

thali tasting plate / 375

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

safran ris / saffron rice /

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 vanilleis / classic sweet dessert with cardamom and vanilla ice cream /

vegetar thali tasting plate / 350

paneer sesame kebab

hjemmelavet paneer kebab med kartoffel og peberfrugt, trillet i sesam / homemade paneer kebab with potato and bell pepper, rolled in sesame /

daal makhni

langtidskogte linser og kidneybønner i cremet sauce / overnight cooked lentil and kidney beans in creamy gravy /

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, aromatiske indiske krydderier og et strejf af chili
/ spicy potatoes fried with fresh spring onions, aromatic indian spices and a touch of chili /

papadum

tandoori naan

safran ris / saffron rice /

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 / classic sweet dessert with cardamom and vanilla ice cream /

starters

oliven / olives / 45
middelhavs oliven
/ mediterranean olives /

home made samosa / 100
den berømte indiske vegetar snack
/ the famous indian veggie snack /

onion bhaji / 85
løgringe vendt i kikærtemel og friteret, chutney og sprød salat
/ onion Bahji 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 / 85
tynde sprøde linsechips - let krydret med hjemmelavede chutneys
/ thin crispy lentil chips - lightly seasoned with
homemade chutneys /

kalmi kebab / 90
saftigt kyllingelår marineret i en rig og cremet blanding
af indiske krydderier
/ juicy chicken leg marinated in a rich and creamy blend
of indian spices /

masala fried prawn / 100
sprøde rejer i panko serveret med tomat- og mint-chutney og
sprød salat
/ light spicy marinated prawn in panko served with tomato &
mint chutney with salad /

paneer salat / 85
frisk sprød salat med grillet indisk ost (paneer),
sprøde grøntsager, urter og en let krydret karry dressing
/ fresh crispy salad with grilled indian cheese (paneer),
crispy vegetables, herbs and a lightly spicy curry dressing

paneer tikka / 85
grillede tern af indisk friskost (paneer) marineret i yoghurt, citronsaft
og aromatiske krydderier
/ grilled cubes of indian fresh cheese (paneer)
marinated in yogurt, lemon juice and aromatic spices /

paneer sesam kebab / 85
hjemmelavet paneer kebab med kartoffel og peberfrugt,
trillet i sesam
/ homemade paneer kebab with potato and bell pepper,
rolled in sesame /

lamb sheek kebab / 100
saftige marinerede lammekødsruller, crunchy salat og chutney
/ juicy pieces of marinated lamb rolls, crunchy salad and chutney /

starters for sharing

vegi bites / 225
vegi sesam kebab
potato chips
onion bhaji
olives

masala moments / 300
kalmi kebab
shish kebab
masala prawns
oliven

taste of india / 300
paneer sesam kebab
kalmi kebab
shish kebab
paneer tikka

sides

safron rice / 45
basmati ris med safran / basmati ris med safran /

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
friskbagt naan brød med nigella frø, eller hvidløg penslet med smør
/ freshly baked naan bread with nigella seeds, or garlic and 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 /

chutneys / 45
sæsonens chutneys / seasons taste of chutneys /

green salad / 45
løg, agurk, tomat, frisk chili og lime
/ onion, cucumber, tomato, fresh chili and lime /

chicken

butter chicken / 170

lækker intens smag med blød tekstur samt den harmoniske balance mellem krydderier og den rige, cremede tomatfløde-sauce
/ delicious intense taste and soft texture, as well as the harmonious balance between spices and the rich, creamy tomato cream sauce /

chicken madras / 170

en velsmagende og stærk sydindisk ret, der er kendt for sin dybe smag og intense kryddring og marinade af sennepsfrø, kokosmælk, knust kokos, knust rød chili samt karry blade - stærk
/ a tasty and spicy south indian dish known for its deep flavor and intense spicing, with mustard seeds, coconut milk, crushed coconut, crushed red chili and curry leaves - hot /

