



VEG STARTERS

1. Samosa (2 pc) 79

Crispy pastry filled with spiced potatoes.
Sprød dejfyldning med krydrede kartofler.

2. Palak pakoda (8 pc) 79

Spinach leaves fried in spiced batter.
Spinatblade stegt i krydret dej.

3. Gobi Pakoda (8 pc) 79

Crispy batter-fried cauliflower.
Sprødstegt blomkål i krydret dej.

4. Paneer Pakoda (8 pc) 99

Paneer cubes coated in spiced batter.
Paneer-tern vendt i krydret dej og friteret.

5. Mix Pakoda (8 pc) 79

Assorted vegetables fried in light batter.
Blandede grøntsager friteret i let krydret dej.

6. Aaloo Bhonda (2 pc) 69

Potato dumplings fried in gram-flour batter.
Kartoffelboller stegt i kikærtemelsdej.

7. Onion Bhajji (8 pc) 69

Crispy seasoned onion fritters.
Sprøde løgfritter krydret med indiske krydderier.

8. Samosa Chat 69

Crushed samosas topped with yogurt and chutneys.
Knuste samosaer toppet med yoghurt og chutney.

NON-VEG STARTERS

9. Jheenga Pakoda 99

Crispy batter-fried prawns.
Sprødstegte rejer i krydret dej.

10. Chicken Pakoda 99

Spiced deep-fried chicken bites.
Krydret, friteret kylling i små stykker.

11. Fish Pakoda 99

Tender fish fried in seasoned batter.
Mør fisk friteret i krydret dej.

12. Chicken 65 99

Spicy South Indian-style fried chicken.
Stærk sydindisk fritteret kylling

13. Chicken popcorn 99

Crunchy bite-sized chicken pieces.
Små sprøde kyllingestykker.

14. Chicken Kali Mirch 99

Crunchy bite-sized chicken pieces
seasoned with black pepper
Sprøde, mundrette kyllingestykker krydret
med sort peber





SIZZLERS & TANDOOR

- | | |
|---|------------|
| 15. Chicken Tikka | 129 |
| Char-grilled chicken cubes marinated in yogurt and spices for a smoky, tender finish.
Grillstegte kyllingestykker marineret i yoghurt og krydderier for en røget og mør smag. | |
| 16. Tandoori Chicken | 129 |
| Classic whole-leg chicken marinated in tandoori spices and roasted to perfection.
Klassisk kyllingelår marineret i tandoorikrydderier og grillet til perfektion. | |
| 17. Chicken Mix Grill | 179 |
| An assortment of tandoori specialties grilled over charcoal for deep, smoky flavors.
Et udvalg af tandoori-specialiteter grillet over trækul for en dyb og røget smag. | |
| 18. Chicken Malai Tikka | 149 |
| Creamy, melt-in-your-mouth chicken infused with cheese, yogurt, and mild spices.
Cremet og mørt kylling marineret i ost, yoghurt og milde krydderier. | |
| 19. Chicken Hariyali Tikka | 139 |
| Green herb-marinated chicken bursting with fresh coriander, mint, and spice.
Kylling marineret i grønne urter med frisk koriander, mynte og krydderier. | |
| 20. Chicken Seekh Kebab | 139 |
| Minced chicken mixed with spices and grilled on skewers for a juicy, flavorful bite.
Hakket kylling blandet med krydderier og grillet på spyd for en saftig og smagfuld oplevelse. | |
| 21. Mutton Seekh Kebab | 149 |
| Melt-in-the-mouth minced lamb infused with aromatic spices and charcoal-grilled.
Mørt hakket lam med aromatiske krydderier, grillet over trækul for intens smag. | |
| 22. Paneer Tikka | 139 |
| Chunks of paneer marinated in spiced yogurt and grilled until slightly charred.
Paneerstykker marineret i krydret yoghurt og grillet til let brunng. | |
| 23. Jhinga Tandoori | 169 |
| Marinated prawns grilled for a smoky, succulent flavor.
Marinerede rejer grillet for en saftig og røget smag. | |





SOUPS

24. Daal Soup 69

A light, comforting lentil broth seasoned with mild Indian spices.
En let og beroligende linsesuppe krydret med milde indiske krydderier.

