSÆT FRA  
HELE MENUEN:  
Forret  
Hovedret  
Dessert

Rice & Nan  
MIN. 2 KVERTER

## MENU D KR. 159,-

Papadam  
Dips  
King Prawn Pakora  
Chicken/Lamb Korma  
Rice & Nan  
Raita  
Mango Ice

MIN. 2 KVERTER

## MENU E KR. 199,-

Papadam  
Dips  
Channa Chat  
Lamb Tikka  
King Prawn Masala  
Vegetar Mix  
Matar Paneer  
Rice & Nan  
Kulfi (dessert)

MIN. 2 KVERTER

## MENU F KR. 159,-

Papadam  
Dips  
Tandoori Chicken  
Beef Curry  
Spinach Allo  
Raita  
Rice & Nan

MIN. 2 KVERTER

## MENU G KR. 109,-

Papadam  
Dips  
Soup  
Vegetar hovedret  
(fra menuen)  
Rice & Nan  
Kulfi (dessert)

MIN. 2 KVERTER

## MENU H INDIEN THALI KR. 170,-

Papadam  
Dips  
Tomato Soup  
Mix Vegetar  
Lamb Spinach  
Butter Chicken  
Tandoori Chicken  
Rice & Nan  
Raita og is

MIN. 2 KVERTER

# FORRETTER

1. **Papadum:** .....25,-  
*Store let krydrede chips af kikærtemel med dip ( 3stk.)*
2. **Samosa:** .....39,-  
*Friturestegt indbagt buttedeje med fyld af let krydret kartofler og ærter, serveres med salat til.*
3. **Chicken pakora:** .....39,-  
*Tandoori kylligestykke vendt i kikærtemel, friturestegt*
4. **Onion Bhaji:** .....35,-  
*Løg med kryderet kikærtemel (dybstegt)*
5. **Channa Chat:** .....40,-  
*Kikærter, kartofler, løg, agurker, tomater og citronsaft med special huset kryderi Blandes i yoghurt.(serveres koldt)*
6. **Chicken Chat:** .....45,-  
*Kyllingestykker, kartofler, løg, tomater, peberfrugter og citronsaft krydret (serveres koldt)*
7. **Shrimp Chat:** .....55,-  
*Rejer, kartofler, løg, agurk, tomater, citronsaft og special huset kryderi blanding med salat ( serveres koldt)*
8. **King prawn Pakora:** .....59,-  
*Kina rejer dybstegt i krydret kikærtemel*
9. **Tandoori Chicken:** .....45,-  
*Kylling marineret i yoghurt, tilsat tandoori krydderi og stegt i ovnen*

# SUPPER

12. **Tomat soup:** .....39,-  
*Hjemmelavet krydret tomatsuppe. Serveres med lidt nanbrød til.*
13. **Dal soup:** .....39,-  
*Linse suppe. Serveres med lidt nanbrød til.*
14. **Chicken soup:** .....45,-  
*Kyllingesuppe lidt krydret med kyllingkød stykker. Serveres med lidt nanbrød til.*

# VEGETAR RETTER

20. **Tarka dal:** .....85,-  
*Kogte gule linser med stegte hvidløg*
21. **Channa Masala:** .....85,-
22. **Aloo Zeera:** .....85,-
23. **Aloo Ghobi:** .....85,-  
*Kartofler og blomkål med løg og tomater*
24. **Malay kofta:** .....89,-  
*Bl. grønsager boller med*
25. **Bhindi Masala:** .....89,-  
*Stegte okra med løg, tomater og krydderier*
26. **Palak Paneer** .....89,-  
*Spinat med hjemmelavet ost*
27. **Matar Paneer** .....89,-  
*Ærter med hjemmelavet ost*
28. **Mix Vegetable:** .....89,-  
*Sæsonens grønsager tilberedt med krydderurter*

Alle retter serveres med ris, nan brød og med mint chutney til  
Giv venligst besked om, hvor stærk du ønsker din mad: A: Mild B: Medium C: Stærk

