



**ROYAL INDIAN**  
RESTAURANT & TAKEAWAY



# FORORD



**Royal Indian Restaurant** er den mest velbesøgte og velkendte indiske restaurant i Roskilde og omegn, samt i de større provinsbyer.

**Restaurantens kok er kreativ**, ambitiøs og kan lide at have mange bolde i luften. Vores køkkenchef har mere end 25 års erfaring inden for indiske specialiteter. Han er bl.a. kendt for at variere sine krydderier, så smagen bliver helt perfekt. Han bruger alle former for krydderier, men især de specielle og kendte fra Indien som inkluderer: Koriander, Kassiakanel, Karryblade, Mango-pulver, Nigella, Stjerneanis, Sennepsfrø, Nelliker, Fennikel, Ingefær, Mynte, Dild, Paprika, Bukkehorn, Gurkemeje, Safran, Chili, Spidskommen, Hvidløg, Muskatnødder, Kardemomme, Karry, Lime og Peber.

**Der serveres desuden Glutenfri Naan.**

Hos Royal Indian tilbyder vi både mild, mellem og stærk variant, så smagen bliver præcis, som du ønsker.

**Vi tilbyder alt** fra Cola til Indisk Lassi samt Indisk Øl, som uden tvivl er værd at smage. Serveret med glæde og gode glas. Hyggelig atmosfære samt god betjening er en selvfølge hos Royal Indian Restaurant.

**Vi tilbyder også** anretninger til større selskaber, eller fødselsdage, lige til hvad der passer dig. Vi har plads til ca.40 mennesker her i Roskilde og i vores anden restaurant i Valby har vi plads til ca.82 mennesker. Kuverter og henvendelser angående menu skal ske dagen før.

**Vær med, vær til, vær velkommen.**

Vi garanterer en mindeværdig og hyggelig oplevelse.

# INTRO

**Royal Indian Restaurant** is the most popular and well-known Indian restaurant in Roskilde and its surroundings, as well as in the larger provincial cities.

**The restaurant's chef is creative**, ambitious and likes to have many balls in the air. Our chef has more than 25 years of experience in Indian specialties. He is known for varying its spices so that the taste becomes absolutely perfect. He uses all kinds of spices, but especially the special and famous ones from India which include: coriander, cassia cinnamon, curry leaves, mango powder, nigella, star anise, mustard seeds, cloves, fennel, ginger, mint, dill, paprika, buckthorn, turmeric, Saffron, Chili, Cumin, Garlic, Nutmeg, Cardamom, Curry, Lime and Pepper.

**Gluten-free Naan is also served.**

At Royal Indian, we offer both mild, medium and strong variety, so the taste is exactly what you want.

**We offer everything**

from Cola to Indian Lassi as well as Indian Beer, which is undoubtedly worth tasting. Served with joy and good glasses. Nice atmosphere and good service is a matter of course at Royal Indian Restaurant.

**We also offer caterers**

for larger parties, or birthdays, just for you. We have room for about 40 people here in Roskilde and in our other restaurant in Valby we have room for about 82 people. Envelopes and inquiries regarding menu should be made the day before.

**Join us, be with us, be welcome.**

We guarantee a memorable and pleasant experience.



# HVEM ER VI

**I starten af 2010 havde jeg en vision** om at bringe lækkert autentisk indisk mad udført med de bedste ingredienser til Danmark.

Maden skulle være med samme autentiske smag som jeg selv spiste i hjemmet, og præcis som den min bedstemor lavede. Vi laver så vidt muligt maden uden olie som de gjorde i gamle dage. Dette giver maden en bedre smag, samtidig en anden fylde end hvad man ellers oplever.

**Min bedstemor** havde en bestemt måde at lave traditionelle tandoori chappati og vi vil forsætte på samme måde. Med tiden er chappati moderniseret til forskellige versioner af naans(naan brød) som vi også laver i en special lavet tandoor. Vores ris er hentet fra vore egne farme fra byen Balu i delstaten Haryana. Vi bruger Basmati ris for at sikre den høje kvalitet samt den gode smag. Alle vore krydderier kommer også direkte fra Indien.



Vi ønsker at lave maden i høj kvalitet, vise ydmyghed og respektere vore kunder. For os handler det om jeres oplevelse.

Vore indiske rødder, mad og kultur møder den skandinaviske stil samt indretning og kultur.

**Roskilde (2010)** - Vi åbnede vores første restaurant i Roskilde i 2010. Royal Indian Restaurant er den mest velbesøgte og velkendte indiske restaurant i Roskilde og omegn, samt i de større provinsbyer. Siden vi åbnede restauranten har vi haft masser af tilfødte gæster, som har været meget glad for vores indiske mad. Vi har rigtig mange stam gæster, som vil kun spise indisk mad hos os. Vores kok har fået masser af ros fra vores gæster. Vi har haft masser af gæster fra Københavns området, som ofte spurgte om vi ikke havde en anden restaurant tæt på København.

**Valby, København (2019)** - Der har længe været en efterspørgsel på en restaurant i København, som vi gerne har ville imødekomme. Det har vi lyttet til. Vi har fundet den perfekte lokation i et område i Valby, der allerede er kendt som et samlingssted for sultne trafikanter og lokale gæster. Det er vores gæsters positiv respons og kærlighed til indisk mad som gav os lyst til at åbne endnu en Royal Indian Restaurant i Danmark. Vi har derfor store forventninger til den nye restaurant. Restauranten har tidligere været kendt som Mumbai Restaurant i Valby og omegn. Allerede siden sidste år har vi haft en omsætningsstigning på 20 pct., og det vil vi gerne øge endnu mere.

Vi takker vores gæster både for deres ærlige mening om os, både ris og ros er velkomment.

