

Restaurant Indian flavours

VELKOMMEN TIL
INDIAN FLAVOURS

Taste of India



ÅBNINGSTIDER

Søn - tors	11.00 - 22.00
Fre - Lør	11.00 - 22.00

HOVEDVEJEN 81, 2600 GLOSTRUP

BORDBESTILLING PÅ
TLF. 53 52 50 50

DINER TRANSPORTABLE

SELSKABSARRANGEMENTER MODTAGES
OP TIL 50 PERSONER INDTIL KL. 02.00

FORRETTER

1. **PAPADUM** 39,-
Store let krydrede chips af kikærtemel serveres med dip. (3stk.)
2. **SAMOSA** 20,-
Friturestegt indbagt butterdej med fyld af let krydret kartofler og ærter, serveres med salat til.
3. **CHICKEN PAKORA** 69,-
Tandoori kylligestykke vendt i kikærtemel, friturestegt.
3. **FISH PAKORA** 59,-
fisk vendt i kikærtemel, fiturestegt.
4. **ONION BHAI/VEG. PAKORA** 49,-
Løg med kryderet kikærtemel. (dybstegt)
5. **CHANNA CHAT** 49,-
Kikærter, kartofler, løg, agurker, tomater og citronsaft med husets speciel krydderi blandet i yoghurt. (serveres koldt)
6. **CHICKEN CHAT** 49,-
Kyllingestykker, kartofler, løg, tomater, peberfrugter og citronsaft krydret (serveres koldt)
7. **SHRIMP CHAT** 49,-
Rejer, kartofler, løg, agurk, tomater, citronsaft og speceial huset krydderiblanding med salat. (serveres koldt)
8. **KING PRAWN PAKORA** 69,-
Kina rejer dybstegt i krydret kikærtemel.
10. **CHICKEN TIKKA** 59,-
Let krydrede ovenstegte kyllingestykker, serveres på spyd med salat.
11. **SEEKH KEBAB** 69,-
Lammekødskebab serveres med salat og mint chutney.

VEGETAR RETTER

Alle retter serveres med ris

25. **DAAL INDIAN FLAVOURS** 135,-
Dagens linser
26. **PANEER CHANNA MASALA** 135,-
Kikærter med hjemmelavet ost, tomat, løg og karrysovs
27. **NAVARATTAN SHAHI KORMA** 135,-
Friske grønsager med smør, yoghurt, kokos, nødder, flødesov og karrysovs
28. **ALOO GHOB** 135,-
Kartofler og blomkål med løg, tomater og karrysovs
30. **BHINDI MASALA** 135,-
Stegte okra med løg, tomater og krydderier
40. **PALAK PANEER** 135,-
Spinat med hjemmelavet ost, fløde, karrysovs
40. **MATAR PANEER** 135,-
Ærter med hjemmelavet ost, fløde, karrysovs
41. **BUTTER PANEER** 135,-
Tilberedt med mandler, rosiner og smør, fløde i tomatsovs
42. **MIX VEGETABLE** 135,-
Sæsonens grønsager tilberedt med krydderurter
44. **BHANGAN BHARTA** 135,-
Ovenstegte auberginer med tomater, løg og ingefær, fløde
45. **MUSHROOM CREAMY** 135,-
Champignoner med flødesovs

Giv venligst besked om, hvor stærk du ønsker din mad:

