

MENU

A) CLASSIC



Forretter - Papadam (Plain/Spicy) eller Vadai (2 STK).

Hovedret - Eget valg af dosa fra #1 eller #2.

Starters - Papadam (Plain / Spicy) or Vadai (2 STK).

Main course - Own choice of dosa from # 1 or # 2

97 kr.

B) SUPREME



Forretter - Samosa (Vælg mellem: Veg / Kylling),

Hovedret - Vælg mellem Veg Curry, Chicken Masala, eller
Lam Masala , med ris.

Starters - Samosa (Choose between: Veg / Chicken),

Main course - Choose between Veg Curry,

Chicken Masala ,

or Lam Masala , with rice.

149 kr.

C) SIGNATURE



Forretter - Onion Pakkoda eller Chicken 65 wings

Hovedret - Vælg mellem Veg Curry , Chicken Masala, eller
Lam Masala, med ris og Parotta (Brød).

Dessert - Valgfri

Starters - Onion Pakkoda or Chicken 65 wings

*Main course - Choose between Veg Curry , Chicken Masala,
or Lam Masala,*

with rice and Parotta (Bread).

Dessert - Selection of any desert from menu.

239 kr.

E) LITTLE KRISHNA



Onion Pakkoda og Eget valg af Mini-dosa fra #1 eller #2
Onion Pakkoda and Mini dosa of your choice from #1 or #2

69 kr.

FROKOST TILBUD

(KL.11:00-16:00)

I) FRIT VALG AF DOSA

+

EN LILLE KOLD DRIK

Selection of Any Dosa with small Drink

79 kr.

II) ALLE HOVEDRETTER

Any Main Course

89 kr.

Vegan Gluten Free Nuts Longer Preparation Time Compose your own Spicy



STREET FOOD DOSA CORNER

The South Indian's specialitet

DOSA : Friske, papirtynde, sprøde, glutenfrie, varme sydindiske pandekager bagt på en dej af linser og ris. Der er mange slags dosa, også veganske, spørg tjeneren.

UTHAPPAM (MINI DOSA) : Uthappam er en dosa-lignende ret. I modsætning til dosa'en, er Uthappam en tyk pandekage hvor toppings er bagt direkte ind i dejen. Du kan vælge dosa eller uthappam fra menuen nedenfor.

The South Indian's specialty

DOSA: Fresh, sliced, crisp, gluten-free, hot South Indian pancakes baked on a dough of lentils and rice. There are many kinds of dosa, also vegan, ask the waiter.

UTTAPAM (MINI DOSA): Unlike the dosa, uttapam is a thick pancake where toppings are baked directly into the dough. You can choose dosa or uttapam from the menu below.

01 - BASIC



Vælg mellem: Plain/ Ghee/ Butter/ Podi/ Onion/ Tomato/
Egg
79 kr.

02 - PREMIUM



Vælg mellem : Masala (kartofler med krydderier) / Podi
Masala / Paneer / Chocolate/Paper / Chicken / Lam
89 kr.

02A - COMPOSE YOUR OWN DOSA

Er du ekspert, så sammensæt din egen dosa med dagens ingredienser. Spørg din tjener for valgmuligheder.

If you are an expert, combine your own dosa with today's ingredients. Ask your waiter for options.

99 kr.

02B - DOSA DOSA DOSA

ALL YOU CAN EAT - Har du en god appetit og vil du gerne prøve en ægte indisk specialitet? Så prøv denne menu og vælg dine dosa variationer fra kategorierne Basic og Premium.

Do you have a good appetite and would you like to try a real Indian specialty? Then try this menu and choose your dosa variations from the Basic and Premium categories.

197 kr.

65 'ERE & ANDET GODT.

65'erne er populære, nyere sydindiske Chettinad-retter, men man er ikke helt enige om oprindelsen. Nogle siger, retterne rummer 65 forskellige krydderier. Andre fortæller, at krydderi sammensætningen blev udviklet i 1965 på det berømte Buhari Hotels restaurant i Chennai af gourmetkokken A. M. Buhari

The 65's are popular, newer South Indian Chettinad dishes, but they do not entirely agree with the origins. Some say the dishes contain 65 different spices. Others tell us that the spice composition was developed in 1965 at the famous Buhari Hotels restaurant in Chennai by the gourmet chef A. M. Buhari

03 - CHICKEN 65

Dybstegt kylling med 65 - krydderier.
Deep fried chicken with 65 spices.

64 kr.

04 - SHRIMP 65

Kæmperejer stegt med 65 - krydderier.
Big prawns fried with 65 spices.

64 kr.

05 - CAULIFLOWER 65



Frisk blomkål stegt med 65 - krydderier.
Fresh cauliflower fried with 65 spices.

54 kr.

06 - PANEER 65

Den indiske friskost 'paneer' stegt med 65-krydderier.
Indian fresh cheese 'paneer' fried with 65 spices.

64 kr.



07 - IDLY



Tre dampede riskager lavet af ris og linser .
Three steamed rice cakes made of rice and lentils.

49 kr.

08 - VADAI



To stegte "donuts" af linsemel med grøn chili.
Two fried "donuts" of lentil flour with green chilli.

43 kr.

09 - PAPADUM



Tre stegte Papadam, sydindisk stil.
Three fried Papadam, South Indian style.

