



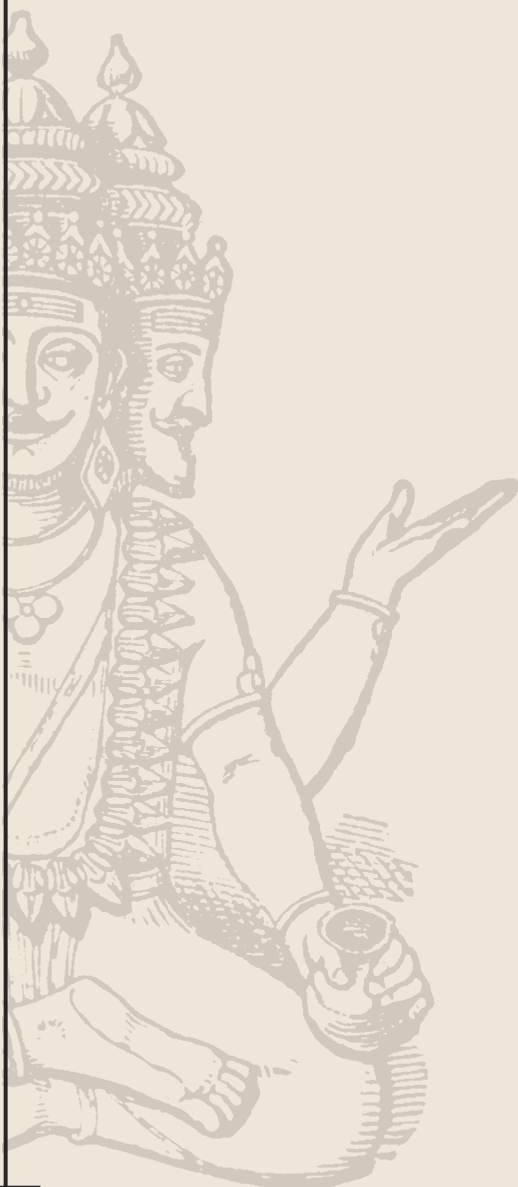
ETABL 2015

Fra Indien med kærlighed

Velkommen til Kesar, hvor vi med stolthed serverer autentisk indisk mad og bringer smagen af Indien til vores gæster. Vores mad er en smagsoplevelse, hvor den perfekte balance af krydderier og ingredienser er nøglen. Kesar betyder safran på hindi, og ligesom dette eksklusive krydderi, sætter vi en høj standard for kvaliteten af vores mad og service. Vi byder dig varmt velkommen til at smage vores autentiske indiske retter.

Shubh Bhojan.
(God appetit)

Følg os



Forretter

Samosa

59,-

Hjemmelavet dej lavet af fintsigtet mel med fyld af kartoffelmos tilberedt med ærter og indiske krydderier serveres med frisk koriander og mynte chutney.

Pakora

59,-

Vores pakora er håndlavet ved hjælp af en særlig metode, hvor grøntsager dyppes i en mildt krydret dej af kikærter, så de bliver tynde og sprøde. Pakoraen serveres med frisk koriander og mynte chutney.

Kylling 65

89,-

Stegt kylling i en krydret orientalsk sauce er en indokinesisk ret, der serveres med frisk salat.

Bøf samosa

59,-

Hjemmelavet dej af hvedemel med fyld af hakket oksekød og kartofler. Tilberedt med ærter, indiske krydderier. Serveres med frisk koriander og mynte chutney.

Darab'g'chaat

Chaat er en populær indisk streetfood snack eller forret. Det er en kombination af søde og salte ingredienser fyldt med smag.

Papdi chaat

79,-

Populær indisk streetfood snack, sprødt stegt dej toppet med forskellige chutneys og krydderier.

Samosa chaat

79,-

En klassisk indisk snack, sprødt stegt samosa fyldt med kartoffelmos og toppet med søde og krydrede chutneys.



Tandoor specialitet

Lammekrone

109,-

Lammerribben marineres i kokkens specielle krydderiblanding, garam masala, hvidløg og løg, hvorefter de grilles ved høj varme. De serveres med dagens salat.

Laks

99,-

Laks i en marinade af friskkværnet peber, hvidløg, chili, ingefær, safran og yoghurt, der gør dem møre og saftige, hvorefter de grilles og serveres med salat.

Tigerrejer

89,-

Tigerrejer i en marinade af friskkværnet peber, hvidløg, chili, ingefær, safran og yoghurt, der gør dem møre og saftige, hvorefter de grilles og serveres med salat.



Thali འོ ལེའུ

Thali er en traditionel måde at nyde en lækker indisk måltid på. Det består af mange forskellige retter samlet på én stor tallerken, og det er en perfekt måde at få en vidunderlig indisk oplevelse. Retten kan tilpasses efter ønsket styrke.



Kesar tasting menu

8 retters smagsmenu med et stort udvalg af kokkens specielle retter

Snacks bestående af papadams med fire forskellige chutneys

Forret består af tre forskellige retter med salat.

Hovedret består af et fint udvalg af tre curries med kylling, lam og grøntsager samt ris og naan.

299,-

Min 2 pers. pris per person
Vinanbefaling: Pinot Grigio

Frokost thali

Fra 12:00-14:00

Lækkert udvalg af specialretter til frokost, hvor du kan prøve forskellige retter på én tallerken.

