



Om Maharaja

Maharaja er en unik, indisk restaurant på Østerbro, af højeste kvalitet. Her lægger vi vægt på de indiske traditioner indenfor madlavning. Vi tilbyder indiske specialiteter, hvor krydderierne kan tilpasses gæsternes individuelle ønsker. Hos os er de stærke retter inddelt i tre niveauer:

Stærk ♦

Stærkere ♦♦
(Vindaloo)

Stærkest ♦♦♦
(Madras)

Hos Maharaja er kombinationen af dansk hygge og det klassiske, indiske udtryk meget vigtigt for os. Det er netop herfra, vi har hentet inspiration til atmosfæren i restauranten, samt vores køkken.

Hvad betyder Maharaja?

Vi har valgt navnet Maharaja, da det var betegnelsen man brugte for 'konge', under fyrstetiden i Indien. Det var netop i den tid, hvor en rigdom af krydderier og blandingerne deraf, kunne fremtrylle de luksuriøse og udsøgte specialiteter, som det indiske køkken er blevet så berømt for.

Maharaja har modtaget adskillige, gode anmeldelser og flere kokkehuer fra både danske og internationale medier, for vores traditionsrige indiske køkken.

4 Kokkehuer i Politiken 2009

4 Postryttere i SYDSVENSKAN 2009

3 Stjerner i Berlingske Tidende 2010

“Maharaja, et køkken med yoghurt her, der & alle vegne.”

GO' SMAG / Arla, 2010

“Maharaja Østerbro, en af de 5 gode Indiske restauranter i byen.”

WWW.AOK.DK, sep. 2017

Ny kok

Ved årsskiftet var vi så heldige, at kunne ansætte Deepak Rathor, som kom hertil fra Indien. Med sig bringer han et godt håndlag samt masser af erfaring. Hans anbefalinger taler deres eget, tydelige sprog. Deepak er solidt rodfæstet i det indiske køkkens århundrede-lange traditioner!

Vi håber, at vores gæster vil nyde smagen af hans madkunst.

Allergener

Information om allergene ingredienser kan fås ved henvendelse til personalet.

Food allergies & intolerances

Before ordering, please speak to our staff about your requirements.





APPETITVÆKKERE / SNACKS

1. **Papadam. 2 stk.** Tandoori-chips af linse- eller risemel, med pickles-sæt. 40,-
2. **Papadam. 1 stk.** med myntedressing. 10,-
3. **Masala Nødder/Peanuts.** Krydrede, ristede jordnødder. 30,-

FORRETTER

10. **Vegetable Samosa.** Indbagt butterdej med fyld af krydrede kartofler og ærter. 59,-
11. **Paneer Pakora.** Hjemmelavet hytteost, indbagt i kikærtemel. 65,-
12. **Onion Bhaji.** Løgskiver i krydret linsemel, stegt i vegetabilsk olie. 59,-
13. **Vegetable Pakora.** Marinerede grøntsager i linsemel, stegt i veg. olie. 65,-
14. **Aloo Tikki.** Mosede kartofler, grønne ærter og knuste urter. Stegt i veg. olie. 65,-
16. **Tandoori Malai Chicken.** Kwart kylling marineret i yoghurt med kardemomme, citrus og krydderier, stegt på Tandoori-manér. Serveres med salat. 69,-
17. **Tandoori Chicken.** Kwart kylling marineret i yoghurt, tilsat Tandoori-krydderi og stegt på Tandoori-manér. 69,-
19. **Lamb Seek Kebab.** Marineret, hakket lam. Med salat og stærk sovs. 75,-
20. **King Prawn Pakora.** Tiger-rejer, stegt i veg. olie med kikærtemel og urter. 75,-
23. **Chicken Pakora.** Benfri kyllingestykker, stegt i veg. olie med kikærtemel. Serveres med salat. 65,-
24. **Chicken Nuggets.** Stegt på pande og tilsat krydderier. Serveres med salat. 55,-

SUPPER

27. **Tomato Soup.** 65,-
28. **Dal Soup (Linsesuppe).** 65,-
29. **Chicken Soup.** 65,-





