Royal Indian

SINCE 2010

BAR & RESTAURANT

Menu

Forord

Royal Indian Restaurant er den mest velbesøgte og velkendte indiske restaurant i Roskilde, Valby og omegn, samt i de større provinsbyer.

Restaurantens kokke er kreative, ambitiøse og kan lide at have mange bolde i luften. Vores køkkenchefer har mere end 25 års erfaring inden for indiske specialiteter. De er bl.a. kendt for at variere sine krydderier, så smagen bliver helt perfekt. De bruger alle former for krydderier, men især de specielle og kendte fra Indien som inkluderer: Koriander, Kassiakanel, Karryblade, Mango-pulver, Nigella, Stjerneanis, Sennepsfrø, Nelliker, Fennikel, Ingefær, Mynte, Dild, Paprika, Bukkehorn, Gurkemeje, Safran, Chili, Spidskommen, Hvidløg, Muskatnødder, Kardemomme, Karry, Lime og Peber.

Der serveres desuden Glutenfri Naan. Hos Royal Indian tilbyder vi både milde, mellem og stærke varianter, så smagen bliver præcis, som du ønsker.

Vi tilbyder alt fra Cola til Indisk Lassi samt Indisk Øl, som uden tvivl er værd at smage. Serveret med glæde og gode glas. Hyggelig atmosfære samt god betjening er en selvfølge hos Royal Indian Restaurant.

Vi tilbyder også anretninger til større selskaber, eller fødselsdagsfester, lige til hvad der passer dig. Kuverter og henvendelser angående menu skal ske dagen før.

Vær med, vær til, vær velkommen.
Vi garanterer en mindeværdig og hyggelig oplevelse.

Intro

Royal Indian Restaurant is the most popular and well-known Indian restaurant in Roskilde, Valby and its surroundings, as well as in the larger provincial cities.

The royal Indian chefs are the best in their game. Our Royal Cuisines tell remarkable tales of the Indian kitchen. The food at our restaurant offer stimulating and rich flavour, uniquely set for each dish, without any compromise with its authenticity. We use Indian spices and condiments in a way that makes it appealing for people from distinguished age groups, and ethnicities. We have created an immensely rich and versatile menu that can quench any thirst and satisfy hunger, with mouth watering dishes.

Gluten-free Naan is also served. At Royal Indian, we offer mild, medium and strong variety, so the taste is exactly after what you want.

We offer everything from Cola to Indian Lassi as well as Indian Beer, which is undoubtedly worth tasting. Served with joy and good glasses. Nice atmosphere and good service is a matter of course at Royal Indian Restaurant.

We also offer catering for larger parties or birthdays, just for you. Envelopes and inquiries regarding menu should be made the day before.

Join us, be with us, be welcome.
We guarantee a memorable and pleasant experience.

Hvem er vi

I starten af 2010 havde jeg en vision om at bringe lækkert autentisk indisk mad udført med de bedste ingredienser til Danmark.

Maden skulle være med samme autentiske smag som jeg selv spiste i hjemmet, og præcis som den min bedstemor lavede. Vi laver så vidt muligt maden uden olie, som de gjorde i gamle dage. Dette giver maden en bedre smag og samtidigt en anden fylde end hvad man ellers oplever.

Min bedstemor havde en bestemt måde at lave traditionelle tandoori chappati på og vi vil fortsætte på samme måde. Med tiden er chappati moderniseret til forskellige versioner af naan brød som vi også laver i en speciel lavet tandooriovn. Vi bruger Basmati ris for at sikre den høje kvalitet samt den gode smag. Alle vores krydderier kommer direkte fra Indien.

Vi ønsker at lave maden i høj kvalitet, vise ydmyghed og respektere vores kunder. For os handler det om jeres oplevelse!

Vore indiske rødder, mad og kultur møder den skandinaviske stil samt indretning og kultur.

Roskilde 2010 - Vi åbnede vores første restaurant i Roskilde i 2010. Royal Indian Restaurant er den mest velbesøgte og velkendte indiske restaurant i Roskilde og omegn, samt i de større provinsbyer. Siden vi åbnede restauranten har vi haft masser af tilfredse gæster, som har været meget glade for vores indiske mad. Vi har rigtig mange stamgæster, som kun vil spise indisk mad hos os. Vores kok har fået masser af ros fra vores gæster. Vi har haft masser af gæster fra Københavnsområdet, som oftest har spurgt os, om vi ikke havde en anden restaurant i København.

Valby, København 2019 - Der har længe været en efterspørgsel på en restaurant i København, som vi gerne har ville imødekomme. Det har vi lyttet til. Vi har fundet den perfekte lokation i et område i Valby, der allerede er kendt som et samlingssted for sultne trafikanter og lokale gæster. Det er vores gæsters positive respons og kærlighed til indisk mad som gav os lyst til at åbne endnu en Royal Indian Restaurant i Danmark.

Vi takker vores gæster både for deres ærlige mening om os, både ris og ros er velkommen. Målet med Royal Indians mad er altid at lave lækre retter med en masse indisk autentisk smag og give alle en mindeværdig oplevelse.

Velbekomme!

