

# Paprika

## Indisk køkken

### MENU A KR. 338,-

Poppadam + Dips - Suppe (Valgfri), Naan Hovedret (valgfri curry)  
Ris, Vanilie is (For 2 personer)

### MENU B KR. 378,-

Poppadam + Dips - Chicken Tikka, Lamb Spinach Bombay Alloo  
Raita, Naan & Ris, Kokos is (For 2 personer)

### MENU C KR. 418,-

Poppadam + Dips - Shrimp Chaat, Chicken Tikka  
Lamb Qorma, Raita, Naan & Ris, Kulfi ice (For 2 personer)

### Luksus vegansk menu KR. 298,-

8 Forskellige retter (For 2 personer)

### Buffet med 6 forskellige hovedretter og en lækker salatbar.....KR. 145,-

Kun Lørdag




### ★ Starters / forretter

- Popadams** 12 kr.  
2 store lækre sprøde chips lavet af linsemel. Serveres med husets chutneys.  
2 large delicious crispy chips made of lentil flour. Served with chutney.
- Samosa** 39 kr.  
Indbagt butterdej med grøntsager, friturestegt. Serveres med salat og husets chutney.  
Baked puff pastry with vegetable. Deep fried, served with salad and chutney.  
(kylling + 5 kr.)
- Channa Chat** 45 kr.   
Lækker kold forfriskende kikærte salat, med hakket tomat, rødløg, kartofler, frisk koriander, citronsaft, naturel yoghurt og tamarind chutney.  
Delicious cold refreshing chickpea salad, with chopped tomatoes, onions, potatoes, Fresh coriander, lemon juice, Natural yoghurt and tamarind chutney.  
(Rejer + 5 kr.)
- Onion Bhajees** 48 kr.  
Løgstrimler indbagt i kikærtedej, gurkemeje og friturestegt. Serveres med salat og tamarind chutney. (4 stk) Onions slices baked in chickpea flour, turmeric and deep fried. Served with salad and tamarind chutney. (4 pcs)
- Chicken Pakora** 55 kr.  
Kylling indbagt i kikærtedej med krydderier og urter, friturestegt. Serveres med salat og husets chutney. (6 stk)  
Chicken baked in chickpea flour with spices and herbs, fried. Served With salad and chutney. (6 pcs)
- King Prawn Pakora** 65 kr.  
Tiger rejer indbagt i kikærtedej med krydderier og urter, friturestegt. Serveres med salat og husets chutney. (6 stk)  
Tiger prawns baked in chickpea flour with spices and herbs, fried. Served With salad and chutney. (6 pcs)
- Tomato soup** 49 kr.  
Lækker cremet tomat suppe. Delicious creamy tomato soup.
- Daal soup** 49 kr.  
Lækker cremet linsesuppe. Delicious creamy lentil soup.



### ★ Paprika Tandoori Specialties

Alle Tandoori retter er marineret i lækker tandoori marinade og grillet i en tandoor. Serveres på en (sizzling dish) Serveres med ris og raita.  
All Tandoori dishes are marinated in delicious tandoori marinade and grilled in a tandoor. Served on a (sizzling dish) Served with rice and raita.

- Chicken Tikka**  125 kr.  
Benløse kyllingestykker. Boneless chicken pieces.
- King Prawn Tikka**  139 kr.  
Tiger Rejer. King Prawns.
- Lamb Tikka**  139 kr.  
Benløse lammekødstykker. Boneless lamb pieces.

