

INDIA ROYALE

VELKOMMEN - WELCOME



1. Pappadams.....29 DKK
2 tynde sprøde snack med mint, mango og chili chutney
2 thin crispy snack with mint, mango and chili chutney

FORRETTER - STARTERS



3. Tandoori Platter (2 personer).....129 DKK
Blandet tallerken af seekh kebab, chicken tikka og tandoori chicken , serveret med let salat
Mixed plate of seekh kebabs, chicken tikka and tandoori chicken, served with light salad

4. Amritsari Fish.....79 DKK
Stegt frisk fisk i tynd velkrydret dej
Fried fresh fish in thin spicy dough

NEW

5. Chicken Drumsticks.....79 DKK
Kyllingelår marineret med hvidløg, ingefær, garam masala, gurmemeje og chili, bagt i tandoor.
Chicken leg marinated with garlic, ginger, garam masala, turmeric and chilli, baked in tandoor.

NEW

6. Murgh Malaik Chicken.....79 DKK
Kylling marineret med yoghurt, ost, koriander, bagt i tandoor med frisk peberfrugt.
Chicken marinated in yogurt, cheese, coriander, baked in tandoor with fresh capsicum.

MENU

2. Chili masala majskorn.....29 DKK
Majskorn ristet i indiske krydderier
Mixed corn roasted in Indian spices

7. Seekh Kebab.....79 DKK
Hakket lammekød, koriander, frisk krydret og bagt i tandoor
Minced lamb, coriander, fresh seasoned and baked in tandoor

NEW

8. Onion Bhaji Rings.....59 DKK
India Royale's løgringe stegt i krydret dej
India Royale's onion rings fried in spicy batter

9. King Prawn Pakora.....79 DKK
Kongerejer stegt i velkrydret dej
King prawns fried in spicy batter

10. Kylling Samosa.....69 DKK
Samosa. med kylling, ærter, koriander, stegt i velkrydret dej
Samosa with chicken, peas, coriander, fried in spicy batter

11. Vegetar samosa.....59 DKK
Samosa med kartofler, ærter, stegt i velkrydret dej
Samosa with potatoes, peas, coriander, fried in spicy batter

SUPPE - SOUP



12. Kyllingesuppe69 DKK

Mild karry suppe med kylling. Serveres med naan brød
Mild curry soup with chicken. Served with naan bread

13. Grøntsag Karrysuppe.....69 DKK

Stærk krydret grøntsags suppe med kokosmælk. Serveres med naan brød
Strong spicy vegetable soup with coconut milk. Served with naan bread

14. Tomat suppe69 DKK

Tomatsuppe blandet med milde krydderier. Serveres med naan brød
Tomato soup mixed with mild spices. Served with naan bread

SALATER - SALADS



15. India Royale Salat.....69 DKK

Friske grøntsager, agurk, cherrytomater, rødløg, grøn peber, gulerødder, hvidkål, chili og lime med kylling bagt i tandoor
Fresh vegetables, cucumber , cherry tomatoes , red onions , green peppers, carrots , cabbage , chili and lime with chicken baked in tandoor

16. Reje Salat.....69 DKK

Friske grøntsager, agurk, cherrytomater, rødløg, grøn peber, gulerødder, hvidkål, chili og lime med rejer
Fresh vegetables, cucumber, cherry tomatoes, red onions, green peppers, carrots, cabbage, chili and lime with prawns

17. Paneer Salat.....59 DKK

Friske grøntsager, agurk, cherrytomater, rødløg, grøn peber, gulerødder, hvidkål, chili og lime med hjemmelavet hytteost og oliven
Fresh vegetables, cucumber, cherry tomatoes, red onions, green peppers, carrots , cabbage , chili and lime with homemade cottage cheese and olives

18. Raita.....39 DKK

Yoghurt med agurk, tomat, løg og garneret med friske korianderblade
Yogurt with cucumber, tomatoes, onions and garnished with fresh coriander leaves

SIZZLERS



19. Sizzling plate.....159 DKK

Vælg en af følgende: Lammekoteletter, kylling filet, eller fisk som serveres på en rygende varm jern tallerken, med kartofler og grøntsager.
Choose one of the following: Lamb chops , chicken fillet or fish served on a piping hot iron plate , with potatoes and vegetables.



KYLLING - CHICKEN



NEW



20. Subzi Chicken.....139 DKK

Kyllingefilet, med blandet grøntsager i karrysauce.

