



Restauranter Maharaja a lá carté retter


Forreter:



- | | |
|--|-------------|
| Nr. 1 Samosa | 49,- |
| Indbagt buttedeig med fyld af let krydret kartofler og ærter. Serveres med lidt salat. | |
| Nr.2 Onion Bhaji | 49,- |
| Løgskiver med kikærtemel stegte i olie. Serveres med lidt salat. | |
| Nr.3 Chicken Pakora | 49,- |
| Uden ben kyllingestykker, stegte i friture med kikærtemel, serveres med salat. | |
| Nr.4 Tandoori Chicken | 55,- |
| En kvart kylling marineret i yoghurt, tilsat tandoori krydderi og stegt i oven. Serveres med salat. | |
| Nr.5 Chana chat | 55,- |
| Kikærter, kartofler, løg, agurker, tomater og citronsaft med chatkryderi i yoghurt. Serveres koldt. | |
| Nr.6 Chicken chat | 59,- |
| Kyllingestykker, kartofler, løg, agurker, tomater, og citronsaft med chat krydderier i yoghurt. Serveres kold. | |
| Nr.7 Shrimp chat | 69,- |
| Små rejer, kartofler, løg, agurk, tomater, citronsaft og chatkryderi i yoghurt. Serveres kold | |
| Nr.8 King Prawn Pakor | 69,- |
| Kina rejer stegt i friture med kikærtemel. | |
| Nr.9 Tomato Soup | 59,- |
| Hjemmelavet krydret tomatsuppe med fløde og kardemomme. | |
| Nr.10 Dal Soup | 59,- |
| Hjemmelavet linsesuppe. | |
| Nr.11 Chicken Soup | 59,- |
| Hjemmelavet krydret kyllingesuppe. | |



(Husets specialiteter fra nr. 12 – 21)

- Nr.12 Karahi Lamb** **135,-**
Lammekød tilberedt med tomater, peberfrugt og løg i en krydret sovs. (mellem stærk).
- Nr.13 Karahi Beef** **135,-**
Oksekød tilberedt med tomater, peberfrugt, løg og en krydret sovs (medium stærk).
- Nr.14 Karahi Chicken** **135,-**
Kyllingestykker tilberedt med tomater, peberfrugt, og løg i en krydret sovs (medium stærk).
- Nr.15 Karahi Prawn** **155,-**
Kina rejer tilberedt med tomater, peberfrugter og løg i en krydret sovs. (medium stærk).
- Nr.16 Indian Thali** **229,-**
En blanding af 10 forskellige specialiteter: Papadam med pickles, tomat suppe, blanding grøntsager, lammekød i spinat, butter chicken, tandoori chicken med lidt salat, ris, nan brød, raita og chokolade is. Min. 2 kurv.(Kan ikke laves ud af huset)
- 
- Nr.17 Tandoori Chicken** **135,-**
Kylling marineret i yoghurt, tilsat speciel tandoori krydder. (tilberedt i oven)
- Nr.18 Chicken Tikka** **145,-**
Kyllingestykker uden ben marineret i krydret yoghurt. (tilberedt i oven)
- Nr.19 Lamb Tikka** **145,-**
Lammestykker uden ben marineret i krydret yoghurt. (tilberedt i oven)
- Nr.20 Beef Tikka** **145,-**
Oksekød marineret i krydret yoghurt. (tilberedt i oven)
- Nr.21 Mix Grill** **165,-**
En blanding af beef tikka, lamb tikka og chicken tikka.
- Lamme retter**
- Nr.22 Lamb Curry** **119,-**
Krydret lammekød tilberedt i en let krydret karrysovs.
- Nr.23 Lamb Channa** **125,-**
Krydret lammekød med kikærter tilberedt i en let krydret karrysovs.
- Nr.24 Lamb Do Piazza** **125,-**
Krydret lammekød marineret i eddike og tilberedt i en let krydret karrysovs med løg.
- Nr.25 Lamb Spinach** **125,-**
Krydret lammekød tilberedt i karrysovs og spinat.
- Nr.26 Lamb Khara Masala** **125,-**
Krydret lammekød i en pikant sovs med peberfrugt og ingefær.
- Nr.27 Lamb Roghan Josh** **129,-**
Krydret lammekød i karrysovs med yoghurt, mandler, rosiner og safran.
- Nr.28 Lamb Butter** **129,-**
Krydret lammekød med rosiner og mandler i karry og tomatsovs, tilsat tandoori krydderi.
- Nr.29 Lamb Korma** **129,-**
Krydret lammekød tilberedt med karry, mandler og safran i flødesovs.
- Nr.30 Lamb Tikka Masala** **135,-**
Tandoori lammestykker tilberedt med friske tomater, løg og peberfrugt i karrysovs.

