



VELKOMMEN | WELCOME

# INDIA ROYALE

## OM INDIA ROYALE • KORT FORTALT

Vores mission er ret simpel - nemlig at give alle vore gæster en god oplevelse med det nordindiske kokken i behagelige omgivelser.

*Our mission is quite simple, to give all our guests a great experience of North Indian cuisine in pleasant surroundings.*

## HAR DU FØDEVARE ALLERGI?

Spørg din tjener, så vi kan guide dig sikkert igennem menuen

*Food allergies? Please advise your waiter and they will guide you through our menu.*

Et gebyr på op til 3,75% vil blive tillagt regningen ved betaling med kreditkort  
*A fee of up to 3.75% will be added to the bill when paying by credit card.*



@indiaroyale\_dk    indiaroyale.dk







## SHARING STYLE

*8 dishes, 3 courses*

### STARTERS

Papadam  
King Prawn Pakora  
Veg. Pakora  
Chilli Paneer

### MAINS

Butter Chicken  
Lamb Tikka Masala  
Palak Paneer

### SIDES

Rice, Naan, Raita

### DESSERT

Gulab Jamun

**345 DKK PER PERSON**

Min. 4 pers



## MÅNEDSMENU | 3-RETTERS MENU

*Menu of the month | 3-course meal*

Hver måned har vi en ny menu som kokken har sammensat. Spørg venligst din tjener om hvad denne månedsmenu indeholder. **DKK 299,- pr. person (min. 2 personer)**  
*Every month we offer a new menu created by our chef. Please ask your waiter about this month's menu. **DKK 299 per person (minimum 2 people).***







## • STARTER •

### KING PRAWN PAKORA

4 kongerejer stegt i velkrydret dej.

*4 king prawns fried in spicy batter.*

89 DKK

### MALAI CHICKEN TIKKA

Kyllingebryst stykker marineret med yoghurt, koriander, bagt i vores tandoor ovn.

*Chicken breast pieces marinated in yoghurt, coriander, baked in tandoor.*

89 DKK

### CHILLI PRAWNS

Kongerejer krydret med hvidløg, ingefær, chili og soja blandet med peberfrugter og chili.

*King prawns flavoured with garlic, ginger, chilli and soya sauce tossed with peppers and chillies.*

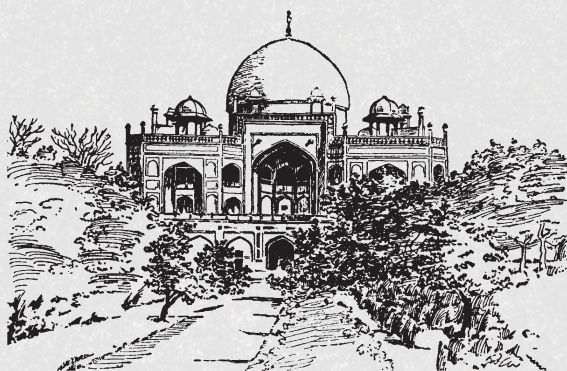
99 DKK

### TANDOORI PLATTER

Blandet grilltallerken af kongerejer, chicken tikka og tandoori chicken (indeholder ben)

*Mixed grill plate of king prawns, chicken tikka and tandoori chicken (contains bones)*

149 DKK



## • VEGETARISK STARTER •

### PAPADAM

2 tynde sprøde snack af linsemel og krydderier.

*2 thin crispy snacks of lentil flour and spices.*

35 DKK

### CHILLI PANEER

Terninger af indisk hytteost, krydret med hvidløg, ingefær, chili og soja blandet med peberfrugter og chili.  
*Cubes of cottage cheese flavoured with garlic, ginger, chilli and soya sauce tossed with peppers and chillies.*

89 DKK

### SAMOSA

2 samosa med kartofler, ærter, stegt i velkrydret dej.  
*2 samosa with potatoes, peas and coriander, fried in spicy batter.*

69 DKK

### PAKORA

Grøntsager stegt i velkrydret dej.  
*Vegetables fried in spicy batter.*

79 DKK

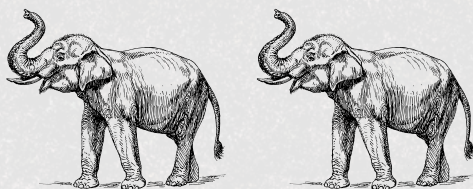
### SAMOSA CHAAT

1 sprød samosa serveret med kikærter, yoghurt og toppes med forskellige krydderier og saucer.  
*1 crispy samosa served with chickpeas, yoghurt and topped with various spices and sauces.*

89 DKK







## • KYLLING/LAM •

### TIKKA MASALA

Marineret Kyllinge/lammefilet (+10 kr.) tilberedt med tomat, peberfrugt, løg og friske krydderier.

*Marinated Chicken/Lamb fillet (+10 kr.) cooked with tomato, bell pepper, onion and fresh spices.*

159 DKK

### SHAHI KORMA

Kyllinge/lammefilet (+10 kr.) tilberedt i safran, løg, krydderier, koriander og toppes med nøddemix.

