

STARTERS

31	Pappadam	Krydret indiske tandoori chips	8
31M	Masala Pappadam	Krydret chips toppet med salat, tomater & løg	22
34	Samosas	Butterdejsindpakket krydret kartofler m. koriander & masala	69
35	Onion Baji	Knuste store løg i en krydret marinade	65

KOLDE APPETITVÆKKER

71	Maza Chicken Chat	Kylling, tomat, peberfrugt, kartofler & løg marineret med knuste krydderier & citronsaft	79
72	Juicy Shrimp Chat	Marineret rejer, peberfrugt, løg, kartofler & tomater i en frisk citrus marinade.	85
73	Masaladar Paneer Chat	Indisk hytteost med sort bjergsalt & bjerg urter samt en blanding af peberfrugt, løg, kartofler & tomater	75
74	Nawabi King Prawn Chat	Royal appetitvækker bestående af hvidløgs marineret kongerejer & rejer - retten serveres afkølet med et naan brød	125
75	Mungphali Chat	Appetitvækker af "spicy" penauts	75

SUPPER

2	Tomato Soup	Tomatsuppe med friske krydderurter, frisk chili & krutoner	75
2V	Hari Sabz Ka Shorba	Grøntsagesuppe smagt til med knuste krydderier	69
3	Narial Murgh Shorba	Pikant krydret hønsekødssuppe med kokosmælk & koriander	79
4	Mulligatawany	Suppe med kylling & friske krydderurter efter gl. original opskrift	79
4SJ	Spicy Jhinga Soup	Stærk suppe m. kæmperejer, chili, champignon, kylling, ris & friske urter	89

TANDOORI FORRETTER

5	Mughal Tandoori Chicken (Rød kylling)	Grillet tandoori kylling over åbne flammer på traditionel vis i en krydret marinade	109
6	Akbar Chicken Pakoras	Dybtstegt kyllingefilet i krydret butterdej	109
50F	Fish Pakoras	Dybtstegt torskefilet i krydret butterdej	109
7	Lazette-Attish-E-Tandoori	Udvalg af klassiske tandoori favoritter, bestående af kylling, seekh-kabab, marineret lammekød & kyllingestykker	159
8	Mumtaz Tikka	Marineret kyllingefilet - tilberedt på spyd i tandooriovnen	109
9	Seekh Kebab	Finthakket lammekød med et væld af krydderier grillet på spyd i tandooriovnen	109
10	Mirza's Barra	Lammekødsstykker grillet på spyd i tandooriovnen	115
47D	Vegetarian Tandoori	Marineret hytteost, champignon, tomat, peberfrugt, blomkål & kartofler - grillet på spyd i tandooriovnen	129
47T	Tandoori King Prawns	Tandoori grillet kongerejer marineret med citroner, ingefær, hvidløg, bjerg urter & krydderier	135

HOVEDRETTER

KYLLING

11	Chicken Tikka Masala	Kyllingebryst vendt i en delikat cremet masala flødesauce	129
12	Shahjahani Curry	Chefkokkens berømte opskrift på "chicken curry" (m. ben)	109
13	Butter chicken	Tandoori stegt kylling m. krydderier i en rød sauce (m. ben)	119
43	Chicken Do Piazza	Sauteret kylling m. hemmelig krydderiblanding (m. ben)	109
48	Sabza Murgh	Stegte kyllingefilet stykker med friske grøntsager	120

49	Nawabi Murgh	Kyllingefilet i en gylden cremesauce - pyntes med æg	125
51	Saag Chicken	Kylling vendt i krydderier med hakket krydret spinat	120
52	Chicken Jalfreizi	Kyllingestykker sauteret med frisk peberfrugt og krydderier	125
55	Hot Coconut Chicken	Kokosmarineret kyllingefilet m. curry, chili, ingefær & koriander	129
56	Bhuna Garlic Chicken	Kyllingefilet tilberedt i en sauce af frisk hvidløg & ingefær	125
58	Chili Chicken	Kyllingefilet tilberedt med koriander & chili	129

LAMMEKØD

14	Rogan Josh	Stykker af marineret lammekød i en krydret sauce	125
15	Shahi Korma Rampuri	Marineret lammekød krydret m. yoghurt, tilsat himmelske urter	129
16	Mutton Do Piazza	Chefkokkens opskrift på velkrydret lammekød	125
17	Keema Mattar Lababdar	Hakket lammekød m. ingefær, koriander, hvidløg & bjerg urter	115
41	Butter Mutton	Marineret lammekød i en delikat Nordindisk "rød" sauce	125
44	Saag Meat	Lammekød i en mild sauce af finthakket spinat & krydderier	135
57	Bhuna Mutton	Lammekød i masala sauce med frisk ingefær & koriander	125