179,-

Kesar sharing menu

Bestilles af hele bordet

Denne menu anbefales til grupper på mere end 4 personer. Maden serveres i 4 serveringer, og målet er at have en hyggelig aften med dine venner og familie med god, sjælsopvarmende mad.

Veg bahajis- Papadams- mynte chutney- mango chutney- spicy pickels- Lammekroner- tandoori Laks- krydret Tandoor steak - Gobi manchurian - House curry - Lam buna - Dal mahani - Naan - Ris - Salat - Dagnes desert

349,-

Pris per person

Hovedret

Alle hovedretter serveres med ris og kan tilpasses efter ønsket styrke

Tikka masala

Farverig safran-curry, der er let sød og krydret. Ingredienser som tomater og tikka masala krydderier.

Kylling: 130 . Beef: 140 . Lam: 140 . Rejer: 135

Butter curry

Mildt krydret, cremet curry lavet af tomat sauce og kokkens specielle krydderiblanding.

Kylling: 130 . Bøf: 140 . Lam: 140 . Rejer: 135

Vindaloo

Tilberedt med specielle Kashmir-chilier, der er importeret fra Kashmir i Indien. Chilierne giver Vindaloo-saucen sin markante stærke smag og den kraftige røde farve. Sauce afbalanceres derefter med andre krydderier.

Kylling: 130 . Bøf: 140 . Lam: 140 . Rejer: 135

Dopiaza

Langtidskogt ret med kød og grøntsager som løg og tomater i en tyk krydret sauce med garam masala.

Kylling: 135 . Bøf: 145 . Lam: 145 . Rejer: 135

Korma

En mild flødebaseret curry smagt til med aromatiske krydderier, hvorefter den tilsættes en cremet pasta af økologiske mandler og cashewnødder.

Kylling: 135 . Bøf: 145 . Lam: 145 . Rejer: 135

Briyani

Aromatisk ris tilberedt med kød, karry og krydderier. Serveres med en frisklavet yoghurt dressing med agurk og løg.

Kylling: 135 . Bøf: 145 . Lam: 145 . Rejer: 135

Kokken's specialitet

Chef foster's house curry

Mørt kyllingekød i en fyldig, cremet makhani-sauce. En god og ordentlig karry med masser af krydderi og smag.

145,-

Goan coconut and laks curry

En kokosbaseret curry lavet med friskkværrede krydderier, der er hjemmehørende i staten goa, serveret med stegt laks.

159,-

Bøf malabar curry

Ristet kokosnød sammen med garam masala. At riste krydderierne i olie frigør æteriske olier og forbedrer krydderiernes smag.

145,-



Tilføjet

Plain naan	30,-	Pilao ris	35,-	Raita	30,-
Hvidløg naan	30,-	Sauterede grøntsager	35,-	Stærk søvs	35,-
Cheese naan	39,-	Salat	35,-		

Hovedret

Alle hovedretter serveres med ris og kan tilpasses efter ønsket styrke

Veggetarisk

Panøer tikka masala 135,-

Frisk håndlavet hytteost fremstillet af økologisk mælk steges let og tilberedes i en tikka masala-sauce og er cremet, mild og let krydret.

Veg korma 130,-

Sæsonens blandede grøntsager i en mild cremet curry, der er lavet af en paste af økologiske cashewnødder og mandler. Curryen er krydret med garam masala, som er en unik blanding af 7 krydderier.

Dal masala 130,-

Røde og gule flækkede linser tilberedes i en blanding af ristede krydderier, herunder spidskommen, hvidløg og grøn chili. Ved at riste krydderierne i olie frigives de æteriske olier og krydderiernes smag forbedres.

Malai kofta 135,-

Malai betyder fløde og kofta er stegte dumpling-boller, lavet af kartoffelmos og blandede grøntsager. Curryen er mild og let krydret med garam-masala og pasta af cashewnødder og mandler.

Dal makhani 135,-

Cremet sorte linser curry lavet med husets specielle krydderiblanding.

Veg coconut 135,-

Sæsonens grøntsager sautes i en blanding af ristede krydderier og kokos. At riste krydderierne i olie frigør æteriske olier og forbedrer krydderiernes smag.



Tilbehør

Chutney platter 59,-

Få fire forskellige chutney; Mango, koriander og mynte, spicy pickel og Raita.

Raita 35,-

Raita er et traditionelt indisk tilbehør lavet af let krydret frisk yoghurt tilsat hakkede agurker og løg. Du kan spise det som tilbehør til alle hovedretter eller forretter.

Blandede grøntsager 35,-

Stegte grøntsager i milde krydderier, som en tilbehør til ethvert hovedret.

Mynte og koriander 35,-

Frisklavet koriander og myntsauce lavet af frisk koriander og mynteblade.

Mango chutney 35,-

Sød og krydret mango chutney.

Spicy pickels 30,-

Stærk pickel med blandede grøntsager.

Papadams 30,-

Sprøde linsechips

Salad 35,-

DeSSERT

Safran creme brulee 79,-

Luksuriøs creme brulee med et strejf af kardemomme og safran.

Gulab jamun med is 59,-

Indisk mælkekage dyppet i en smagfuld sukkersirup og serveret med bourbon vaniljeis, kandiserede hasselnødder, cashewnødder og safran.

Ris og naan

Plain naan 30,-

Hvidløg naan 30,-

Oste og hvidløg 39,-

Basmati ris 19,-

Pilao ris 39,-