A: MILD

B: MEDIUM

C: STÆRK

KYLLING RETTER

Alle retter serveres med ris

- | | |
|--|-------|
| 50. CHICKEN CURRY | 145,- |
| Kylling i karri sovs let krydret | |
| 51. CHICKEN KARRAHI | 145,- |
| Krydret kyllingestykker i en pikant sovs med peberfrugt, ingefær, løg og tomater | |
| 52. CHICKEN CHANNA | 145,- |
| Krydret kyllingestykker med kikærter i karri sovs | |
| 54. BUTTER CHICKEN | 145,- |
| Tandoori kylling tilberedt med mandler, rosiner & smør fløde i tomatsovs. | |
| 55. CHICKEN SHAHI KORMA | 145,- |
| Krydrede kyllingestykker tilberedt med karri, mandler og safran i flødesovs. | |
| 56. TAWA CHICKEN | 145,- |
| Kyllingebryst tilberedt med løg, tomater, peberfrugt, hvidløg og frisk grøn chili. | |
| 57. CHICKEN TIKKA MASALA | 145,- |
| Tandoori kyllingestykker tilberedt med friske tomater, løg og peberfrugt i karri sovs. | |
| 59. CHICKEN SPINACH | 145,- |
| Krydrede kyllingestykker tilberedt i karri sovs fløde og spinat | |
| 60. CHICKEN JALPHAREZI | 145,- |
| Kyllingestykker tilberedt på panden med løg, tomater og peberfrugter karri sovs | |
| 61. CHICKEN VINDALOO (kan ikke tilberedes mild) | 145,- |
| Kylling tilberedt i meget stærk krydret vindaloosovs med grøn chili | |
| 63. CHICKEN COCONUT | 145,- |
| Kyllingekød tilberedt i en krydret kokos og tomat sauce | |
| 64. CHICKEN MUGHLAI | 145,- |
| Kyllingekød tilberedt i en krydret sovs med æg og limesaft | |

LAMMEKØD

Alle retter serveres med ris

- | | |
|--|-------|
| 68. LAMB CURRY | 154,- |
| Krydret lammekød tilberedt i en letkrydret karri sovs. | |
| 69. LAMB DO PIAZA | 154,- |
| Krydret lammekød marineret og tilberedt i en let krydret karri sovs med løg, tomater og eddike | |
| 70. LAMB SPINACH | 154,- |
| Krydret lammekød tilberedt i karri sovs og spinat | |
| 71. LAMB ALOO | 154,- |
| Lammekød med kartofler tilberedt i en let krydret karri sovs. | |
| 72. LAMB KHARRAHI | 154,- |
| Krydret lammekød i en pikant sovs med peberfrugt, ingefær, løg og tomater | |
| 73. LAMB ROGHAN JOSH | 154,- |
| Krydret lammekød i karri sovs med yoghurt, mandler, rosiner og safran | |
| 74. LAMB BUTTER | 154,- |
| Krydret tandoori lammekød med rosiner og mandler i smør fløde og tomatsovs. | |
| 75. LAMB SHAHI KORMA | 154,- |
| Krydret lammekød tilberedt med karri sovs, mandler og safran i flødesovs | |
| 76. LAMB TIKKA MASALA | 154,- |
| Lammekød uden ben marineret i krydret yoghurt tilberedt i ovn og tilberedt derefter i masala (speceial krydret blanding af løg og tomat) | |
| 78. LAMB VINDALOO (kan ikke tilberedes mild) | 154,- |
| Lam tilberedt i meget stærk krydret vindaloosovs med grøn chili | |
| 77. LAMB ACHARIA | 154,- |
| Lam tilberedt med pickle masala sovs, medium krydret | |

Giv venligst besked om, hvor stærk du ønsker din mad:

A: MILD

B: MEDIUM

C: STÆRK

- | | |
|---------------------|---|
| 82. BEEF CURRY | Oksekød tilberedt i karri sovs |
| 83. BEEF SPINACH | Oksekød i karri sovs og spinat |
| 84. BEEF VINDALOO | Oksekød tilberedt i meget stærk krydret vindaloosovs |
| 85. BEEF BUTTER | Krydret tandoori oksekød med smør fløde og tomatsovs. |
| 86. KEBAB MASALA | Hakket oksekød i karri sovs |
| 87. BEEF KARRAHI | Krydret oksekød i en pikant sovs med peberfrugt, ingefær, løg og tomat |
| 88. BEEF KORMA | Krydret oksekød i karri sovs og safran i flødesovs. |
| 89. BEEF JALPHAREZI | Oksekød tilberedt på panden med løg, tomater og peberfrugter karri sovs |
| 90. BEEF ALOO | Oksekød med kartofler tilberedt i en let krydret karri sovs. |
| 91. QEEMA MASALA | Hakket oksekød i karri sovs med æg og limesaft |

