

thali tasting plate / 390

kalmi kebab

saftigt kyllingelår marineret i en rig og cremet blanding af indiske krydderier
/ juicy chicken thigh marinated in a rich and creamy blend of indian spices /

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 /

lamb tikka masala

møre lammekødsstykker i krydret og cremet marinade med løg og peberfrugter
/ tender pieces of lamb in a spicy and creamy marinade with onion and bell peppers /

papadum, tandoori naan & saffron rice

crunchy salad with chili/coconut dressing

raita

krydret yoghurt med agurk, ristet spidskommen og granatæblekerner
/ spiced yogurt with cucumber, roasted cumin and pomegranate seeds /

ghulab jamun

klassisk sød dessert med kardemomme og vanilieis, toppet med pistacie
/ classic sweet dessert with cardamom and vanilla ice cream & pistacie /

vegi thali tasting plate / 390

stuffed mushroom

grillede svampe i marinade af yoghurt og tandoori masala med fyld af spinat og ost
/ grilled mushroom in yoghurt and tandoori masala marinated stuffed with spinach and cheese /

daal tadka

arhar daal i stærkt krydret kombination med spidskommen og hvidløg.
Nordindisk specialitet.
/ north Indian speciality. Arhar daal in spicy combination with cumin and garlic.

paneer butter masala

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

aloo hara piaz

krydrede kartofler stegt med friske forårsløg og aromatiske indiske krydderier
/ spicy potatoes fried with fresh spring onion and aromatic indian spices /

papadum, tandoori naan & saffron rice

crunchy salad with chili/coconut dressing

raita

krydret yoghurt med agurk, ristet spidskommen og granatæblekerner
/ spiced yogurt with cucumber, roasted cumin and pomegranate seeds /

ghulab jamun

klassisk sød dessert med kardemomme og vanilje is, toppet med pistacie
/ classic sweet dessert with cardamom and vanilla ice cream & pistacie /



Rasoi experience thali tasting plate / 500

lamb chops

grillede lammekrøner marineret i masala og sennepsfrø-krydret kartoffelmos
/ lamb chops marinated in tandoori masala and mustard spiced mashed potatoes /

sheek kebab

saftige marinerede lammekødsruller / juicy pieces of marinated minced lamb rolls /

paneer tikka

grillede tern af hjemmelavet paneer, marineret i yoghurt, citronsaft og aromatiske krydderier / grilled cubes of indian paneer marinated in yogurt, lemon juice and aromatic spices /

lamb vindaloo HOT

mørt lam i en stærk, syrlig curry med ingefær og ristede indiske krydderier / tender lamb in a hot, tangy curry with ginger and roasted Indian spices /

chicken tikka masala

kyllingestykker med løg og peberfrugt i en rig, krydret tomat masala / chicken pieces with onions and peppers in a rich, spicy tomato masala /

daal tadka

Arhar daal i stærkt krydret kombination med spidskommen og hvidløg / Arhar daal in highly spicy combination with cumin and garlic /

matar pilau

stegte ris med grønne ærter, let krydret, toppet med ristet løg / fried rice with green peas lightly spiced, topped with fried onion /

raita

krydret yoghurt med agurk, ristet spidskommen og granatæblekerner / spiced yogurt with cucumber, roasted cumin and pomegranate seeds /

naan

riskbagt naan med nigella frø / freshly baked naan with nigella seeds /

hjemmesyltede grøntsager, kinaradise, rødbede og radiser / house-pickled vegetables, daikon, beetroot and radishes /

dagens kage eller is / cake of the day or ice cream

starters

home made samosa chaat / 110

den berømte indiske vegetar snack
/ the famous indian veggie snack /

pakora / 95

kartofler og spinat og friteret, chutney og sprød salat
/ potatoe and spinack mixed in chickpea flour and deep-fried,
served with chutney and crunchy salad /

crispy masala potato chips / 85

sprøde, krydrede kartoffelskiver med hjemmelavede chutneys
/ crispy, spiced potato slices with homemade chutneys /