# KYLLING

30. **Chicken Curry:** .....115,-  
*Kylling i karry sovs let krydret*
31. **Chicken khara Masala:** .....115,-  
*Krydret kyllingestykker i en pikant sovs med peberfrugt og ingefær*
32. **Chicken Channa:** .....115,-  
*Krydret kyllingestykker med kikærter i karrysovs*
33. **Chicken Creamy:** .....115,-  
*Krydrede kyllingestykker med karry i flødesovs.*
34. **Butter Chicken:** .....115,-  
*Tandoori chicken tilberedt med mandler, rosiner og smør i tomatsovs.*
35. **Chicken Shahi Korma:** .....115,-  
*Krydrede kyllingestykker tilberedt med karry, mandler og safran i flødesovs.*
36. **Tawa Chicken:** .....115,-  
*Kyllingebryst tilberedt med løg, tomater, peberfrugt, hvidløg og frisk grøn chili.*
37. **Chicken Tikka masala:** .....120,-  
*Tandoori kyllingestykker tilberedt med friske tomater, løg og peberfrugt i karrysovs.*
38. **Chicken Madrasi** .....120,-  
*Kyllingestykker uden ben tilberedt i madraskarry sovs*
39. **Chicken Spinach:** .....115,-  
*Krydrede kyllingestykker tilberedt i karrysovs og spinat*
40. **Chicken Jalpharezi:** .....120,-  
*Kyllingestykker tilberedt på panden med peberfrugter*
41. **Chicken Vindaloo:** .....120,-  
*Kylling tilberedt i meget stærk krydret sovs med rød chili*
42. **Chicken special:** .....120,-  
*Huset egne special ret, lavet på gamle indisk original opskrift*

Alle retter serveres med ris, nan brød og med mint chutney til  
Giv venligst besked om, hvor stærk du ønsker din mad: A: Mild B: Medium C: Stærk

# LAMMEKØD

45. **Lamb curry:** .....120,-  
*Krydret lammekød tilberedt i en letkrydret karrysovs.*
46. **Lamb do Piazza:** .....120,-  
*Krydret lammekød marineret og tilberedt i en let krydret karrysovs med løg*
47. **Lamb Spinach:** .....120,-  
*Krydret lammekød tilberedt i karrysovs og spinat*
48. **Lamb Channa:** .....120,-  
*Lammekød med kikærter tilberedt i en let krydret karrysovs.*
49. **Lamb Khara Masala:** .....120,-  
*Krydret lammekød i en pikant sovs med peberfrugt og ingefær*
50. **Lamb Roghan josh** .....120,-  
*Krydret lammekød i karrysovs med yoghurt, mandler, rosiner og safran*
51. **Lamb Butter:** .....125,-  
*Krydret lammekød med rosiner og mandler i karry og tomatsovs, tilsat tandoori krydderi*
52. **Lamb Shahi Korma:** .....125,-  
*Krydret lammekød tilberedt med karry, mandler og safran i flødesovs*
53. **Lamb Tikka Masala:** .....125,-  
*Lammekød uden ben marineret i krydret yoghurt tilberedt i ovn og tilberedt derefter i masala (speceial krydret blanding af løg og tomat )*
54. **Lamb special:** .....125,-
55. **Lamb Vindaloo** .....125,-

Alle retter serveres med ris, nan brød og med mint chutney til  
Giv venligst besked om, hvor stærk du ønsker din mad: A: Mild B: Medium C: Stærk

# OKSEKØD

60. **Beef Curry:** .....129,-  
*Oksekød tilberedt i karry*
61. **Beef Spinach:** .....129,-  
*Oksekød i karry med spinat tilsat kryderier*
62. **Beef Vindaloo:** .....129,-  
*Oksekød tilberedt i meget stærk kryderi og rød chilli*
63. **Beef Tikka Masala:** .....135,-  
*Tandoori oksekød (uden ben) med krydret sauce*
64. **Kebab Masala:** .....129,-  
*Hakket oksekødskebab – serveret med tomat og krydret sauce*
65. **Beef Khara Masala** .....129,-  
*Oksekød tilberedt med tomater, peberfrugt og løg i en krydret sauce*
66. **Beef Korma:** .....129,-  
*Krydret oksekød tilberedt med karry, mandler og safran i flødesauce*
67. **Beef Jalpharezi:** .....135,-
68. **Beef Special** .....135,-  
*Oksekød tilberedt på kokkens egen opskrift*

Alle retter serveres med ris, nan brød og med mint chutney til  
Giv venligst besked om, hvor stærk du ønsker din mad: A: Mild B: Medium C: Stærk

# FISKERETTER

71. **Fish Masala:** .....129,-  
*Laks i tomatsauce, hvidløg, tomater og grøn peberfrugt*
72. **Shrimp Curry:** .....129,-  
*Rejer i krydret sauce*
73. **King Prawn Creamy:** .....135,-
74. **King Prawn Bhuna:** .....135,-  
*Kinarejer med løg, tomater og krydret sauce*
75. **Butter Prawn** .....135,-  
*Kinarejer i tomatsauce, mandler og smør*

Alle retter serveres med ris og nan brød med mint chutney til

# BIRYANI

78. **Vegetarian Biryani:** .....129,-  
*Risblanding med grøntsager og krydderier*
79. **Chicken Biryani:** .....135,-  
*Tandoori kyllingekød med basmati risblanding*
80. **Lamb Biryani:** .....135,-  
*Lammelød med krydret risblanding*
81. **Beef Beryani:** .....135,-  
*Oksekød med krydret risblanding*
82. **Shrimp Biryani:** .....135,-  
*Rejer med krydret risblanding*
83. **Shahee Biryani** .....135,-  
*Krydret risblanding med lam, kylling og rejer*

