

MENU

A) THE SOUTH INDIAN'S TIFFIN LIGHT



Hovedret: To idly, to vadai, eget valg af dosa fra #1 eller #2

Main Course: Two idly, two vadai, own choice of dosa from # 1 or # 2

139 kr.

B) THE SOUTH INDIAN'S VEGGIE LIGHT MENU



Forretter: vegetarsuppe og cauliflower 65.

Hovedret: Eget valg af vegetar eller

Vegansk dosa fra #1 eller #2

Dessert - Dagens Desert eller Vegans Desert.

Starters: Vegetable soup and cauliflower 65.

Main course: Own choice of vegetarian or

Vegan dosa from # 1 or # 2

Dessert - Today's Dessert or Vegans Dessert.

197 kr.

C) THE SOUTH INDIAN'S SMALLER MENU

(VEG / NON-VEG)



Forretter: Lammesuppe og chicken 65 eller vegetarsuppe og cauliflower 65

Hovedret: Vælg mellem Veg Curry , Chicken Masala eller

Lam Masala med ris og Parotta (Brød)

Dessert - Dagens Desert eller Vegans Desert.

Starters: Lamb soup and chicken 65 or

vegetarian soup and cauliflower 65

Main course: Choose between Veg Curry, Chicken Masala or

Lam Masala with rice and Parotta (Bread)

Dessert - Today's Dessert or Vegans Dessert.

227 kr.

D) THE SOUTH INDIAN'S BEST MENU

(VEG / NON-VEG)



Forretter: lammesuppe og Shrimp 65 eller vegetarsuppe og Onion Pakoda

Mellemret: Eget valg af dosa fra #1 eller #2

Hovedret: Vælg mellem Veg Curry , Chicken Masala eller

Lam Masala med ris og parotta (Brød)

Dessert - Valgfri.

Starters: Lamb Soup and Shrimp 65 or

Vegetarian Soup and Onion Pakoda

Middle -course: Own choice of dosa from # 1 or # 2

Main course: Choose between Veg Curry, Chicken Masala or

Lam Masala with Rice and Parotta (Bread)

Dessert - On your Choice.

297 kr

E) THE YOUNG SOUTH INDIAN



Forretter: Onion Pakoda

Hovedret: Spinach Chicken med ris

Dessert: kulfi - is

Starters: Onion Pakoda

Main Course: Spinach Chicken with Rice

Dessert: kulfi -ice

99 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.

FORRETTER SUPPE

03 - SAMBAR



Traditionel, sydindisk smagfuld suppe kogt på linser.
Traditional, South Indian tasteful soup cooked with lentils.

57 kr.

04 - RASAM



Original Chettinad - suppe i landsbystil med tomat, tamarind, hvidløg, koriander og sort peber.

Original Chettinad soup in village style with tomato, tamarind, garlic, coriander and black pepper.

53 kr.

05 - SPICY LAMB BONE SOUP



Mørt lammebryst smagt til med Chettinad - krydderier, ingefær, løg, chili og sort peber.

Delicious lamb breast flavored with Chettinad spices ,ginger, onions, chili and black pepper.

57 kr.

06 - SPICY KOZHI RASAM



Kylling smagt til med Chettinad - krydderier, ingefær, løg, chili og sort peber.

Chicken flavored with Chettinad spices ,ginger, onions, chili and black pepper.

57 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

07 - CHICKEN LOLLIPOP

Stegte, krydrede kyllingevinger serveret på pinde.
Fried, spicy chicken wings served on sticks.
72 kr.

08 - CHICKEN 65

Dybsteget kylling med 65 - krydderier.
Deep fried chicken with 65 spices.
64 kr.

09 - FISH 65

Laks fisk stegt med 65 - krydderier.
Salmon fish fried with 65 spices.
64 kr.

10 - SHRIMP 65

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

11 - CAULIFLOWER 65



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

12 - PANEER 65

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

13 - IDLY



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

14 - VADAI



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

15 - PAPADUM



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

16 - ONION PAKODA



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

16a - SPICY MASALA OMELET .



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



Vegan



Gluten Free



Nuts



Longer Preparation Time



Compose your own Spicy



HOVEDRETTER (SERVERES MED RIS) VEGGIE & VEGAN

17 - 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.

