

# 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

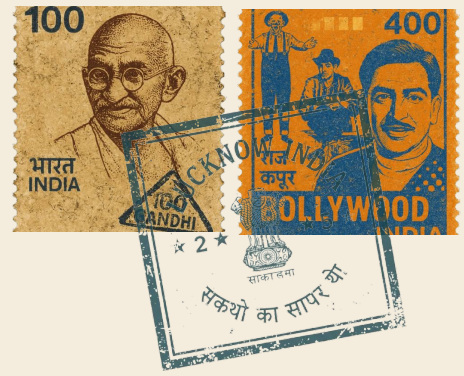
**Gør aftenen komplet - Frit flow i 2 timer**

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

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 krydret 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 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 199,-

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 199,-

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

Retterne serveres med ris - naan kan tilkøbes

### Chana Saag (V) 149,-

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. Linsler 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 –  
linsor tilberedt med tomat og krydderier.




### Serveres med:

Ris, chutney og naan.

# 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.

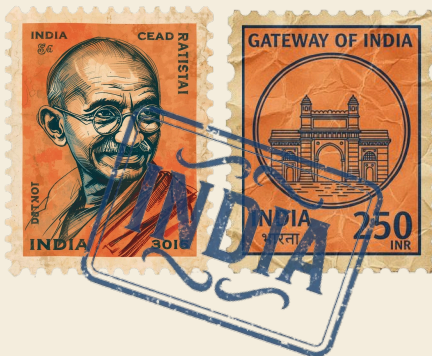
# Drikkevarer

## 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

## 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.	