

## Menukort fra 2016

### Snack & Forretter

- 1. Poppadoms (Snack)** **Kr. 20,-**  
3 Store sprøde indiske chips af linsemel. Serveres med frisk chutney
- 2. Samosa** **Kr. 33,-**  
Lækker hjemmelavet oksefyld krydret i filodej, stegt i olivenolie.  
Serveres med frisk salat og frisk chutney
- 3. Vegetar Pakora (6 stk.)** **Kr. 35,-**  
Sprød hjemmelavet kikærtedej fyldt med friske grøntsager, stegt i olivenolie  
Serveres med frisk salat og frisk chutney
- 4. Kylling Pakora (6 stk.)** **Kr. 45,-**  
Sprød hjemmelavet kikærtedej fyldt med kylling og friske grøntsager,  
stegt i olivenolie. Serveres med frisk salat og frisk chutney
- 5. Kebabfrikadeller (6 stk.)** **Kr. 45,-**  
Sprøde kebabfrikadeller stegt i olivenolie. Serveres med frisk salat og frisk chutney
- 6. Kartoffel "kebab" (Vegetar 2 stk.)** **Kr. 45,-**  
Most krydret kartoffel blandet med friske krydderurter. Stegt i olivenolie. Serveres med frisk salat og chutney
- 7. Tandoori Kylling** **Kr. 49,-**  
Kyllingelår marineret i spicy krydderier og krydderurter, grillet i ovn.  
Serveres med frisk salat og chutney
- 8. AMMI JEE'S fuldkornsbaguette (Oksekød/Kylling)** **Kr. 59,-**  
Sprød økologisk fuldkornsbaguette med stegt spicy Kalvelårtunge/Kylling i stykker,  
frisk salat og chutney

## Børnemenuer (Serveres med dampede ris)

9. "Kiddy" Smørkylling (Butter Chicken) Kr. 59,-  
Grillet kylling tilberedt i smør, fløde, rosiner med drys af nødder og friske krydderurter
10. "Kiddy" Kylling i Karry Kr. 59,-  
Marineret tandoorikylling tilberedt i indisk karry, rosiner med drys af nødder og friske krydderurter
11. "Kiddy" Fiskefilet (2 stk.) Kr. 59,-  
Sprød fiskefilet med frisk salat og remolade
12. Nuggets (8 stk.) Kr. 59,-  
Sprøde kyllingenuggets. Serveres med frisk salat og sur&sød sauce

## Hovedretter (Serveres med dampede ris)

**KØB HOVEDRET SOM MENU MED 1 VALGFRI NAAN/HVIDLØGSNAAN OG ½ VAND –  
FOR KUN KR.25,- EKSTRA**

### Vegetar

13. Blandede Grøntsager Kr. 99,-  
Årstidens friske grøntsager tilberedt i tomat, løg-masala og friske krydderurter
14. Ost i Spinat Kr. 99,-  
Hjemmelavet hytteost tilberedt i spinat, indisk karry og friske krydderurter
15. Ost i Smørsovs Kr. 99,-  
Hjemmelavet hytteost tilberedt i smør, fløde, rosiner med drys af nødder og friske krydderurter

- |   |                 |
|---|-----------------|
| <b>16. Tandoori Aubergine</b><br>Grillstegt farverig aubergine tilberedt i tomat, løg-masala og friske krydderurter | <b>Kr. 99,-</b> |
| <b>17. Linser (Daal)</b><br>Linser tilberedt i indisk karry, frisk ingefær og friske krydderurter                   | <b>Kr. 99,-</b> |
| <b>18. Okra (Bhindi, Lady Fingers)</b><br>Friske okra tilberedt med løg-masala, tomat, masala og krydderurter       | <b>Kr. 99,-</b> |

