

Ad Libitum – Smag lidt af det hele

Sæt kryds ved dine favoritter og sammensæt din egen menu.

Alle menuer serveres med ris, chutney og naan.

Vi anbefaler 6–8 retter uden tilbehør.

Bestil gerne mere, men kun det du kan spise – så undgår vi madspild. Alle priser er pr. person - min. 2 personer.

Søndag–torsdag: 259,-

Fredag–lørdag: 289,-

Mango soft ice: 39,-

*Børn under 12: Halv pris

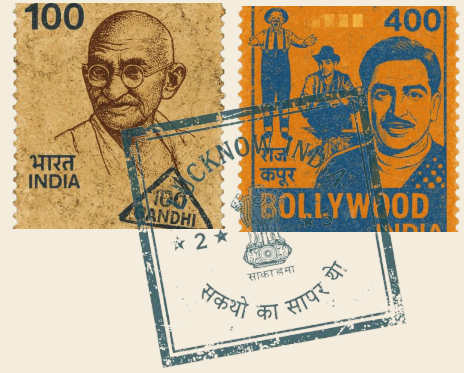
Gør aftenen komplet - Frit flow i 2 timer

Ad libitum øl og vin 200,-

Fri sodavand 80,-

2 cocktails 150,-

*Inkluderer husets cocktails og vin



(V) = Vegetarisk

(VG) = Vegansk

= Stærk

Dhaba tallerkener

☐ Pakora (VG)

En populær indisk snack, som i mange asiatiske lande nydes døgnet rundt, og som typisk bliver serveret sammen med chai-te. Kartofler og løg vendt i kikærtemel og krydderier.

☐ Momos (VG)

Kært barn har mange navne. På kinesisk kaldes de xiaomian, på mongolsk buuz, på japansk gyoza og på koreansk mandu. Dumplings med krydderier, serveret med chutney.



☐ Njandu-suppe

En aromatisk suppe lavet med krabbe, krydderier og kokosmælk. Smage og minder fra Safis rejse i Dhaba Walla 2.



☐ Pani Puri (VG)

”Pani” betyder vand, og ”puri” er friterede dejkugler fyldt med krydrede kartofler og løg, delikat krydret med husets krydderier.



☐ Paneer Fingers

Sprøde, panerede stykker paneer serveret med grøn chutney. Smage og minder fra Safis rejse i Dhaba Walla 2.



☐ Nendran Banana Chips (VG)

En klassisk street food fra Kerala – tynde skiver af Nendran-banan, friteret til sprød perfektion. Smage og minder fra Safis rejse i Dhaba Walla 2.



☐ Samosa (VG)

Mest kendte snack i Indien og Centralasien. Dej fyldt med kartofler og ærter, serveret med korianderchutney.

☐ Masala Prawns

En klassisk street food-ret fra Goa. Kæmperejer med fish masala.

Grønne tallerkener

☐ Coleslaw (V)

Indisk version af coleslaw. Strimlet kål vendt i hjemmelavet flødemayonnaise, toppet med granatæblekerner og mandler.

☐ Kachumber (VG)

Forfriskende salat, som passer perfekt til curries. Agurk og tomat toppet med friske koriander og mynte.

☐ Carrot & Beetroot (VG)

Vintersalat med rødbeder og gulerødder.

Curries

☐ Chicken Tikka Masala

Chicken tikka masala anses ofte for at være en britisk nationalret. En klassisk tandoori-kylling, tilberedt med løg, tomater og fløde.

☐ Butter Chicken

Klassisk indisk ret, som har spredt sig til resten af verden. I Australien og New Zealand bruges retten som tærtefyld. Kylling i cremet flødesauce, toppet med mandler.

☐ Chicken Karahi

Safis familie har gennem årtier serveret denne afghansk-inspirerede ret ved festlige lejligheder. Vinder af European Street Food Award.



☐ Fish Pollichathu

Hvidfisk marineret i chili, løg, tomat og kokosolie – pakket ind i bananblade og langsomt tilberedt.



