

TAKE AWAY MENU 2026

STARTERS/FORRETTER

- 1. PAPPADAMS MED CHUTNEY (spicy dip).** 39 ;-
2 stk. stegte, spicy, krydrede og sprøde fladbrød lavet af linse-og risemel. Vegansk.
- 2. KYLLING SAMOSA MED CHUTNEY (spicy dip).** 29 ;-
1 stk friturestegt med kartofler, krydderier og kyllingekød.
- 3. GRØNTSAGER SAMOSA MED CHUTNEY (spicy dip).** 29 ;-
1 stk. friturestegt med kartofler, ærter og blomkål. Vegansk.
- 4. PAKORA BHAIJI MED CHUTNEY (spicy dip).** 49 ;-
Spinat, kartofler og rødløg dyppet i krydret kikærtermel dej og friturestegt. Vegansk.
- 5. BOMBAY MIX** 22 ;-
En knasende, sprød og pikant mix med nødder lavet med kikærter mel. Vegansk.

MAIN /HOVEDRETTER

- (Side orders fx. Basmati ris nr. 21, Nanbrød nr. 22 eller Paratha nr. 23 skal bestilles separat. De inkluderer ikke i hovedretens pris).
- 6. LAMB TIKKA MASALA** 125 ;-
Mør Lammekød stykker i en sauce af løg, tomat, Ingefær, piskefløde, koriander og cashewnødder sauce. Mellem stærk
- 7. CHICKEN TIKKA MASALA** 109 ;-
Mør Kylling stykker i en sauce af løg, tomat, Ingefær, piskefløde, koriander og cashewnødder sauce. Mellem stærk
- 8. BUTTER CHICKEN** 109 ;-
Mør Kylling stykker i en sauce af tomat, smør, krydderier, cremesauce med cashewnødder. Mellem stærk
- 9. CHICKEN SPINACH** 109 ;-
Mør Kylling stykker i en sauce af curry, spinat, piskefløde, koriander, lidt kikærter mel og ingefær. Mellem stærk
- 10. LAMB SPINACH MASALA** 125 ;-
Mør Lammekød stykker i en sauce af curry, spinat, piskefløde, koriander, lidt kikærter mel og ingefær. Mellem stærk
- 11. CHICKEN KORMA** 109 ;-
Langtids tilbered curry sauce med Kylling stykker, piskefløde og orientalsk nøddemix. Mild
- 52. KARAHI CHICKEN** 125 ;-
Marineret grillet kylling i karri masala med ingefær og hvidløg. Mellem stærk
- 54. LAMB KORMA** 125 ;-
Langtids tilbered curry sauce med mør Lammekød, piskefløde og orientalsk nøddemix. Mild
- 12. KORMA KOFTA** 109 ;-
Svinekød og oksekød boller i langtids tilbered Curry med piskefløde og cashewnødder. Mild
- 13. PRAWN MASALA** 125 ;-
Rejer i curry masala med ingefær, cashewnødder, piskefløde og hvidløg. Kan laves uden piskefløde og cashewnødder. Stærk
- 14. PANEER MAKHANI** 109 ;-
Paneer ost tilberedt i smør, tomat, piskefløde, krydderier og cashewnødder. Vegetarisk. Mellem stærk
- 15. CHANNA MASALA** 109 ;-
Kikærter tilberedt med krydderier og cashewnødder sauce. Kan laves både vegetarisk og vegansk. Mellem stærk
- 16. CURRY KOFTA** 109 ;-
Svinekød og oksekød boller i en sauce af løg, krydderier, tomat, cremesauce og cashewnødder. Mellem stærk

- 17. DAL OF THE DAY** 109 ;-
Årstidens linser tilberedt med krydderier, korriander og hvidløg. Kan laves både vegetarisk og vegansk. Mellem stærk
- 18. PANEER SPINACH** 109 ;-
Paneer ost tilberedt i en sauce af curry, spinat, piskefløde, lidt kikærter mel og ingefær. Vegetarisk. Mellem stærk
- 20. VEGETABLE MIX MASALA** 109 ;-
Årstidens Grøntsager stegt med Ingefær, krydderier, korriander, løg og hvidløg. Kan laves både vegetarisk og vegansk. Stærk
- 51. PANEER TIKKA MASALA** 109 ;-
Paneer ost tilberedt i en sauce af løg, tomat, Ingefær, piskefløde, koriander og cashewnødder.
- 53. MATAR PANEER CURRY** 109 ;-
Paneer ost med grønne ærter lavet med hvidløg, løg, tomat, ingefær og cashewnødder sauce. Mellem stærk

SIDE ORDERS/TILBEHØR

- 21. BASMATI RIS** 23 ;-
Dampstegte høj kvalitet Basmatiris. Vegansk.
- 22. NANBRØD** 23 ;-
Traditional bladformet Indisk gæret fladrød af hvedemel.
- 23. PARATHA** 25 ;-
Ugæret fladbrød af fuldkornsmel forberedt med smør. Kan laves både vegetarisk og vegansk.
- 24. PICKLE MIX** 23 ;-
Tangy og spicy Indian pickle mix. Vegansk.
- 25. RAITA** 23 ;-
Yummi yoghurt med tangy krydderier
- 61. HOT GREEN CHILLI SAUCE** 15 ;-
Stærk

BØRNMENU / EXTRAS

- 26. POMMES FRITES (Stor bakke med dressing)** 35 ;-
27. KYLLING NUGGETS (6 stk med dressing) 35 ;-

BIRYANI / STEGTE RIS RETTER

- 28. CHICKEN BIRYANI MED RAITA (krydret yoghurt)** 129 ;-
Stegte ris blandet med kylling og krydderier. Mellem stærk
- 29. VEGETABLE BIRYANI MED RAITA (krydret yoghurt)** 129 ;-
Stegte ris blandet med grøntsager og krydderier. Kan laves både vegetarisk og vegansk Mellem stærk
- 30. KOFTA BIRYANI MED RAITA (krydret yoghurt)** 129 ;-
Stegte ris blandet med svinekød og oksekød boller og krydderier. Mellem stærk
- 31. LAMB BIRYANI MED RAITA (krydret yoghurt)** 129 ;-
Stegte ris blandet med små stykker af lam med løg, tomat, ingefær og krydderier. Mellem stærk
- 32. PRAWN SPICY BIRYANI MED RAITA (krydret yoghurt)** 129 ;-
Stegte ris blandet med rejer, ingefær, hvidløg og krydderier. Stærk

DRIKKE

- 33. MANGO LASSI** 35 ;-
Hjemmelavet mango yoghurt drink smoothie
- 34. SODAVAND 0,33 L** 20 ;-
35. SODAVAND 1,50 L 35 ;-
36. ALM .VAND 0,50 L 15 ;-

DESSERT

- 40. GULAB JAMUN** 39 ;-
Lunken dej boller i sukker sirup og kokos flager. lavet af mælk, ukker, vand, hvedemel, paneer- ost, smør, kokos flager og kardemomme.

Ring til os, send email eller spørg personalet i butikken, hvis du – eller den du bestiller for – har fødevarerallergi eller er intolerant overfor bestemte fødevarer.



Bollywood Indisk Take Away
Bestil online : www.bollywoodtakeaway.dk
Ålborg 91253131 Nørresundby 91253030