

DRIKKEVARER

SODAVAND KR. 28

Vælg mellem, Coca Cola, Cola Zero, Squash, Faxe Kondi eller Dansk Vand.

SIKANJWI KR. 45

Pakistansk lemonade, lavet på frisk mynte, lime, sirup og faxe kondi.

MANGO SHAKE KR. 45

GINGER BEAR KR. 45

JUICE KR. 28

Vælg mellem Tropical eller mango juice

THALI

Hvis du vil smage de bedste retter på vores a la carte menu, så er Thali lige noget for dig. I vores klassiske Thali får du alt fra vores lækre gryderetter til de bedste grillretter tilberedt i vores tandoor samt vores friskbagte brød.

(minimum 2 personer) / 219 kr. pr. kuvert

Bowls

Lazeez ghost, Butter chicken, Daal makhni, Kachumbar salat og Pillav ris

Grillretter fra Tandoor

Malai boti, Lahori Champ og Ras mase kebab

Brød

Garlic naan og Butter naan

Dressing

Mynte / Tamrind / Mango / Raita

CHAI SHAI

RESTAURANT



Ålholmvej 17
Valby, 2500
(+)45 50218586
Chaishai.dk

FORRETTER

1.SAMOSA KR. 59

2 stk. sprøde mini-samosaer med kartoffelfyld.
Serveres med tamarind chutney.

3.RAS MASE KEBAB KR. 59

2 stk. saftige kyllingekebab, tilberedt i tandoor.
Serveres med salat og mynte chutney.

GRILLEDE TIGERREJER KR. 59

5 stk. velkrydret tigerrejer tilberedt på tandoor.
serveres med tamarind chutney.

4.DAAL SHORBA KR. 45

Traditionel linsesuppe lavet på gule linser og safran

GRILRETTER

6.LAHORI CHAMP KR. 149

Kokkens signaturret fra grillen. Lækre lammekoteletter, møre og sprøde, frisk fra tandoor. Serveres med mynte chutney, frisk salat og ris.

7.MALAI BOTI KR. 119

Kyllingespyd der er bløde som smør med en sprød smag af tandoori, vendt i yoghurt, citron og kardemomme. Tilberedes i tandoor ovn. Serveres med mynte chutney, frisk salat og ris.

BØRNERETTER

17.CHICKEN NUGGETS KR. 69

3 stk. hjermmelavede nuggets af kylling. Serveres med frisk salat, naanbrød og ketchup

18.MALAI BOTI KR. 69

Kyllingespyd der er bløde som smør med en sprød smag af tandoor, vendt i yoghurt, citron og kardemomme. Tilberedes i tandoor ovn. Serveres med naanbrød

HOVEDRETTER

(Alle retter serveres med ris)

9.HANDI KR. 145

Kyllingekebab grillet på tandoor og vendes i en velkrydret masala sauce med koriander, ingefær og frisk chili.

10.LAZEEZ GHOST KR. 149

En smagfuld gryderet af lammekød i en krydret masala sauce.

11.PALAK KR. 145

Langtidssimret finthakket spinat og urter vendt i ristede krydderier. Protein tilvælges: (kylling, lam eller paneer).

12.BUTTER CHICKEN KR. 145

Kyllingestykker vendt i en fyldig sauce lavet på fløde, smør og masser af kærlighed.

13.PUNJABI KARAHI KR. 145

Traditionel pakistansk kyllingret (på ben) serveret i krydret masala sauce. (Stærk).

14.DAAL MAKHNI KR. 129

Pakistansk linseret lavet på sortelinser.

15.SABZI KR. 129

En gryderet af sæsonens grøntsager.

16.BIRYANI FRA HYDERABAD KR. 129

En signatur risret med kyllingestykker, cashewnødder, rosiner og en helt særlig krydderiblanding. Serveres med en yoghurt raita.

Tilbehør

Plain naan | 20

Butter naan | 22

Garlic naan | 25

Sesam naan | 25

Roti | 20

Raita | 30

Tamarind, mynte eller mango chutney | 12