



menu



MUMBAI MENUER

MIN. 2 PERSONER

45. MENU 1

199

KR./PR. PERSON

FORRET

- PAPADUMS
- VEGETAR SAMOSA
- ONION BHAHJI

Med hjemmelavet Mango Chutney
Kokos-Koriander Chutney og
Sweet Chilisauce
/With homemade Mango Chutney,
Coconut-Coriander dip
and Sweet Chilli Sauce

HOVEDRET

- CHICKEN TIKKA MASALA
- BEEF VINDALOO
- RIS
- RAITA
- NAAN BRØD

*Garlic Naan + 5KR.

46. MENU 2

249

KR./PR. PERSON

FORRET

- CHICKEN PAKORA
- KING PRAWN PAKORA
- PAPADUMS
- VEGETAR SAMOSA

Med hjemmelavet Mango Chutney
Kokos-Koriander Chutney og
Sweet Chilisauce
/With homemade Mango Chutney,
Coconut-Coriander dip
and Sweet Chilli Sauce

HOVEDRET

- LAMB KORMA
- KING PRAWN MASALA
- RIS
- RAITA
- NAAN BRØD

*Garlic Naan + 5KR.

FORRETTER /STARTERS

1. PAPADUMS 39 K

Sprød indisk fladbrød af linsemel med hjemmelavet mango chutney, koriander og kokosdip. /Crispy Indian specialty with homemade mango chutney, coriander and coconut dip.

2. MASALA PAPADUMS 49 K

Indisk specialitet, sprødt linsefladbrød topped med tomat, løg, agurk og koriander salat. /Crispy Indian specialty topped with a salad of tomato, onion, cucumber and coriander.

3. VEGETARIAN SAMOSA 49 KR.

Dyb stegt indisk snack med fyld af kartofler, ærter og indisk krydderblanding. Serveres med koriander, kokosdip og sweet chilisaucе. /Deep fried Indian snack with filling of potatoes, peas and Indian spice mixture. Serve with coriander, coconut dip and sweet chili sauce.

4. MEAT SAMOSA 49 K

Med oksefars og grøntsagsfyld, serveret med koriander eller kokosdip. /With ground beef and vegetable filling, coriander or coconut dip.

5. KING PRAWN PAKORA KR.

Tigerrejer paneret i krydret kikærtemel med kokos, serveret med koriander chutney og sød chilisaucе. /Tiger prawns fried in chickpea flour seasoned with coconut, served with coriander chutney and sweet chili sauce.

6. ONION BHAHJI 49 K

Dyb stegt løgpaneret i krydret kikærtemel med kokos, koriander chutney og sweet chilisaucе. /Deep Fried Onions fried in chickpea flour seasoned with coconut, coriander chutney and sweet chili sauce.

11. INDIAN SALAD 49

Tomat, agurk, løg, majs, kikærter, mango, kokos, citron og koriander. /Tomato, cucumber, onion, corn, chick peas, mango, coconut, lemon and coriander.

12. MIXED STARTER 89

Papadums, vegetar samosa, onion bhahji og kylling pakora serveret med mango chutney, kokos, koriander chutney og sweet chilisaucе. /Papadums, vegetarian samosa, onion bhahji and chicken pakora with mango chutney, coconut, coriander chutney and sweet chili sauce.

13. CHICKEN PAKORA 69

Kyllingebryst dybstegt i kikærtedej. /The chicken breast fried in chickpea flour.



HOVEDRETTER / MAINS

20. CHICKEN TIKKA MASALA 129 KR.

Marineret kyllingebryst tilberedt med rød karry og mandler, serveret med Basmati ris og Raita. /Marinated chicken breast cooked with red curry and almonds, served with basmati rice and Raita.

21. *CHICKEN MAKHNI 129 KR.

Marineret kylling i let krydret tomat- og flødesauce tilsmagt med bukkehornsblade, serveret med Basmati ris og Raita. / Marinated chicken in a lightly spiced tomato and cream sauce flavoured with fenugreek leaves, served with Basmati rice and Raita.

22. **CHICKEN JALFREZI 129 KR.

WOK! Kylling tilberedt i wok med peberfrugt, karry sauce og frisk koriander, Basmati ris and Raita. / WOK! Chicken fried in the wok with bell pepper, curry sauce, fresh coriander, Basmati rice and Raita.

23. **CHICKEN BIRYANI 129 KR.