- | | |
|--------------------|---|
| 95. FISH MASALA | Laks i tomat sauce |
| 96. SHRIMP CURRY | Rejer i krydret karri sovs |
| 97. KING PRAWN | Kinarejer i karri sovs |
| 98. KING PRAWN | Rejer med løg og tomat |
| 99. BUTTER PRAWN | Kinarejer i flødesovs |
| 100. SHRIMP MASALA | Kinarejer tilberedt i en let krydret karri sovs og nødder |

- | | |
|---------------------|----------------------------|
| 108. VEGETARIAN | Risblanding med grøntsager |
| 109. CHICKEN | Kyllingekød i karri sovs |
| 110. LAMB BIRYANI | Lammelød med karri sovs |
| 111. BEEF BIRYANI | Oksekød i karri sovs |
| 112. SHRIMP BIRYANI | Rejer med karri sovs |

OKSEKØD

Alle retter serveres med ris

- | | |
|--|-------|
| 82. BEEF CURRY | 149,- |
| Oksekød tilberedt i karrysovs | |
| 83. BEEF SPINACH | 149,- |
| Oksekød i karrysovs med spinat tilsat krydderier | |
| 84. BEEF VINDALOO (kan ikke tilberedes mild) | 149,- |
| Oksekød tilberedt i meget stærk vindaloo sovs og grønchili | |
| 85. BEEF BUTTER | 149,- |
| Krydret tandoori oksekød med rosiner og mandler i smør fløde og tomatsovs. | |
| 86. KEBAB MASALA | 149,- |
| Hakket oksekødskebab - tilberet med løg, tomat og krydret sauce | |
| 87. BEEF KARAHİ | 149,- |
| Krydret oksekød i en pikant sovs med peberfrugt, ingefær, løg og tomater | |
| 88. BEEF KORMA | 149,- |
| Krydret oksekød tilberedt med karrysovs, mandler og safran i flødesauce | |
| 89. BEEF JALPHAREZI | 149,- |
| Oksekød tilberedt på panden med peberfrugter | |
| 90. BEEF ALOO | 149,- |
| Oksekød med kartofler tilberedt på kokkens egen opskrift | |
| 91. QEEMA MATER | 145,- |
| Hakket oksekød med ærter tilsat let krydret ret. | |

FISKERETTER

Alle retter serveres med ris

- | | |
|--|-------|
| 95. FISH MASALA | 159,- |
| Laks i tomatsovs, hvidløg, tomater og grøn peberfrugt | |
| 96. SHRIMP CURRY | 159,- |
| Rejer i krydret sovs | |
| 97. KING PRAWN CREAMY | 159,- |
| Kinarejer i en flødesovs | |
| 98. KING PRAWN BHUNA | 159,- |
| Rejer med løg, tomater og krydret sovs | |
| 99. BUTTER PRAWN | 159,- |
| Kinarejer i flødesovs, mandler og smør | |
| 100. SHRIMP SHAHI KORMA | 159,- |
| Kinarejer tilberedt i en lækker sovs med mandler, cashewnødder og nødder | |

BIRYANI

Alle biryani serveres med raita, og salat til

- | | |
|---|-------|
| 108. VEGETARIAN BIRYANI | 159,- |
| Risblanding med grøntsager og krydderier | |
| 109. CHICKEN BIRYANI | 159,- |
| Kyllingekød stykker krydret i basmati risblanding | |
| 110. LAMB BIRYANI | 159,- |
| Lammelød med krydret risblanding | |
| 111. BEEF BERYANI | 159,- |
| Oksekød med krydret risblanding | |
| 112. SHRIMP BIRYANI | 159,- |
| Rejer med krydret risblanding | |

Giv venligst besked om, hvor stærk du ønsker din mad:

A: MILD

B: MEDIUM

C: STÆRK

RIS

- 116. RICE PULAO** 35,-
 Stegte basmati ris (let krydret)
- 117. CHANNA PULAO** 45,-
 Kikærter i stegte basmati ris