*Chicken/Lamb fillet (+10 kr.) cooked in saffron, onion, spices, coriander and topped with nut mix.*

159 DKK

### SAAG

Kyllinge/lammefilet (+10 kr.) spinat og friske krydderier.

*Chicken/Lamb fillet (+10 kr.) spinach and fresh spices.*

159 DKK

### MADRAS

Kyllinge/lammefilet (+10 kr.) tilberedt i stærk karrysauce.

*Chicken/Lamb fillet (+10 kr.) cooked in hot curry sauce.*

159 DKK

### KARAH

Kyllinge-/lammefilet (+10kr) tilberedt med tomater og grøntsagspeberfrugter i en traditionel Punjabi-sauce med mellemstærk krydderi

*Chicken/Lamb fillet (+10kr) cooked with tomatoes and green peppers in a traditional medium spice Punjabi sauce.*

159 DKK

### INDIA ROYALE CHEF SPECIAL

Kyllinge/lammefilet (+10 kr.) lavet efter kokkens egen opskrift.

*Chicken/Lamb fillet (+10 kr.) made by the chef's own recipe.*

169 DKK



## • KLASSIKERE •

### BUTTER CHICKEN

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

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

159 DKK

### GOAN CHICKEN

Kyllingefilet tilberedt i kokosmælk og mild karrysauce.

*Chicken fillet cooked in coconut milk and mild curry sauce.*

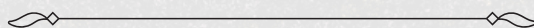
159 DKK

### MANGO PRAWNS

Rejer tilberedt i mild karry med mango

*Shrimps cooked in mild curry with mango*

179 DKK



### HUSK AT BESTILLE RIS OG NAAN BRØD TIL DIN HOVEDRET

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

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







## • V E G E T A R I S K •

### PALAK PANEER

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

149 D K K

### ALOO CHANNA MASALA

Kartofler og kikærter simret i en krydret tomat-løgsauce,  
afsluttet med duftende garam masala.  
*Potatoes and chickpeas simmered in a rich spiced tomato-  
onion gravy, finished with aromatic garam masala.*

149 D K K

### PANEER BUTTER MASALA

*Hytteost tilberedt i smør, tomat sauce  
og toppes med nøddemix.  
Cottage cheese prepared in butter, tomato  
sauce and topped with nut mix.*

149 D K K

### TADKA DAL

Gule linser tilberedt med spidskommen  
og hvidløg. Kan laves vegansk.  
*Yellow lentils cooked with cumin  
and garlic. Can be made vegan.*

149 D K K

### SHAHI KORMA

Friske grøntsager tilberedt i safran, løg,  
krydderier, koriander og toppes med nøddemix.  
*Fresh mixed vegetable cooked in saffron, onion,  
spices, coriander and topped with nut mix.*

149 D K K

### KARAHI PANEER

Paneerost med grønne peberfrugter og ingefær-  
hvidløgsuré i en krydret tomatbaseret sovs.  
Populær delikatesse fra Punjabi og Delhi  
*Paneer cheese with green peppers and ginger-garlic  
puree in a spicy tomato-based sauce.  
Popular delicacy from Punjabi and Delhi*

149 D K K



## • T I L B E H Ø R •

### RAITA

Yoghurt med agurk, tomater og garneret med  
friske korianderblade.  
*Yogurt with cucumber, tomatoes and garnished  
with fresh coriander leaves.*

39 D K K

### INDIA ROYALE SALAD

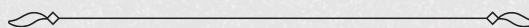
Friske grøntsager, agurk, cherrytomater, rødløg,  
peberfrugt, gulerødder toppes med dressing.  
*Fresh vegetables, cucumber, cherry tomatoes,  
red onions, peppers, carrots with dressing.*

59 D K K

### FRIED VEGGIES

Stegte grøntsager.

59 D K K



## • B Ø R N E M E N U •

### NUGGETS AND FRIES

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

69 D K K

### MILD BUTTER CHICKEN

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

69 D K K







## • RIS & NAAN •

### BIRYANI

Stegte basmati ris blandet med indiske krydderier.

Vælg mellem kylling og vegetar.

*Fried basmati rice mixed with Indian spices.*

*Choose between chicken and vegetable.*

129 DKK

### KASHMIRI PULAO

Stegte ris med grønne ærter og lyse rosiner, tilsat krydderier.

*Fried rice with green peas and light raisins, added spices.*

39 DKK

### PULAO RIS

Basmati ris | *Basmati rice.*

29 DKK

### PLAIN NAAN

Frisk indisk brød, bagt i tandoor.

*Fresh Indian bread baked in tandoor.*

35 DKK

### BUTTER NAAN

Frisk indisk brød med smør på, bagt i tandoor.

*Fresh Indian bread with butter, baked in tandoor.*

35 DKK

### GARLIC NAAN

Frisk indisk brød med hvidløg bagt i tandoor.

*Fresh Indian bread with garlic baked in tandoor.*

35 DKK

### PESHWARI NAAN

Frisk indisk brød fyldt med, kokos, rosiner, mandler, ost og cashewnødder, bagt i tandoor.