Kylling retter

- Nr.31 Chicken Curry** **115,-**
Krydrede kyllingestykker i karrysovs.
- Nr.32 Chicken Khara Masala** **119,-**
Krydrede kyllingestykker i en pikant sovs med peberfrugt og ingefær.
- Nr.33 Chicken Channa** **119,-**
Krydrede kyllingestykker med kikærter i karrysovs.
- Nr.34 Chicken Do Piazza** **119,-**
Krydrede kyllingestykker marineret i eddike og tilberedt i en let krydret karrysovs med løg.
- Nr.35 Chicken Spinach** **119,-**
Krydrede kyllingestykker tilberedt i karrysovs og spinat.
- Nr.36 Chicken Creamy** **129,-**
Krydrede kyllingestykker med karry i flødesovs.
- Nr.37 Chicken Butter**(Husets mest populære ret) **129,-**
Tandoori chicken tilberedt med mandler, rosiner og smør i tomatsovs.
- Nr.38 Chicken Korma** **129,-**
Krydrede kyllingestykker tilberedt med karry, mandler og safran i flødesovs.
- Nr.39 Chicken Tikka Masala** **129,-**
Tandoori kyllingestykker tilberedt med friske tomater, løg og peberfrugt i karrysovs.
- Nr.40 Chicken Tawa** **129,-**
Kyllingebryst tilberedt med løg, tomater, peberfrugt, hvidløg og frisk grøn chili. (stærk)

Oksekød retter

- Nr.41 Beef Curry** **120,-**
Krydret oksekød tilberedt i en let krydret karrysovs.
- Nr.42 Beef Spinach** **129,-**
Krydret oksekød tilberedt i karrysovs og spinat.
- Nr.43 Keema Matar** **129,-**
Hakket oksekød med ærter tilberedt i karrysovs.
- Nr.44 Kebab Masala** **129,-**
Kebab med karry i pikant karrysovs.
- Nr.45 Beef Khara Masala** **129,-**
Krydret oksekød i en pikant sovs med peberfrugt og ingefær.
- Nr.46 Beef Korma** **135,-**
Krydret oksekød tilberedt med karry, mandler og safran i flødesovs.

Fiske retter

- Nr.47 Fish Curry** **139,-**
Laksestykker tilberedt i karrysovs.
- Nr.48 Shrimp Curry** **139,-**
Lille rejer tilberedt i karrysovs.
- Nr.49 King Prawn Creamy** **159,-**
Kina rejer tilberedt med smør, tomatsovs, fløde og krydderier.
- Nr.50 King Prawn Masala** **159,-**
Kina rejer tilberedt i en pikant sovs med tomater og peberfrugt.

Vegetarer retter

- Nr.51 Dal Curry** 99,-
Gule linser i karrysovs.
- Nr.52 Channa Masala** 99,-
Kikærter i en krydret karrysovs.
- Nr. 53 Allo Zeera** 99,-
Kartofler med kommen tilberedt i tomatsovs.
- Nr.54 Allo Ghobi** 99,-
Kartofler og blomkål tilberedt i karrysovs.
- Nr.55 Bhindi Masala** 99,-
Stegte okra med tomater i karrysovs.
- Nr.56 Paneer Saag** 109,-
Hjemmelavet ost med karry og spinat.
- Nr.57 Paneer Matar** 109,-
Hjemmelavet ost med ærter tilberedt i karrysovs.
- Nr.58 Mix Vegetables** 109,-
En blanding af friske grøntsager tilberedt med krydderier i karrysovs.

