




## Menukort maj 2018

### Snack & Forretter

 Medium Spicy  Spicy

- 1. Poppadoms (Snack)** Kr. 20,-  
3 Store sprøde indiske chips af linsemel. Serveres med frisk chutney
- 2. Pakora Kylling / Vegetar (6 stk.)**  Kr. 49,-  
Sprød hjemmelavet kikærtedej fyldt med kylling / friske grøntsager, stegt i olivenolie  
Serveres med frisk salat og frisk chutney
- 3. Samosa (2 stk)**  Kr. 49,-  
Lækker hjemmelavet oksefyld krydret i filodej, stegt i olivenolie.  
Serveres med frisk salat og frisk chutney
- 4. Kebabfrikadeller (6 stk.)** Kr. 49,-  
Sprøde kebabfrikadeller stegt i olivenolie. Serveres med frisk salat og frisk chutney
- 5. Kartoffel "kebab" (Vegetar 2 stk.)** Kr. 49,-  
Most krydret kartoffel blandet med friske krydderurter. Stegt i olivenolie. Serveres med frisk salat og chutney

### Indiske Supper (vi anbefaler naanbrød til)





- 6. Daal Suppe**  Kr. 85,-  
Krydret indisk linsesuppe lavet på madras karry. Serveres med koriander og ingefær.
- 7. Kylling Suppe**  Kr. 85,-  
Krydret kylling suppe lavet på madras karry. Serveres med koriander og ingefær.

## Hovedretter (Serveres med dampede ris)

**KØB HOVEDRET SOM MENU MED 1 VALGFRIT NAAN eller HVIDLØGSNAAN OG ½ VAND –  
FOR KUN KR. 25,- EKSTRA (spar kr. 17,-)**

### Vegetar

 Medium Spicy  Spicy

- |   |           |
|---|-----------|
| 8. <b>Blandede Grøntsager</b>    | Kr. 105,- |
| Årstidens friske grøntsager tilberedt i tomat, løg-masala og friske krydderurter                                  |           |
| 9. <b>Ost i Spinat</b>           | Kr. 105,- |
| Hjemmelavet hytteost tilberedt i spinat, indisk karry og friske krydderurter                                      |           |
| 10. <b>Ost i Smørsovs</b>   | Kr. 105,- |
| Hjemmelavet hytteost tilberedt i smør, fløde, drys af nødder og friske krydderurter                               |           |
| 11. <b>Tandoori Aubergine</b>  | Kr. 105,- |
| Grillstegt farverig aubergine tilberedt i tomat, løg-masala og friske krydderurter                                |           |
| 12. <b>Linser (Daal)</b>       | Kr. 105,- |
| Linser tilberedt i indisk karry, frisk ingefær og friske krydderurter   |           |

### Kylling/Lam/Oksekød

- |  |           |
|--|-----------|
| 13. <b>Smørkylling / Lam (Butter chicken/Lamb)</b>   | Kr. 115,- |
| Grillet kylling tilberedt i smør, fløde, drys af nødder og friske krydderurter   |           |
| 14. <b>Kylling i Ingefær / Lam el. Oksekød</b>  | Kr. 115,- |
| Marineret tandoorkylling tilberedt i frisk ingefær, løg-masala og friske krydderurter  |           |
| 15. <b>Kylling i Hvidløg / Lam el. Oksekød</b>  | Kr. 115,- |
| Marineret tandoorkylling tilberedt i frisk hvidløg, løg-masala og friske krydderurter  |           |

# AMMI JEE'S

INDIAN TAKE AWAY - IT'S ALL ABOUT TASTE

INDIAN TAKE AWAY - IT'S ALL ABOUT TASTE

🌶️ Medium Spicy 🌶️🌶️ Spicy

16. **Kylling "Korma" / Lam el. Oksekød** 🌶️ **Kr. 115,-**  
Marineret tandoorikylling tilberedt i kokos, paprika, indisk karry og friske krydderurter
17. **Kylling i Spinat / Lam el. Oksekød** 🌶️ **Kr. 115,-**  
Marineret tandoorikylling tilberedt i spinat, indisk karry og friske krydderurter
18. **Kylling i Karry / Lam el. Oksekød** 🌶️ **Kr. 115,-**  
Marineret tandoorikylling tilberedt i indisk karry og friske krydderurter
19. **Kylling i Madras Karry / Lam el. Oksekød** 🌶️🌶️🌶️🌶️ **Kr. 115,-**  
Marineret tandoorikylling tilberedt i stærk Madras karry og friske krydderurter

## AMMI JEE'S Special

🌶️ Medium Spicy 🌶️🌶️ Spicy

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

20. **Kylling i Wok / Lam, Oksekød el. Tigerrejer** 🌶️🌶️ **Kr. 119,-**  
Marineret tandoorikylling tilberedt i wok med løg-masala, tomater, peberfrugt og friske krydderurter
21. **Kødboller i Spinat (Kofta)** 🌶️🌶️ **Kr. 119,-**  
Krydrede kødboller af hakket kalvekød tilberedt i spinat, indisk karry og friske krydderurter
22. **Kødboller i Karry (Kofta)** 🌶️🌶️ **Kr. 119,-**  
Krydrede kødboller af hakket kalvekød tilberedt i indisk karry og friske krydderurter
23. **Kylling "Tikka" Masala / Lam** 🌶️ **Kr. 119,-**  
Grillet kylling tilberedt i mild løg-masala, rosiner, nødder og friske krydderurter