RETTER MED KYLLING

- 32. Tandoori Chicken.** Halv kylling marineret i yoghurt, citronsaft og Tandoori-krydderi, med rød- og hvidkål. Stegt på Tandoori-manér. Serveres på en sydende, varm jern-tallerken 139,-
- 33. Chicken Tikka.** Tandoori-marinerede, benfri kyllingestykker, peberfrugter, løg, rød- og hvid kål, tilsat urter. Stegt på Tandoori-manér. Serveres på en sydende, varm jern-tallerken. 159,-
- 35. Chicken Spinach.** Benfri kyllingestykker tilberedt i Maharajas egen karrysovs med spinat, tilsat urter og koriander. 139,-
- 36. Creamy Chicken.** Mildt krydrede, benfri kyllingestykker med flødebaseret karrysovs. Serveres med et drys kokos. 145,-
- 37. Butter Chicken.** Tandoori-marinerede, benfri kyllingestykker tilberedt i Maharajas Butter Sauce, tilsat mandler, smør, safran og rosiner. Serveres med et drys kokos. 145,-
- 38. Chicken Korma.** Krydrede, benfri kyllingestykker tilberedt i flødesovs, med karry, mandler og safran. 145,-
- 39. Chicken Tikka Masala.** Tandoori-marinerede, benfri kyllingestykker tilberedt med friske tomater, løg og peberfrugt i karrysovs. 145,-
- 40. Chicken Tawa.** Kyllingebryst tilberedt med løg, tomater, peberfrugt, hvidløg og frisk grøn chili. ♦ 145,-
- 41. Chicken Curry.** Let krydrede, benfri kyllingestykker i Maharajas milde karrysovs. 139,-
- 42. Chicken Hyderabadi.** Benfri kyllingestykker tilsat Sesamfrø, jordnødder, løg, hvidløg, ingefær, grøn chili, gurkemeje, garam masala og citronsaft i Maharajas egen karrysovs. ♦ (Kan også tilberedes mild). 145,-





RETTER MED KYLLING

- 44. Chicken Yoghurt.** Mildt krydrede, benfri kyllingestykker i Maharajas karrysovs med yoghurt. 145,-
- 46. Chicken Channa.** Benfri kyllingestykker med kikærter i Maharajas milde karrysovs. 145,-
- 47. Maharaja Chicken & Lime.** Benfri kyllingestykker i Maharajas citrus-karry med lime-skal, løg, tomatsovs, peberfrugt og godt med ingefær. 145,-
- 48. Karahi Chicken.** Benfri kyllingestykker tilberedt med tomater, peberfrugt og løg i pikant sovs. 145,-
- 49. Chicken Jalfrezy.** Kyllingebryst skåret i tern, med løg, chili, peberfrugt, gurkemeje og spidskommen tilsat Maharajas egen Vindaloo-sovs. ♦♦ 149,-
- 50. Chicken Madras.** Benfri kyllingestykker i rød karry, tilsat friske tomater, ingefær, lime, gurkemeje og eddike. ♦♦♦ 149,-
- 51. Chicken Achari.** Benfri kyllingestykker, syltede pickles, citronsaft, løg, Black Garlic og ingefær i sovs ♦♦ 149,-
- 52. Chicken Mango.** Benfri kyllingestykker tilsat mango i citrus karry, løg, Black Garlic og ingefær. 149,-
- 53. Bone-in Chicken Curry.** Udsåret lår og overlår giver kyllingen maksimal smag i denne karry. 139,-
- 55. Chicken Coconut.** Karry-marinerede, benfri kyllingestykker. tilberedt i karrysovs med kokosmælk 145,-
- 56. Chicken Vindaloo.** Benfri kyllingestykker tilsat ingefær, spidskommen, kanel, gurkemeje, paprika og grøn chili, i stærk sovs ♦♦ 149,-