☐ Goan Prawn Curry

Stammer fra Goa med rødder i Portugal. Jumbo-rejer tilberedt i kokosolie med en karakteristisk Goan masala.



☐ Laal Maas

Rajasthans mest ikoniske lammeret – kraftig, krydret og aromatisk, lavet med rød chili, hvidløg og yoghurt. Smage og minder fra Safis rejse i Dhaba Walla 2.



V/VG - Curries



☐ Chana Saag (V)

En traditionel nordindisk ret lavet med kikærter og spinat. Smage og minder fra Safis rejse i Dhaba Walla 2.



☐ Daal (VG)

En berømt nordindisk ret, som er særlig populær i Punjab. Linser med tomat sauce og krydderier.

☐ Vegetar Tikka (V)

80 % af inderne spiser vegetarisk – en tradition båret af religion og kultur. Sæsonens grøntsager, grillet på en pande med Dhaba krydderier.

☐ Mixed Sabzi (VG)

Mixed sabzi er en vegetarret, der får sin smag fra de mange grøntsager. Blomkål, kartofler og aubergine i løg og tomat.

☐ Paneer Butter (V)

Paneer i cremet flødesauce, toppet med mandler.

Biryani

Mamas Biryani

Denne mellemstilige risret er med årene blevet integreret i det indiske køkken. Sella-ris tilberedt med grøntsager og rosiner, serveres med raita.

☐ Vegansk (VG)

☐ Kylling

☐ Lam

Tilbehør

☐ Butter Naan (V)

☐ Garlic Naan (VG)

☐ Plain Paratha (V)

☐ Chutneys (V)

☐ Raita (V)

☐ Ris (VG)

☐ Papadam (VG)

☐ Alou Paratha (V)

À la carte

(V) = Vegetarisk (VG) = Vegansk 🌶️ = Stærk

Dhaba tallerkener **89,-**

Pakora (VG)

En populær indisk snack, som i mange asiatiske lande nydes døgnet rundt, og som typisk bliver serveret sammen med chai-te. Kartofler og løg vendt i kikærtemel og krydderier.

Momos (VG)

Kært barn har mange navne. På kinesisk kaldes de xiaomian, på mongolsk buuz, på japansk gyoza og på koreansk mandu. Dumplings med krydderier, serveret med chutney.

◆◆

Njandu-suppe

En aromatisk suppe lavet med krabbe, krydderier og kokosmælk. Smage og minder fra Safis rejse i Dhaba Walla 2.

◆◆◆

Pani Puri (VG)

”Pani” betyder vand, og ”puri” er friterede dejkugler fyldt med krydrede kartofler og løg, delikat kryddret med husets krydderier.

◆◆

Paneer Fingers

Sprøde, panerede stykker paneer serveret med grøn chutney. Smage og minder fra Safis rejse i Dhaba Walla 2.

◆◆◆

◆◆

Nendran Banana Chips (VG)

En klassisk street food fra Kerala – tynde skiver af Nendran-banan, friteret til sprød perfektion. Smage og minder fra Safis rejse i Dhaba Walla 2.

◆◆◆

Samosa (VG)

Mest kendte snack i Indien og Centralasien. Dej fyldt med kartofler og ærter, serveret med korianderchutney.

Masala Prawns

En klassisk street food-ret fra Goa. Kæmperejer med fish masala.

Grønne tallerkener **89,-**

Coleslaw (V)

Indisk version af coleslaw. Strimlet kål vendt i hjemmelavet flødemayonnaise, toppet med granatæblekerner og mandler.

Kachumber (VG)

Forfriskende salat, som passer perfekt til curries. Agurk og tomat toppet med friske koriander og mynte.

Carrot & Beetroot (VG)

Vintersalat med rødbeder og gulerødder.

Curries

Retterne serveres med ris - naan kan tilkøbes

Chicken Tikka Masala **199,-** 🌶️

Chicken tikka masala anses ofte for at være en britisk nationalret. En klassisk tandoori-kylling, tilberedt med løg, tomater og fløde.