Målet med Royal Indians mad er altid at lave lækre retter med en masse af indisk autentisk smag og give alle en mindeværdig oplevelse.





**DANMARKS  
STÆRKESTE RET  
TØR DU?**

*"Spis på eget ansvar"*

**SPIS DANMARKS STÆRKESTE  
CHILI-RET HOS OS  
OG FÅ ET DIPLOM**

**SUPER HOT LAMB PHAAL CURRY** 

Retten tilberedes med 8 forskellige chilier blandt andet ghost chili, trinidad scorpion butchi, scotch bonnet, trinidad moruga, carolina reaper, habanero chili, ekstra hot chili pulver, grøn chili.

**Kan fås som kylling eller vegetar også**

**149,-**





# ROYAL MENU

NO. 1		179,-
1 x Samosa	<i>1 x Samosa</i>	
1 x Butter Chicken og Ris	<i>1 x Butter Chicken and rice</i>	
1 x Sodavand (stor)	<i>1 x Soft Drink (Large)</i>	
1 x Frit valg dessert	<i>1 x Own choice dessert</i>	
NO. 2		189,-
1 x Onion Bhaji	<i>1 x Onion Bhaji</i>	
1 x Channa Masala og Ris	<i>1 x Channa Masala and rice</i>	
1 x Sodavand (Stor)	<i>1 x Soft Drink (Large)</i>	
1 x Frit valg dessert	<i>1 x Own choice dessert</i>	
NO. 3		199,-
1 x Kyllinge Soup	<i>1 x Chicken soup</i>	
1 x Butter Lamb og Ris	<i>1 x Butter Lamb and rice</i>	
1 x Sodavand (Stor)	<i>1 x Soft Drink (Large)</i>	
1 x Frit valg dessert	<i>1 x Own choice dessert</i>	
NO. 4		209,-
1 x Tandoori Veg.	<i>1 x Tandoori Veg.</i>	
1 x Chicken Tikka Masala og Ris	<i>1 x Chicken Tikka Masala and rice</i>	
1 x Sodavand (Stor)	<i>1 x Soft Drink (Large)</i>	
1 x Frit valg dessert	<i>1 x Own choice dessert</i>	
NO. 5		229,-
1 x King Prawn	<i>1 x King Prawn</i>	
1 x Fish Tikka Masala og Ris	<i>1 x Fish Tikka Masala and rice</i>	
1 x Sodavand (Stor)	<i>1 x Soft Drink (Large)</i>	
1 x Frit valg dessert	<i>1 x Own choice dessert</i>	
NO. 6		239,-
1 x Tandoori Chicken	<i>1 x Tandoori Chicken</i>	
1 x Royal Chicken og Ris	<i>1 x Royal Chicken and rice</i>	
1 x Sodavand (Stor)	<i>1 x Soft Drink (Large)</i>	
1 x Frit valg dessert	<i>1 x Own choice dessert</i>	

Hvordan ønsker du din mad? Mild / Medium / Stærk  
*How spicy do you want your dinner? Mild / Medium / Strong*

## BIRBAL MENU 449,-

**Gælder for 2 personer**  
Serving size for 2 people

### APPETIZER APPETIZER

4 Pappadams serveret med  
Traditionel Indisk chutney  
*4 Pappadams served with  
traditional Indian chutney*

**FORRET**  
**FIRST COURSE**  
Kylling suppe og Mix Grill  
*Chicken soup and Mix Grill*

**HOVEDRET**  
**MAIN COURSE**  
Royal Mango Chicken, Chicken Tikka Masala,  
Kalawati Garlic naan, butter naan og ris  
*Royal Mango Chicken, Chicken Tikka Masala, Kalawati  
Garlic naan, butter naan and rice*

**KOLDE DRIKKEVARE**  
**COLD DRINKS**  
Mango Lassi / Sodavand/ Dansk Øl  
*Mango Lassi / Soft Drinks / Danish beer*

**DESSERT ELLER VARME**  
**DRIKKEVARER**  
**DESSERT OR HOT DRINKS**  
Indisk Kulfi / Kaffe / Indisk Te  
*Indian Kulfi / Coffee / Indian Tea*

## PRITHVI MENU 449,-

**Gælder for 2 personer**  
Serving size for 2 people

### FORRET FIRST COURSE

Tandoori Chicken, Onion Bhaji  
serveret med chutney  
*Tandoori Chicken, Onion Bhaji  
served with chutney*

**HOVEDRET**  
**MAIN COURSE**  
Special Hyderabad Lamb, Hyderabad  
Biryani serveret med Raita, Crispy  
Channo Naan serveret med Butter  
/ Tandoori Roti og ris  
*Special Hyderabad Lamb, Hyderabad Biryani  
served with Raita  
Crispy Channo Naan served with Butter/  
Tandoori Roti and rice*

**KOLDE DRIKKEVARE**  
**COLD DRINKS**  
Mango Lassi / Sodavand / Dansk Øl  
*Mango Lassi / Soft Drinks / Danish beer*

**DESSERT ELLER VARME**  
**DRIKKEVARE**  
**DESSERT OR HOT DRINKS**  
Indisk Kulfi / Kaffe / Indisk Te  
*Indian Kulfi / Coffee / Indian Tea*



## ROSKILDE MENU

Gælder for 4 personer

### FORRET

Mix pakora  
Mumbai tikka mix

### HOVEDRET

Butter chicken  
Shahi lamb korma  
Daal tarka  
Ris  
Tandoori naan  
Garlic naan  
Butter naan

### DESSERT

Valgfri dessert

**579,-**

## VALBY MENU

Gælder for 6 personer

### FORRET

Onion bahji  
Punjabi tikka mix

### HOVEDRET

Shahi butter chicken  
Chicken tikka masala  
Lamb rogan josh  
Daal makhani  
Hyderabadi dumm biryani  
Ris  
Tandoori naan  
Garlic naan  
Butter naan