RETTER MED LAMMEKØD

57. **Maharajas Lamb & Lime.** Mørt lam i Maharajas citrus-karry med lime-skal, løg, tomatsovs, peberfrugt og godt med ingefær. 149,-
59. **Lamb Tikka.** Marineret lam tilberedt på Tandoori-manér, tilberedt med krydret citrus og yoghurt. 149,-
60. **Karahi Lamb.** Mørt lam, tilberedt med tomater, peberfrugt og løg i sovs 149,-
61. **Lamb Curry.** Mørt lammekød tilberedt i en mild karrysovs. 139,-
62. **Lamb Channa.** Lammekød med kikærter, tilberedt i en mild karrysovs. 145,-
64. **Lamb Spinach.** Mørt lam tilberedt i pikant karrysovs med spinat. 149,-
66. **Lamb Roghan Josh.** Mørt lam i karrysovs med yoghurt, mandler, rosiner og safran. 149,-
67. **Lamb Yoghurt.** Lammestykker i tomatsovs, med yoghurt, karry og koriander. 149,-
68. **Butter Lamb.** Mørt lammekød tilberedt i Maharajas Butter Sauce, tilsat mandler, smør, safran og rosiner. Serveres med et drys kokos. 149,-





RETTER MED LAMMEKØD

69. **Lamb Korma.** Tilberedt i flødesovs med karry, mandler og safran. 149,-
70. **Lamb Tikka Masala.** Tilberedt på Tandoori-manér, med tomater, løg og peberfrugt. 149,-
71. **Lamb Hyderabad.** Lammekød i Maharajas egen Vindaloo-sovs, tilsat sesamfrø, jordnødder, løg, hvidløg, ingefær, grøn chili, gurkemeje, garam masala og citronsaft. ◊ (Kan også tilberedes mild) 149,-
72. **Lamb Aloo.** Mørt lam i karrysovs med kartofler, ingefær og gurkemeje. 139,-
73. **Lamb Madras.** Mørt lam i rød karry, tilsat friske tomater, ingefær, lime, gurkemeje og eddike. ◊◊◊ 149,-
74. **Lamb Jalfrezy.** Mørt lam med gurkemeje, løg, chili, peberfrugt, og spidskommen i Maharajas Vindaloo sovs. ◊◊ 149,-
75. **Lamb Achari.** Mørt lam med syltede pickles, citronsaft, løg, Black Garlic og ingefær i stærk sovs. ◊◊ 145,-
76. **Lamb Vindaloo.** Mørt lam tilsat ingefær, spidskommen, kanel, gurkemeje, paprika og grøn chili i stærk sovs.◊◊ 149,-





RETTER MED OKSEKØD

- 82. Maharaja Beef & Lime.** Kalvekød i Maharajas citrus-karry med lime-skal, løg, tomatsovs, peberfrugt og godt med ingefær. 149,-
- 84. Karahi Beef.** Oksekød tilberedt med tomater, peberfrugt og løg i pikant sovs. 145,-
- 85. Beef Spinach.** Krydret oksekød tilberedt i pikant karrysovs med spinat. 139,-
- 87. Kebab Masala.** Kebabstykker i pikant karrysovs. 139,-
- 88. Beef Khara Masala.** Krydret oksekød med peberfrugt og ingefær i pikant sovs. 139,-
- 89. Beef Korma.** Oksekød i flødesovs, tilberedt med karry, mandler og safran. 145,-
- 90. Beef Madras.** Oksekød i rød karry, tilsat friske tomater, ingefær, lime, gurkemeje og eddike. ♦♦♦ 149,-
- 91. Beef Vindaloo.** Oksekød tilsat ingefær, spidskommen, kanel, gurkemeje, paprika og grøn chili i stærk sovs ♦♦ 149,-





