

108. Saltet Lassi 50 cl. Hjemmelavet lassi med krystalsalt fra Himalaya.	35,-
109. Coconut Lassi 50 cl. Hjemmelavet lassi med kokosmælk & økologisk rørsukker.	35,-
110. Holi Mango Passion 50 cl. Passionsfrugt, Mango og Lime.	35,-
111. Tall Dark & Handsome 50 cl. Mørk Chokolade, Blåbær og Kanel.	35,-

ØL

112. King Fisher El. Cobra 33 cl. / 66 cl.	45,- / 65,-
113. Øko Pale ale (50 cl.)	65,-
114. Carlsberg / Tuborg Classic 50 cl.	25,-

VEGANISK

SUPPER

201. Daal Suppe lavet af linser	39,-
202. Tomat Tomatsauce	39,-

SIZZLER

203. Tandoori Veg Marineret grøntsager på grill.	89,-
204. Royal Indian Mix Sizzlers Husets egen unikke opskrift.	139,-

INDIAN PAKORA

Serveret med Indisk chutney

205. Onion bhaji Løg dyppet i krydret kikærtedej og stegt i vegetabilsk olie.	49,-
206. Samosa Friturestegt dej fyldt med krydrede kartofler, ærter og krydderier.	35,-
207. Disected Samosa Chaat Åben samosa serveret med krydderknas.	49,-
208. Mix Veg Pakora Grøntsager indbagt i krydret kikærtemel.	49,-

SALAT

209. Divya Yog Salat Mango, granatæble, gulerødder, rødkål, hvidkål, rødløg, babyleaves, olivenolie.	30,-
---	------

VEGANISKE HOVEDRETTER

211. Daal Tarka Linser stegt med løg og krydderier, drysset med koriander.	105,-
212. Mushroom Masala Svampe i sauce med løg og krydderier.	105,-
213. Bombay Aloo Kartofler indbagt med karry og sort spidskommen.	105,-
214. Channa Masala Kikærter tilberedt med løg og karry masala, drysset med koriander.	105,-
215. Manchurian Vegetar boller i krydret sauce med soja	105,-
216. Mumbai Special Vegansk Husets egen unikke opskrift.	105,-

BIRYANI

217. Vegetar Biryani Basmati ris med friske grøntsager.	89,-
218. Hyderabad Dum Biryani Husets egen specielle opskrift	139,-

TILBEHØR

219. Tandoori Roti Traditionel Punjabi tandoori roti.	25,-
220. Ris	10,-
221. Kashmiri Pulao Ris	30,-

BUFFET 159,-
(INKLUSIV NAAN BRØD) BØRN 75,-

Vigerslev Allé 124,
2500 Valby

+45 3355 1177

Udbringning: 16.00-21.30 **kun 39,-**

www.mumbaiindian.dk

SPAR **20%** BESTIL ONLINE



MUMBAI
INDIAN CUISINE & TAKE AWAY

+45 3355 1177

Alle dage 12.00-22.00



Spørg personalet om allergener

SUPPER

1. Daal Soup Suppe lavet på linser	39,-
2. Tomato Soup Cremet tomatsauce	39,-
3. Chicken Soup Kylling og koriander	49,-

FORRETTER

Serveret med Indisk chutney

4. Pappadums Linse chips serveret med chutney.	35,-
5. Bhel Puri - Favorite Indian Snack En knasende, sprød og pikant ret med nødder, grøntsager og indiske chips	35,-
6. Samosa Fiturestegt butterdej fyldt med kartofler, ærter og krydderier.	35,-
7. Disected Samosa Chaat Åben samosa serveret med yoghurt og krydder- knas.	49,-
8. Onion Bhaji Løg dyppet i krydret kikærtedej og stegt i vegetabilsk olie.	49,-
9. Mix Veg Pakora Grøntsager indbagt i krydret kikærtemel.	49,-
10. Paneer Pakora Krydrede hytteost stykker indbagt i kikærtedej.	49,-
11. Chicken Pakora Kyllingestykker indbagt i tynd krydret dej.	49,-
12. Fish Pakora Fiskestykker indbagt i tynd krydret dej.	49,-

