



SAFFRAN

INDISK RESTAURANT & CAFE



FORRETTTER

PAPPADAMS 25,-

Sprøde chips-brød (baseret på kikært og majsme) serveret med et udvalg af chutneys og chilisauc. (2 stk)

VEGETAR PAKORAS 35,-

Forskellige grøntsager indbagt i krydret sprød dej. Serveres med et udvalg af chutneys og chilisauc

CHICKEN PAKORAS 45,-

Kyllingefilet indbagt i krydret sprød dej
Serveres med et udvalg af chutneys og chilisauc

CASHEW NØDDER PAKORAS 55,-

Cashew nødder indbagt i krydret sprød dej. Serveres med et udvalg af chutneys og chilisauc

CHILI PANEER 75,-

Hjemmelavet indisk hytteost med krydderier og grøntsager. Serveres med et udvalg af chutneys og chilisauc

BABY CORN MANCHURIAN 75,-

Små majs marineret med krydderier og grøntsager. Serveres med et udvalg af chutneys og chilisauc

VEGETAR SAMOSA 25,- / 35,-

Indbagte grøntsager. Serveres med et udvalg af chutneys og chilisauc (dejen indeholder gluten)
Lille (2 stk)/ Stor (4 stk)

CHICKEN SAMOSA 30,- / 45,-

Indbagt kylling og grøntsager. Serveres med et udvalg af chutneys og chilisauc (dejen indeholder gluten) Lille (2 stk)/ Stor (4 stk)

LAM SAMOSA 30,- / 45,-

Indbagt lam og grøntsager. Serveres med et udvalg af chutneys og chilisauc (dejen indeholder gluten)
Lille (2 stk)/ Stor (4 stk)

CHICKEN 65 70,-

Kylling marineret med karryblade, korianderpulver, hvidløg, løg, capsicum, samt serveret med citron

NACHOS 50,-

Med cheddar ost, salsa og cremefraiche

NACHOS 65,-

Med kylling, cheddar ost, salsa og cremefraiche

SUPPE

Serveres med lidt brød

VEGETAR CORN SUPPE 35,-

Grøntsager med knuste krydderier

DAAL SUPPE 35,-

Cremet suppe af røde linser, hvidløg, ingefær og koriander

CHICKEN SUPPE 45,-

Suppe med kylling, grøntsager, knuste krydderier og koriander



HOVEDRETTER

Fortæl os venligst, om du ønsker dine retter
Mild, medium, stærk, meget stærk eller intet stærk

 = Mild  = Medium  = Stærk  = Meget stærk

SIZZLER-RETTER

Serveres på varmt støbejernsfad, sammen med sovs (baseret på grøntsager, krydderier og kokosmælk) og friske koriander.

Vælg basmati-ris eller et valgfrit Naan brød (medgluten) til din sizzler-ret.

VEGETAR SIZZLER 110,-

Sæsonens grøntsager med hjemmelavede vegetarkugler

CHICKEN SIZZLER 130,-

Kyllingefilet tikka marineret med sæsonens grøntsager

LAM SIZZLER 140,-

Lammekød tikka marineret med sæsonens grøntsager

BEEF SIZZLER 150,-

Oksekød eller kalvekød marineret med sæsonens grøntsager

KING PRAWNS SIZZLER 150,-

Kæmperejer marineret med sæsonens grøntsager

MIXED SIZZLER 155,-

Tikka marineret kyllingefilet, lammekød, kæmperejer og sæsonens grøntsager

BIRYANI

Biryani vælg mellem Vegetar, Kylling, Lam, Beef, og Prawns. Basmati ris blandet med krydderier og urter.

Alle biryani serveres med raita, mint chutney, og sauce.

VEGETAR BIRYANI 115,-

KYLLING BIRYANI 130,-

LAM BIRYANI 140,-

BEEF BIRYANI 140,-

PRAWNS BIRYANI 140,-

MIXED BIRIYANI 150,-

Kylling, lammekød og kæmperejer

CURRY RETTER

Curry er gryderetter i forskellige variationer. Sovsen er baseret på sæsonens grøntsager, mange forskellige krydderier (blandt andet karry) samt kokosmælk.