Alle biryani serveres med raita, mint chutney, pickle og salat til  
Giv venligst besked om, hvor stærk du ønsker din mad: A: Mild B: Medium C: Stærk

## RIS

84. **Plain Rice:** .....15,-  
*Kogte basmati ris*
85. **Rice Pulao:** .....19,-  
*Stegte basmati ris ( let krydret)*
86. **Channa Pulao:** .....24,-  
*Kikærter i stegte basmati ris*

## BRØD

87. **Nan:** .....19,-  
*Ovnbagt hvedebrød*  
**Galic Nan:** .....21,-  
*Nanbrød med hvidløg*
88. **Badami Nan:** .....21,-  
*Nanbrød med mandler*
89. **Chappathi:** .....15,-  
*Tyndt varmt brød lavet af chappathi mel (specielt mel)*
90. **Paratha:** .....19,-  
*Tyndt brød stegte med smør*

## TILBEHØR

91. **Raita:** .....5,-  
*Yoghurt dressing med agurker, tomater og kartofler*
92. **Pickles:** .....15,-  
*Syltede stærke grøntsager og chili*
93. **Mango Chutney:** .....9,-  
*Krydret mango chutney*
94. **Mix Salat** .....25,-  
*Iceberg/kina salat, tomater, agurker majs m.m.*

## BØRNERETTER

97. **Børne Menu Fisk:** .....59,-  
*Fiskefilet med pommes frites, ris, salat og remoulade*
98. **Børne Menu Kylling:** .....59,-  
*Kyllingekyletter med pomme frites*
99. **Pommes frites:** .....30,-

Giv venligst besked om, hvor stærk du ønsker din mad: A: Mild B: Medium C: Stærk

# DESSERTER

105. **Ras Malai:** .....35,-  
*Kogte mælke dessert med skummetmælks pulver*
106. **Ghulab Jaman:** .....35,-  
*Brune kager laet af mel og hjemmelavet ost ( meget søde)*
107. **Kulfi:** .....35,-  
*Hjemmelavet is af kogt mælk med nødder*
108. **Gajar halva:** .....40,-  
*Tilberedt af sammenkogte gulerødder, mælk og mandler*
109. **Gold Apple Cake:** .....40,-  
*Æblekage*
110. **Cheese Cake:** .....45,-  
*Oste kage*
111. **Mango Ice Cream:** .....40,-  
*Mango is*
112. **Mixed Ice Cream:** .....35,-  
*Regnbue-is*
113. **Ice Cream:** .....35,-  
*Vælg selv din is-dessert med pistacie, regnbue-is, vanilla eller jordbær*

# TANDOORI SPECIALTIES

115. **Tandoori Chicken** .....145,-  
*Kylling marineret i yoghurt – tilsat specielt tandoori krydderi bl. i og stegte i ovn*
116. **Chicken Tikka:** .....145,-  
*Tandoori kyllingkød - krydret*
117. **Lamb Tikka:** .....145,-  
*Tandoori lammekød - krydret*
118. **Tandoori Mixed Grill:** .....149,-  
*Tandoori Chicken, lam tikka, chicken tikka*
119. **Seekh Kebab:** .....140,-  
*Hakket oksekødskebab med krydderier – stegt i ovn*

Alle retter serveres med ris, nan brød, salat og med mint chutney til  
Giv venligst besked om, hvor stærk du ønsker din mad: A: Mild B: Medium C: Stærk

# ØL/VAND/ DIVERSE

Fadøl 25 cl: .....	25,-
Fadøl 40 cl: .....	39,-
Fadøl 70 cl: .....	62,-
Classic fadøl 25 cl: .....	28,-
Classic fadøl 40 cl: .....	42,-
Classic fadøl 70 cl: .....	65,-
Lukus øl 33 cl: .....	30,-
Sodavand 25 cl: .....	20,-
Sodavand 40 cl .....	28,-
Kaffe pr. kop: .....	15,-
Irish Coffee: .....	38,-
Juice 25 cl: .....	18,-
Juice 50 cl: .....	34,-
Kildevand/postevand 50 cl: .....	20,-
1 glas mælk: .....	10,-
Mango Lassi stor: .....	35,-
Lassi sød/saltet stor: .....	30,-
Indian chayee: .....	20,-
Lemon/grøn te: .....	15,-
Gammel Dansk Bitter: .....	20,-
Aalborg Taffel Aquavit: .....	20,-