

INDIAN
DHABA
STREET FOOD

Hos Dhaba handler det om at få flest mulige smagsoplevelser og derfor serveres hver ret i en størrelse, så hele bordet kan dele – ligesom man vil gøre i Indien.

Alle retter er tilpasset de danske smagsløg, men hvis du ønsker ekstra chilistyrke, så giv din tjener besked.



TASTING MENU

pr. person - min. to personer.

SØNDAG - TORSDAG 249,-
FRE - LØR 289,-

Sæt kryds ud for dine favoritter og sammensæt din egen menu eller vælg mellem vores to sammensatte menuer. Alle menuer kommer med ris, chutney og naan. Inkluderer ikke dessert.

Vi anbefaler 6-8 krydser uden tilbehør.



Du er velkommen til at bestille mere, men bestil kun det du kan spise. På den måde kan vi undgå madspil.

Børn under 12 år spiser til halv pris.

SAMMENSATTE MENUER

Inkluderer ikke dessert.

DEN KLASSISKE

Momos kylling
Masala Prawns
Chapli kebab
Coleslaw
Lamme-doPiazza
Butter chicken
Daal
Ris
Chutney
Naan

DEN VEGANSKE

Momos vegansk
Vegan Rolls
Pakora
Kachumber
Palak Paneer
Mixed sabzi
Daal
Ris
Chutney
Naan



TAKE AWAY 249,-

Bestil vores menuer som take away og tag en del af indien med hjem.
pr. person - min. to personer.

BESTIL ONLINE PÅ DHABAKITCHEN.DK

Vi anbefaler 2 krydser

DHABA TALLERKENER

89,-

ढाबा प्लेट्स

□ Pakora फशि पकोरा 🌿 (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 मोमोस 🌿 (VG)

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

□ Okra भंडी 🌿🌿 (VG)

Okra eller bhindi, som de hedder på indisk, er en lækker bælg, der er en uundværlig ingrediens i det indiske køkken. Friturestegte med kikærter mel og Dhaba masala.

□ Masala Prawns मसाला झींगे 🌿

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

□ Chapli Kebab चप्ली कबाब 🌿🌿

På gaderne i Centralasien får man chapli-kebab, som er Asiens svar på en burger. Den bliver serveret på naan med chutney og friske løg pakket ind i avispapir. I Pakistan og Afghanistan vil man få retten med oksekød. Hakket kød med tomater og krydderier.

□ Rolls med kylling चकिन रोलस 🌿

Rolls en meget populær streetfood-ret overalt i Indien. Oprindeligt stammer rolls fra Kolkata, Vestbengalen. Spydristet kebab pakket ind i et paratha-brød.

Vi anbefaler 1-2 krydser

GRØNNE TALLERKENER

89,-

ग्रीन प्लेट्स

□ Coleslaw ढाबा कोल सलो (VG)

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

□ Kachumber आलू टकिका चाट (VG)

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

□ Chaat चाट (VG)

En ret der har fået en ikonisk status hos streetfoodsælgerne i indiens gader. Sød kartofler, salat, puffed ris, tamarind med sød yoghurt.

V = VEGETARISK VG = VEGANSK

🌿 = MILD 🌿🌿 = MEDIUM 🌿🌿🌿 = STÆRK

Vi anbefaler 1 kryds

GRILL

बारबेक्यू व्यंजन

Alle grillretter serveres med kachumber, coleslaw og chutney. Naan og ris kan tilkøbes.

Chicken tikka चिकिन टकिका 🌿🌿 199,-

I den nordlige Indien er tikka en meget populær streetfoodret, hvor den nydes med chutney og naan. Kylling overlår med masser af smage fra krydderierne.

Vegetar Tikka वेजटिरअिन टकिका 🌿🌿 (VG) 199,-

I Indien spiser omkring 80% af befolkningen vegetarisk. Det hænger i høj grad sammen med religion. Hinduer, jainister og taoister spiser fx ikke k.d, og derfor finder man i Indien også en meget lang tradition for vegetarretter. Sæsons grøntsager grillede på en pand med Dhaba krydderier.

Lammekoteletter लांब चॉप्स 🌿🌿 210,-

Marinaden giver koteletterne masser af smag, og gør dem samtidig supermøre. Lammekoteletter marinerede med aromatisk krydderier.