Butter Chicken **149,-**

Klassisk indisk ret, som har spredt sig til resten af verden. I Australien og New Zealand bruges retten som tærtefyld. Kylling i cremet flødesauce, toppet med mandler.

Chicken Karahi **149,-** 🌶️

Safis familie har gennem årtier serveret denne afghansk-inspirerede ret ved festlige lejligheder. Vinder af European Street Food Award.

◆◆

Fish Pollichathu

Hvidfisk marineret i chili, løg, tomat og kokosolie – pakket ind i bananblade og langsomt tilberedt.

◆◆◆

Goan Prawn Curry **179,-**

Stammer fra Goa med rødder i Portugal. Jumbo-rejer tilberedt i kokosolie med en karakteristisk Goan masala.

◆◆

Laal Maas

Rajasthans mest ikoniske lammeret – kraftig, kryddret og aromatisk, lavet med rød chili, hvidløg og yoghurt. Smage og minder fra Safis rejse i Dhaba Walla 2.

◆◆◆

V/VG - Curries

Retterne serveres med ris - naan kan tilkøbes

◆◆

Chana Saag (V)

En traditionel nordindisk ret lavet med kikærter og spinat. Smage og minder fra Safis rejse i Dhaba Walla 2.

◆◆◆



Vegetar Tikka (V) **199,-**

80 % af inderne spiser vegetarisk – en tradition båret af religion og kultur. Sæsonens grøntsager, grillet på en pande med Dhaba krydderier.

Daal (VG) **149,-**

En berømt nordindisk ret, som er særlig populær i Punjab. Linser med tomat sauce og krydderier.

Mixed Sabzi (VG) **149,-**

Mixed sabzi er en vegetarret, der får sin smag fra de mange grøntsager: Blomkål, kartofler og aubergine i løg og tomat.

Paneer Butter **149,-**

Paneer i cremet flødesauce, toppet med mandler.

Biryani **149,-**

Mamas Biryani 🌶️

Denne mellemøstlige risret er med årene blevet integreret i det indiske køkken, og mange anser den nu som en indisk ret. Aromatiske bagte sella-ris tilberedt med grøntsager og rosiner, serveres med raita.

Vegansk (VG) Kylling Lam

Tilbehør **39,-**

Butter Naan (V) Garlic Naan (VG)

Plain Paratha (V) Chutneys (V)

Raita (V) Ris (VG)

Papadam (VG) Alou Paratha (V)

Retter til de små **99,-**

Fiskefilet med pommes frites

Butter Chicken med ris

Nuggets (5 stk.) med pommes frites og dip

Dessert **79,-**

Mango soft ice

Et barndomsminde fra Kabul – lyst, frisk og fuld af solskin.

Thali Menu

Vores sammensatte menu uden
genopfyldning - alle retter anrettes samlet,
så du frit kan kombinere smagene.

(Pr. person – min. 2 personer)

Børn under 12 år: halv pris

(V) = Vegetarisk

(VG) = Vegansk



= Stærk



Fredag–lørdag:

229,-

Søndag–torsdag:

199,-

Den Veganske



Nendran Banana Chips

En klassisk street food fra Kerala – tynde skiver af Nendran-banan, friteret til
sprød perfektion. Smage og minder fra Safis rejse i Dhaba Walla 2.



Samosa

Mest kendte snack i Indien og Centralasien.
Dej fyldt med kartofler og ærter, serveret med korianderchutney.



Pakora

En populær indisk snack, som i mange asiatiske lande nydes døgnet rundt, og bliver
serveret med kartofler og løg vendt i kikærtemel og krydderier.



Kachumber

Forfriskende salat, som passer perfekt til curries.
Agurk og tomat toppet med friske koriander og mynte.



Mixed Sabzi

Mixed sabzi er en vegetarret, der får sin smag fra de mange grøntsager.
Blomkål, kartofler og aubergine i løg og tomat.