papadums / 90

tynde sprøde linsechips - let krydret med
4 hjemmelavede chutneys
/ thin crispy lentil chips - lightly seasoned with
4 homemade chutneys /

kalmi kebab / 100

saftigt kyllingelår marineret i en rig og cremet blanding
af indiske krydderier
/ juicy chicken thigh marinated in a rich and creamy blend
of indian spices /

stuffed mushroom / 100

grillede svampe i marinade af yoghurt og tandoori masala med
fyld af spinat og ost
/ grilled mushroom in yoghurt and tandoori masala marinate
stuffed with spinach and cheese /

masala fried tiger prawns / 100

sprøde tigerrejer i panko serveret med tomat- og mintchutney med salat
/ crispy marinated tigerprawn in panko served with tomato & mint
chutney with salad /

lamb sheek kebab / 100

saftige marinerede lammekødsruller, crunchy salat og chutney
/ juicy pieces of marinated minced lambrolls, crunchy salad and chutney /

chicken nuggets / 125

hjemmelavede kyllingenuggets & crispy masala potato chips
/ home made nuggets & crispy masala potato chips /

crispy saffron daal croquette / 95

pankofriteret safranris og daal kugler, serveres med frisk salat af agurk,
tomat og rødløg med chaat masala
/panko-fried saffron rice and daal croquette with fresh salad of cucumber,
tomato and red onion with chaat masala /

spiced chicken soup / 100

lækker stærk kombination af pulled chicken, hvidløg, ingefær, peberfrugt,
blomkål, gulerod, grøn chili, soya, broccoli, æg
/ delicious strong combination of pulled chicken, garlic, ginger, bell
peppers, cauliflower, carrot, green chili, soya, egg /

starters for sharing

vegi bites / 300

malai broccoli
rajistani cauliflower
stuffed mushrooms
tandoori bhutta (corn)
served with salad and chutneys

masala moments / 300

pakoraa
lamb sheek kebab
masala tiger prawns
homemade chicken nuggets
served with salad and chutneys

taste of india / 325

crispy saffron daal croquette
kalmi kebab
lamb sheek kebab
stuffed mushroom
served with salad and chutneys

sides

safron rice / 45

basmati ris med safran / basmati rice with saffron /

matar pilau / 50

stegte ris med grønne ærter, let krydret, toppet med ristet løg
/ fried rice with green peas lightly spiced, topped with fried onion /

naan / 50 - garlic naan / 50 - aloo naan / 60

friskbagt naan med nigella frø, hvidløg eller kartoffel
penslet med smør
/ freshly baked naan with nigella seeds, garlic or potato
brushed with butter /

tandoori roti / 50

friskbagt fladbrød af grahamsmel
/ freshly baked flatbread of graham flour /

raita / 45

krydret yoghurt med agurk, ristet spidskommen og granatæblekerner
/ yoghurt with cucumber, toasted cumin and pomegranate /

rasoi salad / 50

frisk sprød salat mixet med hjemmelavet chili-kokos chutney
/ fresh crunchy salad mixed with home made chili-coconut chutney /

green salad / 50

løg, agurk, tomat, frisk grøn chili og lime
/ onion, cucumber, tomato, fresh chili and lime /

chopped green chili / 20

chutneys / 75

sæsonens chutneys / seasons taste of chutneys /

chicken

butter chicken / 170

lækker intens smag af den harmoniske balance mellem krydderier og den rige, cremede tomatfløde-sauce samt cashewnødder
/ delicious intense taste, as the harmonious balance between spices and the rich, creamy tomato sauce and cashewnuts /

chicken coconut curry / 170

cremet, smagfuld kylling i krydret kokosnødsauce
/ creamy, flavorful chicken in a spiced coconut sauce /

karahi murgh - hot / 170

lækker og stærk krydret nordindisk kyllingeret med hele koriander, rød chili, grøn peber og løg
/ delicious and strong spicy North Indian chicken dish with whole coriander, red chili, green bellpepper and onion /