37 kr.

10 - ONION PAKODA



Lavet af sprøde, gyldne løg med udvalgte krydderier.
Made of crispy golden onions with selected spices.

53 kr.

11 - SPICY MASALA OMELET .



Omelet med et sydindisk twist.
Omelette with a South Indian twist.

47 kr

12 - SAMOSA

To samosa'er med velsmagende fyld af krydrede
grøntsager eller kød.

Vælg mellem : Veg / Kylling

Two samosas with tasty filling of spicy

Vegetables or meat.

Choose between: Veg / Chicken

39 kr.

HOVEDRETTER (SERVERES MED RIS)

VEGGIE & VEGAN

13 - CHETTINAD VEG KURMA



Curry med et medley af grøntsager
- Chettinad South Indian Style.
Curry with a medley of vegetables
- Chettinad South Indian Style.

129 kr.

14 - KATHIRIKKAI KARA KULAMBU



Krydret auberginecurry.
Seasoned eggplant curry.

137 kr.

15 - KEERAI KULAMBU



Hele spinatblade i kraftig sauce med linser & krydderier
Whole spinach leaves in heavy sauce with lentils and spices

137 kr.

16 - PANEER MASALA



En klassisk South Indian paneer masala med friskkværnet
krydderier, som er stærk i smagen.
A classic South Indian paneer masala with fried spices, strong
in flavor.

147 kr.

17 - MASALA VEECHU PAROTTA



Brødret: små stykker af parotta (brød) stegt sammen med
grøntsager og krydderier (Serveres uden ris).

Bread Dish: small pieces of parotta (bread) fried with
vegetables and spices (served without rice).

117 kr.



18 - SYDINDISK RISRET



Dampkogt ris blandet sammen med krydderier og udvalgte forskellige ingredienser. Vælg mellem flere variationer. Serveres med chutney, pickles og papadam.

A) SAMBAR RICE
(med grønt og linser)

Stewed rice mixed with spices and selected different ingredients. Choose from several variations. Served with chutney, pickles and papadam.

A) SAMBAR RICE
(with vegetables and lentils)
127 kr.

KYLLING & LAM

19 - CHETTINAD CHICKEN MASALA



Krydderkylling i aromatisk masalakrydderi.
Spicy chicken in aromatic masala.

129 kr.

20 - CHETTINAD CHICKEN PEPPER FRY



Krydret peber overtrukket kylling masala stegt.
Spicy peppery coated Chicken masala fry.

139 kr.

21 - SPINACH CHICKEN



Kylling med Spinat, linser & krydderier.
Chicken with spinach, lentils & spices.

139 kr.

22 - KARAIKUDI LAMB MASALA



Lam med en krydderiblanding fra Madurai.
Lamb with a spice mixture from Madurai.

129 kr.

23 - LAMB SUKKA VARUVAL FRY



Stegt lammekød med Chettinad-krydderier.
Fried lamb with Chettinad spices.

139 kr.

24 - SPINACH LAM



Mørt lammekød med spinat, linser & krydderier.
Delicious lamb with spinach, lentils & spices.

139 kr.

25 - BIRYANI SPICY

An traditionel sydindisk ret med ris.
Vælg mellem: Kylling / Lam
A traditional South Indian dish with rice.
Choose between: Chicken / Lamb

129 kr.

26 - VEECHU PAROTTA



Et brød der æltes og foldes mange gange, samt en langvarig tilberedning, som giver en fyldig, karakteristisk smag
(Serveres uden ris).

Vælg mellem: Kylling / Lam

A bread that is kneaded and folded many times, as well as a long-lasting preparation that gives a rich characteristic flavor (served without rice).

Choose between: Chicken / Lamb

129 kr.



FISK & SKALDYR

27 - KARAIKUDI FISH MASALA



Laksefilet krydret med Chettinad-krydderier.
Salmon fish seasoned with Chettinad spices.

137 kr.

28 - KARAIKUDI PRAWN MASALA



Kæmperejer rejer kogt i Chettinad-sauce.
Big prawns cooked in Chettinad sauce.

137 kr.

TILBEHØR

29 - CHAPATHI



Groft sydindisk hvedebrød
South Indian wheat bread

19 kr./stk

30 - PAROTTA



Sydindisk fladbrød
South Indian flatbread.

29 kr./stk

31 - A) RAITA B) RIS C) PICKLES

19 kr.

DESSERTER

32 - DAGENS DESSERT

Spørg tjeneren
Ask waitress

39 kr.

33 - GULAB JAMUN

Små lækre dejbolle med safran og khoya bagt i varm sirup.
Small delicious dumplings with saffron and khoya baked in hot syrup.

45 kr.

34 - GULAB JAMUN MIX

Gulab Jamun med vaniljeis og tørret frugt
Gulab Jamun with vanilla ice and dried fruit

49 kr.

35 - KULFI

Indisk is. Mango, pistacie og original
Indian ice cream. Mango, pistachio and original

49 kr.

36 - JALEBI



Veganskager lavet af linser og sukker sirup.
Vegan dessert made of lentils and sugar syrup.

49 kr.

37 - HONEY DOSA



Dosa med honning topping.
Dosa with honey topping

49 kr.



Vegan



Gluten Free



Nuts



Longer Preparation Time



Compose your own Spicy