### ★ Paprika Specialties

- Mixed Combo**  135 kr.  
Kylling, lam, oksekød og tiger rejer tilberedt i masalasovs. Serveres på en varm tallerken. Chicken, lamb, beef and prawns cooked in masalasovs. Served on a hot plate.
- Chicken Tikka Masala** 115 kr.  
Chicken Tikka tilberedt i pikant tomatsovs med peberfrugt, løg, fløde, citron, milde krydderier og urter. Chicken Tikka cooked in tomato sauce with peppers, onions, cream, lemon, mild spices and herbs.
- Lamb Tikka Masala** 129 kr.  
Lam Tikka tilberedt i pikant tomatsovs med peberfrugt, løg, fløde, citron, milde krydderier og urter. Lamb Tikka cooked in tomato sauce with peppers, onions, cream, lemon, mild spices and herbs.
- King Prawn Tikka Masala** 135 kr.  
Tiger rejer tilberedt i pikant tomatsovs med peberfrugt, løg, fløde, citron, milde krydderier og urter. Tiger Prawns cooked in tomato sauce with peppers, onions, cream, lemon, mild spices and herbs
- Butter Chicken** 119 kr.  
Kylling tilberedt i lækker rosenrød tomat og smørsovs med mandler. Chicken cooked in delicious tomato and butter sauce with almonds
- Shahi Kofta**  119 kr.  
Hakket oksekød boller tilberedt i medium stærk masalasovs. Minced beef meatballs cooked in medium hot masala sauce.
- ★ **Kokkens speciliteter / Chef's special**
- Hara Dhania**  - Vælg imellem **Chicken 119 kr./Lamb 129 kr.**  
Retten er tilberedt med yoghurt, frisk grøn chili, koriander og citron.  
Meat cooked with yoghurt, fresh green chilli, coriander and lemon.
- Karahi**  - Vælg imellem **Chicken 119 kr./Lamb 129 kr.**  
Karahi er en traditionel ret som tilberedes med peberfrugt, frisk grøn chili, tomat, løg og koriander. Karahi is a traditional dish prepared with peppers, fresh green chillies, tomatoes, onions and coriander.
- Spinach** - Vælg imellem **Chicken 115 kr./Lamb 129 kr./Kofta 119kr.**  
Hakket Spinat tilberedt med kokosmælk friske krydderier og urter.  
Chopped spinach cooked with coconut milk, fresh spices and herbs.
- Channa**  - Vælg imellem **Chicken 115 kr. /Lamb 129 kr.**  
Kikærter tilberedt i masalasovs, peberfrugt krydderier og urter.  
Chickpeas cooked in masalasovs, pepper spices and herbs.

# Paprika

## Indisk køkken



### ★ Karry retter / Curries

**Makhni** - Vælg imellem **Chicken 115 kr. /Lamb 129 kr. /King Prawn 129 kr.**  
Makhni er en karry tilberedt i smørsovs med krydderier, urter, kokos og fløde (Husets egen opskrift) Makhni is a curry cooked in butter sauce with spices, herbs, coconut and cream (house's own recipe)

**Qorma** \ - Vælg imellem **Chicken 115 kr. /Lamb 129 kr.**  
Qorma er en klassisk karry ret tilberedt med kokosmælk, mandler, kardemomme og safran. Qorma is a classic curry prepared with coconut milk, almonds, cardamom and saffron.

**Vindaloo** \ \ \ - Vælg imellem **Chicken 115 kr. /Lamb 129 kr.**  
Vindaloo er husets stærkeste karry som er tilberedt med hele 3 forskellige chilier. Bl.a. knust chili, Grøn chili, habanero chili og citron.  
Vindaloo is the house's strongest curry prepared with three different chillies. Crushed chili, Green chili habanero chili and lemon.

**Jalfrezi** \ \ - Vælg imellem **Chicken 115 kr. /Lamb 129 kr.**  
Jalfrezi er en stærk karry tilberedt med forårslæg, peberfrugt, yoghurt, grøn chili, citron og frisk koriander. Jalfrezi is a hot curry prepared with onions, peppers, yogurt, green chillies, lemon and fresh coriander.

### ★ Vegetar / Vegetarian

**Daal Makhni** \ **99 kr.**  
Linser i krydret smørsovs, med grøn chili og koriander. Lentils in spicy butter sauce with green chilli and coriander.

**Palak Paneer** **99 kr.**  
Spinat tilberedt i mild krydret sovs med kokosmælk og indisk ost.  
Spinach cooked in mild spicy sauce with coconut milk and Indian cheese.

**Paneer Tikka Masala** **99 kr.**  
Indisk ost tilberedt i tomatsovs med fløde, løg, peberfrugt og citron. Indian cheese cooked in tomato sauce with cream, onion, pepper and lemon.

**Channa Masala (vegansk)** \ \ **99 kr.**  
Kikærter tilberedt i stærk sovs med peberfrugt, krydderier og urter.  
Chickpeas cooked in hot sauce with peppers, spices and herbs.

**Bombay Alloo (vegansk)** \ **99 kr.**  
Kartofler tilberedt i krydret stærk sovs med frisk grøn chili, frisk koriander og spidskommen. Potatoes cooked in spicy hot sauce with fresh green chillies, fresh coriander and cumin.