chicken tikka masala / 170

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 /

chicken korma / 170

marinerede kyllingestykker i mild cremet curry med mandler og krydderier, kendt for sin delikate og rige smag
/ marinated chicken pieces in mild creamy curry with almonds and spices, known for its delicate and rich taste /

chicken biryani / 190 (mild or spicy)

smagfuld risret med saftige kyllingestykker, basmatiris og varme indiske krydderier og urter
/ a flavorful rice dish with juicy chicken pieces, basmati rice and warm indian spices and herbs /

chicken chettinad - hot / 170

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 /

lamb

lamb spinach / 195

krydrede lammestykker i spinat curry / tender chunks of lamb in spinach gravy /

lal maans - hot / 195

traditionel ret fra Rajasthan som er kendt for sin krydrede og meget stærke smag, med lammestykker tilberedt i rød chili paste, tørrede Kashmir chili, tomat og traditionelle indiske krydderier
/ lal maans is a traditional dish from Rajasthan which is known for its very spicy and strong taste, with lamb pieces cooked in red chili paste, dried Kashmir chili, tomato and traditional indian spices /

lamb shank / 295



langtidsbraiseret lammeskank i varme krydderier på kartoffelmos med grillede sprøde grøntsager
slow-braised lamb shank with warm spices, served on mashed potatoes with crispy grilled vegetables /

lamb vindaloo - hot / 195

møre stykker lammekød i en intens aromatisk vindaloo curry med eddike, ingefær og ristede indiske krydderier
/ tender pieces of lamb in an intensely aromatic vindaloo curry with vinegar, ginger, and toasted Indian spices /

butter lamb / 195

møre stykker lammekød tilberedt i en cremet tomat-smørsauce, fløde og aromatiske krydderier og cashewnødder
/ tender pieces of lamb cooked in a creamy tomato-butter sauce, cream and aromatic spices and cashewnuts /

lamb biryani / 205

krydret risret med møre lammekødsstykker, basmatiris og varme indiske krydderier og urter
/ spiced rice dish with tender pieces of lamb, basmati rice and warm indian spices and herbs /

grill

rajisthani kebab / 225

kylling marineret i traditionelle Rajasthan krydderier, toppet med cheddar & mozzarella ost, sauterede grøntsager og mint chutney
/ chicken marinated in traditional Rajasthan spices, ginger, pickles topped with cheddar & mozzarella cheese, sauteed vegetables and mint chutney

tandoori chicken / 225

kylling marineret i stærk krydret yoghurt og tandoori masala
/ chicken marinated in spicy yoghurt and tandoori masala /

lamb chops / 280

grillede lammekrøner marineret i masala, sennepsfrø-krydret kartoffelmos, sprøde, grillede grøntsager og mint chutney
/ lamb chops marinated in tandoori masala, mustard seed-spiced mashed potatoes, sauteed crunchy vegetables along with mint chutney /

tandoori mix grill / 310

smagfuldt mix af grillet lamb chops, kylling, lamb sheek kebab og tigerrejer, sprøde grillede grøntsager, mint chutney
/ tasteful mix of lamb chops, chicken, lamb sheek kebab and tigerprawns, with crunchy grilled vegetables and mint chutney /

vegetarian

daal e rasoi / 150

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

daal tadka / 150

arhar daal i stærkt krydret kombination med spidskommen og hvidløg, kendt for sin enkelthed, næringsværdig og hjertevarmende smag. Nordindisk specialitet.
/ north Indian speciality. Arhar daal in highly spicy combination with cumin and garlic, known for its simplicity, nutritious and heart-warming taste /

baingan bharta / 150



flammegrillet og røgfylt aubergine-bharta, langtidssimret med tomater, løg, ingefær
/ flame-grilled and smoky eggplant bharta, slow-simmered with tomatoes, onions, and ginger /

chettinad katha / 140

rig, cremet sauce med jackfruit lavet på ristede krydderier, sort peber, knust kokosnød, kokosmælk og langtidstørret Kashmir chili
/ rich, creamy jackfruit sauce made with roasted spices, black pepper, crushed coconut, coconut milk, and slow-dried Kashmiri chili /

