

Tores MENUKORT



*start middagen med et dejligt
glas **rosé** eller en indisk lassi
- se udvalget på sidste sider.*



FORRETTER - STARTERS

- | | |
|--|----------------|
| 1. Pappadam (G, V) | 20 DKK |
| 2 tynde sprøde snack med mint, mango og chili chutney.
<i>2 thin crispy snack with mint, mango and chili chutney.</i> | |
| 2. Tandoori platter (G) | 119 DKK |
| Blandet tallerken af seekh kebab, chicken tikka og tandoori chicken.
<i>Mixed plate of seekh kebabs, chicken tikka and tandoori chicken.</i> | |
| 3. Veg samosa (V) | 39 DKK |
| 2 samosa med kartofler, ærter, stegt i velkrydret dej.
<i>2 samosa with potatoes, peas, coriander, fried in spicy batter.</i> | |
| 4. Seekh kebab (G) | 69 DKK |
| Hakket lammekød, koriander, frisk og stærkt krydret og bagt i tandoor.
<i>Minced lamb, coriander, fresh and spicy seasoned and baked in tandoor.</i> | |
| 5. Malai chicken tikka (G) | 69 DKK |
| Kylling marineret med yoghurt, ost, koriander, bagt i tandoor med frisk peberfrugt.
<i>Chicken marinated in yogurt, cheese, coriander, baked in tandoor with fresh capsicum.</i> | |
| 6. Fish pakora | 69 DKK |
| Frisk fisk stegt med blanding af chili og hvidløg.
<i>Fresh fish fried with mixture of chilli and garlic.</i> | |
| 7. Onion bhaji rings (G, V) | 39 DKK |
| Løgringe stegt i krydret dej.
<i>Onion rings fried in spicy batter.</i> | |
| 8. Samosa chaat with chana (V) | 69 DKK |
| En sprød samosa serveret med kikærter, yoghurt og toppees med forskellige krydderier og saucer.
<i>A crispy samosa served with chickpeas, yogurt and topped with various spices and sauces.</i> | |
| 9. King prawn pakora (G) | 69 DKK |
| Kongerejer stegt i velkrydret dej.
<i>King prawns fried in spicy batter.</i> | |
| 10. Soup | 49 DKK |
| Vælg mellem kylling, tomat eller vegetar.
<i>Choose between chicken, tomato or vegetarian.</i> | |



Samosa

G = Glutenfree V = Vegetarian



KYLLING - CHICKEN

11. India Royale chicken (G)

129 DKK

Kyllingefilet lavet efter kokkens egen opskrift.

Chicken fillet made by the chef's own recipe.

12. Butter chicken (G)

129 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.

13. Chicken korma (G)

129 DKK

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

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

14. Hot and spicy chicken (G)

129 DKK

Kyllingefilet tilberedt i stærk karry sauce.

Chicken fillet cooked in hot curry sauce.

15. Chicken tikka masala (G)

129 DKK

Marineret kyllingefilet tilberedt med tomat, løg og friske krydderier.

Marinated chicken cooked with tomato, onion and fresh spices.

16. Goan chicken (G)

129 DKK

Kyllingefilet tilberedt i kokosmælk og mild karry sauce.

Chicken fillet cooked in coconut milk and mild curry sauce.

17. Mango chicken (G)

129 DKK

Kyllingefilet tilberedt i karry og mango.

Chicken fillet cooked in curry and mango.



Butter Chicken



Chicken tikka masala

G = Glutenfree

Ris medfølger alle hovedretter.

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

Rice is included with all main courses.

Please choose if your main course should be mild, medium or spicy.



LAM - LAMB

18. India Royale Lamb (G)

139 DKK

Lam lavet efter kokkens egen opskrift.
Lamb fillet made by the chef's own recipe.

19. Saag lamb (G)

139 DKK

Lam, spinat og friske krydderier.
Lamb, spinach and fresh spices.

20. Hot and spicy lamb (G)

139 DKK

Lam tilberedt i stærk karrysauce.
Lamb cooked in hot curry sauce.

21. Lamb tikka masala (G)

139 DKK

Marineret lam tilberedt i tomat, løg og friske krydderier.
Marinated lamb cooked in tomato, onion and fresh spices.

22. Lamb curry

139 DKK

Lam tilberedt i karrysauce med frisk koriander.
Lamb cooked in curry sauce with fresh coriander.



India Royale Lamb



G = Glutenfree

Ris medfølger alle hovedretter.

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

Rice is included with all main courses.

Please choose if your main course should be mild, medium or spicy.



VEGETAR – VEGETARIAN

23. Tarka dal (G) (Kan laves vegansk) **110 DKK**

Gule linser kogt med spidskommen og hvidløg. Kan laves vegansk.
Yellow lentils tempered with cumin seeds and garlic. Can be made vegan.

24. Palak paneer (G) **110 DKK**

Hjemmelavet hytteost tilberedt med spinat og krydderier.
Homemade cottage cheese cooked with spinach and spices.

25. Bharta (G) (Kan laves vegansk) **110 DKK**

Aubergine, tilberedt i tomat, løg og friske krydderier. Kan laves vegansk.
Eggplant, cooked in tomato, onion and fresh spices. Can be made vegan.

26. Aloo gobi matar (G) (Kan laves vegansk) **110 DKK**

Kartofler, blomkål og ærter i en traditionel karry krydret med friske indiske krydderier. Kan laves vegansk.
Potatoes, cauliflower & peas in a traditional curry sea-soned with fresh Indian spices. Can be made vegan.