karahi murgh / 170

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 chili /

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 /

kesari chicken korma / 170

marineret kyllingestykker i mild cremet curry med mandler og krydderier, kendt for sin delikate og rige smag, velegnet til dem, der foretrækker en blidere krydret oplevelse
/ marinated chicken pieces in mild creamy curry with almonds and spices, known for its delicate and rich taste, suitable for those who prefer a milder spicy experience /

chicken biryani / 190

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 /

chicken chettinad / 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 / 195

en traditionel ret fra Rajasthan som er kendt for sin krydrede og meget stærke smag, med 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, with lamb pieces cooked in red chili paste, dried kashmir chili, onion, tomato and traditional indian spices /

lamb kofta / 195

saftige krydrede lammekødsboller med urter og varme indiske krydderier i en fyldig karry sauce
/ juicy spicy lamb meatballs with herbs and warm indian spices in a rich curry sauce /

butter lamb / 195

Møre stykker lammekød tilberedt i en cremet tomat-smørsauce med et strejf af honning, fløde og aromatiske krydderier
/ Tender pieces of lamb cooked in a creamy tomato-butter sauce with a touch of honey, cream and aromatic spices /

lamb karahi / 195

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 /

lamb biryani / 205

krydret risret med møre lammekødsstykker, basmatiris og aromatiske indiske krydderier og urter
/ Spicy rice dish with tender pieces of lamb, basmati rice and aromatic indian spices /

sizzling grill

zafrani tandoori chicken / 225

kylling marineret i mild yoghurt, med sprøde sauteret grøntsager og mint chutney
/ chicken marinated in mild yoghurt, crunchy grilled 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 / 270

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

tandoori mix grill / 295

smagfuldt mix af grillet lamb chops, kylling, lamb sheek kebab og rejer, sprøde grillede grøntsager, mint chutney
/ tasteful mix of lamb chops, chicken, lamb sheek kebab and prawns, 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

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

season vegetables / 150

årstidens grøntsager og friske okra tilberedt i masala curry / seasonal vegetables and fresh okra cooked in masala curry /

karahi paneer / 150

klassisk nordindisk ret med bløde stykker paneer (indisk friskost), i en krydret tomat- og peberfrugtsauce med ristede krydderier og frisk ingefær
/ classic North Indian dish with soft pieces of paneer, in a spicy tomato and bell pepper sauce with roasted spices and fresh ginger /

butter vegetables / 150

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

paneer butter masala / 150

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

palak paneer / 150

hjemmelavet indisk ost i spinat curry / home made indian cheese in spinach curry /

tofu butter masala / 165

hjemmelavet tofu i cremet, 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 fish / 190

marineret torsk med sennepsfrø-krydret kartoffelmos, toppet med tomatsalsa
/ marinated cod served with mustardseed-spiced mashed potato topped with tomato salsa /

fish curry / 200

møre stykker hellefisk som har simret i en aromatisk curry med tomat, kokosmælk og klassiske indiske krydderier
/ tender pieces of hali butt simmered in an aromatic curry sauce with tomato, coconut milk and classic indian spices /

tandoori prawn chermoula / 190

urtemarinerede rejer i frisk grønt og sprøde grillede grøntsager
/ marinated prawns 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.

cocktails

Mojito / 125

Angostura Reserva Rum, Lime, Mint

Paloma / 100

Tequila, Lime, Pink Grape

Dark n Stormy / 100

Gosling Rum, Ginger Beer, Lime, Angostura Bitters

New Fashoned / 100

Amaretto, Bourbon, Angostura Bitters

Citron Splash / 130

Gin, Lérina Jaune, Mandarin & Bergamotte

Aperol Spritz / 100

Aperol, Prosecco, Soda Water

Easy Sour / 100

Disaronno, Pellegrino Limonata

alcoholfree cocktails

Tropical Cooler / 100

Pineapple, Passionfruit, Lime, Ginger

Mango Mule / 100

Cucumber, Mango, Lime, Ginger Beer

Ginger Collins / 100

Ginger, Lemon, Sparkling Water

West Side / 100

Elderflower, Lemon, Cucumber

Mexican / 100

Grapefruit, Agave, Lime, Sparkling Water

Aviation / 100

Elderflower, Lemon, Violet

soft drinks & beers

Coca Cola / Cola Zero

Lille - small 45 / Stor - large 75

Cola fra Ebeltoft Gårdbryggeri / 50

Med eller uden sukker / With or without sugar /

Ebeltoft Gårdbryggeri / 45

Frisklavet limonade med brus fra Ebeltoft - hindbær, lime-mynte, citron-ingefær
/ Fresh sparkling limonade from Ebeltoft - raspberry, lime-mint, lemon-ginger

