

RIS	
145. Rice Pulao. Basmatiris med et drys Safran.	24,-
146. Chana Pulao. Basmatiris med kikærter og et drys Safran.	25,-
147. Egg Fried Rice. Basmatiris med æg og et drys Safran.	30,-
101. Puffed Popcorn Pulao Rice. Popcorn, ris, spidskommen, ristede løg og koriander.	30,-

BRØD	
128. Bhatura/Puri. Friturestegt indisk brød, lavet af hvedemel. Serveres med eller uden flormelis.	27,-
148. Nan. Blødt brød bagt på hvedemel og smør, med sesam.	24,-
149. Butter Nan. Som ovenstående, smurt med smør.	32,-
152. Garlic Nan. Brød med hvidløg, sesam og smør.	27,-
153. Cheese Nan. Brød med hvidløg, ost, smør og koriander.	32,-
154. Badami Nan. Brød med hakkede mandler og smør penslet med æg,	30,-
155. Aloo Nan. Brød med krydrede kartofler og smør.	30,-
156. Chapati. Indisk pandebrød. Bagt uden gær og sukker, med salt.	19,-
157. Tandoori Roti. Brød med salt. Bagt uden gær og sukker, med smør.	21,-
158. Paratha. Pandestegt brød af hvedemel, margarine og smør.	32,-

DIP, PICKLES oa.	
159. Raita. Yoghurt med agurker, tomater og kogte kartofler, let krydret.	29,-
160. Pickles. Syltede mangoer, grøntsager og chili i olie.	9,-
161. Mango Chutney.	9,-
162. Stærk Tamarind Chutney.	9,-
163. Pickles-sæt. 4 forskellige slags pickles.	34,-
164. Salat. En blanding af salat, tomat, løg og agurk.	47,-
165. Onion & Lemon salad.	47,-
170. Maharaja's Hot Sauce. Med jalapeño. (Super stærk)	9,-

INDISK ØL	
210. Kingfisher eller Cobra. 33cl.	55,-

MANGO LASSI	
182. Mango Lassi. 30cl.	38,-
183. Mango Lassi. 50cl.	55,-

महाराज



HENT-SELV MENU

15% af prisen er trukket fra

Tlf. 35 43 71 73

Åbent 12:00 - 22:30

WWW.RESTAURANTMAHARAJA.DK

FOOD ALLERGIES or INTOLERANCES, PLEASE TALK TO US!

APPETITVÆKKERE / SNACKS

1. Papadam. 2 stk. Tandoori-chips af linse- eller risemel, med pickles-sæt.	34,-
2. Papadam. 1 stk. med myntedressing.	9,-
3. Masala Nødder/Peanuts. Krydrede, ristede jordnødder.	25,-

LUNCH BOX

108. Maharaja Lunch Box. Høns-, lamme- eller oksekød eller mix. vegetables i karry m. ris.	89,-
---	------

GRILL

32. Tandoori Chicken. 1/4 marineret kylling med citronsaft og tandoori krydderi.	118,-
33. Chicken Tikka. Tandoori-marinerede kyllingestykker, med rød- og hvidkål.	135,-
8. Mixed Grill. Blanding af beef-, lamb- og Chicken Tikka, med rød- og hvidkål.	149,-

SUPPER

27. Tomato Soup. Med fløde og kardemomme.	55,-
28. Dal Soup (Linsesuppe).	55,-
29. Chicken Soup.	55,-

B Ø R N E M E N U

102. Fiskefilet. Med pommes frites, ketchup og remoulade.	72,-
103. Indisk Børne-ret. Creamy Chicken, ris, brød og lidt salat.	72,-
104. Chicken Nuggets. Panerede kyllingestykker med ris og salat.	72,-
106. Pommes Frites (French fries).	38,-