butter vegetables / 150

kartofler, blomkål, broccoli, gulerødder og peberfrugter i cremet, sød og aromatisk curry
/ potatoes, cauliflower, broccoli, carrots and bell peppers in a creamy, sweet aromatic gravy /

vegi biryani / 150 (mild or spicy)

smagfuld risret med basmatiris, grøntsager og varme indiske krydderier og urter
/ a flavorful rice dish with basmati rice, vegetables and warm indian spices and herbs /

paneer butter masala / 155

hjemmelavet indisk ost i cremet, sød og aromatisk fløjlsblød curry / home made indian cheese in creamy, sweet aromatic velvet gravy /

tofu butter masala / 165

hjemmelavet tofu i sød og aromatisk curry / home made tofu in creamy, sweet aromatic gravy /

tofu palak / 165

hjemmelavet tofu i spinat curry / home made tofu in spinach gravy /

seafood

tandoori grilled salmon / 200



saftig laksefilet marineret i en aromatisk traditionel masala. Serveres med sennepsfrø-krydret kartoffelmos
/ tender salmon fillet marinated in an aromatic traditional masala. Served with mustard seed mashed potatoes /

fish curry / 190

marineret torsk i aromatisk curry med tomat, kokosmælk og klassiske indiske krydderier
/ marinated cod in an aromatic curry sauce with tomato, coconut milk and classic indian spices /

tandoori prawn chermoula / 190

urtemarinerede tigerrejer i frisk grønt og sprøde grillede grøntsager
/ marinated tigerprawns with fresh greens, served with crunchy grilled vegetables /

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 nogle retter vegansk.

Ved allergener, spørg tjeneren.

Alle vores retter kan indeholde spor af nødder

Ikke EU og firmakort pålægges kortudstederens gebyr.

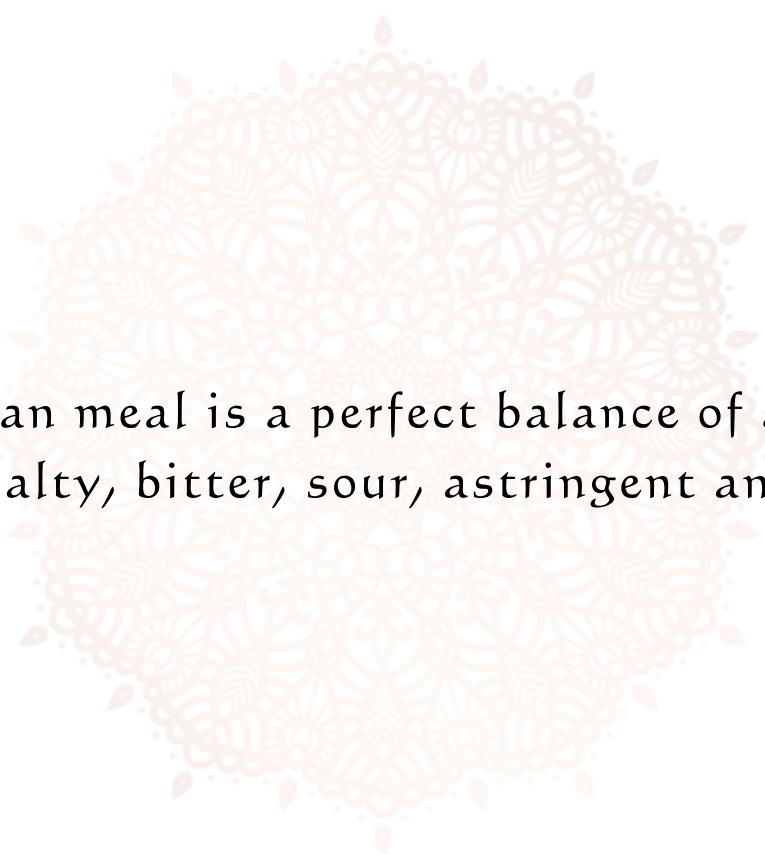
Our main dishes do not contain the side orders.

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.



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