## Kylling

- |  |                  |
|--|------------------|
| <b>19. Smørkylling (Butter Chicken)</b><br>Grillet kylling tilberedt i smør, fløde, drys af nødder og friske krydderurter    | <b>Kr. 109,-</b> |
| <b>20. Kylling i Ingefær</b><br>Marineret tandoorikylling tilberedt i frisk ingefær, løg-masala og friske krydderurter       | <b>Kr. 109,-</b> |
| <b>21. Kylling i Hvidløg</b><br>Marineret tandoorikylling tilberedt i frisk hvidløg, løg-masala og friske krydderurter       | <b>Kr. 109,-</b> |
| <b>22. Kylling "Korma"</b><br>Marineret tandoorikylling tilberedt i kokos, paprika, indisk karry og friske krydderurter      | <b>Kr. 109,-</b> |
| <b>23. Kylling i Spinat</b><br>Marineret tandoorikylling tilberedt i spinat, indisk karry og friske krydderurter             | <b>Kr. 109,-</b> |
| <b>24. Kylling i Karry</b><br>Marineret tandoorikylling tilberedt i indisk karry og friske krydderurter                      | <b>Kr. 109,-</b> |
| <b>25. Kylling i Madras Karry (stærk)</b><br>Marineret tandoorikylling tilberedt i stærk Madras karry og friske krydderurter | <b>Kr. 109,-</b> |

## Lam/Oksekød

- |   |                  |
|---|------------------|
| <b>26. Smørlam (Butter Lamb)</b>  | <b>Kr. 109,-</b> |
| Marineret lam tilberedt i smør, fløde, drys af nødder og friske krydderurter    |                  |
| <b>27. Lam i Ingefær</b>  | <b>Kr. 109,-</b> |
| Marineret lam tilberedt i frisk ingefær, løg-masala og friske krydderurter      |                  |
| <b>28. Lam i Hvidløg</b>  | <b>Kr. 109,-</b> |
| Marineret lam tilberedt i frisk hvidløg, løg-masala og friske krydderurter      |                  |
| <b>29. Lam "Korma"</b>  | <b>Kr. 109,-</b> |
| Marineret lam tilberedt i kokos, paprika, indisk karry og friske krydderurter   |                  |
| <b>30. Lam i Spinat</b>   | <b>Kr. 109,-</b> |
| Marineret lam tilberedt i spinat, indisk karry og friske krydderurter           |                  |
| <b>31. Lam i Karry</b>  | <b>Kr. 109,-</b> |
| Marineret lam tilberedt i indisk karry og friske krydderurter                   |                  |
| <b>32. Oksekød i Karry</b>  | <b>Kr. 109,-</b> |
| Marineret kalvelårtunge tilberedt i indisk karry og friske krydderurter         |                  |
| <b>33. Oksekød i Spinat</b>   | <b>Kr. 109,-</b> |
| Marineret kalvelårtunge tilberedt i spinat, indisk karry og friske krydderurter |                  |

## AMMI JEE'S Special

(Serveres med dampede ris, lavet på Soyasauce med porrer, ærter og gulerødder)

- |  |                  |
|--|------------------|
| <b>34. Kylling i Wok</b>   | <b>Kr. 119,-</b> |
| Marineret tandoorikylling tilberedt i wok med løg-masala, tomater, peberfrugt og friske krydderurter |                  |

# AMMI JEE'S

INDIAN TAKE AWAY - IT'S ALL ABOUT TASTE

INDIAN TAKE AWAY - IT'S ALL ABOUT TASTE

- 35. Lam i Wok** **Kr. 119,-**  
Marineret lam tilberedt i wok med løg-masala, tomater, peberfrugt og friske krydderurter
- 36. Oksekød i Wok** **Kr. 119,-**  
Marineret kalvelårtunge tilberedt i wok med løg-masala, tomater, peberfrugt og friske krydderurter
- 37. Kødboller i Spinat (Kofta)** **Kr. 119,-**  
Krydrede kødboller af hakket kalvekød tilberedt i spinat, indisk karry og friske krydderurter
- 38. Kødboller i Karry (Kofta)** **Kr. 119,-**  
Krydrede kødboller af hakket kalvekød tilberedt i indisk karry og friske krydderurter
- 39. Kylling "Tikka" Masala** **Kr. 119,-**  
Grillet kylling tilberedt i mild løg-masala, rosiner, nødder og friske krydderurter
- 40. Tigerrejer i Masala** **Kr. 119,-**  
Tigerrejer tilberedt i indisk karry, løg-masala, peberfrugt og friske krydderurter

## Kokkens Favoritter

(Serveres med dampede ris, lavet på Soyasauce med porrer, ærter og gulerødder)

- 41. Kylling "Saslik" (Indisk-Kinesisk inspireret ret)** **Kr. 119,-**  
Sprød kylling vendt i kikærtemel tilberedt i tomat, peber, løg, æg og friske krydderurter.
- 42. Kylling "White" Masala** **Kr. 119,-**  
Marineret tandoorkylling tilberedt i mælk, smør, hvid peber, ingefær, løg-masala og friske krydderurter. Indeholder blended nøddepaste.
- 43. Lam "White" Masala** **Kr. 119,-**  
Marineret lam tilberedt i mælk, smør, hvid peber, ingefær, løg-masala og friske krydderurter. Indeholder blended nøddepaste.