*Fresh Indian bread stuffed with coconut, raisins, almonds, cheese and cashew nuts, baked in tandoor.*

45 DKK



## CHEESE NAAN

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

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

45 DKK

### TANDOORI ROTI

Frisk indisk brød lavet på fuldkorn.

*Fresh Indian bread made with whole grain.*

35 DKK

### NAAN BASKET

Garlic naan + 1 Peshwari naan + 1 Tandoori roti.

95 DKK



## • DESSERT •

### IS | ICE CREAM

Mango eller pistacie eller vanille

*Mango or pistachio or vanilla*

59 DKK

### GULAB JAMUN

Indiske æbleskiver i sirup, serveres med vanilleis.

*Indian sweet dough bun in syrup, served with vanilla ice cream*

59 DKK

### DAGENS KAGE

Venligst spørg jeres tjener om dagens udvalg.

*Please ask for today's selection of cakes.*

69 DKK





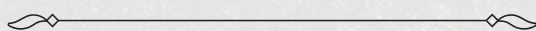


## · KOLDE DRIKKE ·

### SODAVAND

PEPSI  
PEPSI MAX  
MIRINDA ORANGE  
MIRINDA LEMON  
FAXE KONDI  
DANSK VAND

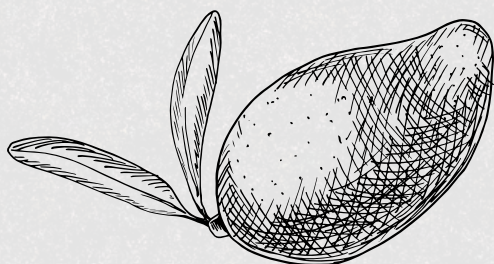
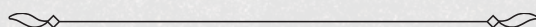
45 DKK



### MANGO LASSI

Indisk traditionel yoghurt-drik med mango smag.  
*Indian traditional yoghurt drink with mango flavour.*

49 DKK



### MINERAL VAND

*Mineral water. 25 DKK*

### HJEMMELAVET INDISK LEMONADE

*Homemade Indian lemonade. 45 DKK*

### ØKO HYLDEBLOMSTSAFT

*Organic elderflower lemonade. 45 DKK*

### ØKO APPELSINJUICE

*Organic orange juice. 35 DKK*

### ØKO ÆBLEJUICE

*Organic apple juice. 35 DKK*



## · KAFFE ·

### ESPRESSO/DOUBLE

29 / 35 DKK

### AMERICANO

39 DKK

### CAPPUCCINO

49 DKK

### CAFE LATTE

49 DKK

### HJEMMELAVET INDISK CHAI

49 DKK (15 min)

### ICE COFFEE

59 DKK

### IRISH COFFEE

99 DKK







• Ø L •

## FADØL

### DARU INDIA STYLE LAGER

4,6% - 40 cl. **60 DKK**

### SVANEKE CLASSIC

4,6%

25 cl. **45 DKK**

40 cl. **60 DKK**

### SVANEKE GOING TO INDIA IPA

5,5% - 40 cl. **70 DKK**

### KING FISHER

4,8% - 50 cl. **75 DKK**



### KING FISHER LAGER

4,8% - 66 cl. **95 DKK**

### COBRA PREMIUM BEER

4,8% - 66 cl. **95 DKK**

### PAULANER WEISSBIER

5,5% - 50 cl. **75 DKK**

### KING FISHER ZERO

0,0% - 33 cl. **40 DKK**

### GINGER JOE

• GINGER BEER •

0,0% - 33 cl. **45 DKK**







## · COCKTAILS ·

### GIN HASS | 85 DKK

Gin, mangosirup, limejuice og lemonsoda.  
*Gin, mango syrup, lime juice and lemon soda.*

### NEGRONI | 85 DKK

Tanqueray Gin, Campari og Vermouth.  
*Tanqueray Gin, Campari and Vermouth.*

### DARK 'N' STORMY | 85 DKK

Rom, ginger beer og lime.  
*Rum, ginger beer and lime.*

### PASSION FRUIT MARTINI | 85 DKK

Vodka, passion og limejuice.  
*Vodka, passion and lime juice.*

### RASPBERRY SMASH | 85 DKK

Gin, hindbærpure, lime og lemonsoda.  
*Gin, raspberry purée, lime and  
lemon soda.*



### ESPRESSO MARTINI | 85 DKK

Vodka, espresso, Kahlua, vanilje sirup.  
*Vodka, espresso, Kahlua, vanilla syrup.*

### APEROL SPRITZ | 85 DKK

Aperol, Prosecco, danskvand.  
*Aperol, Prosecco, sparkling water.*

### OLD FASHIONED BULLEIT | 95 DKK

Bourbon Whiskey, rørsukker, Angostura Bitter.  
*Bourbon Whiskey, cane sugar, Angostura Bitter.*

### GIN & TONIC

Tanqueray **85 DKK**  
Tanqueray No 10 **95 DKK**  
Hendricks **95 DKK**