RETTER MED FISK

98. King Prawn Creamy. Tiger-rejer tilberedt med smør, tomatsovs, fløde og krydderier. 169,-

99. King Prawn Masala. Tiger-rejer tilberedt i en pikant sovs med friske tomater og peberfrugt tilsat perleløg. 169,-

BØRNE MENU

102. Fiskefilet. Med pomfritter, ketchup og remoulade. 85,-

103. Indisk Børne-ret. Chicken creamy, ris, brød og lidt salat 85,-

104. Chicken Nuggets. Panerede kyllingestykker med ris og salat. 85,-

105. Paneer Masala. Indisk hjemmelavet hytteost tilberedt i Maharajas cremede sovs, serveres med ris. 85,-

106. Pommes Frites (French fries). 45,-





RETTER FOR VEGETARER ELLER VEGANERE

110. **Butter Vegetables.** Grøntsager tilberedt i Maharajas Butter Sauce tilsat mandler, smør, safran og rosiner. Serveres med et drys kokos. 139,-
111. **Rajma Kashmiri.** Røde kidneybønner, smør, kommenfrø, ingefær, yoghurt, Garam Masala og grøn chili tilsat korianderpulver, i Maharajas egen karrysovs 135,-
112. **Dal Curry Tarka.** Gule linser i Maharajas egen karrysovs. 129,-
113. **Dal Makhani.** Sorte Urid-linser og røde bønner i Maharajas egen karrysovs. 129,-
114. **Kadhi Pakora.** Lavet af babylinser, med grahamsmel, yoghurt og krydderier, serveret med salat. Lidt skarp i smagen. 129,-
115. **Chana Masala.** Kikærter i Maharajas egen karrysovs. 129,-
116. **Karahi Paneer.** Hjemmelavet ost (paneer) tilberedt med tomater, peberfrugt og løg, i stærk sovs. 145,-
117. **Malai Kofta.** Stegte grøntsagsboller med kartoffelmos og lidt hvedemel. Serveres i Maharajas flødesovs. 135,-
118. **Butter Paneer.** Hjemmelavet ost i Butter Sauce tilsat mandler, smør, safran og rosiner. Serveres med et drys kokos. 145,-
119. **Vegetable Korma.** Grøntsager i flødesovs med karry, mandler og safran. 139,-
120. **Aloo Zeera.** Kartoffler med kommen, koriander og krydderier. 129,-





RETTER FOR VEGETARER ELLER VEGANERE

121. **Aloo Ghobi.** Kartoffler og blomkål tilberedt i Maharajas karrysovs. 129,-
122. **Bhindi Masala.** Okra (Lady fingers) stegt med tomater og løg i karrysovs. 139,-
123. **Paneer Saag.** Hjemmelavet ost med spinat i Maharajas karrysovs. 139,-
125. **Saag Aloo.** Krydrede kartofler i karrysovs, tilberedt med spinat. 129,-
126. **Paneer Matar.** Hjemmelavet ost med ærter i pikant karrysovs. 129,-
127. **Maharaja Mixed Vegetables.** Bl. grøntsager tilberedt i Maharajas karrysovs. 129,-
129. **Aubergine Aloo.** Grillet Aubergine, gurkemeje og kommen. i pikant sovs. 139,-
130. **Creamy Mushrooms.** Champignoner i Maharajas krydrede flødesovs. 139,-
131. **Mushroom Masala.** Champignoner i masala sovs med ingefær, gurkemeje og lidt chili 139,-
132. **Mushroom Spinach.** Champignoner, spinat og koriander i karrysovs. 139,-
133. **Vegetarian Biryani.** Grøntsager i ris, blandet med mandler, rosiner og krydderier. Inkl. Raita. 145,-





FORSKELLIGE TYPER BIRYANI (Risblanding)

- | | |
|--|-------|
| 139. Egg Biryani. Masala-krydrede basmatiris med æg, ristede løg og krydderier. Inkl. Raita og salat. | 135,- |
| 140. Chicken Biryani. Benfri kyllingestykker i ris, med mandler, ristede løg og krydderier. Inkl. Raita og salat. | 155,- |
| 141. Lamb Biryani. Lammekød i ris, med mandler, ristede løg og krydderier. Inkl. Raita og salat. | 155,- |
| 142. Beef Biryani. Kalvekød i ris, med mandler, ristede løg og krydderier. Inkl. Raita og salat. | 155,- |
| 143. Prawn Biryani. Tiger-rejer i ris, med mandler, ristede løg og krydderier. Inkl. Raita og salat. | 165,- |
| 144. Vegetarian Biryani. Grøntsager i ris, blandet med mandler, ristede løg og krydderier. Inkl. Raita og salat. | 145,- |





TILBEHØR

145. Rice Pulao. Basmatiris med et drys Safran.	28,-
146. Chana Pulao. Basmatiris med kikærter og et drys Safran.	30,-
147. Egg Fried Rice. Basmatiris med æg og et drys Safran.	35,-
101. Puffed Popcorn Pulao Rice. Popcorn, ris, spidskommen, ristede løg og koriander.	35,-
128. Bhatura/Puri. Fiturestegt indisk brød, lavet af hvedemel. Serveres med eller uden flormelis.	32,-
148. Nan. Luftigt, blødt brød bagt på hvedemel, med sesam og smør.	28,-
149. Butter Nan. Bagt på hvedemel med smør, og smurt med smør.	38,-
151. Peshwari Nan. Brød med kokos og rosiner.	35,-
152. Garlic Nan. Brød med hvidløg, sesam og smør.	30,-
153. Cheese Nan. Brød med hvidløg, ost, smør og koriander.	38,-
154. Badami Nan. Brød med hakkede mandler og smør, penslet med æg .	35,-
155. Aloo Nan. Brød med krydrede kartofler og smør.	35,-





