

*Dhaba anbefaler
2-3 krydder*

DHABA TALLERKENER

☐ PAKORA

En lækker sprød snack, auberginer og løg vendes i kikærtedej og frituresteges **(V) 39,-**

☐ LAMME SAMOSA

Hjemmelavet samosa, med fyld af hakket lam, ærter, løg, koriander og turmeric **♥ 35,-**

☐ VEGETAR SAMOSA

Hjemmelavet samosa, med fyld af kartoffel, ærter og løg, krydret med kanel og nelliker. **♥ (V) 29,-**

☐ OKRA

Indisk courgette, vendes i kikærtedej og frituesteges **(V) 39,-**

☐ CHAPLI KEBAB

Hakket oksekød marineres i olivenolie og hjemmelavet masala blanding, og frituresteges **♥♥ 89,-**

☐ MASALA PRAWNS

Tempura rejer vendes i hjemmelavet masaladej, og frituresteges **69,-**

*Dhaba anbefaler
1-2 krydder*

GRØNNE TALLERKENER

☐ KACHUMBER

Klassisk indisk salat, lavet af agurk, tomat og løg toppet med frisk koriander og mynte **(V) 49,-**
☐ Som hovedret inkl. naan **89,-**

☐ DHABA COLESLAW

Strimlet kål vendt i hjemmelavet flødemayonnaise, toppet af med granat-æblekerner og mandler **(V)(N) 49,-**
☐ Som hovedret inkl. naan **89,-**

☐ BHEEL PURI

Indisk snacksalat med tomater, løg og frisk mango, toppet med siv og puffedede ris, med hjemmelavet daddeldressing. **(V)(N) 59,-**
☐ Som hovedret inkl. naan **89,-**

☐ MANGO BOMB

Hjertesalat, toppet med hjemmelavet mangodressing og hakkedemandler **♥(V)(N) 59,-**
☐ Som hovedret inkl. naan **89,-**

RETTER TIL DE HELT SMÅ

☐ BUTTER CHICKEN & RIS ♥

☐ FISKEFILET & POMMES FRITES
49,-

Dhaba støtter mindre madspild. Du kan hjælpe ved ikke at bestille mere mad, end du kan spise.

*Dhaba anbefaler
1 krydder*

TIKKA

Indisk streetfood når det er bedst. Steges på panden med grøntsager nøje udvalgt efter proteinets kvalifikation, for at få den bedste smagssammensætning.

☐ CHICKEN TIKKA ♥♥ 129,-

Kylling marineret med citron, hvidløg, frisk chili og hjemmelavet masalablanding, stegt med friske grøntsager.

☐ LAMME TIKKA ♥♥♥ 139,-

Lam marineret med citron, hvidløg, frisk chili og hjemmelavet masalablanding, stegt med friske grøntsager.

☐ VEGETAR TIKKA ♥♥(V) 99,-

Friske grøntsager stegt med citron, hvidløg og frisk chili.

*Dhaba anbefaler
1 krydder*

BIRYANI

Risretter. Risene dampes i special ovn, og tilberedes derefter færdig på panden, med korianderfrø.

☐ KYLLING BIRYANI

Aromatiske bagte ris, stegt med kylling og korianderfrø **♥♥ (N) 99,-**

☐ LAMME BIRYANI

Aromatiske bagte ris, stegt med lam og korianderfrø **♥♥ (N) 99,-**

☐ VEGETAR BIRYANI

Aromatiske bagte ris, stegt med sæsonens grøntsager og korianderfrø **♥(V) 89,-**

TILBEHØR

☐ BUTTER NAAN

Naan tilberedes i tandooriovn **(V) 19,-**

☐ GARLIC NAAN

Naan tilberedes i tandooriovn **(V) 19,-**

☐ RIS

Dampede ris, med safran og hørfrø **(V) 19,-**

☐ RAITA

Hjemmelavet yoghurt dressing, med mynte og agurk **(V) 25,-**

☐ MYNTEDRESSING

Hjemmelavet myntedressing, lavet på yoghurt, hvidløg og frisk mynte **♥♥ (V) 19,-**

