

● SPIS I BYEN

Läckert kryddat indiskt

● Österbro har fått en ny nordindisk restaurang som både de danska tidningarnas matkritiker och de svenska (det vill säga Bøng) tycker om. Maharaja som sedan tidigare också finns på Gammel Kongevej 86 C (Frederiksberg) och Amagerbrogade 15 (Amager) serverar nordindisk mat vilket bland annat innebär att många rätter långkokas och att indisk yoghurt och färskost är basen i många rätter.

Inredningen är ungefär lika originell som namnet. Det verkar ibland som om alla indiska restauranger köper sina möbler och väggdekorationer från samma fabrik.

Man kan beställa både à la carte rätter och ett tiotal olika menyer i prisläge omkring 250 DKK.

Vi beställde en meny bestående av papadam med dip, lamm tikka, jätteräkor i gräddig sås, kyckling i spenatsås. Tillbehören var ris, nanbröd och raita, den sedvanliga yoghurttröran. Även en mangoglass ingick.

Lammet serverades i en krämig och härligt ma-



Maharaja - vällagat nordindiskt.

FOTO: BØNG

salakryddad yoghurtmarinad som gjorde köttet saftigt.

Räkorna var perfekt spänstiga och tillagade i en smörig och kryddig gräddsås. Favoriten blev nog kycklingen i en väldigt krämig och ändå förvånansvärt lätt currykryddad spenatspäckad sås.

På dryckeslistan finns flera indiska öl och ett par viner att välja på. Och ett stort plus för trevlig personal.

BØNG

Maharaja



Adress: Maharaja, Strandboulevarden 67.

Öppet: Kl 17-23 alla dagar.

Priser: Förrätter 45-65 DKK, varmrätter 105-135 DKK, dessert 29-60 DKK, menyer 169-399 DKK.