TILBEHØR

156. Chapati. Indisk pandebrød. Bagt uden gær og sukker, med salt.	23,-
157. Tandoori Roti. Brød med salt, bagt i ovn. Uden gær og sukker, med smør.	25,-
158. Paratha. Pandestegt brød af hvedemel, margarine og smør.	37,-
159. Raita. Yoghurt med agurker, tomater og kogte kartofler (let krydret).	35,-
160. Pickles. Syltede mangoer, grøntsager og chili i olie.	10,-
161. Mango Chutney.	10,-
162. Stærk Tamarind Chutney. ♦♦♦	10,-
163. Pickles-sæt. 4 forskellige slags pickles.	40,-
170. Maharaja's Magic Hot Sauce. Med smag af jalapeño.♦♦♦	10,-
164. Salat. En blanding af salat, tomat og agurk.	55,-
165. Onion & Lemon salad evt. med grøn chili.	55,-





DESSERTER

166. **Is til børn.** Vaniljeis med chokolade- eller mangosovs m. flødeskum. 59,-
167. **Kulfi.** Indisk dessert lavet af mælk, creme, mandler og mango. 69,-
168. **Chocolate Ice Cream.** Vaniljeis med chokoladesovs og flødeskum. 69,-
169. **Mango Ice Cream.** Vaniljeis med mango puré og flødeskum. 69,-
171. **Banana Split.** Vaniljeis, flødeskum, banan, chokoladesovs og honning. 75,-
172. **Indisk kage.** Gulab Jaman/Halwa. Spørg din tjener. 75,-

SMOOTHIES, LASSI, JUICE

179. **Limonade.** Hjemmelavet limesaft. 69,-
180. **Friskpresset Appelsinjuice.** 69,-
181. **Indisk Smoothie.** Mangopuré, honning, mandler, yoghurt og knust is. 69,-
182. **Mango Lassi.** Indisk drik lavet af mangopuré og yoghurt. 0,5L. 69,-
183. **Mango Lassi. 0,3L.** 45,-
184. **Lassi.** Indisk drik lavet af Yoghurt. Vælg mellem sød eller saltet. 0,5L. 60,-
185. **Lassi. 0,3L.** 40,-
186. **Banan-milkshake.** 69,-
187. **Jordbær & Banan-milkshake.** 69,-
188. **Chokolade & Banan-milkshake.** 69,-
189. **Sund Smoothie.** Sæsonens frugt, honning, mandler med knust is. 69,-
192. **Juice.** Mango-, appelsin- eller æblejuice. 35,-
193. **Vand.** (Servicegebyr). 20,-





COCKTAILS

Per stk. 89,-

Tilbud: To for 170,- / Tre for 240,- / Fire for 300,-

195. Husets Crazy Cocktail

Eksotisk Cocktail med Bacardi, Vodka, Campari, Mangopuré og -juice, med isterninger (fås også uden alkohol).

196. Daiquiri Strawberry

Jordbær, hvid rom, frisk limesaft og sukkersirup, blandet med knust is.

198. Daiquiri

Rom, frisk limesaft og sukkersirup, shaked med isterninger.

199. Screwdriver

Vodka & Appelsinjuice.

200. Dry Martini

Gin og tør Vermouth, shaked med isterninger og pyntet med grøn oliven

201. Black Russian

Vodka og Kahlúa, med isterninger.

202. Margarita

Tequila, Cointreau og friskpresset limesaft med sukkersirup.

203. Kir

Chardonnay & Creme de Cassis.

204. White Lady

Gin, Cointreau, citronsaft og pasteuriseret æggehvite, double-shaked med isterninger og pyntet med oliven.

205. Vodkatini

Vodka, tør Vermouth og lime, shaked med isterninger.