RETTER FOR VEGETARER ELLER VEGANERE

110. Butter Vegetables. Grøntsager tilberedt i Maharajas Butter Sauce tilsat mandler safran, rosiner og et drys kokos.	118,-
111. Rajma Kashmiri. Røde kidneybønner, smør, kommenfrø, ingefær, yoghurt, garam masala og grøn chili tilsat korianderpulver, i karrysovs.	115,-
112. Dal Curry Tarka. Gule linser i Maharajas egen karrysovs.	110,-
113. Dal Makhani. Sorte Urid-linser og røde bønner i Maharajas egen karrysovs.	110,-
115. Chana Masala. Kikærter i Maharajas egen karrysovs.	110,-
116. Karahi Paneer. Hjemmelavet ost (paneer) tilberedt med tomater, peberfrugt og løg, i stærk sovs.	123,-
118. Butter Paneer. Hjemmelavet ost i Butter Sauce tilsat mandler, smør, safran og rosiner. Serveres med et drys kokos.	123,-
119. Vegetable Korma. Grøntsager i flødesovs med karry, mandler og safran.	118,-
120. Aloo Zeera. Kartofler med kommen, tilberedt med krydderier.	110,-
121. Aloo Ghobi. Kartofler og blomkål tilberedt i Maharajas karrysovs.	110,-
122. Bhindi Masala. Okra (Lady fingers) stegt med tomater og løg i karrysovs.	118,-
123. Paneer Saag. Hjemmelavet ost med spinat, i Maharajas karrysovs.	118,-
125. Saag Aloo. Krydrede kartofler i karrysovs, tilberedt med spinat.	110,-
126. Paneer Matar. Hjemmelavet ost med ærter i pikant karrysovs.	110,-
127. Maharaja Mixed Vegetables. Bl. grøntsager tilberedt i Maharajas karrysovs.	110,-
129. Aubergine Aloo. Grillet Aubergine, gurkemeje og kommen i pikant sovs.	118,-
130. Creamy Mushrooms. Champignoner i Maharajas krydrede flødesovs.	118,-
131. Mushrooms Masala. Champignoner i masala sovs med ingefær, gurkemeje og lidt chili	118,-
132. Mushroom Spinach. Champignoner, spinat og koriander i karrysovs.	118,-
133. Vegetarian Biryani. Grøntsager i ris, med mandler, rosiner og krydderier. Inkl. Raita.	123,-

RETTER MED LAMMEKØD

57. Maharajas Lamb & Lime. Mørt lam i Maharajas citrus-karry med lime-skal, løg, tomatsovs, peberfrugt og godt med ingefær.	127,-
59. Lamb Tikka. Marineret lam tilberedt på Tandoori-manér, tilberedt med krydret citrus og yoghurt.	127,-
60. Karahi Lamb. Mørt lam, tilberedt med tomater, peberfrugt og løg i sovs	127,-
61. Lamb Curry. Mørt lammekød tilberedt i en mild karrysovs.	118,-
62. Lamb Channa. Lammekød med kikærter, tilberedt i en mild karrysovs.	123,-
64. Lamb Spinach. Mørt lam tilberedt i pikant karrysovs med spinat.	123,-
66. Lamb Roghan Josh. Mørt lam i karrysovs med yoghurt, mandler, rosiner og safran.	127,-
67. Lamb Yoghurt. Lammestykker i tomatsovs, med yoghurt, karry og koriander.	127,-
68. Butter Lamb. Mørt lammekød tilberedt i Maharajas Butter Sauce, tilsat mandler, smør, safran og rosiner. Serveres med et drys kokos.	127,-
69. Lamb Korma. Tilberedt i flødesovs med karry, mandler og safran.	127,-
70. Lamb Tikka Masala. Tilberedt på Tandoori-manér, med tomater, løg og peberfrugt.	127,-
71. Lamb Hyderabad. Lammekød i Maharajas egen Vindaloo-sovs, tilsat sesamfrø, jordnødder, løg, hvidløg, ingefær, grøn chili, gurkemeje, garam masala og citronsaft. (Meget stærk / Kan også tilberedes mild)	127,-
73. Lamb Madras. Mørt lam i rød karry, tilsat friske tomater, ingefær, lime, gurkemeje og eddike. (Super stærk)	127,-
74. Lamb Jalfrezy. Mørt lam med gurkemeje, løg, chili, peberfrugt og spidskommen i Maharajas Vindaloo sovs. (Meget stærk)	127,-
75. Lamb Achari. Mørt lam med syltede pickles, citronsaft, løg, Black Garlic og ingefær, i sovs. (Meget stærk)	127,-
76. Lamb Vindaloo. Mørt lam tilsat ingefær, spidskommen, kanel, gurkemeje, paprika og grøn chili, i sovs. (Meget stærk)	127,-

FORRETTER

10. Vegetable Samosa. Indbagt buttede med fyld af krydrede kartofler og ærter.	50,-
11. Paneer Pakora. Hjemmelavet hytteost, indbagt i kikærtemel.	55,-
12. Onion Bhaji. Løgskiver i krydret linsemel, stegt i vegetabilsk olie.	50,-
13. Vegetable Pakora. Marinerede grøntsager i linsemel, stegt i veg. olie.	55,-
14. Aloo Tikki. Mosede kartofler, grønne ærter og knuste urter. Stegt i veg. olie.	55,-
16. Tandoori Malai Chicken. Kvart kylling marineret i yoghurt med kardemomme, krydderier.	58,-
17. Tandoori Chicken. Kvart kylling marineret i yoghurt, tilsat Tandoori-krydderi.	58,-
19. Lamb Seek Kebab. Marineret, hakket lam. Med salat og stærk sovs.	64,-
20. King Prawn Pakora. Tiger-rejer, stegt i veg. olie med kikærtemel og urter.	64,-
23. Chicken Pakora. Benfri kyllingestykker, stegt i veg. olie med kikærtemel, m. salat.	55,-
24. Chicken Nuggets. Stegt på pande og tilsat krydderier. Serveres med salat.	46,-