Chicken fillet with mixed vegetables in curry sauce

CHEF SPECIAL

21. India Royale Chicken.....139 DKK

Kyllingefilet lavet efter kokkens egen opskrift

Chicken fillet made by the chef's own recipe

22. Chicken Curry.....129 DKK

Kyllingefilet i karrysauce med friske krydderier

Chicken fillet in curry sauce with fresh spices

23. Chicken Shahi Korma.....139 DKK

Kyllingefilet tilberedt i safran, krydderier, koriander, løg og tomat sauce

Chicken fillet cooked in saffron, spices, coriander, onion and tomato sauce

24. Chicken Tikka Masala.....139 DKK

Marineret kyllingefilet tilberedt med tomat, løg og friske krydderier

Marinated chicken cooked with tomato, onion and fresh spices

25. Saag Chicken.....129 DKK

Kyllingefilet, spinat og friske krydderier

Chicken, spinach and fresh spices

26. Butter Chicken.....139 DKK

Marineret kyllingefilet tilberedt i smør, tomat sauce og toppes med nøddemix

Marinated chicken fillet cooked in butter, tomato sauce and garnished with nut mix

27. Madras Chicken.....139 DKK

Kyllingefilet tilberedt i stærke krydderier

Chicken fillet cooked in hot spices



28. Goan Chicken.....139 DKK

Kyllingefilet tilberedt i kokosmælk og mild karrysauce

Chicken fillet cooked in coconut milk and mild curry sauce

NEW



29. Aloo chicken.....139 DKK

Kyllingefilet, kartofler i krydret karrysauce med friske krydderier

Chicken fillet, potatoes in savoury curry sauce with fresh spices

LAM - LAMB



CHEF SPECIAL

30. India Royale Lam149 DKK

Lammefilet lavet efter kokkens egen opskrift

Lamb fillet made by the chef's own recipe

NEW



31. Aloo Lamb.....139 DKK

Lammefilet, kartofler i krydret karrysauce med friske krydderier

Lamb fillet, potatoes in savoury curry sauce with fresh spices

32. Lamb Tikka Masala.....149 DKK

Marineret lam tilberedt i tomat, løg og friske krydderier

Marinated lamb cooked in tomato, onion and fresh spices

33. Saag Lamb.....139 DKK

Lam, spinat og friske krydderier

Lamb, spinach and fresh spices

NEW



34. Chilli Lamb.....149 DKK

Lamfilet med indiske krydderier, grøn chili, løg, tomater og friske skraver af peberfrugt

Lamb fillet with indian spices, green chili, onions, tomatoes and fresh slices of capsicum



35. Hot and Spicy Lamb.....149 DKK

Lammefilet tilberedt i stærk karrysauce

Lamb fillet cooked in hot curry sauce



OBS

Ris og Naan skal bestilles ved siden af.

OBS

Venligst vælg om hovedretten skal være mild, medium eller stærk krydret

Please select the main course to be mild, medium or spicy

VEGETAR – VEGETARIAN



36. Palak Paneer.....119 DKK
Hjemmelavet hytteost tilberedt med spinat og krydderier

Homemade cottage cheese cooked with spinach and spices

37. Aubergine Bharta.....119 DKK

Aubergine, tilberedt i tomat, løg og friske krydderier
Eggplant, cooked in tomato, onion and fresh spices

NEW



38. Bhindi Masala.....119 DKK

Okra cooked with garlic, ginger and spices

Okra tilberedt med hvidløg, ingefær og krydderier

NEW



39. Aloo Gobi Matar.....119 DKK

Kartofler, blomkål & ærter i en traditionel karry krydret med friske indiske krydderier.

Potatoes, cauliflower & peas in a traditional curry seasoned with fresh Indian spices.

NEW



40. Malai Kofta.....119 DKK

Boller lavet med kartofler & hytteost i en cremet sauce.

Kofta made with potatoes and paneer in creamy sauce.

NEW



41. Tarka Dal.....119 DKK

Gule linser kogt med spidskommen, hvidløg.

Yellow lentils tempered with cumin seeds, garlic.

42. Channa Masala.....119 DKK

Kikærter tilberedt med kartofler, løg og tomat sauce

Chickpeas cooked with potatoes, onions and tomato sauce

NEW



43. Paneer Butter Masala.....119 DKK

Hytteost tilberedt med smør, cremet sauce og toppes med nøddemix

Cottage cheese cooked with Butter, Creamy sauce and garnished with nut mix

FISK - FISH



44. King Prawn.....145 DKK

Kongerejer i mild karrysauce

King prawns in a mild curry sauce

45. Fish Curry.....139 DKK

Fisk i mild karrysauce

Fish in mild curry sauce

BIRYANI & RIS – BIRYANI & RICE



46. Biryani.....99 DKK

Stegte basmati ris blandet med indiske krydderier. Vælg mellem følgende muligheder;

Fried basmati rice mixed with Indian spices. Select from the following;

- Kylling / Rejer / Vegetar – Chicken / Prawn / Vegetarian

47. Kashmiri Pulao.....39 DKK

Stegte ris med grønne ærter, tilsat krydderier

Fried rice with green peas, added spices

48. Pulao ris.....29 DKK

Basmati ris

Basmati rice

BØRNE MENU – CHILDREN MENU



49. Nuggets og pomfritter.....59 DKK

Kylling nuggets med pomfritter serveres med let salat

Chicken nuggets with French fries served with a light salad

50. Mild butter chicken med ris.....69 DKK

Meget mild butter chicken med ris

Very soft butter chicken with rice

OBS

Ris og Naan skal bestilles ved siden af.