BRØD

- 118. BUTTER NAN** 35,-
 Ovnbagt hvedebrød med smør
- 119. NAN** 22,-
 Ovnbagt hvedebrød
- 120. GARLIC NAN** 35,-
 Nanbrød med hvidløg
- 121. BADAMI NAN** 35,-
 Nanbrød med mandler
- 122. CHEESE NAAN** 35,-
 Nanbrød med ost
- 122. CHAPPATHI** 25,-
 Tyndt varmt brød lavet af chappathi mel (specielt mel)
- 123. PARATHA** 35,-
 Tyndt brød stegte med smør

TILBEHØR

- 125. RAITA** 32,-
 Yoghurt dressing med agurker, tomater og kartofler
- 126. ACHAAR** 20,-
 Syltede stærke grøntsager og grøn chili
- 127. MANGO CHUTNEY** 20,-
 Krydret mango chutney
- 128. MIX SALAD** 45,-
 Iceberg/kina salat, tomater, agurker, majs oliven, fetaost m.m.
- 130. MINT CHUTNEY** 15,-
 En hjemmelavet kombination af Mint, grøn chili og kryderier.
- 131. TAMARIND CHUTNEY** 20,-
 Hjemmelavet sursød chutney

BØRNERETTER

- 134. BØRNE MENU FISK/KYLLING** 69,-
 Fiskefilet/kyllingenuggets med pommes frites, salat og remoulade
- 135. CHICKEN CREAMY/BUTTER CHICKEN** 99,-
 Kyllingekød med ris
- 136. POMMES FRITES** 30,-

Giv venligst besked om, hvor stærk du ønsker din mad:

A: MILD

B: MEDIUM

C: STÆRK

DESSERTER

138. RAS MALAI	42,-
Kogt mælke dessert med skummetmælks pulver - kun forudbestilling	
139. GHULAB JAMAN	42,-
Brune kager lavet af mel og hjemmelavet ost (meget søde)	
140. KULFI	42,-
Hjemmelavet is af kogt mælk med nødder	
141. GAJAR HALVA	42,-
Tilberedt af sammenkogte gulerødder, mælk og mandler	
142. MANGO ICE CREAM	42,-
Mango is	
143. MIXED ICE CREAM	35,-

DRIKKEVARER

DÅSE SODAVAND	20,-
SODAVAND ½ FL	40,-
JUICE LILLE/STOR (MANGO, APPELSIN, ÆBLE)	30,-/40,-
KILDEVAND/POSTEVAND	24,-
GLAS MÆLK	20,-
MANGO LASSI	39,-
LASSI SØD/SALTET	35,-

VARM DRIKKE

TE	25,-
KAFFE	25,-
INDISK CHAYEE	29,-

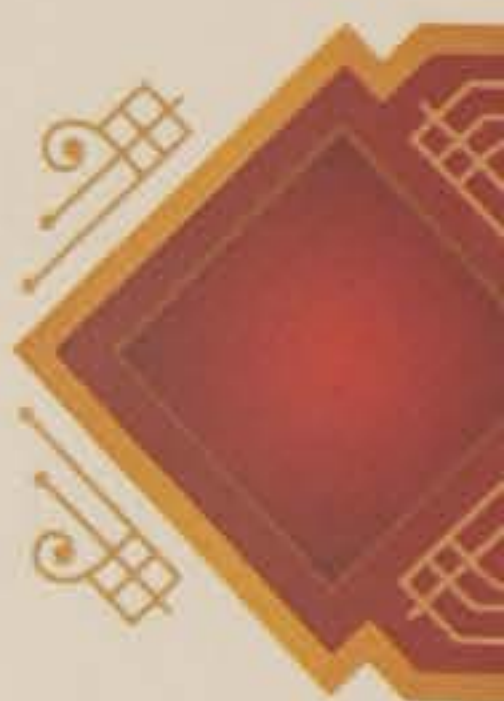
VI HAR OGSÅ

STORT INDISK VARMEBUFFET & SALATBUFFET

HVERDAG FRA KL. 11:00 TIL 21:30



In



HOVE

DI
SEL
OP