25. Chicken Soup 79

Warm, savory chicken broth cooked with herbs and gentle spices.
Varm og fyldig kyllingesuppe tilberedt med urter og milde krydderier.

26. Tomato Soup 69

Smooth and tangy tomato puree enriched with mild seasonings.
Blød og let sylrig tomatsuppe tilsat milde krydderier

27. Prawn Soup 89

A delicate seafood broth with prawns simmered in aromatic spices.
En delikat skaldyrssuppe med rejer simret i aromatiske krydderier.

VEGAN CURRIES

28. Rajma Masala 129

Red kidney beans slow-cooked in a spiced tomato-onion gravy for a hearty, homestyle comfort dish.
Røde kidneybønner langsomt tilberedt i en krydret tomat-løg-sauce - en fyldig, hjemlig comfort-ret.

29. Chana Masala 129

Chickpeas simmered in a tangy, spiced gravy for a bold and satisfying flavor.
Kikærter simret i en sylrig, krydret sauce med kraftig og tilfredsstillende smag.

30. Daal Tadka 129

Yellow lentils tempered with garlic, cumin, and ghee for a warm, aromatic finish.
Gule linser tempereret med hvidløg, spidskommen og ghee for en varm og aromatisk finish.

31. Palak Chana 129

Chickpeas cooked in a creamy spinach base with mild spices.
Kikærter tilberedt i en cremet spinatbase med milde krydderier.





VEGAN CURRIES

32. Tofu Palak

129

Soft tofu cubes in a silky spinach gravy infused with gentle aromatics.
Bløde tofutern i en silkeblød spinatsauce med fine aromatiske noter.

33. Tofu Do Pyaza

129

Tofu simmered with plenty of sautéed onions, peppers, and spices.
Tofu simret med masser af sauterede løg, peberfrugter og krydderier.

34. Tofu Masala

129

Tender tofu in a rich tomato-onion masala with balanced heat and flavor.
Møre tofutern i en fyldig tomat-løg-masala med afbalanceret styrke og smag.

35. Mix Veg

129

A colourful medley of seasonal vegetables cooked in a lightly spiced curry.
En farverig blanding af sæsonens grøntsager tilberedt i en let krydret curry.

FISH AND PRAWN CURRIES

36. Fish Curry

159

Fish fillets simmered in a tangy, spiced gravy for a light yet flavorful meal.
Fiskefiletter simret i en syrlig og krydret sauce – let, men fuld af smag.

37. Prawn Curry

159

Juicy prawns cooked in a coconut and spice-rich curry.
Saftige rejer tilberedt i en cremet, krydderifyldt kokos-curry.

38. Fish Methi Malai

159

A rich, creamy curry that combines fish with fenugreek leaves and fresh cream.
En fyldig, cremet karryret, der kombinerer fisk med bukkehornsblade og frisk fløde.





CHICKEN CURRIES

40. Butter Chicken 138

Tender chicken in a creamy, mildly sweet tomato-butter sauce.
Mør kylling i en cremet, mildt sød tomat-smør-sauce.

41. Kadhai Chicken 138

Chicken cooked with onions, peppers, and roasted kadhai spices for deep, bold flavor.
Kylling tilberedt med løg, peberfrugter og ristede kadhai-krydderier for dyb og kraftig smag

42. Chicken Tikka Masala 138

Grilled tikka pieces smothered in a smoky, spiced masala gravy.
Grillede tikka-stykker vendt i en røget, krydret masala-sauce.

43. Chilli Chicken 138

A tangy Indo-Chinese style chicken tossed with peppers, onions, and chilli sauce.
En syrlig indo-kinesisk kyllingeret med peberfrugter, løg og chilisauce.

44. Chicken Bhuna 138

Slow-cooked chicken in a thick, intensely spiced masala.
Langsomt tilberedt kylling i en tyk, intenst krydret masala.

45. Chicken Do Pyaza 138

Chicken prepared with double onions in a balanced, savoury gravy.
Kylling tilberedt med dobbelt løg i en afbalanceret og velsmagende sauce.

46. Mango Chicken 138

Chicken simmered in a sweet-tangy mango-infused curry with mild spices.
Kylling simret i en sød-syrlig mango-curry med milde krydderier.