Parveen Sharma

Parveen Sharma, indehaver

Forretter
Starters

1. PAPPADUMS **35,-**
Linse chips serveret med chutney
Lentil chips served with chutney

2. BHEL PURI (favorit indisk snack) **49,-**
En knasende, sprød og pikant ret
med nødder, grøntsager og indiske chips
A crunchy crispy and spicy dish with nuts puff, vegetables and Indian chips

3. SAMOSA **49,-**
Friturestegt butterdej fyldt med kartofler, ærter og krydderier
Deep fried puff pastry filled with potato, peas and spices

4. ONION BHAJI **59,-**
Løg dyppet i krydret kikærtedej og stegt i vegetabilsk olie
Onion dipped in spicy gram flour and deep fried in vegetable oil

5. ALOO CHANA CHAAT **59,-**
Blandet kombination af kartofler og kikærter
Mix combination of patatos and chickpeas

6. DISECTED SAMOSA CHAAT **59,-**
Åben samosa serveret med yoghurt, kikærter og krydderknas
Open samosa served with yogurt, chickpeas and spicy crunch

7. PANEER PAKORA **59,-**
Hjemmelavet ost dyppet i krydret kikærtedej og stegt i vegetabilsk olie
Homemade cheese dipped in spicy gram flour and deep fried in vegetable oil

8. MIX VEG GRILL PLATTER TIL 2 PERS. **129,-**
Udvalg af grøntsager og hjemmelavet ost marineret og grillet på spyd i tandooriovn
Selection of vegetables and homemade cheese marinated and cooked in oven pot

9. CHICKEN PAKORA **69,-**
Kyllingestykker indbagt i kikærtedej
Chicken pieces mixed with gram flour and deep fried

Husk at tilkøbe Naan og - eller ris til retten
Remember to buy Naan bread or rice to the dish

Sizzler Tandoori Special
Non-vegetarian

10. DELHI TANDOORI CHICKEN **119,-**
Yoghurt marineret kylling med ben, grillet i indisk tandoor
Yogurt marinated chicken with bones cooked in tandoor

11. PUNJABI CHICKEN TIKKA **119,-**
Marineret kyllingefilet tilberedt på spyd
Prime cut of boneless chicken marinated with hung curd Indian spices

12. AFGHANI MURGH MALAI TIKKA **119,-**
Kyllingestykker marineret i fløde, cashewnødder, ingefær og hvidløgspaste
Chicken marinated in cream, cashew nuts, ginger and garlic paste

13. LAMB SEEKH KEBAB **119,-**
Lam indbagt og vendt i kokkens pikante sauce
Lamb marinated with Indian spices served with homemade sauce

14. ROYAL INDIAN PLATTER TIL 2 PERS. **149,-**
Kylling og lam tilberedt i tandooriovn
Varieties of chicken and lamb cooked in oven clay pot

Lidt om indiske sizzler retter

Indiske sizzler-retter er en oplevelse for både smagsløg og sanser. Disse varme jernplader ankommer brusende og rygende med en vifte af smag.

Med saftige kødstykker, grillet kylling, eller vegetariske varianter, serveres de på en sizzling hot plate, overrislet med krydderisovs og garneret med grøntsager. Den sprøde lyd og duften er uimodståelig. Det er en fest for øjnene og smagsløgene, og sizzler-retterne er en elsket del af det indiske køkken og spises med stor fornøjelse i hele landet.

Kyllingeretter
Chicken dishes

15. SHAHI BUTTER CHICKEN **139,-**
Kylling tilberedt i krydret smør sauce
Chicken cooked in cream and butter sauce

16. CHILI CHICKEN **139,-**
Kylling marineret i hvidløg med soja-chili sauce
Chicken marinated in garlic soya sauce and chili

17. KARAHI CHICKEN **139,-**
Kylling tilberedt med krydderier og hjemmelavet karahi masala
Chicken cooked with karahi vegetable and special homemade karahi masala

18. CHICKEN KORMA **139,-**
Kylling stegt med safran og løg i cremet sauce
Chicken cooked with gravy and varieties of onion and saffron

19. SPINACH CHICKEN **139,-**
Kylling tilberedt med frisk spinat og krydderier
Cooked with fresh spinach and ground spices

20. CHICKEN TIKKA MASALA **139,-**
Kyllingestykker tilberedt med løg, koriander og tikka masala sauce
Chicken tikka cooked in onion, flavoured with coriander and tikka masala sauce

21. HOMESTYLE CHICKEN CURRY **139,-**
Kylling tilberedt i karry sauce
Chicken cooked in homestyle curry

22. BALTI METHI CHICKEN **139,-**
Kylling tilberedt med bukkehornsblade, urter og cashew i cremet sauce
Chicken cooked with fenugreek leaves, herbs and cashew nuts in creamy sauce

23. ROYAL SPECIAL CHICKEN **149,-**
Kyllingeret efter dit eget valg (Coconut, Madras, Vindaloo)
Chicken dish after your own choice (Coconut, Madras, Vindaloo)

Spicy?
Mild / Medium / Stærk
Mild / Medium / Hot

Lammeretter
Lamb dishes

24. SPINACH LAMB **159,-**
Lammekød tilberedt med spinat og krydderier
Lamb simmered with fresh spinach and spices

25. LAMB ROGAN JOSH **159,-**
Lammekød tilberedt i kashmiri krydderier og ingefær
Lamb cooked in kashmiri spices and ginger powder

