



SNACKS / STARTER

1	Papadum (2 stk.) En papadum er en tynd, crispy, rund fladbrød fra det Indiske køkken	30 Kr.
2	Onion Pakora Onion fritters er lavet med besan mel, det er meget populært og smagsfyldt Indian street food	40 Kr.
3	Vegetarian Pakora – Mixet grøntsager med besan mel	49 Kr.
4	Cashew Pakora - Cashew nødder med besan mel	70 Kr.
5	Chicken Pakora – Kylling med besan mel	55 Kr.
6	Lamb Samosa Fried pastry med en velsmagende påfyldning, med krydret kartofler, løg og lammekød	30 Kr (2 stk.) 45 Kr (4 stk.)
7	Vegetarian Samosa Fried pastry med en velsmagende påfyldning med krydret kartofler, løg og grøntsager	30 Kr (2 stk.) 45 Kr (4 stk.)
8	Chicken Samosa Fried pastry med en velsmagende påfyldning med krydret kartofler, løg og kylling	30 Kr (2 stk.) 45 Kr (4 stk.)
9	Beef Rolls En tynd crepe som pandekage, med oksekød fyld og friturestegte	35 Kr (2 stk.) 50 Kr (4 stk.)
10	Vegetarian Rolls En tynd crepe som pandekage, med grøntsagefyld og friturestegte	30 Kr (2 stk.) 45 Kr (4 stk.)
11	Dhal Vada (2 stk.) En velsmagende snacks, som er lavet med linser og bengal mel	35 Kr.
12	Chicken 65 – Krydret, friturestegte kyllingeret	70 Kr.
13	Paneer Fry 65 En simple ret med stegte paneer, løg, tomat og krydderurter	75 Kr.
14	Fish fry (Salmon) Friturestegte fisk med indiske kryderier	55 Kr.
15	Cauliflower Fry sprød Cauliflower Fry er en lækker indisk ret som serveres som Snacks	49 Kr.
16	Chili Paneer En simple ret med stegte paneer, løg, tomat og krydderurter	75 Kr.
17	Chili Chicken En simple ret med stegte kylling, løg, tomat og krydderurter	65 Kr.
18	Nachos - med cheddar ost, salsa og sour cream.	60 Kr.
19	Nachos with Chicken Kylling med cheddar ost, salsa og sour cream	75 Kr.
20	Dahl Soup	40 Kr.
21	Chicken soup	49 Kr.
22	Veg. soup	45 kr.



LAMB

30	The Special One Lammekød med løg, coconut gravy, tomat, ingefær, frisk chilli, koriander og kryderier	150 Kr.
31	Lamb Butter Creamy lammekød karry med en speciel løg tomat gravy	140 Kr.
32	Lamb Curry Krydret lammekød karry med hjemmelavet ground spices	140 Kr.
33	Lamb Korma Mørt lammekød, med cashew nut gravy finished with a touch of cream	145 Kr.
34	Lamb Spinach Mørt lammekød med spinat, urter og kryderier	150 Kr.

BEEF

40	The Special One Oksekød med løg, coconut gravy, tomat, ingefær, frisk chilli, koriander og kryderier	150 Kr.
41	Beef Curry Krydret oksekød med hjemmelavet kryderier	140 Kr.
42	Beef Spinach Mørt oksekød med spinat, urter og kryderier	150 Kr.

CHICKEN

50	The Special One Kylling med løg, coconut gravy, tomat, ingefær, frisk chilli, koriander og kryderier	140 Kr.
51	Tikka Masala Ristet og marineret kylling i en krydderet karry sauce	130 Kr.
52	Butter Chicken Krydderier med enkelt ingredienser med løg, smør, tomat sauce for en smagsfuld ret	130 Kr.
53	Chicken Curry Mørt kylling med groynd cashew nut gravy finished with a touch of cream	130 Kr.
54	Chicken Spinach Mørt kylling med spinat, urter og krydderier	130 Kr.
55	Chicken Korma Kyllingestykker med tomatpaste, krydderier og creamy ret	130 Kr.



SAFFRAN

INDISK RESTAURANT & CAFE

SIZZLER

60	Vegetarian	120 Kr.
61	Chicken Marineret kylling med grøntsager	140 Kr.
62	Lamb Marineret lammekød med grøntsager	145 Kr.
63	Beef Marineret oksekød med grøntsager	145 Kr.
64	King Prawns Marineret Tiger rejer med grøntsager	160 Kr.
65	Mixed Marineret kylling, lammekød, tigerrejer med grøntsager	170 Kr.

SEA FOODS

66	Prawn Curry Skaldyr kombination med en række duftende asiatiske krydderier	140 Kr.
67	Prawn Spinach Skaldyr og spinat med urter og krydderier	140 Kr.
68	Fish Curry Fisk karry med urter og krydderier	140 Kr.
69	Fish Korma Fiske stykker lavet med tomat paste, rigeligt af krydderier i en cremet sauce	140 Kr.

BRIYANI

70	Vegetarian Biryani Traditionel ret med krydderier, grøntsager og kikærter med basmati ris	120 Kr.
71	Chicken Biryani Marineret kylling, , karamalliserede løg og saffron ris	130 Kr.
72	Mutton Biryani Smagsfulde ret med lammekød, krydderier, urter og yoghurt	140 Kr.
73	Prawn Biryani Marineret rejer med aromatisk basmati	140 Kr.
74	Mixed Biryani Lammekød, kylling, rejer med basmati ris	160 Kr.