☐ MANGOCHUTNEY

Hjemmelavet chutney, lavet på frisk mango, grøn chili og koriander **♥♥♥ (V) 19,-**

☐ PAPADAM

Indiske chips med kommen **(V) 19,-**

☐ KULCHA

Naan med fyld af kartoffel og porrer, tilberedt i tandooriovn **♥♥ (V) 29,-**

INDIAN DHABA STREET FOOD

*Sæt kryds ud for de retter, du ønsker
- og sammensæt din egen menu.*



FROKOST: 139,-

12.00 - 15.00

AFTEN: 199,-

fra klokken 15.00



*Dhaba anbefaler
2-3 krydder*

DHABAS SPECIAL CURRIES

De klassiske indiske gryderetter, som simrer fra tidlig morgen, for at opnå den bedste og mest intense smag.

☐ LAM CURRY

Lammekød tilberedt i en urtesauce lavet på oprindelig Shahi krydderier **♥♥♥ 139,-**

☐ BUTTER CHICKEN

Kyllingestykker vendt i en cremet, rosenfarvet flødesovs med mandler, safran og en hjemmelavet krydderiblanding **♥ (N) 99,-**

☐ HUSETS DAAL

Klassisk daal lavet på lyse linser **♥ (V) 89,-**

☐ PALAK ALOU

En klassisk enkel vegetarisk ret, med spinat og kartofler **♥ (V) 89,-**

☐ CHICKEN MUGHLAI

Kylling vendt i kokosmælk, og en hjemmelavet krydderiblanding **♥ 119,-**

☐ FISH MASALA

Laks marineret med hvidløg og citron, tilberedt i hjemmelavet masala sauce. **♥ 149,-**

♥♥♥ STÆRK
♥♥ MEDIUM STÆRK
♥ MILD
(V) VEGETAR
(N) NØDDER

*Maden serveres som
vist under retterne*

ØL

KINGFISHER

Brygget i Indien på en autentisk 150 år gammel opskrift. Den perfekte ledsager til indisk mad **☐ 55,- (33cl) ☐ 79,- (65cl)**

COBRA

Brygget på byg, ris, majs og hvede. Har sin oprindelse fra Storbritannien. **☐ 55,- (33cl) ☐ 79,- (65cl)**

FADØL

TUBORG PILSNER

☐ LILLE 45,- (25cl) ☐ STOR 55,- (50cl)

TUBORG CLASSIC

☐ LILLE 49,- (25cl) ☐ STOR 59,- (50cl)

BRYGGERENS HANE

(Spørg tjeneren for info)

☐ LILLE 59,- (25cl) ☐ STOR 69,- (50cl)

VAND & SODAVAND

☐ COCA COLA 39,-

☐ COCA COLA ZERO 39,-

☐ FANTA 39,-

☐ SPRITE 39,-

☐ DANSKVAND (0,5) 39,-

☐ POSTEVAND (KANDE) 8,- (pengene

går ubeskåret til velgørenhed)

JUICE

☐ MANGO ☐ ÆBLE ☐ APPELSIN 39,-

☐ LASSI

Mangokød, yoghurt, kardemomme og safran toppet med pistacienødder **39,-**

KAFFE

☐ INDISK KAFFE 35,-

☐ AMERICANO 35,-

☐ LATTE 35,-

☐ CAPPUCINO 35,-

☐ ESPRESSO 35,-

For øvrige kaffemuligheder spørg tjeneren.

TE

☐ FRELSEN TE

Spørg din tjerner for udvalgt **39,-**

CHAI

☐ INDISK CHAI

Mælk med kardemomme, ingefær og sukker **39,-**

☐ GREEN CHAI

Speciel grøn te med kardemomme **29,-**

VIN

Det farverige, indiske street kitchen er med sine utallige smagsnuancer og mangfoldige retter fantastisk at sætte vin til. Når vin og mad sættes rigtigt sammen, fremhæves smagen i begge, og totaloplevelsen bliver ren kærlighed. Vores vine er særligt udvalgte for deres alsidighed, så de passer til vores koncept, hvor man vælger flere forskellige retter til bordet.