### DESSERT

Valgfri dessert

**779,-**

## TRADITIONAL THALI



Vælg imellem  
Veg. og Non Veg.

fra kl. 12 - 16

**119,-**



# SUPPER SOUP

01. DAAL	39,-	03. CHICKEN	49,-
Suppe lavet af linser. <i>Soup made from lentils.</i>		Kyllingesuppe og koriander. <i>Chicken soup and coriander.</i>	
02. TOMAT	39,-		
Cremet tomatsauce <i>Creamy tomato sauce</i>			

## FORETTER STARTERS

Serveret med Indisk chutney *Served with Indian chutney*

04. PAPPADUMS	35,-	08. ONION BHAJI	49,-
Linse chips serveret med chutney. <i>Lentil chips served with chutney.</i>		Løg dyppet i krydret kikærtedej og stegt i vegetabilsk olie. <i>Onion dipped in spicy gram flour and fried in vegetable oil.</i>	
05. BHEL PURI - <i>Favorite Indian Snack</i>	35,-	09. MIX VEG PAKORA	49,-
En knasende, sprød og pikant ret med nødder, grøntsager og indiske chips <i>A crunchy, crispy and spicy dish with nuts, vegetables and Indian chips</i>		Grøntsager indbagt i krydret kikærtemel. <i>Vegetables baked in spicy gram flour.</i>	
06. SAMOSA	39,-	10. PANEER PAKORA	49,-
Friturestegt butterdej fyldt med kartofler, ærter og krydderier. <i>Deep fried puff pastry filled with potatoes, peas and spices.</i>		Krydrede hytteost stykker indbagt i kikærtedej. <i>Spiced cottage cheese pieces baked in gram flour.</i>	
07. DISECTED SAMOSA CHAAT	49,-	11. CHICKEN PAKORA	49,-
Åben samosa serveret med yoghurt, kikærter og krydderknas. <i>Open samosa served with yogurt, chickpeas and spicy crunch.</i>		Kyllingestykker indbagt i tynd krydret dej. <i>Chicken pieces baked in thin spicy dough.</i>	
		12. FISH PAKORA	49,-
		Fiskestykker indbagt i tynd krydret dej. <i>Fish pieces baked in thin spicy dough.</i>	





# SIZZLER TANDOORI SPECIAL

- |  |      |  |       |
|--|------|--|-------|
| 13. VEGETARIAN GRILL MIX   | 89,- | 19. MURG MALAI TIKKA   | 99,-  |
| Udvalg af grøntsager og hytteost marineret og grillet på spyd i tandooriovn.<br><i>Selection of vegetables and cottage cheese marinated and grilled on skewers in tandoori oven.</i> |      | Kyllingestykker marineret i creme, cashewnødder, ingefær og hvidløgspeste.<br><i>Chicken marinated in cream, cashew nuts, ginger and garlic paste.</i> |       |
| 14. MUMBAI CRISPY VEG  | 89,- | 20. CRISPY LAMB  | 109,- |
| Indbagte grøntsager vendt i kokkens pikante sauce.<br><i>Baked vegetables in the chef's spicy sauce.</i>   |      | Lam indbagt og vendt i kokkens pikante sauce.<br><i>Lamb baked and turned in the chef's spicy sauce.</i>   |       |
| 15. TANDOORI CHICKEN   | 99,- | 21. PUNJABI LAMB TIKKA   | 109,- |
| Yoghurt marineret kylling (med ben) grillet i Indisk tandoor.<br><i>Yogurt marinated chicken (with bones) grilled in Indian tandoor.</i>   |      | Saftig marineret lammekød fra grill med grøntsager.<br><i>Juicy marinated lamb from the grill with vegetables.</i>                                     |       |
| 16. CRISPY CHICKEN   | 99,- | 22. MUMBAI TIKKA MIX   | 119,- |
| Kyllingefilet indbagt og vendt i kokkens pikante sauce.<br><i>Chicken fillet baked and turned in the chef's spicy sauce.</i>   |      | Et udvalg af lamme og kyllinge stykker der er tilberedt i tandooriovn.<br><i>A selection of lamb and chicken pieces prepared in tandoori oven</i>      |       |
| 17. PUNJABI CHICKEN TIKKA  | 99,- | 23. TANDOORI MIXED SIZZLING  | 119,- |
| Marineret kyllingefilet tilberedt på spyd.<br><i>Marinated chicken fillet on skewers.</i>  |      | Kylling og lam tilberedt i tandooriovn.<br><i>Chicken and lamb cooked in tandoori oven.</i>  |       |
| 18. CHICKEN CASHEW KALMI KEBAB   | 99,- | 24. GRILLED FISH TIKKA   | 119,- |
| Kyllingelår med cashewnødder og safran.<br><i>Chicken with cashew nuts and saffron.</i>  |      | Marineret fisk grillet med milde urter.<br><i>Marinated fish grilled with mild herbs.</i>  |       |
|  |      | 25. TANDOORI KING PRAWN  | 119,- |
|  |      | Kongerejer med krydderier, hvidløg og ingefær.<br><i>Prawns marinated with spices, garlic and ginger.</i>  |       |

## SALAT SALAD

- |  |      |  |      |
|--|------|--|------|
| 26. DONNAS RAITA   | 25,- | 28. DIVYA YOG SALAT  | 30,- |
| Yoghurt med kasoori methi, boondi, sort salt og Himalaya salt.<br><i>Yogurt with kasoori methi, boondi, black salt and Himalayan salt.</i> |      | Mango, granatæble, gulerødder, rødkål, hvidkål, babyleaves, olivenolie.<br><i>Mango, pomegranate, carrots, red, cabbage, baby leaves, olive oil.</i> |      |
| 27. CHICKEN SALAD  | 35,- |  |      |
| Kogte kyllingestykker i blandet salatmix.<br><i>Boiled chicken pieces in mixed salad.</i>  |      |  |      |