26. SHAHI LAMB KORMA **159,-**
Lammekød stegt med urter og cremet sauce
Lamb seasoned with rich and creamy sauce

27. MUTTON DO PYAAZA **159,-**
En velkrydret lamme karry med løg og urter
Lamb cooked with onions and herbs

28. LAMB BHUNA GOSHT **159,-**
Langtids-kogt lam med indiske krydderier og sauce
Slow cooked lamb with Indian spices and sauce

29. LAMB MADRAS **159,-**
Meget kendt sydindisk lammeret tilberedt i Madras karry
Well known south Indian lamb prepared in madras curry

30. LAMB VINDALOO **159,-**
Lam tilberedt med speciel vindaloo sauce og kartofler
Lamb prepared with special vindaloo sauce and potatoes

31. ROYAL SPECIAL LAMB **169,-**
Lammeret efter dit eget valg (Butter, Tikka Masala, Karahi)
Lamb dish after your own choice (Butter, Tikka Masala, Karahi)

Husk at tilkøbe Naan og - eller ris til retten
Remember to buy Naan bread or rice to the dish

Fiskeretter
Fish dishes

32. LAKS TIKKA MASALA **159,-**
Saftig marineret laks i tikka masala sauce
Juicy marinated salmon cooked with tikka masala sauce

33. KARAHI PRAWNS **159,-**
Kongerejer tilberedt med krydderier, løg, grøn peberfrugt i tyk sauce
Shrimps cooked with lots of bellpepper and onions

34. PRAWNS MASALA **159,-**
Kongerejer tilberedt med løg i tyk sauce
Jumbo prawns simmered with onion tomato gravy

Smagen af det indiske hav

Indisk madkultur med fisk er en fejring af friskhed og krydderier. Fra aromatiske retter som "Laks Tikka Masala" til "Karahi Prawns", bringer Indien en skatkiste af smag til havets delikatesser.

Fisk er en uundværlig del af Indiens kulinariske arv og byder på en vidunderlig smagsoplevelse.

Vegetarretter
Vegetarian dishes

35. DAAL MAKHANI **129,-**
Sorte linser i cremet sauce med smør, tomater og krydderier
Black lentils in a rich creamy sauce with butter, tomatoes and spices

36. MALAI KOFTA **129,-**
Kartoffelkroketter serveret i en krydret og fyldig kokossauce
Potato croquettes served in a spicy and rich coconut sauce

37. CHANA MASALA **129,-**
Kikærter tilberedt med løg og karry masala, drysset med koriander
Chickpeas cooked with onions and curry masala, sprinkled with coriander

38. NAVRATAN KORMA **129,-**
Friske grøntsager med nødder i cremet sauce
Fresh vegetables with nuts in creamy sauce

39. PANEER TIKKA BUTTER MASALA **129,-**
Hjemmelavet ost i rig cremet sauce med løg
Homemade cheese in rich creamy sauce with onion

40. PALAK PANEER **129,-**
Spinat tilberedt i krydderier med hjemmelavet ost
Spinach cooked in spices with homemade cheese

41. SHAHI PANEER **129,-**
Hjemmelavet ost tilberedt i cremet sauce med cashew nødder og urter
Homemade cheese cooked in herbs, cashew nuts in creamy sauce

42. KARAHI PANEER **129,-**
Hjemmelavet ost i tomat, karry med ingefær, peberfrugt og drysset med koriander
Homemade cheese in tomato, curry with ginger, bell pepper and sprinkled with coriander

43. CHEESE CHILI **129,-**
Krydret hjemmelavet ost med peberfrugt, ingefær, hvidløg og chili (med eller uden sovs)
Seasoned homemade cheese with pepper, garlic and chili (with or without gravy)

44. MANCHURIAN **129,-**
Vegetar-boller i krydret sauce med soja
Vegetable balls in spicy sauce with soya

Husk at tilkøbe Naan og - eller ris til retten
Remember to buy Naan bread or rice to the dish

Salat
Salad

45. DESI SALAT **45,-**
Tomat, løg, lime og agurk
Tomato, onion, lime and cucumber

46. DIVYA YOG SALAT **59,-**
Mango, avacado, granatæble og passionfrugt dressing.
Mango, avocado, pomegranate and passion fruit dressing.

Bablu's Børnemenuer
Kid's menu

47. VEGETAR RET **79,-**
Vegetar karry med ris, oste nuggets og pomfritter
Vegetarian curry with rice, cheese nuggets and french fries

48. KYLLING RET **79,-**
Chicken nuggets og butter sauce med ris og pomfritter
Chicken nuggets and butter sauce with rice and french fries

Awadhi dum - Pukth biryani

49. VEGETAR BIRYANI **129,-**
Basmatiris med friske grøntsager og nødder
Basmati rice with fresh vegetables and nuts

50. CHICKEN BIRYANI **139,-**
Basmatiris med stegt kylling, krydderier og urter, og drysset med nødder
Basmati rice with fried chicken, spices and herbs, sprinkled with nuts

51. LAMB BIRYANI **149,-**
Basmatiris med lammekød, urter og drysset med nødder
Basmati rice with lamb, herbs and sprinkled with nuts

52. HYDERABADI DUM BIRYANI **159,-**
Husets egen specielle opskrift
The house's own special recipe

Lidt om biryani

Indisk biryani er en smagsoplevelse uden sidestykke. Denne autentiske ret kombinerer saftigt kød eller grøntsager med aromatisk basmatiris, der er krydret med en kompleks blanding af krydderier, som inkluderer kardemomme, kanel og safran. Den langsomme tilberednings-proces giver biryani dens karakteristiske smag og gør den til et ganske specielt måltid. Variationer findes i hele landet, med regionale påvirkninger, der tilføjer en unik identitet til hver biryani. Indisk biryani er ikke blot en ret; det er en kulturel oplevelse og et kulinarisk mesterværk, der er elsket af folk over hele verden.