47. Murgh Mughlai Korma 138

Chicken cooked in a creamy, mildly spiced curry of seasonal vegetables.
Kylling simret i en cremet, mildt krydret curry med sæsonens grøntsager.

48. Chicken Saag 138

Chicken cooked in a wholesome spinach gravy with mild seasoning.
Kylling tilberedt i en nærende spinatsauce med mild kryddring.

49. Chicken Vindaloo 138

A fiery Goan-style curry with vinegar, spices, and tender chicken pieces.
En stærk goansk curry med eddike, krydderier og møre kyllingestykker.





LAMB CURRIES

51. Lamb Saag

159

Succulent lamb simmered in a smooth spinach gravy.
Mørt lam simret i en cremet spinatsauce

52. Lamb Vindaloo

159

A spicy Goan lamb curry with vinegar and bold red chili flavors.
En stærk Goansk lammeret med eddike og kraftige rødchilismage.

53. Lamb Goan Curry

159

Lamb slow-cooked in a coconut-based Goan masala with tangy undertones.
Langsomt tilberedt lam i en kokosbaseret Goansk masala med syrlige nuancer

54. Lamb Bhuna Masala

159

Lamb cooked until tender in a thick, spiced onion-tomato reduction.
Lam tilberedt mørt i en kraftig, krydret løg- og tomatmasala.

55. Lamb Rogan Josh

159

A Kashmiri-style aromatic lamb curry with deep, rich flavors.
En aromatisk lammeret i Kashmiri-stil med dybe og rige smage.

56. Lamb Kadhai

159

Lamb chunks stir-cooked with peppers, onions, and roasted spices.
Lammestykker stegt med peberfrugt, løg og ristede krydderier.

57. Lamb Rara

159

A unique blend of minced and chunked lamb cooked together in a rich masala.
En unik blanding af hakket og skåret lam tilberedt i en fyldig masala.

58. Lamb Mughlai

159

Creamy and luxurious lamb curry flavored with nuts and aromatic Mughlai spices.
En cremet og luksuriøs lammeret med nødder og aromatiske Mughlai-krydderier.

59. Kashmiri Lamb

159

Lamb prepared with subtle Kashmiri spices for a mild, fragrant curry.
Lam tilberedt med fine Kashmiri-krydderier for en mild og aromatisk curry.





VEGETARIAN CURRIES

60. Palak Paneer

138

Soft paneer immersed in a smooth, fragrant spinach gravy.
Blød paneer i en glat og duftende spinatsauce.

61. Paneer Butter Masala

138

Creamy, mildly sweet paneer curry simmered in a rich tomato-butter sauce.
Cremet, mildt sød paneer-curry simret i en rig tomat-smør-sauce.

62. Paneer Tikka Masala

138

Char-grilled paneer cubes cooked in a smoky, spiced masala gravy.
Grillede paneertern tilberedt i en røget, krydret masala-sauce.

63. Kadhai Paneer

138

Paneer sautéed with capsicum, tomatoes, and kadhai spices for bold, rustic flavors.
Paneer stegt med peberfrugter, tomater og kadhai-krydderier for kraftige, rustikke smage.

64. Matar Paneer

138

Paneer and green peas cooked in a mildly spiced tomato gravy.
Paneer og grønne ærter tilberedt i en mildt krydret tomat-sauce.

65. Malai Kofta

138

Soft veg-paneer dumplings in a luscious, creamy cashew-based sauce.
Bløde grøntsags-paneer-kugler i en fyldig, cremet cashewbaseret sauce.

66. Shahi Paneer

138

Royal-style paneer curry made with cream, saffron, and aromatic spices.
Kongelig paneer-curry lavet med fløde, safran og aromatiske krydderier.

67. Veg Kofta

138

Vegetable dumplings simmered in a rich, savory gravy.
Grøntsagskugler simret i en rig og velsmagende sauce

68. Paneer Do Pyaza

138

Paneer sautéed with double onions in a tangy-spicy masala.
Paneer stegt med dobbelt løg i en syrlig-krydret masala.





VEGETARIAN CURRIES

69. Palak Kofta 138

Spinach-based dumplings simmered in a creamy, herb-infused sauce.
Spinatbaserede kofta-kugler simret i en cremet sauce med urtearoma.