SIZZLER

13. Vegetarian Grill Mix Udvalg af grøntsager og hytteost marineret og grillet på spyd i tandooriovn.	89,-
14. Mumbai Crispy Veg Indbagte grøntsager vendt i kokkens pikante sauce.	89,-
15. Tandoori Chicken Yoghurt marineret kylling (med ben) grillet i Indisk tandoor.	99,-
16. Crispy Chicken Kyllingefilet indbagt og vendt i kokkens pikante sauce.	99,-
17. Punjabi Chicken Tikka Marineret kyllingefilet tilberedt på spyd.	99,-
18. Chicken Cashew Kalmi Kebab Kyllingelår med cashewnødder og safran.	99,-
19. Murg Malai Tikka Kyllingestykker marineret i creme, cashewnødder, ingefær og hvidløgspeste.	99,-
20. Crispy Lamb Lam indbagt og vendt i kokkens pikante sauce.	109,-
21. Punjabi Lamb Tikka Saftig marineret lammekød fra grill m. grøntsager.	109,-

22. Mumbai Tikka Mix Et udvalg af lamme og kyllinge stykker der er tilbe- redt i tandooriovn	119,-
23. Tandoori Mixed Sizzling Kylling og lam tilberedt i tandooriovn.	119,-
24. Grilled Fish Tikka Marineret fisk grilllet med milde urter.	119,-
25. Tandoori King Prawn Kongerejer med krydderier, hvidløg og ingefær.	119,-

SALAT

26. Donnas Raita Yoghurt med kasoori methi, boondi, sort salt og Himalaya salt.	25,-
27. Chicken Salad Kogte kyllingestykker i blandet salatmix.	35,-
28. Divya Yog Salad Mango, granatæble, gulerødder, rødkål, hvidkål, rødløg, babyleaves, olivenolie.	30,-

BØRNE MENU

29. Vegetar Ret Vegetar karry og cheese nuggets med ris og pomfritter	79,-
30. Kylling Chicken nuggets og butter chicken med ris og pomfritter	89,-

KYLLINGE RETTER

Alle retter kan laves mild, medium og stærk.
Husk at købe naanbrød eller ris til retten

31. Shahi Butter Chicken Kylling tilberedt i krydret rød smør sauce og drysset med nødder.	119,-
32. Chili Chicken Kylling marineret i hvidløg, soja-chili sauce med peber (stegt og krydret).	119,-
33. Karahi Chicken Kylling tilberedt med friske krydderier og peberfrugt i tyk sauce.	119,-
34. Chicken Korma Kylling stegt med nødder og safran i cremet sauce.	119,-
35. Spinach Chicken Kylling tilberedt med frisk spinat, karry og krydderier.	119,-
36. Chicken Tikka Masala Kyllingestykker stegt med tikka masala i cremet sauce.	119,-
37. Chicken Madras Meget kendt Sydindisk kyllingeret tilberedt i Madras karry.	119,-
38. Chicken Vindaloo Kylling tilberedt med speciel vindaloo sauce og kartofler.	119,-
39. Chicken Curry Kylling tilberedt i karry sauce.	119,-
40. Mumbai Coconut Chicken Kyllingefillet stegt med krydderier i kokos mælk	119,-
41. Balti Methi Chicken Kylling stegt med urter og cashew i cremet sauce.	119,-

LAMME RETTER

Alle retter kan laves mild, medium og stærk.
Husk at købe naanbrød eller ris til retten

42. Butter Lamb Lammekød tilberedt i rød karry flødesauce.	129,-
43. Lamb Tikka Masala Lammekød tilberedt i delikat cremet sauce med krydderier og karry.	129,-
44. Karahi Lamb Lammekød velkrydret med karry, løg og urter.	129,-
45. Spinach Lamb Lammekød tilberedt i karry med spinat.	129,-
46. Lamb Rogan Josh Lammekød tilberedt i en velkrydret karry sauce.	129,-
47. Shahi Lamb Korma Lammekød stegt med urter, cremet sauce og nødder.	129,-
48. Mumbai Mutton Do Piazza En velkrydret lamme karry med løg og urter.	129,-
49. Tawa Ghost Lammekød stegt på pande med frisk ingefær og løg.	129,-
50. Bhuna Masala Gosht Masala marineret lam med ingefær	129,-
51. Lamb Madras Meget kendt Sydindisk lammeret tilberedt i Madras karry.	129,-
52. Lamb Vindaloo Lam tilberedt med speciel vindaloo sauce og kartofler.	129,-

FISKE RETTER

Alle retter kan laves mild, medium og stærk.
Husk at købe naanbrød eller ris til retten

53. Fish Curry Laks tilberedt i en velsmagende karrysauce og krydderier.	139,-
54. Fish Tikka Masala Saftig marineret laks i cremet masala sauce med lotus frø.	139,-
55. Karahi Prawn Masala Konge rejer tilberedt i krydret tomat og smør sauce.	139,-
56. Coco Butter Prawn Kongerejer stegt med kokoscreme og nødder.	139,-