# AMMI JEE'S

INDIAN TAKE AWAY - IT'S ALL ABOUT TASTE

INDIAN TAKE AWAY - IT'S ALL ABOUT TASTE

- 44. Kylling i Citron** **Kr. 119,-**  
Marineret tandoorikylling tilberedt i citron, løg-masala, tomat, gurkemeje og friske krydderurter.
- 45. Kylling i Tomat** **Kr. 119,-**  
Marineret tandoorikylling tilberedt i tomat-løg-masala, løg friske mynteblade, peberfrugt, gurkemeje og friske krydderurter

## Chefens Livretter

- 46. Kylling "Chili" (Stærk)** **Kr. 125,-**  
Marineret tandoorikylling tilberedt i soya, frisk grøn chili, peberfrugter, løg-masala og friske krydderurter
- 47. Oksekød "Chili" (Stærk)** **Kr. 125,-**  
Marineret kalvelårtunge tilberedt i soya, frisk grøn chili, peberfrugter, løg-masala og friske krydderurter.
- 48. Kylling i Grøntsager** **Kr. 125,-**  
Marineret tandoorikylling og årstidens friske grøntsager tilberedt i tomat, løg-masala og friske krydderurter
- 49. Oksekød i Grøntsager** **Kr. 125,-**  
Marineret kalvelårtunge og årstidens friske grøntsager tilberedt i tomat, løg-masala og friske krydderurter
- 50. Lam i Grøntsager** **Kr. 125,-**  
Marineret lam og årstidens friske grøntsager tilberedt i tomat, løg-masala og friske krydderurter
- 51. Kylling "Achar" Pickles** **Kr. 125,-**  
Marineret tandoorikylling tilberedt i spicy grøntsagsmix (indiske pickles), løg-masala og friske krydderurter
- 52. Oksekød "Achar" Pickles** **Kr. 125,-**  
Marineret kalvelårtunge tilberedt i spicy grøntsagsmix (indiske pickles), løg-masala og friske krydderurter.

# AMMI JEE'S

INDIAN TAKE AWAY - IT'S ALL ABOUT TASTE

INDIAN TAKE AWAY - IT'S ALL ABOUT TASTE

## Tilbehør

### Pandekage & Naan (friskbagt brød)

- |   |          |
|---|----------|
| <b>53. Pandekage (Chapatti)</b><br>Gyldenbrun tynd pandekage af fuldkornsmel stegt på pande | Kr. 15,- |
| <b>54. Naan</b><br>Gyldenbrun luftig naanbrød bagt i sten-ovn                               | Kr. 20,- |
| <b>55. Hvidløgs naan</b><br>Gyldenbrun luftig naanbrød med frisk hvidløg bagt i sten-ovn    | Kr. 20,- |
| <b>56. Dampede Ris (Basmati)</b><br>Basmati ris dampet i løggyde og velduftende mynteblade  | Kr. 29,- |

### Chutney & Salat

- |   |            |
|---|------------|
| <b>57. Chili Chutney (stærk)</b><br>Lækker hjemmelavet frisk chutney af rød chili, olivenolie og salt | Kr. 12,-   |
| <b>58. Mango Chutney</b><br>Lækker hjemmelavet frisk chutney af mangofrugt og honning                 | Kr. 12,-,- |
| <b>59. Raita</b><br>Forfriskende kold yoghurt-raita lavet af årstidens grøntsager                     | Kr. 15,-   |
| <b>60. Luksus salat</b><br>Lækker luksus salat lavet af årstidens friske grøntsager                   | Kr. 25,-   |

**VELBEKOMME'**

**IT'S ALL ABOUT TASTE**