18 - KATHIRIKKAI KARA KULAMBU



Kryddret auberginecurry.

Seasoned eggplant curry.

137 kr.

19 - VENDAKKA MASALA



Baby Okra sauteret med spidskommenfrø, løg, tomater,
hvidløg, ingefær og krydderier.

*Baby Okra with cumin seeds, onions, tomatoes, garlic,
ginger and spices.*

137 kr.

20 - KEERAI KULAMBU



Hele spinatblade i kraftig sauce med linser & krydderier

Whole spinach leaves in heavy sauce with lentils and spices

137 kr.

21 - 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.

22 - VEG KOTHU PAROTTA



Brøddret: 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).*

127 kr.

23 - 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)

B) RASAM RICE

(med tomat, tamarind, hvidløg, koriander og peber.)

*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)

B) RASAM RICE

(with tomato, tamarind, garlic, coriander and pepper.)

127 kr.



KYLLING & LAM

24 - CHETTINAD CHICKEN MASALA



Krydderkylling i aromatisk masalakrydderi.
Spicy chicken in aromatic masala.

129 kr.

25 - CHETTINAD CHICKEN PEPPER FRY



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

139 kr.

26 - SPINACH CHICKEN



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

139 kr.

27 - SPICY CHILI CHICKEN



Kyllingeret tilberedt med frisk rød chili og krydderier.
Chicken dish cooked with fresh red chili and spices.

139 kr.

28 - KARAIKUDI LAMB MASALA



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

129 kr.

29 - LAMB SUKKA VARUVAL FRY



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

139 kr.

30 - CHETTINAD SPECIAL LAMB PEPPER FRY (DRY)



Stegt lam tilberedt med peber og Chettinad-krydderier.
Fried lamb cooked with Pepper and Chettinad spices.

139 kr.

31 - SPINACH LAM



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

139 kr.

32 - 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.

33 - KOTHU PAROTTA



Brøddret : små stykker af parotta (brød) stegt sammen med
Kylling eller lam (Serveres uden ris).
Vælg mellem: æg / Kylling / Lam
*The bread: small pieces of parotta (bread) fried with chicken
or lamb (served without rice).*
Choose between: Egg / Chicken / Lamb

129 kr.

FISK & SKALDYR

34 - KARAIKUDI FISH MASALA



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

137 kr.

35 - KARAIKUDI PRAWN MASALA



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

137 kr.

36 - KARAIKUDI NANDU MASALA



Krabbekød stegt med hjemmelavet krydderiblanding.
Crab meat fried with home-made spice mixture

147 kr.

37 - PRAWN BIRYANI



En traditionel sydindisk ret med ris og Kæmperejer
A traditional South Indian dish with rice and big prawns.

139 kr.



TILBEHØR

38 - CHAPATHI



Groft sydindisk hvedebrød
South Indian wheat bread

19 kr./stk

39 - PAROTTA



Sydindisk fladbrød
South Indian flatbread.

29 kr./stk

40 - CEYLON PAROTTA



I Sri Lanka fremstilles parotta-brødet meget anderledes. Det æltes og foldes mange gange, en langvarig tilberedning som giver en fyldig, karakteristisk smag.

In Sri Lanka, the parotta bread is made very different: It is kneaded and folded many times, a long-lasting preparation that gives a rich characteristic flavor.

54 kr./stk

41 - CEYLON EGG PAROTTA



Srilankansk parotta med et udslået æg.
Sri Lankan parotta with a egg.

69 kr./stk

42 - CEYLON EGG CHICKEN PAROTTA



Srilankansk parotta med kylling, et udslået æg og krydderier.

Sri Lankan parotta with chicken and egg.

79 kr./stk

43 - CEYLON EGG LAMB PAROTTA



Srilankansk parotta med lammekød, et udslået æg og krydderier.

Sri Lankan parotta with lam and egg.

79 kr./stk

44 - A) RAITA B) RIS C) PICKLES

19 kr.

DESSERTER

45 - DAGENS DESSERT

Spørg tjeneren

Ask waitress

39 kr.

46 - 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.

47 - GULAB JAMUN MIX

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

49 kr.

48 - KULFI

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

49 kr.

49 - JALEBI



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

49 kr.

50 - HONEY DOSA



Dosa med honning topping.
Dosa with honey topping

49 kr.