Sizzler Tandoori Special / Indian Pakora

VEGANSK/VEGAN

Serveret med mango chutney
Served with mango chutney

201. BHEL PURI (favorit indisk snack) **49,-**
En knasende, sprød og pikant ret med nødder, grøntsager og indiske chips
Crispy and spicy dish with nuts, vegetables and Indian chips

202. ONION BHAJI **59,-**
Løg dyppet i krydret kikærtedej og stegt i vegetabilsk olie
Onion dipped in spicy chickpea flour and fried in vegetable oil

203. SAMOSA VEGAN **49,-**
Friturestegt dej fyldt med krydrede kartofler, ærter og krydderier
Deep fried pastry filled with spicy potatoes, peas and spices

204. ALOO SAMOSA CHAAT **59,-**
Åben samosa serveret med krydderknas og kikærter
Open samosa served with spicy crunch and chickpeas

205. ROYAL INDIAN MIX SIZZLER **139,-**
Husets egen unikke opskrift
The house's own unique recipe

Veganske retter
Vegan dishes

VEGANSK/VEGAN

206. DAAL MAKHANI **129,-**
Sorte linser med tomater og krydderier
Black lentils with tomatoes and spices

207. BOMBAY ALOO **129,-**
Kartofler indbagt med karry og sort spidskommen
Potatoes baked with curry and black cumin

208. CHANA MASALA **129,-**
Kikærter tilberedt med løg og karry masala, drysset med koriander
Chick peas cooked with onions and curry masala, sprinkled with coriander

209. MANCHURIAN **129,-**
Vegetar-boller i krydret sauce med soja
Vegetarian balls in spicy sauce with soy sauce

210. MUMBAI SPECIAL VEGANSK **129,-**
Husets egen unikke opskrift
The house's own unique recipe

211. MUSHROOM MASALA **129,-**
Svampe i sauce med løg og krydderier
Mushroom dish in tomato and onion based sauce

Husk at tilkøbe Naan og - eller ris til retten
Remember to buy Naan bread or rice to the dish

Den grønne indiske oplevelse

Indisk vegansk mad er en kulinarisk godbid for dem, der søger en plante-baseret smagsoplevelse. Med en rigdom af krydderier og smagsvariationer er det nemt at finde en række veganske retter, der tilfredsstiller ethvert smagsløg.

Fra daal til aloo gobi, er indisk vegansk mad fyldt med smag og ernæringsværdi. Det er en spændende og velsmagende måde at udforske det indiske køkkens mangfoldighed på.

Naan brød
Naan bread

53. TANDOORI ROTI 29,-
Traditionel Punjabi tandoori fladbrød
Traditional Punjabi tandoori flat bread

54. TANDOORI NAAN 29,-
Naanbrød bagt i Indisk tandooriovn
Naan bread baked in Indian tandoori oven

55. BUTTER NAAN 35,-
Blødt og saftigt tandoor-bagt naan med smør
Nice soft tandoori baked Indian naan with butter

56. GARLIC NAAN 35,-
Varmt hvidløgs naanbrød
Hot garlic naan bread

57. STUFFED ALOO NAAN 40,-
Naan brød fyldt med kartofler og krydderier
Naan bread filled with potato and spices

58. SPICED CHEESE NAAN 40,-
Naanbrød fyldt med ost og urter
Naan bread filled with cheese and herbs

59. LACHA PRATHA 40,-
Fladt fuldkornsbrød tilberedt med smør og krydderier
Flat whole grain bread with butter and spices

60. KASHMIRI NAAN 40,-
Brød tilberedt med kokosmel, rosiner, piskefløde og honning
Bread made with coconut, raisins, cream and honey

61. ROYAL MIX NAAN 99,-
4 typer naan (Vælg fra 53 - 56)
4 types of naan (Choose from 53- 56)

62. GLUTENFRI NAAN 40,-
Gluten Free Naan

Ekstra
Extra

63. JEERA BASMATI RIS 18,-

64. KASHMIRI PULAO / FRIED RICE 35,-

65. DONNA RAITA 29,-
Yoghurt med kasoori methi, boondi, sort salt og Himalaya salt
Yoghurt with kasoori methi, boondi, black salt and Himalayan salt

66. MIX PICKLES 15,-

67. MANGO CHUTNEY 15,-

68. MINT CHUTNEY 10,-

69. GREEN CHILLI DIP 20,-

70. 3 X CHUTNEY 35,-
Mango, Tamarind og Green Chilli dip
Mango, Tamarind and Green Chilli dip

Dessert

71. CHAI CRÈME BRULLE **49,-**

72. GAJAR HALWA **49,-**
Gulerødder, rosiner og cashewnødder
Carrots, raisins and cashew nuts

73. DAGENS DESSERT **69,-**
Dessert of the Day

74. GULAB JAMUN MED IS **69,-**
Sød Indisk blød kage i rørsukkersirup og rosenvand med is
Sweet Indian soft cake in cane sugar syrup and rose water with ice

Prøv en indisk dessert

Indiske desserter som kulfi og gulab jamun byder på søde fristelser, der fanger smagen af Indien. Kulfi, en cremet safranis, overvældet med rigdom, mens gulab jamun er små kager, som smelter på tungen. Disse dessertklassikere er elsket for deres intense smag og beriger ethvert indisk måltid med sødme og glæde.