VEGETAR RETTER

Alle retter kan laves mild, medium og stærk.
Husk at købe naanbrød eller ris til retten

57. Daal Tarka Linser stegt med løg og krydderier, drysset med koriander.	105,-
58. Daal Makhani Sorte linser i cremede sauce med smør, løg, tomater og krydderier.	105,-
59. Mushroom Masala Svampe i sauce med løg og krydderier	105,-
60. Navraten Korma Friske grøntsager med nødder i cremet sauce med masala krydderier.	105,-
61. Chana Masala Kikærter tilberedt med løg og karry masala, drysset med koriander.	105,-
62. Bombay Aloo Kartofler indbagt med karry og sort spidskommen.	105,-
63. Paneer Tikka Butter Masala Hytteost i rig cremet sauce med løg, tomatpuré og yoghurt.	105,-

64. Palak Paneer Spinat tilberedt i krydderier med hjemmelavet hytteost.	105,-
65. Malai Kofta Kartoffelkroetter serveret i en krydret og fyldig kokossauce.	105,-
66. Shahi Paneer Hytteost i mild tomat karry med stødte nødder.	105,-
67. Karahi Paneer Hytteost i tomat, karry med ingefær, peberfrugt og drysset med nødder.	105,-
68. Cheese Chili Krydret hytteost med peberfrugt, ingefær, hvidløg og chili. (Med eller uden sauce)	105,-
69. Manchurian Vegetar boller i krydret sauce med soja	105,-

BIRYANI

Alle retter kan laves mild, medium og stærk.

70. Vegetar Biryani Basmati ris med friske grøntsager.	89,-
71. Chicken Biryani Basmati ris med stegt kylling, krydderier, urter, drysset med nødder;	119,-
72. Lamb Biryani Basmati ris med lammekød urter og drysset med nødder;	129,-
73. Hyderabad Dum Biryani Husets egen specielle opskrift;	139,-

NAAN BRØD

74. Tandoori Roti Traditionel Punjabi tandoori roti.	25,-
75. Tandoori Naan Naanbrød bagt i Indisk tandoori ovn.	25,-
76. Butter naan Blødt og saftigt tandoor-bagt naan med smør.	29,-
77. Garlic Naan Aflangt varmt hvidløgsbrød.	29,-
78. Tandoori Pratha Fladt fuldkornsbrød tilberedt med smør og krydderier.	35,-
79. Spiced Cheese Naan Naanbrød fyldt med hytteost og urter.	36,-
80. Badami Naan Indisk naan brød fyldt med mandler.	36,-
81. Stuffed Aloo Naan Naan brød fyldt med ost og krydderier.	36,-
82. Speciel Denmark Nut Naan Specielle tandoori bagt brød fyldt og dryset med nødder	36,-
83. Butter Pesto Naan Brød bagt i tandooriovn med pesto og smør.	36,-
84. Kashmiri Naan Brød tilberedt med kokosmel, rosiner og piskefløde.	40,-
85. Tandoori Naan Mix 5 typer assorteret naan og tandoori rotis.	129,-

* VI LAVER OGSÅ GLUTENFRI NAAN

EKSTRA

86. Ris	10,-
87. Kashmiri Pulao Ris	30,-
88. Mix Pickles	10,-
89. Mango Chutney	10,-
90. Mint Chutney	10,-
91. Green Chili Dip	20,-
92. 3 x Chutney Mango, Mint 6 Green chili	30,-

DESSERT

93. Indisk Mango Is Indisk mango is.	39,-
94. Indisk Pistachie Is Indisk pistacie is.	39,-
95. Indisk Mandel Is Indisk pistacie is.	39,-
96. Indisk Chokolade Is Indisk pistacie is.	39,-
97. Gajar Halwa Gulerødder, rosiner og cashewnødder.	39,-
98. Kheer Indisk risengrød med kardemomme	39,-
99. Gulab Jamun Sød Indisk blød kage i rørsukkersirup og rosenvand.	39,-
100. Moong Daal Halwa Daal moong med kardemomme, safran og indisk desi ghee.	49,-

KOLDE DRIKKE

102. Kildevand 50 cl.	15,-
103. Dansk vand 50 cl.	15,-
104. Juice 1L Mango, Lychee, Orange, Ananas, Passions	35,-
105. Sodavand 50 cl. Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Indian Tonic	20,-

LASSI

106. Mango Lassi 50 cl. Hjemmelavet indisk mango smoothie lavet med honning og safran.	35,-
107. Sweet Lassi 50 cl. Hjemmelavet lassi med økologisk rørsukker og mælk.	35,-