Serveres med basmati-ris eller et valgfrit naan brød (med gluten)

VEGETARISKE RETTER

SAFFRAN VEGETARISK CURRY 95,-
Gryderet med sæsonens grøntsager, krydderurter og toppet med friske koriander

ALU GOBI SPINAT 95,-
Gryderet med kartofler, blomkål, spinat, ingefær, hvidløg og toppet med friske koriander

ALLO CORN SPINAT 95,-
Gryderet med kartofler, corn, spinat, toppet med friske koriander

PANEER BUTTER MASALA 105,-
Gryderet med sæsonens grøntsager og hjemmelavet indisk hytteost

PANEER SPINAT 105,-
Gryderet med spinat og hjemmelavet indisk hytteost, toppet med friske koriander

VEGETARISK KORMA 105,-
Gryderet med blandede grøntsager, kokos, rosiner, og cashewnødder i grøntsagkokossovs

MEETHI CHAMON 105,-
Hjemmelavet indisk hytteost med kasturimeethi, kardemomme, toppet med friske koriander

KYLLINGE RETTER

CHICKEN TIKKA MASALA 120,-
Marineret tikka grillet kylling vendt i cremet masala

BUTTER CHICKEN 120,-
Tandoori grillet kylling marineret med smør, urter, og krydderier i cremet sovs

CHICKEN CURRY 120,-
Gryderet med kylling, sæsonens grøntsager og krydderurter, toppet med friske koriander

CHICKEN SPINAT 120,-
Gryderet med kylling, spinat og kartofler

CHICKEN KORMA 120,-
Kylling gryderet med sæsonens grøntsager, kokos, rosiner og cashewnødder i krydderierkokossovs



LAMME RETTER

LAM CURRY 130,-

Lammegryde med sæsonens grøntsager og krydderurter, toppet med friske koriander

BUTTER LAM 130,-

Marineret lam i nordindisk rødcurry

LAM SPINAT 140,-

Lam med ristede krydderier, finthakket spinat og urter

BEEF RETTER

BEEF CURRY 130,-

Kalve- eller oksegryde med sæsonens grøntsager og krydderurter, toppet med friske koriander

BEEF SPINAT 140,-

Gryderet med kalvekød eller oksekød med spinat og kartofler

PRAWNS & FISKE RETTER

PRAWNS CURRY 140,-

Tandoori grillet hvidløgsmarinerede kæmperejer vendt i cremet masala

PRAWNS SPINAT 140,-

Gryderet med kæmperejer, spinat og kartofler

FISH CURRY 135,-

Laks tilberedt i klassisk indisk karry, lavet med tomater og spidskommen

FISH KORMA 135,-

Laks i mild karry sovs med kokos og mandler

INDISK BRØD & TILBEHØR

NAAN BRØD 25,-

Tykt og blødt friskbagt brød med friske koriander (indeholder gluten)

HVIDLØG NAAN 30,-

Tykt og blødt friskbagt brød med hvidløg, smør og friske koriander (indeholder gluten)

CHEESE NAAN 30,-

Tykt og blødt friskbagt brød med ost og friske koriander (indeholder gluten)

ALLO PARATHA 30,-

Tykt og blødt friskbagt brød med kartofler, løg, koriander og mixet krydderier

CHICKEN PARATHA 40,-

Tykt og blødt friskbagt brød med chicken, løg, koriander og indiske krydderier

CHAPATI BRØD 25,-

Indisk friskbagt pandebrød. (indeholder gluten)

RIS 20,-

Hvide Basmati ris

CUCUMBER RAITA 25,-

Fintsnittet agurk, tomat og løg i yoghurt

ONION SALAT 20,-

En lille skål med løgringe, agurk, citron og toppet med hjemmelavet krydderiblanding



BØRNEMENU

BUTTER CHICKEN 45,-

Mild butter chicken med ris og salat

FISKEFILET 45,-

Paneret fiskefilet med pommes frites, salat og remoulade

KYLLING NUGGETS 45,-

6 stk. med pommes frites, salat og remoulade





DESSERTER

GULAB JAMUN 35,-

Indisk specialitet, sød blød kage i
rørsukkersirup

FRUGT SALAT MED IS 40,-

Forskellige slags frugt med vanilje is

BANANA-SPILT 50,-

Bananasplit med vaniljeis, chokoladeis,
jordbæris, frugt, chokoladesauce og
nødder

TRE KUGLER IS 40,-

Vælg mellem vanilje, banan, jordbær
eller chokolade med sauce og frugt



DRIKKEVARER

SODAVAND OG JUICE

SODAVAND, 26,- / 40,-
Pepsi cola, pepsi max, mirinda orange,
Faxe kondi (25cl. / 50cl.)

