

## FORRETTER

- 1. Pakora (4 stk.)** 20,-  
Sprød hjemmelavet kikærtedej fyldt med friske grøntsager stegt i vegetarisk olie. Serveres med salat og dressing.
- 2. Chicken Pakora (6 stk.)** 30,-  
Sprød hjemmelavet kikærtedej fyldt med kyllingestykker stegt i vegetarisk olie. Serveres med salat og dressing.
- 3. Samosa (2 stk.)** 25,-  
Lækkert og krydret oksekød eller grøntsager i indbagt buttedeje. Serveres med salat og dressing.
- 4. Allo Tikki (2 stk.)** 20,-  
Dybstegt kartoffel frikadelle, tilsat punjabi krydderier. Serveres med salat og dressing.

## GRILL RETTER

- 5. Chicken Tikka** 59,-  
2 spyd med marinerede kyllingestykker med salat. Vælg mellem naan, ris eller pommes frites.
- 6. Shish Kebab** 59,-  
2 spyd med marinerede kalvestykker med salat og dressing. Vælg mellem naan, ris eller pommes frites.
- 7. Chicken Leg Piece** 30,-  
Hele kyllingelår grillet med sort peber, citron. Serveres med salat og chutney.
- 8. Fish Tikka (Laks)** 69,-  
2 spyd med luksus laks, salat og dressing. Vælg mellem naan, ris eller pommes frites.

## ROLLS

- 9. Chicken Tikka Roll** 30,-  
Friskbagt indisk brød fyldt med kyllingefilet. Serveres med frisk salat og dressing.
- 10. Shish Kebab Roll** 30,-  
Friskbagt indisk brød fyldt med hjemmelavet shish kebab af krydret hakket oksekød, grillet på spyd. Serveres med salat og dressing.
- 11. Allo Tikki Roll** 25,-  
Friskbagt indisk brød fyldt med dybstegt kartoffel frikadele, tilsat punjabi krydderier. Serveres med salat og dressing.

## VEGETAR

Serveres med dampet, stegt ris eller naan.  
Alle vegetarretter kan også fås med kylling.

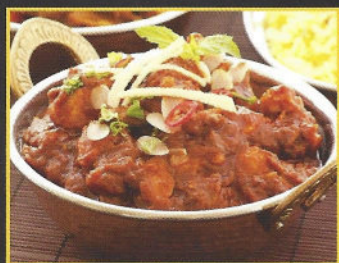
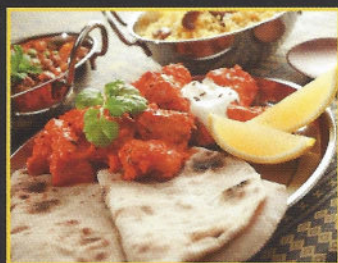
- 12. Linser/Daal** 55,-  
Linser tilberedt i indisk karry, frisk ingefær og krydderier.
- 13. Shahi Channa** 55,-  
Kikærter, løg, tomat, velkydret med masala.
- 14. Mix Masala Sabzi** 55,-  
Torvets friske grøntsager tilberedt i tomat, løg, masala og friske krydderurter.
- 15. Palak Paneer** 55,-  
Osteterninger i spinat karry.

## KYLLING

Serveres med dampet, stegt ris eller naan.

- 16. Butter Chicken (Goga Butt Special)** 65,-  
Grillet kylling tilberedt i mild smør, fløde, mandler og cashew nødder.
- 17. Chiken Karahi** 65,-  
En kraftig karry tilberedt i wok med tomater, løg, peberfrugt og tilsat koriander.
- 18. Shahi Murgh Chana** 65,-  
Kikærter, løg, tomat, velkrydret med kylling og masala.
- 19. Chicken Creamy** 65,-  
Grillet kylling kogt i piskefløde og hjemmelavet karry.
- 20. Chicken Biryani** 65,-  
Festlig gryderet krydret med velduftende korianderblade, marineret kylling og spidskommen.

Lækre indiske specialiteter!



## OKSEKØD

Serveres med dampet, stegt ris eller naan.

- 21. Kebab Masala (Goga Butt Special)** 55,-  
Hjemmelavet oksekødskebab. Tilberedt i masala.
- 22. Kofta Masala (Goga Butt Special)** 55,-  
Hjemmelavet oksekødskofta. Tilberedt i masala.
- 23. Palak Kofta** 55,-  
Hjemmelavet oksekødskofta med spinat.  
Tilberedt i masala.

## TILBEHØR

- 24. Dampede Ris** 15,-  
Basmati ris dampet i løggryde  
og velduftende krydderier.
- 25. Stegt Ris** 15,-  
Steget basmati ris.
- 26. Naan** 10,-  
Gyldenbrunt og luftigt naan brød,  
bagt i tandooriovn.
- 27. Chappati Naan** 5,-  
Ugæret faldbrød af fuldkornsmel  
tilberedt i tandooriovn.
- 28. Raita** 10,-  
Yoghurt raita lavet af årstidens grøntsager.
- 29. Mix salat** 25,-  
Lækker luksus salat lavet af  
årstidens friske grøntsager.
- 30. Special Kachoomer Chaat (Goga Butt Special)** 25,-  
En krydret blanding af løg, tomat, kartoffel  
og kikærter med masala.
- 31. Pommes frites (stor/lille)** 15,-/22,-

## DESSERT

- 32. Kheer** 20,-  
Tilberedt af mælk sukker, ris, kardemommefrø  
med mandler og nødder.

## DRIKKEVARER

- 33. Mango Lassi** 20,-
- 34. Kildevand 0,5 l.** 12,-
- 35. Dåse sodavand** 12,-
- 36. 0,5 l. sodavand** 20,-
- 37. 1,5 l. sodavand** 30,-

## DESI BRUNCH/NASHTA

Serveres kun i weekender

- 38. Paye, chanay, halwa og naan** 50,-