Daal

En berømt nordindisk ret, særligt populær i Punjab –
linser tilberedt med tomat og krydderier.



Serveres med:

Ris, chutney og naan.



@dhabakitchen

Thali Menu

Vores sammensatte menu uden
genopfyldning - alle retter anrettes samlet,
så du frit kan kombinere smagene.

(Pr. person – min. 2 personer)

Børn under 12 år: halv pris

(V) = Vegetarisk

(VG) = Vegansk



= Stærk



Fredag-lørdag:

229,-

Søndag-torsdag:

199,-

Den Klassiske



Paneer Fingers

Sprøde, panerede stykker paneer serveret med grøn chutney.
Smage og minder fra Safis rejse i Dhaba Walla 2.



Nendran Banana Chips (VG)

En klassisk street food fra Kerala – tynde skiver af Nendran-banan, friteret til
sprød perfektion. Smage og minder fra Safis rejse i Dhaba Walla 2.



Njandu-suppe



Aromatisk krabbesuppe med kokosmælk og krydderier.
Smage og minder fra Safis rejse i Dhaba Walla 2.



Butter Chicken

Klassisk indisk ret, som har spredt sig til resten af verden. I Australien og New Zealand
bruges retten som tærtefyld. Kylling i cremet flødesauce, toppet med mandler.



Daal

En berømt nordindisk ret, særligt populær i Punjab –
linser tilberedt med tomat og krydderier.



Serveres med:

Ris, chutney og naan.



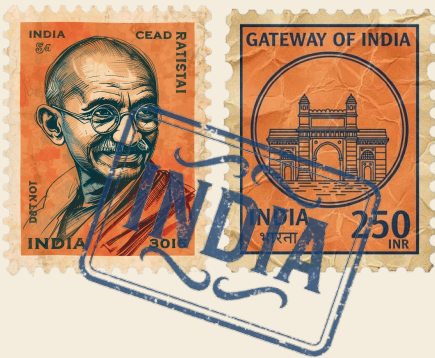
@dhabakitchen

Drikkevarer

Gør aftenen komplet - Frit flow i 2 timer

Ad libitum øl og vin	200,-
Fri sodavand	80,-
2 cocktails	150,-

*Priser pr. person
*Inkluderer husets cocktails og vin



Kolde drikke

Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite (50cl)	45,-
Ginger Beer (33cl)	40,-
Danskvand (75cl)	45,-
Filtreret vand (75cl)	30,-
Juice (50cl)	45,-
Æble, appelsin, mango	
Mango Lassi	40,-

Øl

Carlsberg, Classic på fad	
Lille (25cl)	65,-
Stor (50cl)	70,-
Brooklyn Stonewall IPA	
Lille (25cl)	65,-
Stor (50cl)	70,-
Carlsberg Nordic flaskeøl (33cl)	55,-
Kingfisher flaskeøl (33cl)	65,-

Varme Drikke

Café Latte, Cappuccino, Americano, Espresso, Indisk Kaffe & Indisk Chai	40,-
---	------

Rødvin

Husets vin: 65 / 249

Sangiovese/Merlot Ortonese – Italien
Saftig, mild og frugtig rødvin.

Primitivo Luccarelli – Italien 299,-
Blød, frugtig og sødmefuld rødvin.

Pinot Noir Réserve La Cour de Grands – Frankrig 349,-
Fyldig, frugtig og charmerende rødvin.

Hvidvin

Husets vin: 65 / 249

Malvasia Ortonese – Italien
Frisk, mild og frugtig hvidvin.

Graf Johann IV Riesling Halbtrocken – Tyskland 299,-
Blød, frugtig og sødmefuld hvidvin.

Chardonnay Réserve La Cour de Grands – Frankrig 349,-
Fyldig, kraftig og let fadlagret hvidvin.

Rosé

Cinsault, Louis Eschenauer – Frankrig 60 / 249
Frisk, mild og frugtig rosé.