# BØRNE MENUER KID'S MENU

- |  |      |  |      |
|--|------|--|------|
| 29. VEGETAR RET  | 79,- | 30. KYLLING  | 89,- |
| Vegetar karry og hytteost nuggets med ris og pomfritter.<br><i>Vegetarian curry and cheese nuggets with rice and french fries.</i> |      | Chicken nuggets og butter chicken med ris og pomfritter<br><i>Chicken nuggets and butter chicken with rice and french fries.</i> |      |

## KYLLINGERETTER CHICKEN DISHES

Husk at tilkøbe Naan og - eller ris til retten  
*Remember to buy Naan bread or rice to the dish*

- |  |       |  |       |
|--|-------|--|-------|
| 31. SHAHI BUTTER CHICKEN   | 119,- | 37. CHICKEN MADRAS   | 119,- |
| Kylling tilberedt i krydret smør sauce.<br><i>Chicken cooked in butter sauce.</i>  |       | Meget kendt Sydindisk kyllingeret tilberedt i Madras karry.<br><i>Very famous South India chicken dish prepared in Madras curry.</i> |       |
| 32. CHILLI CHICKEN   | 119,- | 38. CHICKEN VINDALOO   | 119,- |
| Kylling marineret i hvidløg, soja-chili sauce med grøn peber og løj (stegt og krydret).<br><i>Chicken marinated in a garlic, chilli-soy sauce with bell pepper and onion (fried and seasoned.)</i> |       | Kylling tilberedt med speciel vindaloo sauce og kartofler.<br><i>Chicken prepared with special vindaloo sauce and potatoes.</i>      |       |
| 33. KARAHİ CHICKEN   | 119,- | 39. CHICKEN CURRY  | 119,- |
| Kylling tilberedt med krydderier, løg og grøn peberfrugt i tyk sauce.<br><i>Chicken cooked with spices, onion and green bell pepper in thick sauce.</i>  |       | Kylling tilberedt i karry sauce.<br><i>Chicken cooked in curry sauce.</i>  |       |
| 34. CHICKEN KORMA  | 119,- | 40. MUMBAI COCONUT CHICKEN   | 119,- |
| Kylling stegt med nødder og safran i cremet sauce.<br><i>Chicken boiled with nuts and saffron in creamy sauce.</i>   |       | Kyllingefillet stegt med krydderier i kokos sauce.<br><i>Chicken fillet boiled with spices in coconut sauce.</i>                     |       |
| 35. SPINACH CHICKEN  | 119,- | 41. BALTI METHI CHICKEN  | 119,- |
| Kylling tilberedt med frisk spinat og krydderier.<br><i>Chicken cooked with fresh spinach and spices.</i>  |       | Kylling stegt med urter og cashew i cremet sauce.<br><i>Chicken boiled with herbs and cashew in creamy sauce.</i>                    |       |
| 36. CHICKEN TIKKA MASALA   | 119,- |  |       |
| Kyllingestykker stegt med tikka masala sauce.<br><i>Chicken pieces roasted with tikka masala sauce.</i>  |       |  |       |

Hvordan ønsker du din mad?  
Mild / Medium / Stærk  
*How spicy do you want your dinner?  
Mild / Medium / Strong*





# LAMMERETTER LAMB DISHES

Husk at tilkøbe Naan og - eller ris til retten  
*Remember to buy Naan bread or rice to the dish*

- |  |       |  |       |
|--|-------|--|-------|
| 42. BUTTER LAMB<br>Lammekød tilberedt i smørsauce.<br><i>Lamb cooked in butter sauce.</i>  | 129,- | 48. DELHI MUTTON DO PIAZA<br>En velkrydret lamme karry med løg og urter.<br><i>A well-seasoned lamb curry with onions and herbs.</i>                   | 129,- |
| 43. LAMB TIKKA MASALA<br>Lamme stykker tilberedt i tikka masala sauce.<br><i>Lamb pieces cooked in tikka masala sauce.</i>   | 129,- | 49. TAWA GHOST<br>Lammekød stegt på pande med frisk ingefær og løg.<br><i>Lamb on frying pan with fresh ginger and onion.</i>                          | 129,- |
| 44. KARAHİ LAMB<br>Lammekød tilberedt med krydderier, løg og grøn peberfrugt i tyk sauce.<br><i>Lamb cooked with spices, onion and green bell pepper in thick sauce.</i> | 129,- | 50. BHUNA MASALA GOSHT<br>Lam tilberet i Masala sauce.<br><i>Lamb cooked in masala sauce.</i>  | 129,- |
| 45. SPINACH LAMB<br>Lammekød tilberedt med spinat.<br><i>Lamb cooked with spinach.</i>   | 129,- | 51. LAMB MADRAS<br>Meget kendt Sydindisk lammeret tilberedt i Madras karry.<br><i>Very well known South Indian lamb dish prepared in Madras curry.</i> | 129,- |
| 46. LAMB ROGAN JOSH<br>Lammekød tilberedt i en velkrydret karry sauce.<br><i>Lamb cooked in a well spiced curry.</i>   | 129,- | 52. LAMB VINDALOO<br>Lam tilberedt med speciel vindaloo sauce og kartofler.<br><i>Lamb prepared with special vindaloo sauce and potatoes.</i>          | 129,- |
| 47. SHAHI LAMB KORMA<br>Lammekød stegt med urter, cremet sauce og nødder.<br><i>Lamb with herbs, creamy sauce and nuts.</i>  | 129,- |  |       |

# FISKERETTER FISH DISHES

Husk at tilkøbe Naan og - eller ris til retten  
*Remember to buy Naan bread or rice to the dish*