**Bengan Bharta (vegansk)** \ \ **99 kr.**  
Aubergine tilberedt med forårslæg, tomater, frisk grøn chili, frisk koriander, krydderier og urter. Eggplant cooked with onions, tomatoes, fresh green chillies, fresh coriander, spices and herbs.

**Bhindi Bhaji (vegansk)** \ \ **99 kr.**  
Okra tilberedt med forårslæg, tomater, grøn chili, frisk koriander, krydderier og urter. Ladyfingers prepared with spring onions, tomatoes, green chillies, fresh coriander, spices and herbs.

### ★ Biryani

**Biryani** \ **Chicken 119 kr. /Lamb 135 kr. /Vegetarian 109 kr.**  
Biryani er en risret blandet med stegte ris, peberfrugt, koriander, gurkemeje, safran og ristet løg. Serveres med salat og raita. Biryani is a rice dish mixed with fried rice, pepper, coriander, turmeric, saffron and fried onions. Served with salad and raita.

**Bombay Biryani** \ \ \ **129 kr.**  
Meget stærk biryani med kylling. Very strong biryani with chicken.

### ★ Børne Retter / Childrens menu

**Chicken nuggets med pommes friter** **69 kr.**  
Chicken nuggets with fries.



**Butter Chicken** **79 kr.**  
Kylling i mild smørsovs med mandler og fløde, serveres med ris.  
Chicken with mild butter sauce with almonds and cream, served with rice.

### ★ Tilbehør

**Rice** **20 kr.**  
Dampede pilauris med spidskommen. Steamed pilauris with cumin.

**Naan** **20 kr.**  
Hvedebrød bagt i ovn (Tandoor)  
Wheat bread baked in the oven (Tandoor)

**Garlic Naan** **25 kr.**  
Hvedebrød med hvidløg og koriandersmør.  
Wheat bread with garlic and coriander butter.

**Peshwari Naan** **25 kr.**  
Hvedebrød med fennikel, smør og mandler.  
Wheat bread with Butter, fennelseeds and almonds.

**Raita** **25 kr.**  
krydret yoghurt med løg, kikærter, agurk, og tomat.  
spiced yoghurt with onions, chickpeas, cucumber and tomato

**Mixed Salat** **25 kr.**  
Blandet salat.

**Mango Chutney** **15 kr.**

**Mixed pickels** **15 kr.**

### ★ Desserter / Desserts

**Kulfi Ice cream** **59 kr.**  
Traditionel Indisk is tilberedt med nødder, mælk, rørsukker, kardemomme, safran og ingefær. Traditional Indian ice cream made with nuts, milk, cane sugar, cardamom, saffron and ginger.

**Hindbær sorbet is med mangosovs** **59 kr.**  
En meget lækker hindbær sorbet is med mangosovs.  
A very delicious raspberry sorbet ice cream with mango sauce.

**Kokos is** **59 kr.**  
Lækker kokos fløde is med chokolade flager.  
Delicious coconut ice cream with chocolate flakes.

**Banana Split** **55 kr.**  
Klassisk banana split med vanilie is, flødeskum og chokolade sovs.  
Classic banana split with vanilla ice cream, whipped cream and Delicious Chocolate sauce.

**Vanilla ice cream** **49 kr.**  
Vanilie is - Vælg imellem: chokolade, karamel eller mangosovs. Vanilla ice cream. Choose between: Delicious Chocolate, caramel or mango sauce.

### ★ Drikkelse / Drinks

**Sodavand** **Stor 0,50 l - 42 kr. / lille 0,25 l - 26 kr.**  
**Coca cola, cola zero, fanta, sprite.**

**Ramlösa 0,33 l / Ramlösa citrus 0,33 l** **28 kr.**

**Kildevand 0,50 l** **20 kr.**

**Kande isvand (gratis refill)** **20 kr.**

**Mango Juice** **25 kr.**

**Guava Juice** **25 kr.**

**Ginger Beer (non alcohol)** **42 kr.**

**Lassi** **40 kr.**

Alle vore lassier laves med yoghurt, mælk og diverse smag.  
Mango Lassi (med mango smag). Mint Lassi (med mynte og rørsukker). Lahori Lassi (frosne hindbær, mynte og ingefær).

**Frisk kop kaffe** **25 kr.**

**Cafe Latte** **30 kr.**

**Indian Chai** **25 kr.**