206. Gin & Tonic

Dry Gin med Schweppes Tonic eller Indian Tonic, pyntet med citronskal.





ØL & VAND



210. Kingfisher og Cobra. De to mest populære øl i Indien, 33cl.	65,-
211. Tuborg. I flaske eller fra fad, 33cl.	39,-
212. Stor Tuborg. Fra fad 50cl.	65,-
213. Tuborg Classic. Fra fad, 33cl.	45,-
214. Stor Tuborg Classic. Fra fad, 50cl.	69,-
215. Sodavand. Coca Cola, Fanta, Sprite, Kurvand mm. 25cl.	35,-
216. Stor Sodavand. Som ovenstående. 50cl.	65,-
217. Kildevand. 50cl.	29,-
218. Juice. Mango-, appelsin- eller æblejuice.	38,-





VINKORT

- 220. Tenuta Monticello delle Venezie Operetta.** Hel flaske. 240,-
Druer: Cabernet Sauvignon, Corvina og Rondinella.
Nøjagtigt som ved andre Amarone-vine, tørres druerne hos Tenuta Monticello inden presningen. Derved opnås en fantastisk fylde og kraft, som kendetegnes ved en frembrusende smag af frugt samt en lidt højere alkoholprocent (13,5%)

INDISK RØD- OG HVIDVIN

- 221. Grovers Art Label, rød. Hel flaske.** 289,-
God, fyldig duft og kraftig, krydret smag med intense nuancer af bl.a. lakrids og tobak. Lang bærfyldt eftersmag.
- 222. Grovers Art Label, hvid. Hel flaske.** 289,-
Elegant duft. Fine mellemfyldige, urteagtige nuancer i en langvarig smagsoplevelse. God som Apéritif, og god til alle vegetarretter, samt til cremede, milde retter med kylling.

I år 2009, nærmere bestemt d. 30 April, afholdt Jérôme Bonnafont, Frankrigs ambassadør i Indien, en særlig reception på ambassaden i New Delhi. Her blev ejeren af Grovers Vineyard Limited, Kanwal Grover, dekoreret med titlen Officier du Mérite Agricole og hans søn, Kapil Grover, med titlen Chevalier de L'ordre National du Mérite. Samtidigt benyttede Grover-familien muligheden til at lancere serien 'The Art Collection', hvor indiske kunstnere blev bedt om at udsmykke etiketterne.





RØDVIN

- 223. Husets rødvin. San Vigilio Merlot** fra Trentino, Italien. Hel flaske. 239,-
En blød og mild rødvin med friske, frugtagtige toner af lyse bær.
God all-round vin, der gør sig til lette - og medium fyldige retter.
- 224. Husets rødvin. Halv flaske.** 129,-
- 225. Husets rødvin. Et Glas.** 79,-
- 226. Garnacha Legado Muñoz**, Spanien. Hel flaske. 259,-
Medium kraftig vin med god varme og en fin balance mellem sødme og krydderi. Smagen er domineret af vanilje og peber. Passer rigtigt godt til krydrede retter.
- 227. Montepulciano d' Abruzzo**, fra Caldora i Italien. Hel flaske. 269,-
En blød og frugtig vin med lette, sødmefyldte toner. Smagen domineres af sorte bær og et let strejf af vanilje fra den korte fadlagring. En god ledsager til retter med Karry.
- 228. Angayrac Cuvée Prestige Costières de Nimes**, Frankrig. Hel flaske. 269,-
En kraftig og karakterfuld, let krydret rødvin. 9 måneders fadlagring tilfører vinen en silkeblød struktur, med noter af vanilje. Passer godt sammen med vores lammekødsretter.
- 229. Ripasso della Valpolicella Superiore**, fra Semprebon i Italien. Hel flaske. 299,-
Kraft og elegance, på én og samme tid. Silkebløde tanniner og toner af sorte bær. Passer godt sammen med vores kyllingeretter.
- 230. Amarone della Valpolicella**, fra Semprebon i Italien. Hel flaske. 399,-
Flot, mørk farve med en koncentreret og kompleks bouquet.
Kraftfulde, silkebløde tanniner. Flot finish af sorte bær, med nuancer af mokka, mandler og svesker. Perfekt til kødretter.





