

स्वागत

DHABA

INDIAN KITCHEN

स्वागत

Velkommen til Dhaba

Hos Dhaba handler det om at få flest mulige smagsoplevelser og derfor serveres hver ret i en størrelse, så hele bordet kan dele — ligesom man vil gøre i Indien. Alle retter er tilpasset de danske smagsløg, men hvis du ønsker ekstra chilistyrke, så giv din tjener besked.

Vi har sammensat jeres favoritter. Du kan vælge en menu eller selv sammensætte din egen fra menukortet.

Har du allergier? Giv din tjener besked så vi kan guide dig igennem menuen.



Tasting Menu

– Lidt af det hele.

Sæt kryds ud for dine favoritter og sammensæt din egen menu eller vælg mellem vores to sammensatte menuer. Alle menuer kommer med ris, chutney og naan. Inkluderer ikke dessert.

Vi anbefaler 6-8 krydser uden tilbehør.

Du er velkommen til at bestille mere, men bestil kun det du kan spise. På den måde kan vi undgå madspil.

pr. person - min. to personer.

Søndag - torsdag 259,-
Fredag - lørdag 289,-

Børn under 12 år spiser til halv pris.
Søndag-torsdag 129,- / Fredag-lørdag 144,-

Den klassiske

Inkluderer ikke dessert.

Momos med kylling

Dumplings med krydderier, serveret med chutney.

Masala Prawns

En klassisk street food ret fra Goa. Kæmperejer med fish masala.

Chapli Kebab

Asiens svar på en burger. Serveret på naan med chutney og løg.

Coleslaw

Indisk version af coleslaw, flødemayonnaise, toppet med granatæblekerner og mandler.

Kolhapuri Beef Masala

En kraftig oksekødscurry med kartofler, gulerødder og bladselleri.

Butter Chicken

Kylling i cremet flødesauce, toppet med mandler.

Daal

En berømt nordindisk ret, som er særlig populær i Punjab. Linser med tomat sauce og krydderier.

Tilbehør

◆ Ris + Chutney + Naan

Den veganske

Inkluderer ikke dessert.

Momos vegansk

Dumplings med krydderier, serveret med chutney.

Vegan Samosa

Dej fyldt med kartofler og ærter, serveret med korianderchutney.

Pakora

Kartofler og løg vendt i kikærtemel og krydderier.

Kachumber

Agurk, tomat og løg, toppet med friske koriander og mynte.

Aloo matar

Kartofler og ærter tilberedt i en smagfuld tomat- og løgsauce.

Mixed sabzi

Blomkål, kartofler, aubergine i løg og tomat sauce med Dhaba masala.

Daal

En berømt nordindisk ret, som er særlig populær i Punjab. Linser med tomat sauce og krydderier.

Tilbehør

◆ Ris + Chutney + Naan

Takeaway 269,-

Bestil vores menuer som take away og tag en del af indien med hjem.

Bestil online på dhabakitchen.dk



स्वागत

स्वागत

DHABA



@dhabakitchen

www.dhabakitchen.dk

Menu



(V) =vegetarisk

(VG)=vegansk

= MILD = MEDIUM = STÆRK

Vi anbefaler 2 krydser

Dhaba tallerkener 89,-

Pakora (VG)

En populær indisk snack, som i mange asiatiske lande nydes døgnet rundt og som typisk bliver serveret sammen med chai te. Kartoffler og løg vendt i kikærtemel og krydderier.

Momos (VG)

Kært barn har mange navne. På kinesisk kaldes de xiǎo miàn, på mongolsk buuz, på japansk gyoza og på koreansk mandu. Dumplings med krydderier, serveret med chutney.

* **Pani Puri** (VG)

Pani betyder vand, og puri er friterede dejkugler fyldt med krydrede kartofler og løg, delikat krydret med husets krydderier.

Masala Prawns

En klassisk street food ret fra Goa. Kæmperejer med fish masala.

Chapli Kebab

På gaderne i Centralasien får man chapli-kebab, som er Asiens svar på en burger. Den bliver serveret på naan med chutney og friske løg pakket ind i avispapir. I Pakistan og Afghanistan vil man få retten med oksekød. Hakket kød med tomat og krydderier.

* **Samosa** (V)

Mest kendte snack i Indien og central asien. Dej fyldt med kartofler og ærter, serveret med korinderchutney.

Vi anbefaler 1-2 krydser

Grønne tallerkener 89,-

Coleslaw (V)

Indisk version af coleslaw. Strimlet kål vendt i hjemmelavet flødemayonnaise, toppet med granatæblekerner og mandler.

Kachumber (VG)

Forfriskende salat, som passer perfekt til curries. Agurk, tomat og løg, toppet med friske koriander og mynte.

* **Chili-kålsalat** (VG)

Her møder chilien fra Indien kålen fra Danmark. Frisk chili, kål, dadler, appelsiner, myntedressing og mandelflager.

