

Maharaja Julemenu

Gælder kun på Østerbro

RESTAURANTERNE MAHARAJA



Maharaja, vinder af:

- 3 Kokkehuer (Politiken) 2002
- 4 Kokkehuer (Politiken) 2009
- 4 Postryttere (SYDSVENSKAN)09-2010
- 3 Stjerner (Berlingske Tidende) 2010
- Maharaja, et køkken med yoghurt her, der og alle vegne.. "GO' SMAG" (Arla 2010)

december. 2018

Julemenu specifikation



Aperitif:

Velkomst drink. Husets Crazy Cocktail, blanding af mango, vodka, bacardi pyntet med Camapari
(Kan også fås uden alkohol)

Appetitvækker:

Let krydrede indisk chips af kikærter mel (snack) samt 4 slags Pickles dips.

Forretter,

Vegetar Samosa, indbagt buttedejer fyldt med let krydrede kartofler og ærter:

3 forskellige hovedretter:

- **Lam Hydrabadi**, mørt lammestykker tilsat sesamfrø, jordnødder, løg, hvidløg, ingefær, grøn chili, gurkemeje, garam masala, mynte og citronsaft i Maharaja karry. (eller okse køfd)
- **Butter Chicken**, tandoori kylling tilberedt med mandler, rosiner og smør i rød tomatsovs.
- **Rajma Kashmiri** (kidneybønner), Rød kidneybønner, smør, kuminfrø, tørt ingefær, yoghurt, garam Masala, og grøn chili tilsat korianderpulver i Maharaja karry

Tilbehør til maden

- **Pulao ris**, halv stegte Basmati ris med Safran
- **Nan**, tykt blødt brød med smør på. (friskbagt)
- **Raita**, krydre Yoghurt med agurker, tomater og kogte kartofler
- **Hot sovs**

Dessert:

Mini mango lassi: Maharaja populære søde drink lavet af mango og yoghurt.

Pris per person: 269,-

R E S T A U R A N T E R N E M A H A R A J A

Maharaja Østerbo

Strandboulevarden 67,
2100 KBH. Ø

 **33 21 10 03**

Website: www.restaurantmaharaja.dk