RETTER MED OKSEKØD

82. Maharaja Beef & Lime. Kalvekød i Maharajas citrus-karry med lime-skal, løg, tomatsovs, peberfrugt og godt med ingefær.	127,-
84. Karahi Beef. Oksekød tilberedt med tomater, peberfrugt og løg i pikant sovs.	123,-
85. Beef Spinach. Krydret oksekød tilberedt i pikant karrysovs med spinat.	118,-
87. Kebab Masala. Kebabstykker i pikant karrysovs.	118,-
88. Beef Khara Masala. Krydret oksekød med peberfrugt og ingefær i pikant sovs.	118,-
89. Beef Korma. Oksekød i flødesovs, tilberedt med karry, mandler og safran.	123,-
90. Beef Madras. Oksekød i rød karry, tilsat friske tomater, ingefær, lime, gurkemeje og eddike. (Super stærk)	127,-
91. Beef Vindaloo. Oksekød tilsat ingefær, spidskommen, kanel, gurkemeje, paprika og grøn chili i stærk sovs. (Meget stærk)	127,-

RETTER MED KYLLING

32. Tandoori Chicken. Halv kylling marineret i yoghurt, citronsaft og Tandoori-krydderi, med rød- og hvidkål. Stegt på Tandoori-manér.	118,-
33. Chicken Tikka. Tandoori-marinerede, befri kyllingestykker, peberfrugter, løg, rød- og hvid kål, tilsat urter. Stegt på Tandoori-manér.	135,-
35. Chicken Spinach. Kyllingestykker tilberedt i Maharajas egen karrysovs med spinat, tilsat urter og koriander.	118,-
36. Creamy Chicken. Mildt krydrede, befri kyllingestykker med flødebaseret karrysovs.	123,-
37. Butter Chicken. Tandoori-marinerede, befri kyllingestykker tilberedt i Maharajas Butter Sauce, tilsat mandler, smør, safran og rosiner.	123,-
38. Chicken Korma. Krydrede, befri kyllingestykker tilberedt i flødesovs, med karry, mandler og safran.	123,-
39. Chicken Tikka Masala. Tandoori-marinerede, befri kyllingestykker tilberedt med friske tomater, løg og peberfrugt i karrysovs.	123,-
40. Chicken Tawa. Kyllingebryst tilberedt med løg, tomater, peberfrugt, hvidløg og frisk grøn chili. (Stærk)	123,-
41. Chicken Curry. Let krydrede, befri kyllingestykker i Maharajas milde karrysovs.	118,-
42. Chicken Hyderabad. Befri kyllingestykker tilsat Sesamfrø, jordnødder, løg, hvidløg, ingefær, grøn chili, gurkemeje, garam masala og citronsaft, i Maharajas egen karrysovs. (Stærk / Kan også tilberedes mild).	123,-
44. Chicken Yoghurt. Mildt krydrede, befri kyllingestykker i Maharajas yoghurt-karrysovs.	123,-
46. Chicken Channa. Befri kyllingestykker med kikærter i Maharajas milde karrysovs.	123,-
47. Maharajas Chicken & Lime. Kyllingestykker i Maharajas citrus-karry med lime-skal, løg, tomatsovs, peberfrugt og godt med ingefær.	123,-

RETTER MED KYLLING

48. Karahi Chicken. Befri kyllingestykker tilberedt med tomater, peberfrugt og løg.	123,-
49. Chicken Jalfrezy. Kyllingebryst skåret i tern, tilsat løg, chili, peberfrugt, gurkemeje og spidskommen i Maharajas egen Vindaloo-sovs. (Meget stærk)	127,-
50. Chicken Madras. Befri kyllingestykker i rød karry, tilsat friske tomater, ingefær, lime, gurkemeje og eddike. (Super stærk)	127,-
51. Chicken Achari. Befri kyllingestykker, syltede pickles, citronsaft, løg, Black Garlic og ingefær i sovs. (Meget stærk)	127,-
52. Chicken Mango. Befri kyllingestykker tilsat mango i citrus karry, løg, Black Garlic og ingefær.	127,-
53. Bone-in Chicken Curry. Udskåret lår og overlår giver kyllingen maksimal smag i denne karry.	127,-
56. Chicken Vindaloo. Befri kyllingestykker tilsat ingefær, spidskommen, kanel, gurkemeje, paprika og grøn chili, i sovs (Meget stærk)	127,-

RETTER MED FISK

98. King Prawn Creamy. Tiger-rejer tilberedt med smør, tomatsovs, fløde og krydderier.	143,-
99. King Prawn Masala. Tiger-rejer tilberedt i en pikant sovs med friske tomater og peberfrugt tilsat perleløg.	143,-

BIRYANI

Risblanding m. ristede løg, mandler og krydderier. Inkl. Raita og salat	
139. Egg Biryani.	114,-
140. Chicken Biryani.	132,-
141. Lamb Biryani.	132,-
142. Beef Biryani.	132,-
143. Prawn Biryani.	140,-
144. Vegetarian Biryani.	123,-