SAFFRAN

INDISK RESTAURANT & CAFE

VEGETERIAN

80	Vegetarian Curry creamy karry med grøntsager tilberedt i kokosmælk	105 Kr.
81	Alu Cobi Spinach Sund indisk snacks med en kombination af kartofler og krydderier	110 Kr.
82	Paneer Butter Masala creamy ret som har paneer stykker I en tomato g cashew-based karry	130 Kr.
83	Paneer Spinach Spinat med mixet karry, garam masala, friske ingefær og paneer ost	130 Kr.
84	Vegetarian Korma Tomatater, gulerødder, ærter og bønner	120 Kr.
85	Brinjal Curry veg karry gravy med aubergine	110 Kr.
86	Ladies finger Curry Karry lavet med krydderier, løg og tomat	110 Kr.

DOSA, IDLY & SAMBAR RICE (FRIDAY – MONDAY)

87	Dosa & Vadai Dosa er en tynd lag riskage , den stammer fra Syd Indien	79 Kr.
88	Podi Dosa Podi is a groft pulver mixet med indiske krydderier	49 Kr.
89	Paneer Dosa Sprød dosa med creamy krydret paneer masalafyld	59 Kr.
90	Ghee Dosa Ghee dosa lavet med ghee, velsmagende og sprød	49 Kr.
91	Masala Dosa Masala dosa er ris og linser med kartoffelfyld	59 Kr.
92	Chicken Dosa Dosa med krydret kyllingefyld	49 Kr.
93	Idly Type of savoury rice cake, originating from the Indian subcontinent	55 Kr.
94	Sambar Rice Ris med Sambar (linsebaseret grøntsager, kogt med dhal og tamarin boullion. Dette er en gryderet)	79 Kr.
95	Poori Masala	59 Kr.





SAFFRAN

INDISK RESTAURANT & CAFE

NOODLES

96	Vegetarian Noodles	90 Kr.
97	Egg Noodles	100 Kr.
98	Chicken Noodles	110 Kr.
99	Beef Noodles	130 Kr.

FRIED RICE

100	Vegetarian Rice	100 Kr.
101	Egg Fried Rice	110 Kr.
102	Chicken Fried Rice	120 Kr.
103	Mutton Fried Rice	130 Kr.
104	Beef Fried Rice	130 Kr.

RICE & BREAD

110	Steam Rice	25 Kr.
111	Butter Naan	30 Kr.
112	Garlic Naan	30 Kr.
113	Cheese Naan	35 Kr.
114	Parotta	25 Kr.
115	Alu Gobi Parotta	40 Kr.

KOTTU SPECIAL

116	Vegetarian Kottu En mix af hakket rotti med grøntsager	110 Kr.
117	Egg Kottu Hakket rotti som blandes op med æg og karry sauce	115 Kr.
118	Lamb Kottu Hakket rotti som blandes op med lammekød, æg, krydderier og sauce.	120 Kr.
119	Beef Kottu Hakket rotti som blandes op med oksekød, æg, krydderier og sauce	120 Kr.





KIDS MENU

121	Butter Chicken Butter chicken med ris og salat	50 Kr.
122	Fish Fillet med pommes frites og salat	50 Kr.
123	Chicken Nuggets 6 stykker med pommes frites og salat	55 Kr.

SWEET

130	Ghulab Jaman (3 pieces) En meget sød og varm kage som er lavet med mælkpulver, æg og mel. Serveres med/uden whipped cream	49 Kr.
131	Jalebi (2 pieces) Sød og populært kage I hele Syd Indien og Vest Asien	39 Kr.
132	Boondi laddu (2 pieces) Sød og populært kage I hele Syd Indien og Vest Asien	39 Kr.

ICE CREAM

140	Mango Ice Hjemmelavet	59 Kr.
141	Ice cream 3 forskellige valgmuligheder	35 Kr.
142	Ice cream with pancakes	40 Kr.

COFFEE & TEA

150	Filter Coffee	20 Kr.
151	Espresso / Espresso Macchiato/ Cortado Cappuccino / Caffè Latte / Americano/ Chukku	25 Kr.
152	Coffee press	30 Kr. (2 Cups) 60 Kr. (5 Cups)
153	Ice Coffee	40 Kr.
154	Hot Cocoa	40 Kr.
155	Masala Tea with milk Ingefær med kardemomme og mælk	29 Kr.
156	Masala Tea Ingefær med kardemomme	19 Kr.



SAFFRAN

INDISK RESTAURANT & CAFE

DRINKS

160	Mango Lassi Indiask drik lavet af mango og yoghurt	45 Kr. (Large) 32Kr. (Small)
161	Lassi Indian lassi er lavet af natural yogurt (sweet / salted)	40 Kr. (Large) 30 Kr. (Small)
162	Juice Mango / Orange / Apple	45 Kr. (Large) 35 Kr. (Small)
163	Plain Soda	29 Kr.
164	Soda Pepsi / Cola / Fanta / Miranda / Sprite	48 Kr. (Large) 29Kr. (Small)

WINE

180	White Wine House White Wine Java blanc, Domaine Chiroulet from Gascogne, France (organic)	45 Kr (1 glass) 170 Kr
181	Rose wine House Rose Wine . Le temps des fleurs, domaine chiroulet fra gascogne, France	160 Kr.
182	Red (250 ml) House Red wine - Cape vindeslands, 100 % cabernet south affrica MONTFRIN LA TOUR Pont du Gard, Rhone, Frankrig (organic)	45 Kr (1 glass) 170 Kr