# AMMI JEE'S

INDIAN TAKE AWAY - IT'S ALL ABOUT TASTE

INDIAN TAKE AWAY - IT'S ALL ABOUT TASTE

🌶️ Medium Spicy 🌶️🌶️ Spicy

24. **Kylling "Saslik" / And (Indisk-Kinesisk inspireret ret)** 🌶️🌶️ **Kr. 125,-**  
Sprødsteget kylling tilberedt i tomat, peber, løg, æg og friske krydderurter.
25. **Kylling "White" Masala / Lam el. Tigerrejer** 🌶️ **Kr. 125,-**  
Marineret tandoorikylling tilberedt i mælk, smør, hvid peber, ingefær, løg-masala og friske krydderurter. Indeholder blendet nøddepaste.
26. **Kylling "Chili" (Stærk) / Lam el. Oksekød** 🌶️🌶️🌶️ **Kr. 125,-**  
Marineret tandoorikylling tilberedt i soya, frisk grøn chili, peberfrugter, løg-masala og friske krydderurter
27. **Kylling i Grøntsager / Lam el. Oksekød** 🌶️🌶️ **Kr. 125,-**  
Marineret tandoorikylling og årstidens friske grøntsager tilberedt i tomat, løg-masala og friske krydderurter
28. **Kylling "Achar" Pickles / Oksekød** 🌶️🌶️ **Kr. 125,-**  
Marineret tandoorikylling tilberedt i spicy grøntsagsmix (indiske pickles) løg-masala og friske krydderurter

## Børnemenuer (Serveres med dampede ris)

29. **"Kiddy" Smørkylling (Butter Chicken)** **Kr. 65,-**  
Grillet kylling tilberedt i smør, fløde, drys af nødder og friske krydderurter
30. **"Kiddy" Kylling i Karry** **Kr. 65,-**  
Marineret tandoorikylling tilberedt i indisk karry, drys af nødder og friske krydderurter
31. **"Kiddy" Hotwings og Pommes Frites (4 stk. hotwings)** **Kr. 65,-**  
Stegte hotwings og pommes frites. Serveres med ketchup og remolade
32. **Nuggets (8 stk.)** **Kr. 65,-**  
Sprøde kyllingenuggets. Serveres med frisk salat og sur&sød sauce

It's All About Taste

# AMMI JEE'S

INDIAN TAKE AWAY - IT'S ALL ABOUT TASTE

INDIAN TAKE AWAY - IT'S ALL ABOUT TASTE

## Tilbehør

- |  |                       |
|--|-----------------------|
| <b>33. Mynte Chutney 50 ml. el 100 ml.</b><br>Chutney lavet på mynte og yoghurt.                                 | <b>Kr. 6,- / 10,-</b> |
| <b>34. Mango Chutney / Chili Chutney</b><br>Lækker hjemmelavet frisk chutney af mango eller rød chili            | <b>Kr. 15,-</b>       |
| <b>35. Raita</b><br>Forfriskende kold yoghurt-raita lavet af årstidens grøntsager                                | <b>Kr. 18,-</b>       |
| <b>36. Pandekage (Chapatti)</b><br>Gyldenbrun tynd pandekage af fuldkornsmel stegt på pande                      | <b>Kr. 15,-</b>       |
| <b>37. Naan el. Hvidløgs naan (friskbagt brød)</b><br>Gyldenbrun luftig naanbrød / hvidløgs naan bagt i sten-ovn | <b>Kr. 22,-</b>       |
| <b>38. Luksus salat</b><br>Lækker luksus salat lavet af årstidens friske grøntsager                              | <b>Kr. 25,-</b>       |
| <b>39. Dampede Ris (Basmati)</b><br>Basmati ris dampet i løggryde og velduftende mynteblade                      | <b>Kr. 30,-</b>       |



It's All About Taste



# WOKSTATION 125,-

Vores koncept er bygget op omkring "Streetfood" som jo er de populære gadekøkkener i asien, hvor man kan lave rigtig meget ud af rigtig lidt. Derfor er det nærliggende at vi har lavet en **WOKSTATION**, hvor du kan sammensætte din egen ret. Vores dygtige kokke tilbereder retten præcis som du ønsker det.

**Vælg blot en ingrediens fra hvert punkt ud af fra de 4 punkter:**

## Base, Protein, Sauce og Toppings.

🌶️ Medium Spicy 🌶️🌶️ Spicy

### Hovedretter du selv sammensætter:

#### 1. Choose Base

- ❖ DAMPEDE BASMATI RIS
- ❖ BASMATI RIS MED GULERØDDER, ÆRTER OG PORRE
- ❖ NAANBRØD/ HVIDLØGSNAAN

#### 2. Pick Protein

- ❖ KYLLING
- ❖ OKSEKØD
- ❖ LAM
- ❖ AND
- ❖ TIGERREJER

#### 3. Add Sauce

- ❖ BUTTER
- ❖ KARRY 🌶️🌶️
- ❖ KORMA 🌶️
- ❖ WHITE 🌶️ – Indeholder nøddepaste
- ❖ DAAL 🌶️

#### 4. Select Toppings

- ❖ STEGTE GRØNTSAGER
- ❖ MIX KRYDDERURTER (mynte, koriander og ingefær)
- ❖ INGEFÆR
- ❖ STEGT HVIDLØG
- ❖ FRISK HAKKET CHILI 🌶️🌶️🌶️
- ❖ BLENDED MANDLER



**AMMI JEE'S - IT'S ALL ABOUT TASTE**