Lassi

101. MANGO LASSI **52,-**
Hjemmelavet indisk mango smoothie lavet med honning og safran
Homemade Indian mango smoothie made with honey and saffron

102. KESARI LASSI (Sweet) **52,-**
Hjemmelavet lassi med økologisk rørsukker og safran
Homemade lassi with organic cane sugar and saffron

104. COCONUT LASSI **52,-**
Hjemmelavet lassi med kokosmælk og økologisk rørsukker
Homemade lassi with coconut milk and organic cane sugar

Sodavand
Soft drinks

105. KILDEVAND (50 cl.) **25,-**
Still water

106. DANSKVAND **35,-**
Water with sparkling

107. JUICE **35,-**
Mango, litchi, appelsin, æble
Mango, Lychee, Orange, Apple

108. SODAVAND (lille/stor) **30,- 45,-**
Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi, Faxe Kondi Free, Faxe Kondi Appelsin, Mirinda Lemon

Varme drikke
Warm beverages

109. SORT KAFFE **25,-**
Black coffee

110. ESPRESSO **35,-**

111. CAPPUCCINO **40,-**

112. CAFE LATTE **40,-**

113. INDISK TE **40,-**
Blend of tea infused with exquisite aromatic spices

Øl
Beer

Indisk øl / Indian beer

	Lille	Stor
114. KINGFISHER	**50,-**	**85,-**
115. SÆSONENS ØL	**50,-**	**85,-**
Seasonal beer		

Øko dansk øl / Organic Danish beer

	Lille	Stor
116. ROYAL PILSNER	**40,-**	**55,-**
117. ROYAL CLASSIC	**40,-**	**55,-**

Alkoholfri øl / Non-alcoholic beer

117A. ALKOHOLFRI ØL **45,-**

Mocktails (non-alcoholic)

118. VIRGIN MOJITO 69,-
Lime Juice, Mint leaves and Sparkling water

119. LEMONADE 69,-
Lime, Mint and fresh sugar syrup

120. PASSION OF DELHI 69,-
Passion Puree, Lime Juice, Sugar syrup and Sparkling water

121. MANGO SPECIAL 69,-
Fresh mango, Lime juice and Sugar syrup

Spiritus

Liquor

	2 cl.	4 cl.
122. JACK DANIELS	49,-	69,-
123. JAMESON	49,-	69,-
124. CHIVAS REGAL	59,-	79,-
125. GLENFIDDICH (Single Malt)	59,-	79,-
126. AMRUT SINGLE MALT *(Best Indian whisky)*	69,-	89,-

Shots

127. LEMON DROP (4 cl.) 25,-

128. MANGO DROP (4 cl.) 25,-

129. BAILEY SHOTS (4 cl.) 25,-

130. SIERRA (4 cl.) 25,-

Cocktails

131. FRENCH 75 89,-
Gin, champagne and fresh lemon

132. PINK LADY 89,-
Gin, Triple Sec, lemon and grenadine

133. MOSCOW MULE 89,-
Vodka, ginger beer and lime Juice

134. PORNSTAR MARTINI 89,-
Vodka, passion fruit liquer and champagne

135. ADAM MANGO 89,-
Vodka, lemon and mango juice

136. DANISH SUMMER 89,-
Vodka, strawberry and sparkling water

137. INDIAN EXOTIC 89,-
Rum, elderflower and mango juice

138. RAHMI PINEAPPLE 89,-
Rum/vodka , Licor 43 and pineapple juice

140. PASSION FRUIT MOJITO 89,-
Rum, lime juice, passion fruit and sparkling water

141. MAI TAI 89,-
Rum, pineapple juice, orange Juice and grenadine

142. DARK AND STORMY 89,-
Rum, ginger beer and lime

143. APEROL SPRITZ 89,-
Aperol and Prosecco

144. ESPRESSO MARTINI 89,-
Vodka, Kahlua and espresso

145. IRISH COFFEE 89,-
Irish whisky, black coffee and whipped cream

146. GIN AND TONIC 89,-
Bombay Sapphire and sparkling water

147. COCKTAIL OF THE SEASON 89,-

Husets vine
The House Wine

	Glas	1/1

HVIDVIN

Purato, Catarratto/Pinot Grigio, Sicilien, Italien 59,- 198,-
Aromatisk halvtør vin på økologisk dyrkede druer.

RØDVIN

Purato, Nero d'Avola, Sicilien, Italien 59,- 198,-
Halvtør, frugtagtig vin på økologisk dyrkede druer.

Hvidvin
White wine

Raimat, Castell - Chardonnay, Costers del Segre, Spanien 235,-
Flot, smækker, lækker Chardonnay med intens, frugtig aroma af bløde ferskner og abrikoser, citron og lime.

