

## DHABA TALLERKENER

### 1. PAKORA

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

### 2. LAMME SAMOSA

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

### 3. VEGETAR-SAMOSA

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

### 4. OKRA

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

### 5. CHAPLI KEBAB

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

### 6. MASALA PRAWNS

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

## DHABAS SPECIAL CURRIES

Serveres med Naan eller ris.

### 7. LAM CURRY

Karim inspirerede frisk dansk lam med ben, lavet med oprindelig Shahi krydderier ♥♥♥ 139,-

### 8. BUTTER CHICKEN

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

### 9. DAAL

Dhaba style linser lavet med tarka ♥♥ 89,-

### 10. PALAK ALO

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

### 11. ALOO JEERA

Baby Kartoffler med spidsekommen og ingefær ♥♥ 89,-

### 12. CHICKEN MUGHLAI

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

### 13. FISH MASALA

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

## TAKE-AWAY MENU

Serveres med Naan og ris.

### 1. PAKORA

### 2. CHAPLI KEBAB

### 3. MASALA PRAWNS

### 4. COLESLAW

### 5. BHEEL PURI

### 6. LAM CURRY

### 7. BUTTER CHICKEN

### 8. DAAL

### 9. RAITA

### 10. CHUTNEYS

Mindst 2 personer,  
pr. person 199,-

Bestil din take-away  
menu i god tid.

## TIKKA

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

### 14. CHICKEN TIKKA

Kylling marineret med citron, hvidløg, frisk chili og hjemmelavet masalablanding, stegt med friske grøntsager ♥♥ 129,-

### 15. LAMME TIKKA

Lam marineret med citron, hvidløg, frisk chili og hjemmelavet masalablanding, stegt med friske grøntsager ♥♥♥ 139,-

### 16. VEGETAR TIKKA

Friske grøntsager stegt med citron, hvidløg og frisk chili ♥♥ (V) 99,-

## BIRYANI

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

### 17. KYLLING BIRYANI

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

### 18. LAMME BIRYANI

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

### 19. VEGETAR BIRYANI

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

## TILBEHØR

### 20. BUTTER NAAN

Naan tilberedes i tandooriovn (V) 19,-

### 21. GARLIC NAAN

Naan tilberedes i tandooriovn (V) 19,-

### 22. RIS

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

### 23. KULCHA

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

### 24. PAPADAM

Indiske chips med kommen (V) 19,-

### 25. RAITA

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

### 26. MYNTEDRESSING

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

### 27. MANGO CHUTNEY

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

## RETTER TIL DE HELT SMÅ 45,-

### 28. BUTTER CHICKEN & RIS ♥

### 29. FISKEFILET & POMMES FRITES

## DET SØDE

MANGO IS (1L) 99,-  
LASSI 39,-

## ØL

### KINGFISHER (0.64L)

Brygget i Indien på en autentisk 150 år gammel opskrift. Den perfekte ledsager til indisk mad 55,- / 79,-

## COBRA

Brygget på byg, ris, majs og hvede. Har sin oprindelse fra Storbritannien 55,- / 79,-

*Maden serveres som  
vist under retterne*

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

INDIAN  
**DHABA**  
STREET FOOD



TAKE-AWAY  
KØGE  
56 63 53 29 / TORVEBYEN 10

NÆSTVED  
58 53 53 29 / SCT. PEDERS KIRKEPLADS 1

NYKØBING F  
45 53 53 29 / SLOTSGADE 36

KØBENHAVN NV  
32 53 53 29 / FREDERIKSBORGVEJ 169

RINGSTED  
44 53 53 29 / NØRREGADE 13-19

VORDINGBORG  
55 39 53 53 / ALGADE 37

ÅBENT  
SØNDAG - TORSDAG  
12:00 - 21:00

FREDAG - LØRDAG  
12:00 - 22:00

DHABA.DK