Biryani retter

- Nr.59 Vegetarian Biryani**(Risblanding) 145,-
Forskellige grøntsager i ris, peberfrugt, mandler, rosiner, kokos og krydderier.
(Serveres med Raita. se nr.73)
- Nr.60 Chicken Biryani**(Risblanding) 155,-
Kyllingestykker i ris, peberfrugt, mandler, rosiner, kokos og krydderier.
(Serveres med Raita. Se nr.73)
- Nr.61 Lamb Biryani**(Risblanding) 155,-
Lammekød i ris, peberfrugt, mandler, kokos, rosiner og krydderier.
(Serveres med Raita. Se nr.73)
- Nr.62 Beef Biryani**(Risblanding) 155,-
Oksekød i ris, peberfrugt, mandler, kokos, rosiner og krydderier.
(Serveres med Raita. Se nr.73)
- Nr.63 Shrimp Biryani**(Risblanding) 165,-
Rejer i ris, peberfrugt, mandler, kokos, rosiner og krydderier.
(Serveres med Raita. Se nr.73)

Tilbehører

- Nr.66 Rice Pulao** 25,-
Stegte basmati ris med safran (let krydret)
- Nr.67 Channa Pulao** 28,-
Stegte basmati ris med kikærter (let krydret)
- Nr.68 Nan Brød** 19,-
Tykt, blødt brød. (friskbagt)
- Nr.69 Garlic Nan** 25,-
Tykt, blødt brød med hvidløg. (friskbagt)
- Nr.69g Nr.69 Cheese Nan** 30,-
Tykt, blødt brød med hvidløg. (friskbagt)
- Nr.70 Badami Nan** 25,-
Tykt, blødt brød med mandler. (friskbagt)



Nr.71 Chapati	16,-
Indisk pandebrød. (friskbagt uden gær)	
Nr.72 Tandoori Roti	16,-
Varmt brød tilberedt i oven. (friskbagt uden gær)	
Nr.73 Raita	29,-
Yoghurt med agurker, tomater og kogte kartofler. (let krydret)	
Nr.74 Pickles	10,-
Syltede grøntsager og chili. (stærk)	
Nr.75 Mango Chutney	10,-
Krydret mango. (sød)	
Nr.76 Pickle set	20,-
En blanding af mango chutney, pickles, chili sovs og mynte dressing.	
Nr.77 Papadam	10,-
Let krydrede chips af kikærtemel med dip (mynte dressing).	
Nr.78 Salat/Grove Salat/Grov Salat.	49,-
Tomater, agurker fetaost, valnødder, gulerødder, kål/hvidkål, rødbeder, radiser, Kina radiser mm. / Iceberg salat og eller Iceberg salat, tomater, agurker mm.	

Børne Menuer

Børnemenue(1)	75,-
Fiskefilet med pomfritter, ketchup og remoulade. Nr. 64 på Menukortet.	
Børnemenue (2)	75,-
Indiske børnemenue: Chicken creamy, ris, brød og salat. Nr.65 på Menukortet.	

Deserter

Nr.79 Ghulab Jaman	59,-
En meget sød indisk dessert, lavet af tør mælk, æg og hvedemel.	
Nr.80 Gajjar Ka Halwa	59,-
En varm meget sød indisk kage, lavet af gulerødder, mælk, nødder, og smør.	
Nr.81 Chocolate Ice Cream	59,-
Vanilleis med chokoladesovs og flødeskum.	
Nr.82 Mango Ice Cream	59,-
Vanilleis med mango puré og flødeskum.	
Nr.83 Mixed Ice Cream	55,-
Jordbær is, chokolade is samt vanille is med flødeskum.	
• Banana Split,	65,-
Vanilje is, flødeskum, banan og chokolade sovs/honning.	
• Smoothies	45,-

Maharaja Østerbro
Strandboulevarden 67,
2100 Kbh. Ø

Tlf. 35 43 71 73

Maharaja Frederiksberg
GL. Kongevej 86c,
1850 Frd.

Tlf. 33 21 10 03

Maharaja Amager
Amagerbrogade 15,
2300 Kbh. S.

Tlf. 32 95 44 07