COCIO, 25CL. 22,-

MANGO JUICE, 25CL./50CL. 26,-/40,-

MANGO LASSI, 25CL./50CL. 26,-/40,-
(Indisk yoghurt drik)

ØKOLOGISK SAFT, 25CL/50CL. 28,-/42,-
Nikoline's Æblesaft/Hyldeblomst
Nikoline's Æble/Solbærsaft
Nikoline's Drue/Rabarber/Aroniasaft

ØKO JUICE, 25CL./50CL. 28,-/42,-
Nikoline's Øko Æblemost
Nikoline's Øko Applesin juice

ICE TEA (PEACH), 25CL./50CL. 26,-/40,-

SMOOTHIE

HUSETS SMOOTHIE 40,-(blanding
af frosne bær og juice)

MILKSHAKE 40,-
Is efter eget valg
(Banan, jordbær, eller chokolade)

ROSE MILK 40,-
Rose's Grenadine sirup med mælk og
vaniljeis. Uden alkohol

DANSKVAND / KILDEVAND

EGEKILDE MED BRUS, 30CL. 26,-

EGEKILDE UDEN BRUS, 30CL. 26,-

ISVAND, 50CL. 15,-

ØL

ROYAL PILSNER, 33CL. 28,-

ROYAL CLASSIC, 33CL. 28,-

ROYAL FREE UDEN ALKOHOL 28,-

SCHIØTZ GYLDEN IPA, 50CL. 40,-

SCHIØTZ MØRK MUMME, 50CL. 40,-

KING FISHER INDISK ØL, 33CL. 40,-

COBRA INDISK ØL, 33CL. 40,-



VINKORT

Vinene får vi fra La Cave, Importfirma med speciale i økologiske og biodynamiske vine

HVIDVIN

HUSETS HVIDVIN 45,- / 170,-
Java blanc, Domaine Chiroulet fra
Gascogne, Frankrig (Økologisk)
(1 glas / Hel flaske)

ROSEVIN

HUSETS ROSEVIN 160,-
Le temps des fleurs, Domaine
Chiroulet fra Gascogne, Frankrig

RØDVIN

HUSETS RØDVIN 45,- / 170,-
Cape vinelands. 100% cabernet.
Sydafrika (1 glas / Hel flaske)

MONTFRIN LA TOUR 45,- / 170,-
Pont du Gard, Rhone, Frankrig
(Økologisk), (1 glas / Hel flaske)



KAFFE / THE

FILTERKAFFE 20,-

ESPRESSO 20,- / 25,-

ESPRESSOMACCHIATO 25,-

Espresso plettet med
mælkeskum

CORTADO 25,-

Espresso med varm mælk

CAPPUCCINO 25,-

Espresso med steamet mælk, fyldig
mælkeskum og chokoladedrys på
toppen

CAFFE LATTE 25,-

Espresso med steamet mælk og et
tyndt lag mælkeskum på toppen

AMERICANO 25,-

Double espresso med varm kakao
og flødeskum

STEMPELKANDE 30,- / 60,-

Ren arabicakaffe fra Brasilien,
Mellemamerika, Østafrika og
Indonesien (2 kopper / 5 kopper)

ISKAFFE 40,-

Double espresso blendet med
mælk, rørsukker og isterninger
Pyntet med karamel

VARM KAKAO 25,-

Varm Kakao med flødeskum

KAFFEDRINKS

IRISH COFFEE 40,-

3 cl. Jameson Irish Whiskey, kaffe, sukker og flødeskum

FRENCH COFFEE 40,-

3 cl. Grand Marnier, kaffe, sukker og flødeskum

CARIBBEAN COFFEE 40,-

3 cl. Mørk rom, kaffe, sukker og flødeskum

BAILEY'S COFFEE 40,-

3 cl. Bailey's og filterkaffe

BAILEY'S LATTE 40,-

3 cl. Bailey's og Caffè Latte

THE-CHAI

HIMALAYA DARJEELING TEA 22,-

En blanding af udvalgte, traditionelt dyrkede Darjeeling the. Elegant og forfriskende

TRADITIONAL INDIAN CHAI 22,-

En forfriskende blanding a delikat sort the tilsat milde aromatiske krydderier

DAVID RIO CHAI TIGER SPICE 22,-

Sort the og traditionel masala chaiblanding med kanel, nellike, kardemomme og ingefær

EARL GREY THE 22,-

Sort the

FERSKEN 22,-

Hvid the med fersken

SKOVBÆR 22,-

Sort the med skovbær

SOLBÆR 22,-

Sort the med solbær

GRANATÆBLE 22,-

Rooibos the med granatæble

MANGO 22,-

Sort the med mango

LEMON 22,-

Sort the med lemon

CITRUS 22,-

Grøn the med citrus