Menade, Sauvignon Blanc, Rueda, Spanien 265,-
Bouqueten er klassisk Sauvignon Blanc, og byder på en intense noter af stikkelsbær, grønne urter, citrusfrugter og mandarinskal. Smagen er frugtrig med eksotiske påmindelser.

Bestheim, Riesling - Fourmidable, Alsace, Frankrig 285,-
I smagen er det vinens forfriskende syre, der slår tonen an, med en middel fylde, en elegant og tæmmet eksotisk frugt samt underliggende mineralske noter.

Rosévin
Rosé wine

Purato, Rosé, Sicilien, Italien 198,-
Flot mørk farve og masser af frugt og saftighed - lavet på økologisk dyrkede druer.

Rødvin
Red wine

Elegance 43,06 Nord, Pinot Noir, Vin de Pays d'Oc, Frankrig 235,-
Elegant vin med en medium fyldig smag med toner af sort kirsebær og et strejf af læder, ristede kaffebønner og solbær.

Buccia Nera, Podere della Filandra, Toscana, Chianti, Italien 265,-
Tør og frugtrig vin - klassiske Chianti-noter af mørke syltekirsebær med en undertone af hindbær, ribs og kirsebær.

Domini Del Leone, Valpolicella Ripasso, Veneto, Italien 345,-
Intense duftnoter med sorte kirsebær og diskrete, modne, røde frugter. Smagen er fløjlsblød, harmonisk, tør og med fine kirsebærnoter.

Vin er et ideelt match til indisk mad

Vin er et ideelt match til indisk mad på grund af sin evne til at balancere de komplekse smagsoplevelser. De varme og krydrede noter i indiske retter komplementeres smukt af vinens forskellige smagsprofiler.

En let hvidvin kan afbalancere krydderi-erne i retter som karry, mens en frugtag-tig rødvin kan forbedre smagen af grillet kød og tandoori. Derudover hjælper vin med at rense smagsløgene mellem mundfulde af krydret mad, hvilket gør hvert bid til en ny fornøjelse.

Traditional Thali

ALLE DAGE
FRA KL. 12-16

Vælg mellem:
- **Vegetarisk**
- **Ikke vegetarisk**

ALL DAYS
FROM 12-16

Choose between:
- ***Vegetarian***
- ***Non-vegetarian***

179,-

Chef's Special

3 RETTERS MENU
3-COURSE MENU

Spørg venligst betjeningen om dagens chef special

Kindly ask our waiters for today's chef's special

295,-
Pr. person

Birbal Menu

Menu til 2 personer
Serving size for 2 people

599,-

APPETIZER

Pappadams serveret med traditionel indisk chutney
Pappadams served with traditional Indian chutney

FORRETTER
FIRST COURSES

Chicken Pakora og Mix Grill
Chicken pakora and Mix Grill

HOVEDRETTER
MAIN COURSES

Royal Mango Chicken, Chicken Tikka Masala, Kalawati Garlic Naan, Butter Naan og ris
Royal Mango Chicken, Chicken Tikka Masala, Kalawati Garlicnaan, butter naan and rice

KOLDE DRIKKE
COLD DRINKS

Mango Lassi / Sodavand / Dansk Øl
Mango Lassi / Soft Drinks / Danish Beer

Kingfisher
Indian Premium Beer

Stor Kingfisher i stedet for dansk øl
Large Kingfisher in stead of Danish beer

+35,-

Prithvi Menu

Menu til 2 personer
Serving size for 2 people

649,-

APPETIZER

Pappadams serveret med traditionel indisk chutney
Pappadams served with traditional Indian chutney

FORRETTER
FIRST COURSES

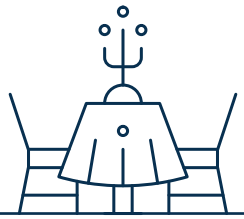
Tandoori Chicken, Onion Bhaji med chutney
Tandoori Chicken, Onion Bhaji with chutney

HOVEDRETTER
MAIN COURSES

Special Lamb Rogan Josh, Hyderabadi Biryani serveret med Raita, serveret med Crispy Channo Butter Naan, Garlic Naan og ris
Special Lamb Rogan Josh, Hyderabadi Biryani served with Raita Crispy Channo Butter Naan, Garlic Naan and rice

KOLDE DRIKKE
COLD DRINKS

Mango Lassi / Sodavand / Dansk Øl
Mango Lassi / Soft Drinks / Danish Beer



Inderne elsker at dele deres måltid

Indisk delemad er en fest for smags-løgene. Det er en traditionel måde at nyde et bredt udvalg af retter på. Fra pappadams til pakora, karry til biryani, tilbyder indisk delemad en smagsrejse gennem landets mangfoldige smagsunivers.

Det er en social og festlig måde at spise på, hvor deling fremhæver fællesskabet omkring maden.