HVID

BIANCO LUCCARELLI

Blød, frugtig, syditaliensk **☐ 55,- ☐ 189,-**

☐ CHARDONNAY LOUIS ESCHENAUER

Fyldig, frugtig, sydfransk **249,-**

☐ SAUVIGNON BLANC DOUBLE COVE

Frisk, hyldeblomstnoter, new zealandsk **299,-**

RØD

PRIMITIVO LUCCARELLI

Saftig, blød, syditaliensk **☐ 55,- ☐ 189,-**

☐ SHIRAZ MCPHERSON

Kraftig, let krydret, australsk **289,-**

☐ RIPASSO VALPOLICELLA SEMPREBON

Blød, smagfuld, charmerende **339,-**

☐ AMARONE VALPOLICELLA SEMPREBON

Kraftig, blød, kompleks **399,-**

ØVRIGE

CAVA BRUT ANA FERRET

Frisk, tør, boblende **☐ 59,- ☐ 199,-**

ROSÉ LOUIS ESCHENAUER

Frisk, tør, lys, sydfransk **☐ 59,- ☐ 219,-**

SAUTERNES LOUIS ESCHENAUER

Frisk, lys dessetvin. 50cl. **☐ 299,-**

DESSERT

☐ MANGO IS

Serveres med frisk frugter og mynte sauce **69,-**

INDIAN DHABA

STREET FOOD

Historien om de første Dhabas kan spoles fem hundrede år tilbage i tiden. Oprindeligt blev de skabt for at servere friske og lokale retter, til rejsende på de yderst benyttede og travle veje – men senere kom Dhabas til storbyerne. I dag spiser millioner af mennesker i de traditionelle indiske madboder.

Delhi og Delhi-ites er kendt for deres umættelige appetit, trods det uendelige udvalg af mad. Hvorvidt du vandrer igennem et tæt kaotisk marked eller langs byens sidegader, vil aromaerne af Street Food tvinge dig til at kigge nærmere.

Old Delhi er kendt som street food hovedstaden, og er også pakket med madboder. Flere beretninger fra de besøgendes øjne, beskriver gang på gang det organiserede kaos, der møder dem i Old Delhis midte.

Der eksisterer en form for varme og hengivenhed, du ikke føler eller mærker i andre dele af byen. Fra sizzling kødspisere til frisklavet naan,

er der på markedet ingen mangel på hverken smag, aroma eller farve. Krydderi er den mest værdifulde valuta i disse små Dhabas. Det indiske klima, der fremmer krydderiernes vækst kombineret med Delhi-ites store kulinarisk arv, gør dem mestre i at kombineres smagsaromaer i gadekøkkenet.

Dhabaerne byder folk fra alle økonomiske klasser velkommen, på alle gadehjørner. Her bliver Bollywood stjerner, svedige rishkaw-taxa wallas, rige forretningsfolk, studerende og ægtepar bespist døgnet rundt. Delhi-ites tager til Old Delhi, og her møder de hinanden på tværs af barriererne. Uanset klasse, religion, køn og etnicitet er det et lidenskabeligt møde omkring mad. Ja, faktisk kan vi kalde det et rent, historisk kunstværk, når hele byens befolkning mødes i og omkring disse madboder.

Forstil dig en madbod bygget af mudder eller en simpel vogn, hvor en loftsventilator snurrer langsomt rundt – uanset årstiden. Og ved indgangen

sidder en cashier. Væggene er prydet med Bollywood plakater og et væld af familieportrætter. Maden er typisk tapasagtige småretter. Alt er hjemmelavet. Og det er utroligt billigt. Det er en del af madkulturen, at man bestiller maden til hele bordet samtidigt. Her er ikke noget, der hedder forret, hovedret og dessert. Al maden serveres på én gang, og alle er lige ved bordet – og nyder maden på lige fod.

Vi glæder os til at vise dig, hvordan Dhabaen fungerer på dansk jord. Så pluk dine egne favoritter fra vores menukort og skab din egen menu. Tag smagsoplevelserne ind. Drøm dig til Indien. Lyt til dit indre og forestil dig de travle gadehjørner, hvor alle fandt deres madpause. Lad så vores kokke bringe dig smag og glæde fra de fjerne verdensdele.

Velbekomme!

ढाबा