HVIDVIN

- 235. Husets hvidvin.** Chardonnay San Vigilio fra Trentino, Italien. Hel flaske. 239,-
Klar, gul farve med en aroma af frisk frugt, kvæde, banan og ananas. Frugtig smag med en god balance og en elegant finish.
- 236. Husets hvidvin.** Halv flaske 129,-
- 237. Husets hvidvin.** Et Glas. 79,-
- 238. Trebbiano d'Abruzzo,** fra Caldora i Italien. Hel flaske. 259,-
Farven er lys, strå-gul. Duften er intens og vedvarende. Meget frugt med et hint af gule frugter. Vinen har en fin krop og er velbalanceret.
- 239. Riesling** Alsace Paul Schneider, Frankrig. Hel flaske. 259,-
100% Riesling giver en flot og frisk Alsacevin, fra huset der ligger i byen Equisheim. Denne vin har i duften en stor frugt med en delikat eftersmag. En vin med stor harmoni.
- 240. Bogle Chardonnay,** USA. Hel flaske. 299,-
Denne Chardonnay har noget for enhver smag. Som en Chardonnay rigtigt skal være, er den fyldig og cremet. Friske tropiske frugter, såsom ananas og mango, møder én i både duft og smag, som elegant afsluttes med cremet smør og karamel.

ROSÉVIN

- 245. Rosé Bellaretta,** Italien. Hel flaske. 239,-
Farven er lys rød. Både i duft og smag fremkommer en vidunderlig, saftig fylde af frugt, med en stor aroma af jordbær. En virkeligt frisk og lækker rosé.

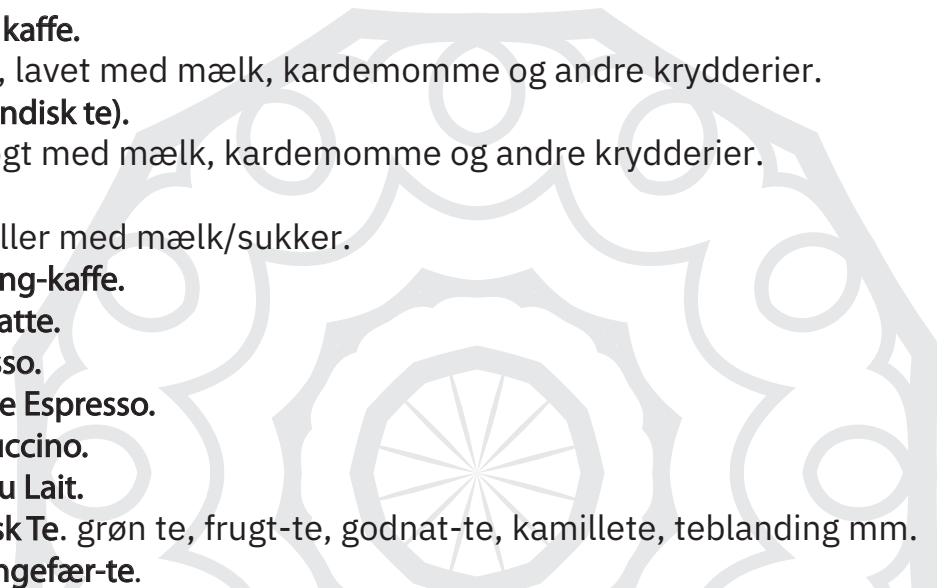
CHAMPAGNE

- 246. Champagne.** Hel flaske. 499,-





KAFFE & TE



250. Indisk kaffe.	39,-
Kaffe, lavet med mælk, kardemomme og andre krydderier.	
251. Chai (indisk te).	35,-
Te, kogt med mælk, kardemomme og andre krydderier.	
252. Kaffe.	30,-
Sort eller med mælk/sukker.	
253. Honning-kaffe.	38,-
254. Cafe Latte.	38,-
255. Espresso.	30,-
256. Double Espresso.	45,-
257. Cappuccino.	40,-
258. Café au Lait.	40,-
261. Engelsk Te. grøn te, frugt-te, godnat-te, kamillete, teblanding mm.	29,-
262. Frisk Ingefær-te.	35,-