- |   |       |  |       |
|---|-------|--|-------|
| 53. FISH CURRY<br>Laks tilberedt i en velsmagende karrysauce og krydderier.<br><i>Salmon cooked in tasty curry sauce and spices.</i>  | 139,- | 55. KARAHİ PRAWN.<br>Konge rejer tilberedt med krydderier, løg og grøn peberfrugt i tyk sauce.<br><i>King prawns cooked with spices, onion and green bell pepper in thick sauce.</i> | 139,- |
| 54. FISH TIKKA MASALA<br>Saftig marineret laks i tikka masala sauce.<br><i>Juicy marinated salmon cooked with tikka masala sauce.</i> | 139,- | 56. COCO BUTTER PRAWN<br>Kongerejer stegt med kokos sauce.<br><i>King prawns fried with coconut sauce.</i>   | 139,- |



# VEGETARRETTER VEGETARIAN DISHES

Husk at tilkøbe Naan og - eller ris til retten  
*Remember to buy Naan bread or rice to the dish*

- |   |       |  |       |
|---|-------|--|-------|
| 57. DAAL TARKA  | 105,- | 64. PALAK PANEER   | 105,- |
| Linser stegt med løg og krydderier, drysset med koriander.<br><i>Lentils with onions and spices, sprinkled with coriander.</i>                              |       | Spinat tilberedt i krydderier med hjemmelavet hytteost.<br><i>Spinach cooked in spices with homemade cottage cheese.</i>   |       |
| 58. DAAL MAKHANI  | 105,- | 65. MALAI KOFTA  | 105,- |
| Sorte linser i cremede sauce med smør, løg, tomater og krydderier.<br><i>Black lentils in a rich creamy sauce with butter, onions, tomatoes and spices.</i> |       | Kartoffelkroetter serveret i fyldig crem sauce.<br><i>Potato Croquet served in creamy sauce.</i>   |       |
| 59. MUSHROOM MASALA   | 105,- | 66. SHAHI PANEER   | 105,- |
| Svampe i sauce med løg og krydderier.<br><i>Mushroom in onion based sauce.</i>  |       | Hytteost i mild karry med stødte nødder.<br><i>Cottage cheese in mild curry with nuts.</i>   |       |
| 60. NAVRATAN KORMA  | 105,- | 67. KARAHAI PANEER   | 105,- |
| Friske grøntsager med nødder i cremet sauce.<br><i>Fresh vegetables with nuts in creamy sauce.</i>  |       | Hytteost i tomat, karry med ingefær, peberfrugt og drysset med koriander.<br><i>Cottage cheese in tomato, curry with ginger, bell pepper and sprinkled with coriander.</i>   |       |
| 61. CHANNA MASALA   | 105,- | 68. CHEESE CHILLI  | 105,- |
| Kikærter tilberedt med løg og karry masala, drysset med koriander.<br><i>Chick peas cooked with onions and curry masala, sprinkled with coriander.</i>      |       | Krydret hytteost med peberfrugt, ingefær, hvidløg og chili.<br>(Med eller uden sauce kun medium og stærk)<br><i>Seasoned cottage cheese with peppers, ginger, garlic and chili.<br/>(With or without gravy only medium and strong)</i> |       |
| 62. BOMBAY ALOO   | 105,- | 69. MANCHURIAN   | 105,- |
| Kartofler indbagt med masala og sort spidskommen.<br><i>Potatoes baked with masala and black cumin.</i>   |       | Vegetar boller i krydret sauce med soja (kun medium og stærk)<br><i>Vegetarian balls in spicy sauce with soy sauce.<br/>(only medium and strong)</i>   |       |
| 63. PANEER TIKKA BUTTER MASALA  | 105,- |  |       |
| Hytteost i rig cremet sauce med løg, tomatpuré.<br><i>Cottage cheese in rich creamy sauce with onions, tomato paste.</i>                                    |       |  |       |

Hvordan ønsker du din mad?  
Mild / Medium / Stærk  
*How spicy do you want your dinner?  
Mild / Medium / Strong*





# VEGANSKRETTER VEGAN DISHES

## SUPPER SOUP

201. DAAL

Suppe lavet af linser.  
*Soup made from lentils.*

39,-

202. TOMAT

Tomatsauce  
*Tomato sauce*

39,-

## SIZZLER TANDOORI SPECIAL

Serveret med Indisk chutney *Served with Indian chutney*

203. TANDOORI VEG

Marineret grøntsager på grill.  
*Marinated vegetables on grill.*

79,-

204. ROYAL INDIAN MIX SIZZLER

Husets egen unikke opskrift.  
*The house's own unique recipe.*

139,-

## INDIAN PAKORA

Serveret med Indisk chutney *Served with Indian chutney*

205. ONION BHAJI

Løg dyppet i krydret kikærtedej  
og stegt i vegetabilsk olie.  
*Onion dipped in spicy chickpea gram  
and fried in vegetable oil.*

49,-

206. DISECTED SAMOSA CHAAT

Åben samosa serveret med  
krydderknase og kikærter.  
*Open samosa served with spicy crunch and chickpeas.*

49,-

207. SAMOSA

Friturestegt dej fyldt med krydrede  
kartofler, ærter og krydderier.  
*Deep fried pastry filled with spicy potatoes, peas and spices.*

39,-

208. BHEL PURI - Favorite Indian Snack

En knasende, sprød og pikant ret  
med nødder, grøntsager og indiske chips  
*A crunchy, crispy and spicy dish with nuts,  
vegetables and Indian chips*

35,-

209. MIX VEG PAKORA

Grøntsager indbagt i krydret kikærtemel.  
*Vegetables baked in spicy gram flour.*