27. Paneer butter masala (G) **110 DKK**

Hytteost tilberedt med smør, cremet sauce og toppes med nøddemix.
Cottage cheese cooked with butter, creamy sauce and garnished with nut mix.

BØRNERETTER - CHILDREN'S MENU (OP TIL 10 ÅR)

28. Nuggets og pommes frites **49 DKK**

Kyllingenuggets med pommes frites, serveret med let salat.
Chicken nuggets with French fries, served with a light salad.

29. Mild butter chicken med ris (G) **59 DKK**

Meget mild butter chicken med ris.
Very mild butter chicken with rice.

G = Glutenfree

Ris medfølger alle hovedretter.

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

Rice is included with all main courses.

Please choose if your main course should be mild, medium or spicy.



RIS & NAAN BRØD - RICE & NAAN BREAD

30. Biryani (G)

89 DKK

Stegte basmati ris blandet med indiske krydderier.

Vælg mellem følgende muligheder; Kylling / Rejer / Vegetar.

Fried basmati rice mixed with Indian spices.

Select from the following; Chicken / Prawn / Vegetarian.

31. Kashmiri Pulao (G)

25 DKK

Stegte ris med grønne ærter, tilsat krydderier.

Fried rice with green peas, added spices.

32. Pulao ris (G)

20 DKK

Basmati ris.

Basmati rice.

33. Plain Naan

20 DKK

Frisk indisk brød, bagt i tandoor.

Fresh Indian bread, baked in tandoor.

34. Butter Naan

25 DKK

Frisk indisk brød med smør på, bagt i tandoor.

Fresh Indian bread with butter, baked in tandoor.

35. Garlic Naan

25 DKK

Frisk indisk brød med hvidløg bagt i tandoor.

Fresh Indian bread with garlic baked in tandoor.

36. Aloo Naan

29 DKK

Frisk indisk brød fyldt med krydrede kartofler, bagt i tandoor.

Fresh Indian bread stuffed with spicy potatoes, baked in tandoor.

37. Paneer Naan

29 DKK

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

Fresh Indian bread stuffed with cottage cheese, baked in tandoor.



Biryani



Naan

G = Glutenfree



TILBEHØR – SIDE DISHES

38. Raita

28 DKK

Yoghurt med agurk, tomater og garneret med friske korianderblade.

Yogurt with cucumber, tomatoes and garnished with fresh coriander leaves.

39. India Royale salat

49 DKK

Friske grøntsager, agurk, cherrytomater, rødløg, grøn peber, gulerødder med kylling.

Fresh vegetables, cucumber, cherry tomatoes, red onions, green peppers, carrots with chicken.

DESSERT & KAFFE – DESSERT & COFFEE

40. Mango is

49 DKK

Traditionel indisk mango is.

Traditional Indian mango ice cream.

41. Gulab Jamun

49 DKK

Dejbolle i sirup, serveres med vaniljeis.

Dough bun in syrup, served with vanilla ice cream.

42. Pistachio Kulfi

49 DKK

Indisk is lavet med pistacienødder.

Indian ice cream made with Pistachios.

43. Vaniljeis

49 DKK

Vanilla ice cream.

44. Espresso / Double

25 / 29 DKK

45. Americano

30 DKK

46. Cappuccino

39 DKK

47. Cafe Latte

39 DKK

48. Hjemmelavet indisk Chai (15 min.)

39 DKK

49. Irish Coffee

59 DKK



KOLDE DRIKKE - COLD DRINKS

50. Lassi

Indisk traditionel yoghurt-drik med mango smag.
Indian traditional yogurt drink with mango flavor.

39 / 49 DKK

51. Sodavand

Pepsi, Pepsi Max, Miranda, Faxe Kondi eller Danskvand.

35 / 45 DKK

52. Juice

Appelsin eller æble.
Orange or apple.

35 DKK

53. Mineralvand

Mineral water.

25 DKK

54. Hjemmelavet indisk lemonade

Homemade Indian lemonade.

45 DKK

55. Hjemmelavet hyldeblomstsaff

Homemade elderflower lemonade.

45 DKK



Traditionel indisk Lassi



VINKORT

HVIDVINE

Filippa • Chardonnay • Halvtør

Frankrig

100% Chardonnay. En flot hvidvin med en intens og kompleks duft af citrus og eksotiske frugter. Frisk, fyldig og velafbalanceret frugtsmag med et godt syreindhold samt en lang og behagelig eftersmag.

275 DKK

Glas

60 DKK



Santa Sofia • Custoza • Tør

Italien

Mix af klassiske italienske druer. En dejlig hvidvin med en intens og let krydret duft. Delikat, blød og rund frugtsmag med god fylde samt en både frisk og behagelig eftersmag.

295 DKK

Glas

70 DKK



ROSÉVIN

Mesta • Tempranillo Rosé • Halvtør

Spanien

100% Tempranillo, organisk dyrket. En flot rosévin med en frisk frugtduft med noter af blomster. Dejlig koncentreret, men samtidig let og elegant frugtsmag med god og velafbalanceret syre.

275 DKK

Glas

60 DKK



RØDVINE

Recital • Merlot • Halvtør

Frankrig

100% Merlot. Dette er en vin med en dejlig duft af modne frugter. Den har en blød og rund frugtsmag med et strejf af krydderier samt en lang og behagelig eftersmag.

275 DKK

Glas

60 DKK



Banfi • Col di Sasso • Tør

Italien

70% Cabernet Sauvignon og 30% Sangiovese. Dejlig frisk duft af modne frugter og et strejf af krydderier. Det er en tør, men behagelig vin med en utrolig blød og frugtig smag samt en god og lang finish.

295 DKK

Glas

70 DKK