Æblemost / 45

Økologisk æblemost fra Bornholms Mosteri, der balancerer sødme og syrlighed.
/ Organic apple juice from Bornholms Mosteri, that balance sweetness and acidity /

Mango Lassi / 55

Hjemmelavet mango lassi. Cremet, sød og forfriskende
/ Homemade mango lassi. Creamy, sweet and refreshing /

Mango Juice / 50

Sød og tropisk juice / Sweet and tropical juice /

Rasoi Strawberry or Lemon Lemonade / 75

Frisk, med en lækker balance mellem sødt og syrligt
/ Fresh, with a delicious balance between sweet and sour /

Rasoi Still Water / 25

Rasoi Sparkling Water / 50

Fever Tree Ginger Beer / 45

No alcohol

fadøl / draft beer /

King Fisher Fadøl / Draft Beer /

Lille - small 50 / Stor - large 80 /

flaske øl / bottle beer /

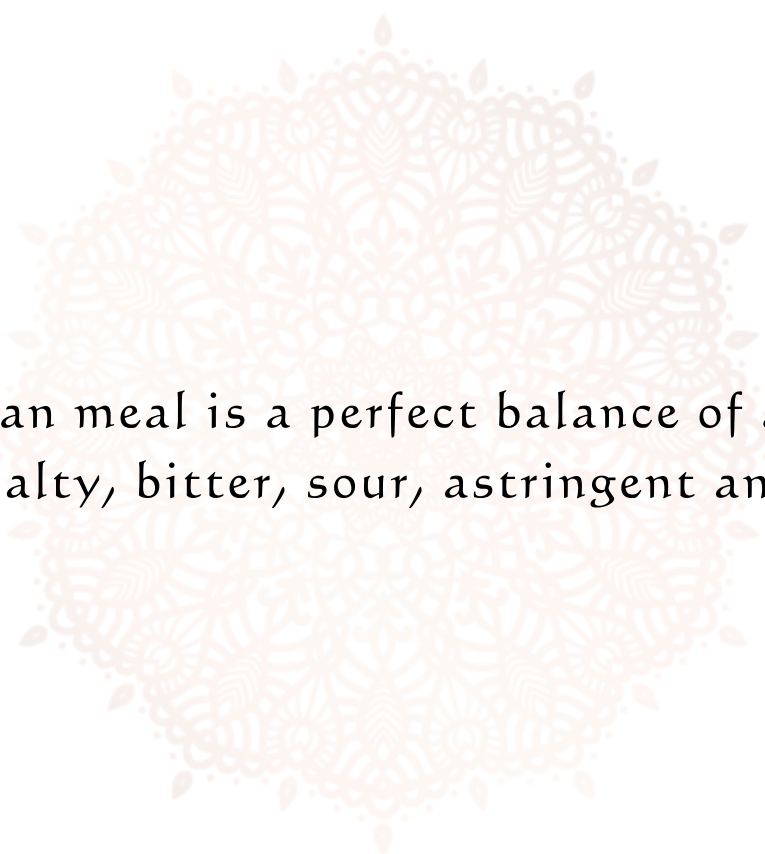
Saison Ebeltoft Gårdbryggeri 33 cl / 60

Saison er en French farmhouse ale – En knastør, lækende og aromatisk nordfransk gårdøl.

Bombay Bicycle - IPA 33 cl / 60

Crabbies Ginger Beer 33 cl / 60

Svaneke, Dont Worry, Brown Ale, non-alcoholic beer (0,5 %) 33 cl / 60



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