OBS

Venligst vælg om hovedretten skal være mild, medium eller stærk krydret

Please select the main course to be mild, medium or spicy

NAAN BRØD – NAAN BREAD



51. Butter Naan.....35 DKK

Frisk indisk brød med smør på, bagt i tandoor

Fresh Indian bread with butter, baked in tandoor

52. Garlic Naan.....35 DKK

Frisk indisk brød med hvidløg bagt i tandoor

Fresh Indian bread with garlic baked in tandoor

53 Aloo Naan.....39 DKK

Frisk indisk brød fyldt med krydrede kartofler, bagt i tandoor

Fresh Indian bread stuffed with spicy potatoes, baked in tandoor

54. Paneer Naan.....39 DKK

Frisk indisk brød fyldt med paneer-ost, bagt i tandoor

Fresh Indian bread stuffed with paneer cheese, baked in tandoor



DESSERT



55 Mango is.....49 DKK

Traditionel indisk mango is

Traditional Indian mango ice cream

56. Gulab Jamun.....49 DKK

Dej bolle i sirup, klassisk varm indisk dessert

Dough bun in syrup, classic warm Indian dessert

56 a. Pistachio Kulfi.....49 DKK

Indisk is lavet med pistacienødder.

Indian ice cream made with Pistachios.

56 b. Dagens Kage.....49 DKK

Venligst spørg jeres tjener om dagens udvalg

Please ask your waiter for today's selection



KAFFE & TE – COFFEE & THE



57. Espresso / double.....25/29 DKK

58. Americano.....30 DKK

59. Cappuccino.....39 DKK

60. Cafe Latte.....39 DKK

61. Hjemmelavet Indisk Chai (15min).....39 DKK

62. Irish Coffee.....59 DKK

ØL - BEER



63. Fadøl økologisk (0.25 L / 0.40 L)
Svaneke Pilsner eller Classic.....45/60 DKK
64. Going to India IPA økologisk
(0.40 L).....70 DKK
65. Sæsonens fadøl (0.40L).....65 DKK
66. King Fisher (33 / 66 cl.).....55/95 DKK
67. Cobra (33 / 66 cl.).....55/95 DKK
68. Leffe Brown (33 cl.).....59 DKK
69. Svaneke øko Don't worry P.A
(33 cl. Alkoholfri).....50 DKK
- 69 a. Ginger Beer (37,5 cl. Alkoholfri).....49 DKK
- 69 b. GOA (34 / 65 cl.).....50/89 DKK
- 69 c. Hoegaarden Weissbier (33 cl.).....59 DKK



SODAVAND – SOFTDRINK



70. Lassi.....39/49 DKK
Indisk traditionel yoghurt-drik, som fås
som sød, saltet eller med mango smag
*Indian traditional yogurt drink, which is available as
sweet, salted or with mango flavor*
71. Sodavand.....35/45 DKK
Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Lemon eller Danskvand
*Soft drinks: Coca Cola, Cola Zero, Fanta Lemon or
Sparkling water*

72. Juice.....35 DKK
Appelsin, Æble, Ananas eller Trænebær juice
Orange, Apple, Pineapple or Cranberry juice
73. Mineral vand.....25 DKK
74. Hjemmelavet Indisk Lemonade.....45 DKK
- 74 a. Hjemmelavet Hyldeblomst.....45 DKK

COCKTAILS



75. India Exotic.....85 DKK
Lys rom, Mango juice, Lime juice, Hyldeblomst sirup
76. White India.....85 DKK
Vodka, Kahlua, Mælk, Nelliker
77. Mojito.....85 DKK
Rom, Lime, Gomme, Mynte, Danskvand
78. Classic Whisky Sour.....85 DKK
Whisky Bourbon, Lemon juice, Gomme, Æggehvide,
Angusturo
79. Melon Mai Tai.....85 DKK
Lys rom, Midori, Ananas juice, Lime saft, Sukkerlage,
Æggehvide
80. Cardamomitini.....85 DKK
Gin, Lime juice, Honning sirup, Kardemomme, Peber