Vi anbefaler 1 kryds

Dry curries

Serveres med kachumber, coleslaw og chutney. Naan og ris kan tilkøbes.

Chicken Tikka Masala 199,-

Chicken tikka masala anses ofte for at være en britisk nationalret. En klassisk tandoori-kylling, tilberedt med løg, tomat & fløde.

Vegetar Tikka (VG) 199,-

I Indien spiser omkring 80% af befolkningen vegetarisk. Det hænger i høj grad sammen med religion. Hinduer, jainister og taoister spiser fx ikke kød, og derfor finder man i Indien også en meget lang tradition for vegetarretter. Sæsons grøntsager grillede på en pande med Dhaba krydderier.

* **Keema Palak** 199,-

keema betyder hakketkød palak betyder spinat. En smagfuld ret med hakket oksekød tilberedt med frisk spinat og krydderier.

Vi anbefaler 2 krydser

Curries 149,-

Retterne serveres med ris — naan kan tilkøbes.

***Chicken Karahi**

Safis familie har gennem årtier serveret denne afghansk inspirerede ret ved festlige lejligheder. Kylling med krydderier, tomat, chili og koriander. **Vinder af European Streetfood Award*

* **Butter Chicken**

Klassisk indisk ret, som har spredt sig til resten af verden. I Australien og New Zealand bruges retten som tærtefyld. Kylling i cremet flødesauce, toppet med mandler.

Kolhapuri Beef Masala

En kraftig oksekødscurry med kartofler, gulerødder og bladselleri med en krydderiblanding fra Maharashtra.

* **Goan Prawn Curry**

Stammer fra Goa med rødder i Portugal. Jumbo-rejer tilberedt i kokosolie med en karakteristisk Goan masala.

Veganske curries 139,-

Daal (VG)

En berømt nordindisk ret, som er særlig populær i Punjab. Linser med tomat sauce og krydderier.

* **Mixed sabzi** (VG)

Mixed sabzi er en vegetarret, der får sin smag fra de mange grøntsager. Blomkål, kartofler, aubergine i løg og tomat sauce med Dhaba masala.

Aloo Matar

En absolut must på bordet. Kartoffler og ærter tilberedt i en smagfuld tomat- og løgsauce.

Biryani 149,-

Mamas Biryani

Denne mellemstilige risret er med årene blevet integreret i det indiske køkken og mange anser den nu som en indisk ret. Aromatiske bagte sella-ris tilberedt med grøntsager og rosiner, serveres med raita.

Vegansk (VG) Kylling Beef

Retter til de små 95,-

Fiskefilet med pomfritter

Butter Chicken med ris

Dessert 75,-

Mango-is

Kulfi er indisk is, som traditionelt laves på mælk. Den er perfekt efter en krydret indisk middag. Mango, mælk, fløde.

Tilbehør 35,-

Butter Naan (V)

Garlic Naan (VG)

Plain Paratha (VG)

Chutneys (V)

Raita (V)

Ris (VG)

Papadam (VG)

Alou paratha (VG)

Drikkevarer

Kolde drikke

Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite (50cl) 45,-

Ginger Beer (33cl) 39,-

Juice (50cl) 45,-
Æble, appelsin, mango

Mango Lassi 49,-

Danskvand (75cl) 45,-

Filtreret vand (75cl) 29,-

Craft lemonade (33cl) 49,-
Hyldeblomst, rabarbar



Varme drikke 39,-

Café Latte

Cappuccino

Americano

Espresso

Indisk Kaffe

Indisk Chai

Rødvin

Primitivo Luccarelli - Italien
Frugtig og let sødmefuld rødvin.

Glas 65,- Flaske 249,-

Shiraz McPherson - Australien 299,-
Saftig og let krydret rødvin.

Øko Côtes du Rhône, Alain Jaume, Frankrig 349,-
Tør og kraftig økologisk rødvin.

Hvidvin

Bianco Luccarelli - Italien
Frugtig og halvtør hvidvin med medium fylde.

Glas 65,- Flaske 249,-

Chardonnay McPherson - Australien 299,-
Frisk og tør hvidvin med god mineralitet.

Øko Riesling Greenleaf - Tyskland 349,-
Charmerende frugtig økologisk hvidvin med masser af karakter.

Rosé

Cinsault Louis Eschenauer - Frankrig
Klassisk frisk og lækker lys sydfransk rosé.

Glas 65,- Flaske 249,-

Øl

Carlsberg, Classic på fad

Lille (25cl) 59,- Stor (50cl) 69,-

Bryggerens Hane

Lille (25cl) 65,- Stor (50cl) 75,-

Carlsberg Nordic flaskeøl (33cl) 59,-

Kingfisher flaskeøl (33cl) 65,-

Cocktails

Mady Pay 79,-
Spicy Vermouth med Ginger Beer og lime.

Dhaba G&T med kardemomme 79,-