49,-



# VEGANSKRETTER VEGAN DISHES

- |  |       |  |       |
|--|-------|--|-------|
| 211. DAAL TARKA  | 105,- | 212. MUSHROOM MASALA   | 105,- |
| Linser stegt med løg og krydderier, drysset med koriander.<br><i>Lentils fried with onions and spices, sprinkled with coriander.</i> |       | Svampe i sauce med løg og krydderier.<br><i>Mushroom dish in tomato and onion based sauce.</i>   |       |
| 213. BOMBAY ALOO   | 105,- | 214. CHANNA MASALA   | 105,- |
| Kartofler indbagt med karry og sort spidskommen.<br><i>Potatoes baked with curry and black cumin.</i>                                |       | Kikærter tilberedt med løg og karry masala, drysset med koriander.<br><i>Chick peas cooked with onions and curry masala, sprinkled with coriander.</i> |       |
| 215. MANCHURIAN  | 105,- | 216. MUMBAI SPECIAL VEGANSK  | 105,- |
| Vegetar boller i krydret sauce med soja<br><i>Vegetarian balls in spicy sauce with soy sauce.</i>                                    |       | Husets egen unikke opskrift.<br><i>The house's own unique recipe.</i>  |       |
| 217. DAAL MAKHANI  | 105,- |  |       |
| Sorte linser med løg, tomater og krydderier.<br><i>Black lentils with onions, tomatoes and spices.</i>                               |       |  |       |

## SALAT SALAD

- |  |      |
|--|------|
| 218. DIVYA YOG SALAT   | 30,- |
| Mango, granatæble, gulerødder, rødkål, hvidkål, babyleaves, olivenolie.<br><i>Mango, pomegranate, carrots, red cabbage, cabbage, baby leaves, olive oil.</i> |      |

- |   |      |
|---|------|
| 220. TANDOORI ROTI  | 25,- |
| Traditionel Punjabi tandoori roti.<br><i>Traditional Punjabi tandoori roti.</i> |      |

## BIRYANI

- |  |      |
|--|------|
| 219. VEGETAR BIRYANI   | 89,- |
| Basmati ris med friske grøntsager.<br><i>Basmati rice with fresh vegetables.</i> |      |

- |                                     |      |
|-------------------------------------|------|
| 221. RIS <i>rice</i>                | 10,- |
| 222. KASHMIRI PULAO RIS <i>rice</i> | 30,- |





# BIRYANI

SERVED WITH RAITA

70. VEGETAR BIRYANI	89,-	72. LAMB BIRYANI	129,-
Basmatiris med friske grøntsager og nødder. <i>Basmati rice with fresh vegetables and nuts.</i>		Basmatiris med lammekød, urter og dryset med nødder. <i>Basmati rice with lamb, herbs and sprinkled with nuts.</i>	
71. CHICKEN BIRYANI	119,-	73. HYDERABADI DUM BIRYANI	139,-
Basmatiris med stegt kylling, krydderier og urter, og dryset med nødder. <i>Basmati rice with fried chicken, spices and herbs, sprinkled with nuts.</i>		Husets egen specielle opskrift <i>The house's own special recipe.</i>	

## NAAN BRØD NAAN BREAD

74. TANDOORI ROTI	25,-	81. STUFFED ALOO NAAN	36,-
Traditionel Punjabi tandoori roti. <i>Traditional Punjabi tandoori roti.</i>		Naan brød fyldt med kartofler og krydderier. <i>Naan bread filled with potato and spices.</i>	
75. TANDOORI NAAN	25,-	82. SPECIAL DENMARK NUT NAAN	36,-
Naanbrød bagt i Indisk tandoori ovn. <i>Naan bread baked in Indian tandoori oven.</i>		Naan brød med nødder. <i>Naan bread with nuts.</i>	
76. BUTTER NAAN	29,-	83. BUTTER PESTO NAAN	36,-
Blødt og saftigt tandoor-bagt naan med smør. <i>Nice soft tandoori baked Indian naan with butter.</i>		Brød bagt i tandooriovn med pesto og smør. <i>Bread baked in tandoori oven with pesto and butter.</i>	
77. GARLIC NAAN	29,-	84. KASHMIRI NAAN	40,-
Aflangt varmt hvidløgsbrød. <i>Oblong hot garlic bread.</i>		Brød tilberedt med kokosmel, rosiner, piskefløde og honning. <i>Bread made with coconut, raisins, cream and honey.</i>	
78. TANDOORI PRATHA	35,-	85. TANDOORI NAAN MIX	129,-
Fladt fuldkornsbrød tilberedt med smør og krydderier. <i>Flat whole grain bread with butter and spices.</i>		4 typer naan og 1 tandoori roti. <i>4 types of naan and 1 tandoori roti.</i>	
79. SPICED CHEESE NAAN	36,-	86.. GLUTENFRI NAAN	40,-
Naanbrød fyldt med hytteost og urter. <i>Naan bread filled with cottage cheese and herbs.</i>		<i>Gluten Free Naan</i>	
80. BADAMI NAAN	36,-		
Indisk naan brød fyldt med mandler. <i>Indian naan bread stuffed with almonds.</i>			

## EKSTRA EXTRA

87. RIS <i>rice</i>	10,-	91. MINT CHUTNEY	10,-
88. KASHMIRI PULAO RIS <i>rice</i>	30,-	92. GREEN CHILLI DIP	20,-
89. MIX PICKLES	10,-	93. 3 X CHUTNEY	30,-
90. MANGO CHUTNEY	10,-	(MANGO, MINT & GREEN CHILLI)	