70. Vegetable Goan Curry 138

Vegetables cooked in a tangy coconut gravy with Goan spices.
Grøntsager tilberedt i en syrlig kokosnødsauce med goanske krydderier.

71. Butter Vegetables 128

A creamy, mildly spiced curry of seasonal vegetables.
En cremet, mildt krydret curry med sæsonens grøntsager.

SALAD MEALS

73. Spice of India Special Salad 159

Veggies, Olives , Chicken tikka spices and seasoning served in a delicious Salad.
Grøntsager, oliven, kylling tikka-krydderier og krydderier serveret i en lækker salat.

74. Jheenga Salad 169

Veggies, Olives , prawns, spices and seasoning served in a delicious Salad.
Grøntsager, oliven, rejer og krydderier serveret i en lækker salat.

KIDS MENU

75.	Butter chicken (mild)	99
-----	-----------------------	----

76.	Paneer butter Masala (mild)	99
-----	-----------------------------	----

77.	Chicken nuggets and fries	89
-----	---------------------------	----

78.	Fish fingers and fries	99
-----	------------------------	----

79.	Chilli Cheese nuggets and fries	89
-----	---------------------------------	----





BIRYANI & RICE

BREADS

80. Veg Biryani 135
Fragrant basmati rice cooked with spiced vegetables
Aromatisk basmatiris tilberedt med krydrede grøntsager

81. Hyderabad Chicken Biryani 145
Layered rice and chicken cooked with aromatic spices.
Lagvis ris og kylling tilberedt med duftende krydderier.

82. Hyderabad Mutton Biryani 159
Tender mutton and basmati rice slow-cooked with rich flavors.
Mørt lammekød og basmatiris langsomt tilberedt med intense smage.

83. Prawn Biryani 169
Prawns and basmati rice cooked with coastal spices.
Rejer og basmatiris tilberedt med kystinspirerede krydderier.

84. Steam Rice 18
Plain steamed aromatic basmati rice.
Simpel dampet aromatisk basmatiris.

85. Jeera Rice 25
Basmati rice tempered with cumin seeds.
Basmatiris vendt med spidskommen.

86. Matar Pulao 35
Rice cooked with green peas and mild spices.
Ris tilberedt med grønne ærter og milde krydderier.

87. Kashmiri Pulao 35
Sweet-spiced pulao with fruits and nuts.
Sødlig krydret pulao med tørret frugt og nødder

90. Butter Naan 38
Soft tandoori naan brushed with butter.
Blød tandoori-naan smurt med smør.

91. Garlic Naan 38
Naan topped with garlic and fresh herbs.
Naan toppet med hvidløg og friske urter.

92. Onion Kulcha 38
Stuffed kulcha filled with seasoned onions.
Fyldt kulcha med krydrede løg

93. Aloo Paratha 48
Whole-wheat flatbread stuffed with spiced potato.
Fuldkornsbrød fyldt med krydrede kartofler

94. Laccha Paratha 48
Layered, flaky tandoori paratha.
Lagdelte og sprøde tandoori-paratha

95. Tandoori Roti 38
Traditional whole-wheat roti cooked in the tandoor.
Klassisk fuldkornsroti bagt i tandoor.

96. Pudina Naan 38
Soft naan flavored with fresh mint.
Blød naan med frisk myntesmag.

97. Panner Paratha 48
Layered, flaky tandoori paratha with Paneer
Lagdelte og sprøde tandoori-paratha med Paneer





DESSERTS

100	Kheer Kesari	59
101	Gulab Jamun	39
102	Kulfi	59
103	Gulab Jamun + Icecream	59

CHUTNEYS

105	Mango Chutney	15
106	Sweet & Tangy Chutney	15
107	Mint and coriander chutney	15
108	Mint Yoghurt Dip	20



RAITA

111.	Boondi Raita	38
112.	Veg Raita	38
113.	Plain Yoghurt	18

SALADS ON THE SIDE

114.	Green Salad	39
115.	Onion Salad	39

LASSI AND CHHACH

116	Mango Lassi	59
117	Gulab Lassi	59
118	Masala Chhach Spiced buttermilk	18





119. VEGETARIAN THALI 179

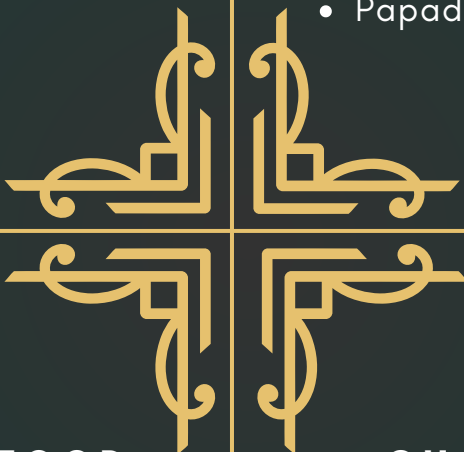
Thali is served between 11:30 and 15:00
everyday