VEGETAR RETTER

19	Dal Maharani	Smørstegte sorte linser med krydderier & løg	79
20	Sabzi Nau Rattan	Torvets friske grøntsager med hemmelige krydderier	89

20M	Masaledar vegetables	Baby auberginer, peberfrugter, tomater, perleløg & kartofler m. håndplukkede hele krydderier & Himalaya urter	90
21	Paneer Makhani	Frisklavet hytteost i en mild rødlig flødesauce	85
22	Matter Paneer	Hjemmelavet hytteost & ærter m. udvalgte Himalaya urter	89
23	Zeera Alu	Smørstegte kartofler krydret med kommen	69
23A	Baingan Baji	Aubergine lavet efter gl. Punjab opskrift m. curry krydderier	79
23B	Masala Bhindi	Indisk grøntsag "Okra" tilberedt med Himalaya krydderier	85
23C	Gobi Alu Naram Dil	Tørstegte blomkål & kartofler m. indiske krydderurter	75
36	Mushroom Baji	Chefkokkens opskrift på champignon i curry sauce	79
45	Saag Paneer	Krydret hjemmelavet hytteost med finthakket spinat	79
45P	Saag	Velkrydret finhakked spinat	69
39	Masala Tori	Squash tilberedt med indiske krydderier	79

FISK & SKALDYR

42	Shrimp Curry	Saftige rejer marineret med løg i en cremet sauce	109
47	Masala King Prawns	Hvidløgsmarineret kongerejer stegt i tandooriovnen og vendt i en cremet gylden sauce.	129
50	Tari Wali Macchi	Fiskeret med nord indiske krydderier i en gylden fiskesauce	109
61	Mediterranean Masala Curry	Alt godt fra havet - tilberedt m. urter, citron & grøn chili	125

VILDT & FJERKRÆ

53	Phesant Curry	Farseret fasan med hele krydderier i en mild indisk vildtsauce	159
54	Love & Passion Curry	Marineret vagtler med håndplukkede indiske krydderier fyldt med finthakket kylling	135
59	Hot Coconut Duck	Marineret andebryst i krydret sauce af kokosmælk	129

BØRNEMENU

100	Børnemenue 0 - 8 år	Ris, naan, raita, kylling, pommes frites & salat	99
101	Børnemenue 9 - 12 år	Ris, naan, raita, kylling, pommes frites & salat	129
103	Pommesfrites	Ekstra portion pommes frites	30

BIRYANI & RIS

24	Andey Wali Biryani	Stegte ris med æg	89
25	Gosht Wali Biryani	Sauteret ris med lammekød & indiske krydderier	109
26	Murgh Wali Biryani	Sauteret ris med stegt kylling	95
26KP	Ocean Biryani	Sauteret ris med stegte kongerejer, friske urter & rejer	135
26M	Taj mix Biryani	Sauteret ris med lammekød, kylling, rejer & grøntsager	125
26V	Vegetable Biryani	Sauteret ris stegt med grøntsager	89
27	Pullav Rice	Sauteret basmati ris med originale indiske safran krydderier	29
46	Vegetable Rice	Sauteret hvide indiske basmati ris med grøntsager	35

TANDOORI BRØD & TILBEHØR

28	Tandoori Roti	Indisk brød tilberedes med hele hvedeflager i tandooriovnen	23
29	Naan Mahiwal	Indisk Naan brød bagt af hvedemel i tandooriovnen	26
29B	Butter Naan	Indisk Naan brød med smør	30
29G	Garlic Naan	Indisk Naan brød med hvidløg	35
29K	Keema Naan	Indisk Naan brød fyldt med hakket lammekød	45
29P	Pesharwari	Indisk Naan brød fyldt med hjemmelavet hytteost & nødder	40
30	Punjabi Paratha	Fladbrød forarbejdet med smør.	30
29M	Bread Basket	Assorteret brød tilberedt i vores tandooriovn (8 brød)	190
18	Raita	Yoghurt dressing m. tomater & agurker - et "Must"	30
32	Pickles	Hot & Sweet/Lime & Chili/Red onions /Taj Achar	6
13P	Hot Sauce	Nord-indisk rød chili curry	59
33	Yoga Salad	Finthakket salat med tomater & agurker	35
330	Onion Salad	Løgringe med grøn chili, citron, ingefær & friske koriander	30