# DESSERT

101. INDISK MANGO IS	39,-	106. GAJAR HALWA	39,-
Indisk mango is. <i>Indian mango ice cream</i>		Gulerødder, rosiner og cashewnødder. <i>Carrots, raisins and cashew nuts.</i>	
102. INDISK PISTACHIE IS	39,-	107. KHEER	39,-
Indisk pistacie is. <i>Indian pistachio ice cream</i>		Indisk risengrød med kardemomme <i>Indian rice pudding with cardamom</i>	
103. INDISK VANILJE IS	39,-	108. GULAB JAMUN	39,-
Indisk vanilje is. <i>Indian vanilla ice cream</i>		Sød Indisk blød kage i rørsukkersirup og rosenvand. <i>Sweet Indian soft cake in cane sugar syrup and rose water.</i>	
104. INDISK CHOKOLADE IS	39,-	109. MOONG DAAL HALWA	49,-
Indisk chokolade is. <i>Indian chocolate ice cream</i>		Daal moong med kardemomme, safran og indisk desi ghee. <i>Daal moong with cardamom, saffron and Indian desi ghee.</i>	
105. INDISK KULFI	49,-		
Seasonal Kulfi som fås i flere varianter. <i>Seasonal Kulfi available in several varieties.</i>			

# KOLDE DRIKKE

## LASSI

(YOGHURT DRINKS)

*all with yogurt*

	33cl. / 50cl.		33cl. / 50cl.
111. MANGO LASSI	42,-/52,-	114. COCONUT LASSI	42,-/52,-
Hjemmelavet indisk mango smoothie lavet med honning og safran. <i>Homemade Indian mango smoothie made with honey and saffron.</i>		Hjemmelavet lassi med kokosmælk og økologisk rørsukker. <i>Homemade lassi with coconut milk and organic cane sugar.</i>	
112. SWEET LASSI	42,-/52,-	115. HOLI MANGO PASSION	42,-/52,-
Hjemmelavet lassi med økologisk rørsukker og mælk. <i>Homemade lassi with organic cane sugar and milk.</i>		Passionsfrugt, Mango og Lime. <i>Passion fruit, Mango and Lime.</i>	
113. SALTET LASSI	42,-/52,-	116. TALL DARK & HANDSOME	42,-/52,-
Hjemmelavet lassi med krystalsalt fra Himalaya. <i>Homemade lassi with crystal salt from the Himalayas.</i>		Mørk Chokolade, Blåbær og Kanel. <i>Dark Chocolate, Blueberries and Cinnamon.</i>	





## KOLDE DRIKKE COLD BEVERAGES

- |   |               |
|---|---------------|
| 117. KILDEVAND 50 cl.<br><i>Still water</i>               | 25,-          |
| 118. DANSKVAND 50 cl<br><i>Water with sparkling</i>       | 35,-          |
|   | 33cl. / 50cl. |
| 119. JUICE<br>Mango, Lychee, Orange,<br>Ananas, Passions  | 25,-/ 35,-    |
| 120. SODAVAND<br>Cola, Cola Zero, Orange,<br>Sport, Lemon | 30,-/ 45,-    |

## ØL BEER

- |  |              |
|--|--------------|
|  | 33cl./ 66cl. |
| INDISK ØL                                      |              |
| 121. KING FISHER EL. COBRA                     | 50,-/85,-    |
| 122. ØKO PALE ALE (50 cl.)                     | 75,-         |
| DANSK ØL                                       | 25cl./ 50cl. |
| 123. ØKO PILSNER ELLER ØKO CLASSIC<br>SÆSON ØL | 30,- / 50,-  |

## COCKTAIL

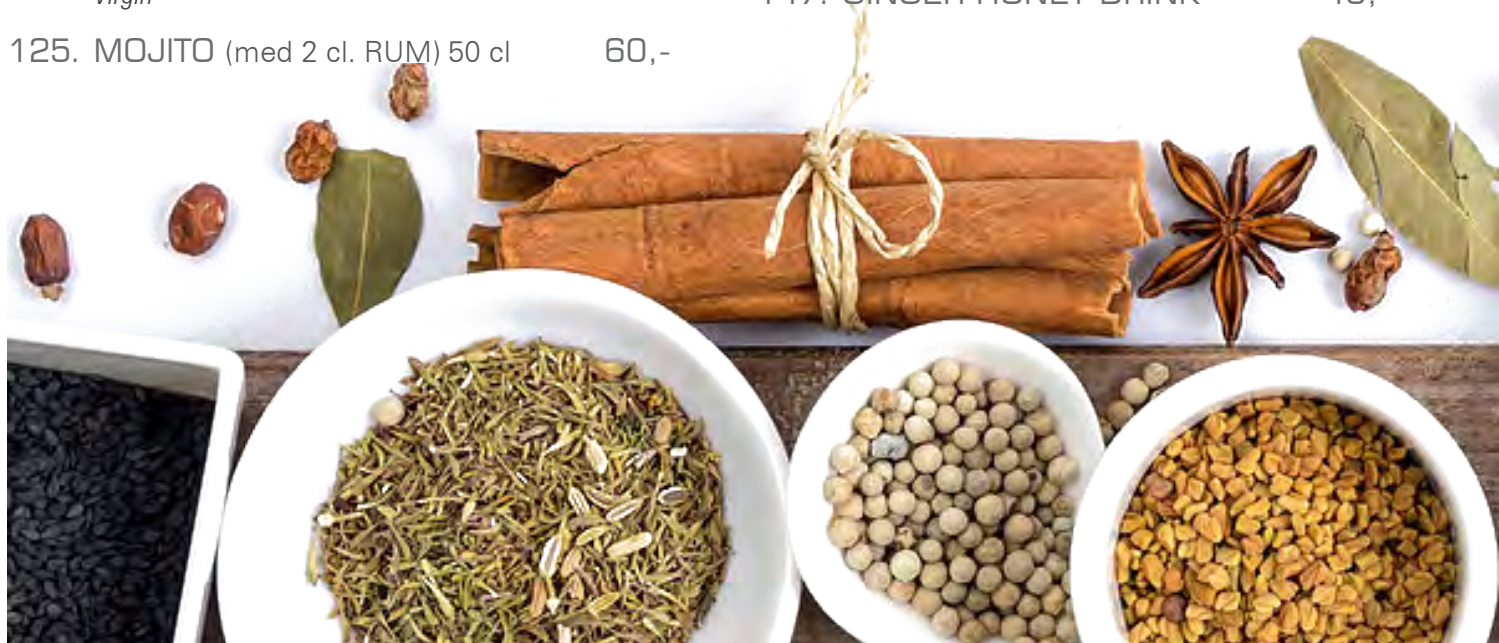
- |  |      |
|--|------|
| 124. MOJITO (Uden alkohol) 50 cl.<br><i>Virgin</i> | 50,- |
| 125. MOJITO (med 2 cl. RUM) 50 cl                  | 60,- |