Veg Menu

Menu til 2 personer
Serving size for 2 people

599,-

APPETIZER

Pappadams serveret med traditionel indisk chutney
Pappadams served with traditional Indian chutney

FORRETTER
FIRST COURSES

Royal Indian Veg Sizzler og Samosa Chaat
Royal Indian Veg Sizzler and Samosa Chaat

HOVEDRETTER
MAIN COURSES

Paneer Tikka Butter Masala, Navratan Korma, Jeera Basmati Rice, Butter Naan og Garlic Naan
Paneer Tikka Butter Masala, Navratan Korma, Jeera Basmati Rice, Butter Naan and Garlic Naan

KOLDE DRIKKE
COLD DRINKS

Mango Lassi / Sodavand / Dansk Øl
Mango Lassi / Soft Drinks / Danish Beer

Kingfisher
Indian Premium Beer

Stor Kingfisher i stedet for dansk øl
Large Kingfisher in stead of Danish beer

+35,-

Vegan Menu

Menu til 2 personer
Serving size for 2 people

599,-

APPETIZER

Pappadams serveret med traditionel indisk chutney
Pappadams served with traditional Indian chutney

FORRETTER
FIRST COURSES

Royal Indian Vegansk Sizzler og Onion Bhaji
Royal Indian Vegan Sizzler and Onion Bhaji

HOVEDRETTER
MAIN COURSES

Chana Masala, Mumbai Special, Jeera Basmati Rice og Tandoori Roti
Chana Masala, Mumbai Special, Jeera Basmati Rice and Tandoori Roti

KOLDE DRIKKE
COLD DRINKS

Sodavand / Juice / Dansk Øl
Soft Drinks / Juice / Danish Beer

Chef Tasting Menu

12 retters menu – min. 2 personer / 12 courses menu – min. 2 persons

FORRETTER / STARTERS

Gol Gappe Shots • Mini Samosa
Loaded Pappadams • Malai Tiger Rejer Tikka

HOVEDRETTER / MAIN COURSES

Charcoal Butter Chicken • Cinnamon Lamb Korma
Roasted Paneer Tikka Masala • Kashmiri Pulao Rice
Mix Bread Basket • Mint and Cucumber Raita

DESSERTER / DESSERTS

Gulab Jamun Cheesecake
White Chocolate and Cardamom Kheer

TILFØJELSER / ADD ONS

Indian Masala tea with a shot of Amrut +79,-
(Finest Indian Single Malt Whiskey)

Kingfisher +85,-
(Premium Indian Beer)

449,–
pr. person

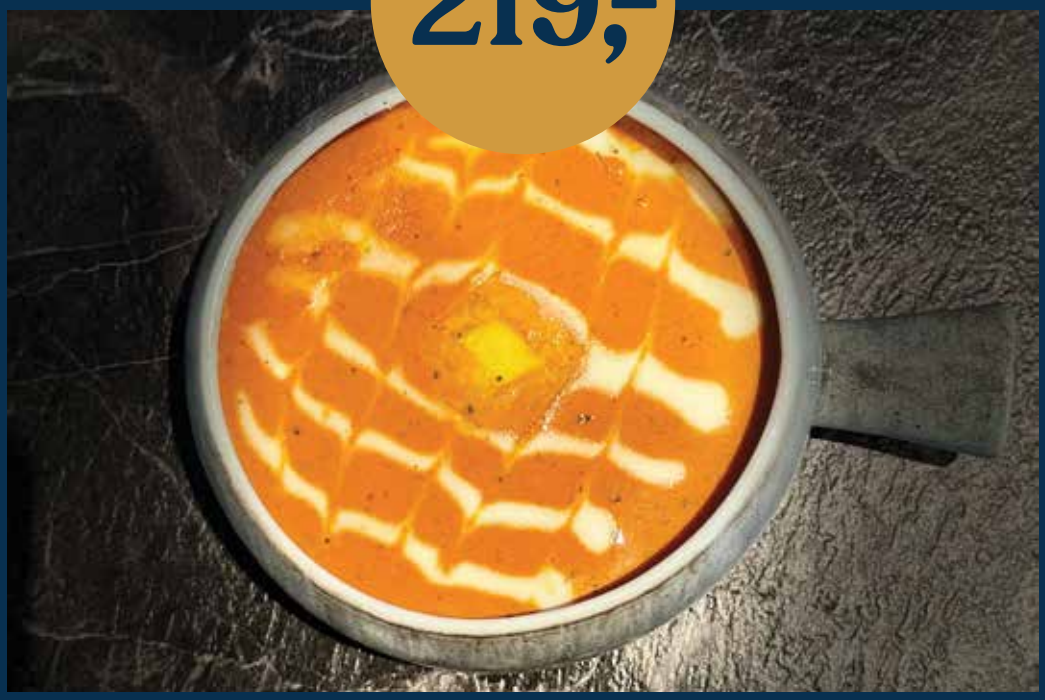
Royal Indian
BAR & RESTAURANT

Delhi Special Butter Chicken

SERVED WITH GARLIC NAAN AND JEERA BASMATI RICE

Special ingredient: Chicken leg and thigh infused with a blend of aromatic spices.