- Raita
- Daal Tadka/Daal Makhni
- Paneer Butter Masala
- Mix Veg
- Naan/Garlic Naan
- Jeera Rice
- Gulab Jamun
- Lassi
- Salad
- Papadum

120. NON-VEGETARIAN THALI 219

Thali is served between 11:30 and 15:00
everyday

- Raita
- Chicken Tikka Masala/Butter Chicken
- Chicken Kali Mirch
- Fish Curry
- Naan/Garlic Naan
- Jeera Rice
- Gulab Jamun
- Lassi
- Salad
- Papadum



DELHI STREET FOOD

Served between 11:30 and 16:00
everyday

121. Chhole Bhature	159
122. Khasta Kachori	139
123. Rajma Chawal	129
124. Chhole Chahwal	129

CHATORI STREET

125. Aaloo Tikki Chaat	89
126. Samosa Chaat	89
127. Pani Puri	59
128. Khasta Chaat	89





COFFEE & TEA

130	Espresso	38
131	Americano	49
132	Cappuccino	59
133	Cafe Latte	59
134	Masla Chai/Indisk Tea	45

VAND & SODAVAND

135	Water/Vand 50 cl	25
136	Sparkling Water	35
137	Indisk Saodvand(Thums up)	49
138	Sodavand	45

COCA COLA, COCA COLA ZERO, SCHWEPES LEMON

139	Craft Raspberry Lemonade	55
-----	--------------------------	----

BEER

142	Jacobsen Yakima IPA	40 cl	60 cl
		70	89
143	Carlsberg pilsner	50	70
144	Tuborg Classic	55	75
		25 cl	50 cl
145	Kingfisher Premium	40	79
146	1664 Blanc	40	79
147	Bombay Bicycle 33 cl Flaske		59
148	Tuborg Classic 0% 33 cl Flaske		40
149	Kingfisher 0% 33 cl Flaske		49



SPIRITS

	30 cl	50 cl
150	Bulliet Bourbon	65 95
151	Makers Mark	70 105
152	Amrut(Indian Single Malt)	95 150
153	Bulliet Rye 95	75 115
155	Tanqueray	60 90
156	Kraken Spiced Rum	65 95
157	Pampero Blanco	55 85
158	Old Monk(Indisk)	55 85
159	KoskenKorva Original	55 85
160	Jose Cuervo Gold	60 95
161	Jose Cuervo Silver	60 95

COCKTAILS

162	Dark and Stormy	89
163	Gin Tonic	89
164	Gin Hass	89
165	Mojito	89
166	Rum and Cola	89
167	Whiskey Sour	89
168	Whiskey Highball	89
169	Tequilla Sunrise	89
170	Moscow Mule	89





WHITE WINES

171	Kesselring Økologisk Riesling fra Pfalz Tør riesling med både blød syre og god frugt, en rigtig sommer-riesling.		449	89
172	Bourgogne Chardonnay Chateau des Correaux Klassisk tør hvid Bourgogne som er blød let cremet, og med lav syre		375	
173	Tahuna Sauvignon Blanc New Zealand Tør, sprød og elegant Sauvignon Blanc med både toner af stikkelsbær og citrus		439	89
174	Messias Cava brut/Semi/Sweet		375	

RED WINES

175	Primitivo Salento Fyldig og rund Italiener fra Salento på Primitivo-druen		449	89
176	OS Ardeche, Cuvée Mystère Let, harmonisk og smagsrig øko-rødvín produceret uden sulfitter på druerne Grenache og Syrah		399	79
177	Alain Jaume Cotes du Rhône Reserve Tæt og fyldig Rhone-vin fra top-producent		349	75