KAFFE MED ALKOHOL

263. Irish Coffee. Med Tullamore	79,-
264. French Coffee. Med Grand Marnier.	79,-
265. Coffee Kahlúa. Nescafé med Kahlúa.	79,-





Spiritus



270. Sambuca.	50,-
271. Tequila.	50,-
272. Ouzo.	50,-
273. Cognac.	55,-
274. Calvados.	50,-
275. Grand Marnier.	50,-
276. Fireball.	55,-
277. Rom & Cola.	85,-
279. Campari.	50,-
280. Gordons Gin.	50,-
281. Smirnoff Vodka.	50,-
282. Bacardi.	50,-
283. Whiskey.	60,-
285. Hennessy.	60,-
286. Chivas Regal.	70,-
287. Renault.	70,-
288. Gammel Dansk.	50,-
289. Martini	55,-
290. Sherry.	50,-





LUKSUS MINI-BUFFET

Appetitvækker

Let krydrede, indiske chips af kikærtemel.
Serveres med 4 slags Pickles/dip.

Forretter

Kombination af Onion Bhaji og Prawn Pakora, stegt i veg. olie
med kikærtemel. Serveres med salat.

4 forskellige hovedretter

- Butter Chicken. Tandoori-krydrede, benfri kyllingestykker tilberedt i smørsovs, tilsat mandler, rosiner, safran og ekstra smør, samt et drys kokos.
- Lamb Spinach. Krydret lammekød tilberedt i husets karrysovs med spinat.
- Beef Korma. Kalvekød tilberedt i karry-flødesovs, tilsat mandler og safran.
- Dal Curry. Gule linser i Maharajas egen karrysovs

Tilbehør

Rice Pulao. basmatiris med krydderier.
Cheese Nan. Blødt brød med hvidløg, ost, smør og koriander.
Raita. Krydret yoghurt med agurker og kogte kartofler.

Hot Sauce serveres separat,
så enhver kan tilpasse maden til sin egen smag.

Dessert:

Indisk dessert, kage eller is.

Per kuvert 375,-
Min. 2 kuverter.

Thali (10 retter) og Mixed Grill

- 6. Indian Thali.** Blanding af 10 forskellige specialiteter: Tomatsuppe, blandede grøntsager, Papadam med pickles, Tandoori Chicken, Lamb Spinach, Butter Chicken, salat, ris, Nan-brød, Raita og is med chokoladesovs. Minimum 2 kuverter. 289,-
- 8. Mixed Grill.** Blanding af marineret Beef-, Lamb- og Chicken Tikka. peberfrugter, løg, rød- og hvid kål, tilsat urter. Tilberedt i ovn på Tandoori-manér. 175,-





KOMPLETTE MENUER

Pris per kuvert, minimum 2 kuverter

Menu A

Papadam m. dip
Tomato Soup
Karahi Lamb
Chicken Korma
Pulao-ris, Nan
og Raita
Vaniljeis med
Mangosovs

289,-

Menu B

Papadam m. dip
Dal Soup
Lamb Spinach
Chicken Achari
Pulao-ris, Nan
og Raita
Vaniljeis med
Chokoladesovs

289,-

Menu C

Papadam m. dip
Chicken Soup
Lamb Rogan Josh
Chicken Spinach
Pulao-ris, Nan
og Raita
Vaniljeis med
Mangosovs

289,-

Menu D

Papadam m. dip
Tandoori Chicken
Kebab Masala
Butter Chicken
Pulao-ris, Nan
og Raita
Vaniljeis med
Chokoladesovs

289,-

Menu E

Papadam m. dip
Paneer Pakora
King Prawn Creamy
Chicken Tikka Masala
Dal Curry
Pulao-ris, Nan
og Raita
Vaniljeis med
Mangosovs

330,-

Menu F

Papadam m. dip
Aloo Tikki
Lamb Rogan Josh
Kebab Masala
Pulao-ris, Nan
og Raita
Vaniljeis med
Mangosovs

315,-

Menu G

Papadam m. dip
Frit valg af
for- og hovedret
Pulao-ris, Nan
og Raita
Frit valg af
Dessert

315,-

Menu H

Papadam m. dip
Vegetable Pakora
Maharaja Mix. Vegetables
Dal Curry
Bhindi Masala
Pulao-ris, Nan
og Raita
Vaniljeis med
Mangosovs

320,-