Vi anbefaler 2 kryds

CURRIES करी

149,-

Retterne serveres med ris – naan kan tilkøbes.

*Chicken Karahi चिकिन कराहीकढाई 🌿🌿

Safis familie har gennem årtier serveret denne afghansk-inspirerede ret ved festlige lejligheder. Kylling med krydderier, tomater, chili og koriander.

*Vinder af European Streetfood Award

Butter Chicken बटर चिकिन 🌿

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.

Kofta Curry कोफ़्ता करी 🌿🌿

Kofta curry er en eksotisk indisk sauceret, der består af to dele: Kofta og curry. Kofta'erne er dybest set frikadeller med tomat og løg sauce med masser aromatisk krydderier.

Lamme-doPiaza लांब दो प्याज़ा 🌿🌿🌿

På hindi betyder "do" to, og "piaza" betyder løg. Lammekød med løg og krydderier.

VEGANSKE CURRIES करी 139,-

Daal दाल 🌿🌿 (VG)

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

Mixed sabzi मफ़िस्ड सब्ज़ी 🌿🌿 (VG)

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

BIRYANI

149,-

बरियानी

Mamas Biryani मॉम्स बरियानी 🌿🌿

Denne mellemstlige 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.

Kylling Vegansk (VG)

RETTETIL DE SMÅ

95,-

Fiskefilet med pomfritter

Butter Chicken med ris

DESSERT

हलवाई

75,-

Mango-kulfi मैंगो कुल्फी

Kulfi er indisk is, som traditionelt laves på mælk. Den er perfekt efter en krydret indisk middag. Mango, mælk, flød.

Phirini फरिनी

Phirini, som også kaldes ferni, er en klassisk langsomt kogt sød indisk budding lavet på basmatiris, mælk, nødder og sukker. Den er et must i Nordindien ved festlige lejligheder som lysfesten Diwali.

TILBEHØR

35,-

डजिस्ट

Butter Naan नान (V)

Garlic Naan चपाती (VG)

Plain Paratha सादा पराठा (VG)

Chutneys चटनी (V)

Raita रायता (V)

Ris राइस (VG)

Papadam चटनी (VG)

Alou paratha पालक आलू पराठा (VG)

DRIKKEVARER

पेय पदार्थों

KOLDE DRIKKE

- Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite (50cl) 45,-
- Ginger Beer (33cl) 39,-
- Juice (50cl) 45,-
Æble, appelsin, mango
- Mango Lassi 49,-
- Danskvand (75cl) 45,-
- Filtreret vand (75cl) 29,-
- Craft lemonade (33cl) 49,-
Hyldeblomst, rabarbar

VARME DRIKKE

- Indisk Chai 39,-

Slow Brew kaffe

- Lille (2 kopper) 49,-
- Stor (4 kopper) 79,-

RØDVIN

Primitivo Luccarelli - Italien

Frugtig og let sødmefuld rødvin.

- Glas 65,-
- Flaske 249,-

Shiraz McPherson - Australien 299,-

Saftig og let krydret rødvin.

Øko Côtes du Rhône, Alain Jaume, Frankrig 349,-

Tør og kraftig økologisk rødvin.

HVIDVIN

Bianco Luccarelli - Italien

Frugtig og halvtør hvidvin med medium fylde.

- Glas 65,-
- Flaske 249,-

Chardonnay McPherson - Australien 299,-

Frisk og tør hvidvin med god mineralitet.

Øko Riesling Greenleaf - Tyskland 349,-

Charmende frugtig økologisk hvidvin med masser af karakter.

ROSÉ

Cinsault Louis Eschenauer - Frankrig

Klassisk frisk og lækker lys sydfransk rosé.

- Glas 65,-
- Flaske 249,-

ØL

Carlsberg, Classic på fad

- Lille (25cl) 59,-
- Stor (50cl) 69,-

Bryggerens Hane

- Lille (25cl) 65,-
- Stor (50cl) 75,-

Kingfisher flaskeøl (33cl) 65,-

Carlsberg Nordic flaskeøl (33cl) 59,-

COCKTAILS

Mady Pay 79,-

Spicy Vermouth med Ginger Beer og lime.

Dhaba G&T med kardemomme 79,-



INDIAN
DHABA
STREET FOOD