

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: 69,-

*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



Rajsthans 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)