## SPIRITUS LIQUOR

- |  |      |
|--|------|
|  | 2cl. |
| 126. BOMBAY SAPPHIRE GIN                         | 39,- |
| 127. BALLENTINES                                 | 39,- |
| 128. JACK DANIELS                                | 39,- |
| 129. BACARDI (Rum)                               | 39,- |
| 130. SMIRNOFF VODKA                              | 39,- |
| 131. GREY GOOSE VODKA                            | 49,- |
| 132. CHIVAS REGAL                                | 49,- |
| 133. GLENFIDDICH<br>SINGLE MALT                  | 59,- |
| 134. AMRUT SINGLE MALT<br>( BEST INDIAN WHISKY ) | 59,- |

## VARME DRIKKE WARM BEVERAGES

- |                         |      |
|-------------------------|------|
| 141. SORT KAFFE         | 25,- |
| 142. ESPRESSO           | 25,- |
| 143. CAPPUCINO          | 35,- |
| 144. CAFE LATTE         | 35,- |
| 145. ORGANIC TEA        | 35,- |
| 146. SPECIEL TE         | 40,- |
| 147. GINGER HONEY DRINK | 40,- |



## HVIDVIN | WHITEWINE RØDVIN | RED WINE

500. TREBBIANO, FILARI 39 198

- Italien

Frisk og frugtig italiensk klassiker. Nyd den som aperitif eller til lette retter.

*Fresh and fruity Italian classic. Enjoy it as aperitif or for light dishes.*

501. CHARDONNAY, 770 MILES 248

- USA

Oplagt til traditionelle indiske retter. Ligeledes fremragende til stegt kylling og lyst kød generelt, evt. i en salat, eller til grillet skaldyr. Foretrækker man sin vin frisk og fyldig med en god cremet struktur.

*Served in traditional Indian dishes. Also excellent for fried chicken and light meat in general, possibly in a salad or for grilled seafood. Prefer your wine fresh and full of good creamy texture.*

502. CHARDONNAY, MONTSABLE 329

- Frankrig

En bemærkelsesværdig blanding af pære, fersken, honning karamel, fløde og vanilje i duften. Vidunderlig balanceret med moden syrlighed, lang finish og velstruktureret. En meget klassisk Chardonnay.

*A remarkable mix of pear, peach, honey caramel, cream and vanilla in the scent. Wonderfully balanced with mature acidity, long finish and well structured. A very classic Chardonnay.*

503. VERDICCHIO, LE ROVOLE 298

- Italien

En dejlig frisk hvidvin med lette toner af tropiske frugter. Vinen er tør og meget smagfuld.

*A lovely fresh white wine with light tones of tropical fruits. The wine is dry and very tasteful.*

504. MONTEPULCIANO, FILARI 39 198

- Italien

Blød halvtør rød vin med let cremethed og fine krydrede nuancer.

*Soft semi-dry red wine with light creaminess and fine spicy shades.*

505. PRIMITIVO, LUCCARELLI 298

- Italien

En kraftfuld og karakterfuld rødvin. Et væld af frugter toner frem i både duft og smag. A powerful and characteristic red wine. A wealth of fruits tones in both scent and taste.

506. ZINFANDEL, 770 MILES 248

- USA

En yderst dejlig, fyldig og typisk Zinfandel. Sort peber og cedertræ samt sorte bær træder straks frem i smagen. Eftersmagen rummer også chokolade, Passer glimrende til en god Curry ret

*An extremely nice, rich and typical Zinfandel. Black bell pepper and cedar trees as well as black berries appear immediately in the taste. The aftermath contains both chocolate, Great for a good Curry dish.*

507. RIPASSO, SEMPREBON 398

- Italien

Smagen er rig og generøs med en massiv varme og fylde. Duften er springfyldt med solbær, mokka og sveskeblomme.

*The taste is rich and generous with a massive warmth and fullness. The scent is spring-filled with blackcurrant, mocha and spotted flower.*

## ROSÉ | ROSE WINE

508. CERASOULO, FILLARI - Italien

Aroma af lyse bær og blomster. Let sødmefuld rose med toner af jordbær og modne frugter. Glimrende som aperitif og fantastisk til anti-pasta, lyst kød og lette fiskeretter

*Aroma of light berries and flowers. Light sweetish rose with tones of strawberries and ripe fruits.*

*Brilliant as aperitif and great for anti-pasta, light meat and light fish dishes*

198,-







**ROYAL INDIAN**  
RESTAURANT & TAKEAWAY



**ROYAL INDIAN I ROSKILDE**

Hvis du er på sightseeing  
eller på familieudflugt i  
Roskilde, besøg endelig  
vores restaurant i  
Roskilde.

Algade 60,  
4000 Roskilde

[www.royalindian.dk](http://www.royalindian.dk)

Spørgsmål vedrørende allergener tilrettes personalet  
Questions about allergens are addressed to the staff