Den Klassiske

◆◆

Paneer Fingers

Sprøde, panerede stykker paneer serveret med grøn chutney.
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 koriander chutney.

◆◆

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.

◆◆

Pumpkin Shorba

Cremet græskarsuppe med kokos, ingefær og varmende indiske krydderier.

◆◆

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.

(V) = Vegetarisk (VG) = Vegansk

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.

◆◆

Pumpkin Shorba

Cremet græskarsuppe med kokos, ingefær og varmende indiske 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.