

## thali tasting plate

velkomst bobler // welcome bubbles

masala fried prawn

Sprøde rejer i panko med salsa og tossed salat // Crispy prawn in panko with salsa and tossed salad //

butter chicken

Tomatflødesauce med honning, smør og cashewnødder  
// Chunks of tandoori chicken cooked in aromatic velvet gravy //

daal makhni

Langtidskogte linser og kidneybønner i cremet sauce  
// Overnight cooked lentil and kidney beans in creamy sauce //

aloo jeera

Kartofler med spidskommen og urter // Potato with spiced cumin and herbs //

papad cone

Sprød vaffel af papadum // Crispy cone of papadum //

tandoori naan

Indisk brød // Indian bread //

Safran ris // Saffron rice //

Kardemomme Creme Brulee // Cardamom Creme Brulee //

---

## vegetar thali tasting plate /

velkomst bobler // welcome bubbles

chickpea kebab

Kikærte-kebab med chutney og salat // Chickpea kebabs with chutney and salad //

daal makhni

Langtidskogte linser og kidneybønner i cremet sauce // Overnight cooked lentil and kidney beans in creamy sauce //

paneer butter masala

hjemmelavet ost i cremet, sød og aromatisk fløjsblød sauce // homemade cheese in creamy, sweet, aromatic velvet gravy //

aloo jeera

Kartofler med spidskommen og urter // Potato with spiced cumin and herbs //

papad cone

Sprød vaffel af papadum // Crispy cone of papadum //

tandoori naan

Indisk brød // Indian bread //

Safran ris // Saffron rice //

Kardemomme Creme Brulee // Cardamom Creme Brulee //