Stegte ris med marineret kylling, kokos og koriander, serveret med Raita. /Fried rice with marinated chicken, coconut and coriander, served with Raita.

24. **LAMB KORMA 149 KR.

Nordindisk klassiker med langtidstilberedt lammekød, yoghurt, løg, kokosmælk, kardemomme og mandler, serveret med Basmati ris og Raita. / North Indian classic with long-cooked lamb, yogurt, onions, coconut milk, cardamom and almonds, served with Basmati rice and Raita.

25. *LAMB SAAGWALA 149 KR.

Lammekød tilberedt med spinat og gram marsala (MUMBAI SPECIAL!), serveret med Basmati ris og Raita. / Lamb cooked with spinach and gram marsala (MUMBAI SPECIAL!), served with Basmati rice and Raita.

26. *BEEF CURRY 139 KR.

Marineret oksekødsstrimler tilberedt med hvidløg, løg, ingefær og tomat, serveret med Basmati ris og Raita. / Marinated beef strips cooked with garlic, onion, ginger and tomato, served with Basmati rice and Raita.

27. **BEEF VINDALOO 139 KR.

Stærkt krydret oksekøds ret fra Goa egnen med vineddike, fennikelfrø, kanel og chili, serveret med Basmati ris og Raita. / Strong spicy beef dish from Goa region, flavoured with vinegar, fennel seeds, cinnamon and chilli, served with Basmati rice and Raita.

29. **KING PRAWN MASALA 169 KR.

Marineret tigerrejer tilberedt i pikant karry-sauce, serveret med Basmati ris og Raita. / Marinated tiger prawns cooked in spicy curry sauce, served with Basmati rice and Raita.

*Medium **Stærk ***Hot/ * Medium ** Strong *** Hot



VEGETARRETTER /VEGETABLE DISHES

40. *DAALMAKHNI 99 KR.

Røde linser i spicy karry-sauce.
/ Red lentils in a spicy curry sauce.

41. **CHANA MASALA 99 KR.

Kikærter i spicy karry-sauce tilsmagt med citron og frisk koriander, serveret med Basmati ris. / Chick peas in a spicy curry-sauce flavoured with lemon and fresh coriander, served with Basmati rice.

42. SAAG PANEER 129 KR.

Indisk spinatret med hjemmelavet ost, tilsmagt med hvidløg og spidskommen, serveret med Basmati ris. / Indian spinach-dish with homemade cheese, flavoured with garlic and cumin, served with Basmatirice.

43. **BAINGAN BHUNA 109 KR.

Sauteret aubergine og løg, krydret med indiske krydderier, serveret i en løgsauce med frisk koriander. / Panfried eggplant and onion, flavoured with Indian spices, served in oniongravy with fresh coriander.

*Medium **Stærk ***Hot/ * Medium ** Strong *** Hot

TILBEHØR /SIDES

50. RICE 20 KR.

Indisk basmatiris. / Indian Basmatirice.

53. NAAN 25 KR.

Traditionelt indisk brød med sesam. / Traditional Indian bread with sesame.

54. GARLIC NAAN 30 KR.

Traditionel indisk brød med hvidløgssmør. / Traditional Indian bread with garlicbutter.

55. MANGO CHUTNEY 10 KR.

Sød indisk hjemmelavet mango chutney. / Sweet homemade Indian mango chutney.

56. RAITA 15 KR.

Yoghurt-dressing med agurk, tomat, rødløg, majs, og frisk krydderurter. / Yoghurt dressing with cucumber, tomato, red onion, corn, and fresh herbs.



DESSERTS

61. MUMBAI IS 49 KR.

3 kugler valgfri hjemmelavet is.
/3 scoops optional home-made ice.

62. MUMBAI IS 39 KR.

2 kugler valgfri hjemmelavet is.
/2 scoops optional home-made ice.

63. BELGISK VAFFEL M/ MUMBAI IS /BELGIAN WAFFLE WITH MUMBAI ICE

1 kugle /1 scoop 44 KR.
2 scoop / 2 scoops 49 KR.

64. PANDE KAGE M/ MUMBAI IS /PANCAKE WITH MUMBAI ICE

1 kugle /1 scoop 44 KR.
2 scoop / 2 scoops 49 KR.

65. LUN ÆBLE/KANEL TÆRTE M/ MUMBAI IS /WARM APPLE & CINNAMON TART WITH MUMBAI ICE

44 KR.