219,-



Royal Indian
BAR & RESTAURANT

Dagens ret

Dish of the day

LAMB CHAAP

Spice crusted lamb rack with mushroom khichdi and coconut moilee sauce

149,-

Royal Indian
BAR & RESTAURANT

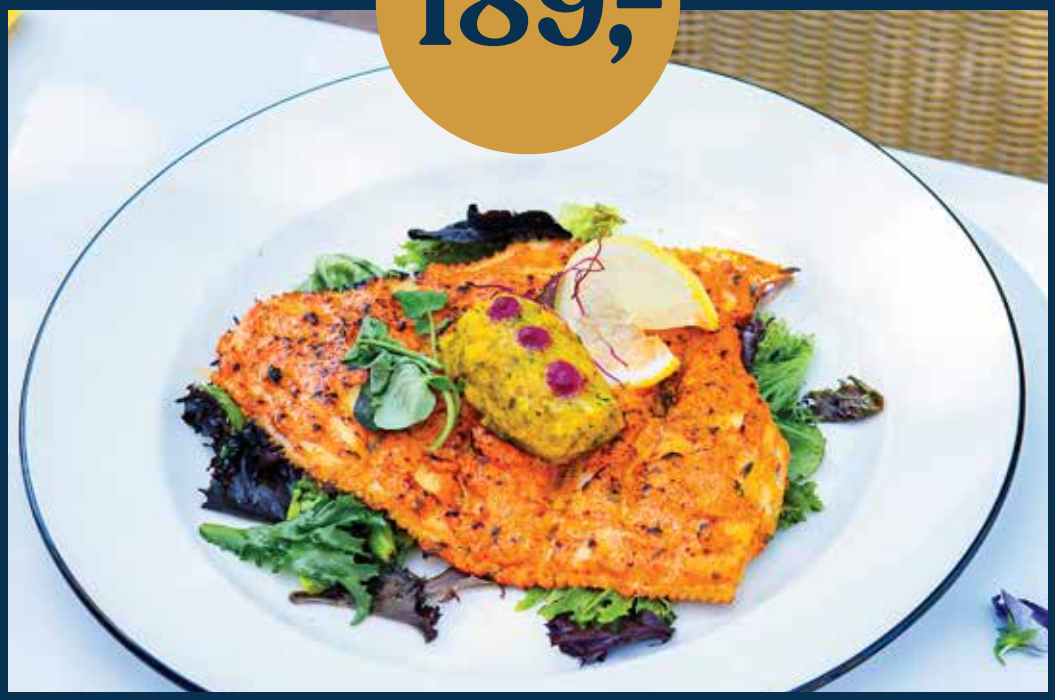
Dagens ret

Dish of the day

AMRITSARI FISH

Pan fried Plaice (Rødspætte) fish with Amritsari spices and mashed potato with herbs

189,-



Royal Indian
BAR & RESTAURANT

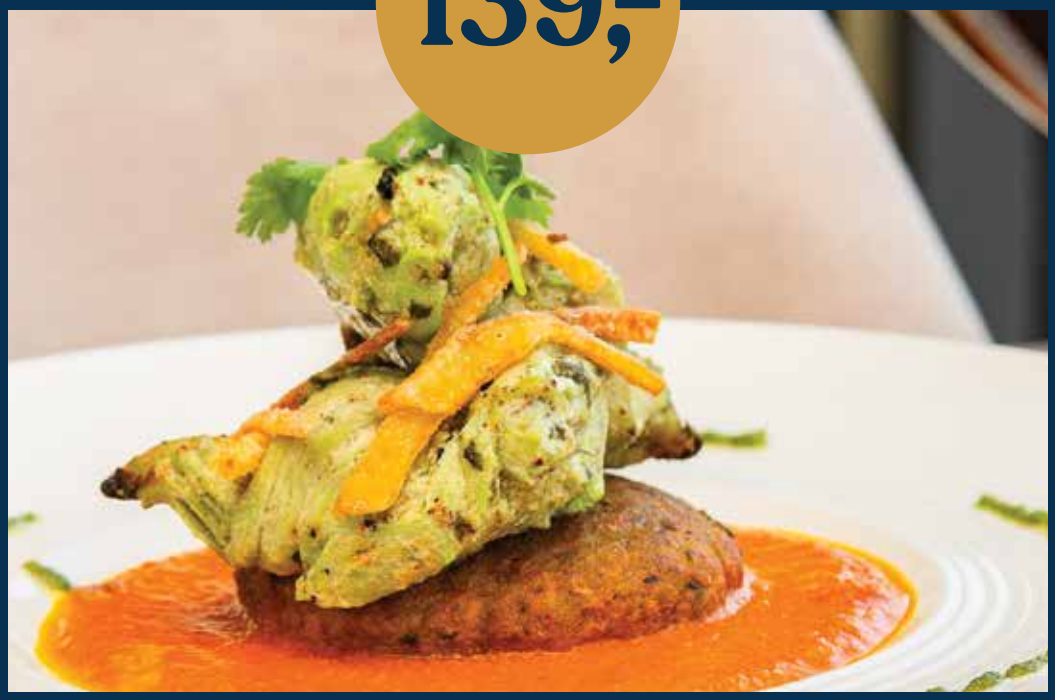
Dagens ret

Dish of the day

HARIYALI CHICKEN TIKKA

With tomat sauce, aaloo matar tikki and masala straw potatoes

139,-



Royal Indian
BAR & RESTAURANT

Dagens ret

Dish of the day

TANDOORI PANEER TIKKA

With asparagus and
mint coriander chutney

129,-

Royal Indian
BAR & RESTAURANT

Royal Indian

BAR & RESTAURANT

Royal Indian Valby

Vigerslev Allé 124
2500 Valby
Tlf. 33 55 11 77

Royal Indian Roskilde

Algade 60
4000 Roskilde
Tlf. 32 17 55 55

Royal Indian Aarhus

Skt. Knuds Torv 3
8000 Aarhus C
Tlf. 25 36 99 99

www.royalindian.dk

Spørgsmål vedrørende allergener tilrettes personalet
Questions about allergens are addressed to the staff