



EST 2016

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 mellem 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 opleve og smage vores autentiske indiske retter.



Vores kok

Chef Bruno Cardoso er født og opvokset i Goa, Indien; en gammel portugisisk koloni. Han har arbejdet som professionel kok i USA i 20 år, hvor han har perfektioneret kunsten af delikat indisk mad. Lad ham tage dig med på en kulinarisk rejse gennem Indien.

Shubh Bhojan.
(God appetit)

Snacks

Samosa veg

Hjemmelavet dej af fint sigtet mel med fyld af kartoffelmos eller bøf, tilberedt med ærter og indiske krydderier. Serveres med frisk koriander og mynte chutney.

89,-

Pakora (vegansk)

Grøntsagsfritter lavet af kartoffel, løg, spinat og kikærtemel. Det er en perfekt vegansk snack, serveret med mynte- og korianderchutney.

79,-

Kylling 65

Stegt kylling i en krydret orientalsk sauce. Det er en indo-kinesisk ret, der serveres med frisk salat.

99,-

Kolawadi rejer

Friturestegte sprøde tigerrejer, marineret i et sydindisk krydderi. Serveres med frisk salat.

105,-

Chutney platter med papadums 99,-

Få fire forskellige chutneys; mango, koriander og mynte, coconut chutney og kokos med grillet og stegt papadams.

Kokkens favorit

Butter chicken samosa

89,-

Fyld af butter chicken, serveres med frisk koriander og mynte chutney.

Papdi chaat

79,-

En indisk street food med sprøde papdi, kartofler og kikærter, toppet med yoghurt, tamarind og myntechutney.

Gobi manchurian

99,-

Stegt blomkål i en krydret orientalsk sauce. Det er en indo-kinesisk ret, der serveres med frisk salat.

Tandoor specialitet

Tandooriovnen er en lerovn med form som en krukke. Denne ovntype har været kendt i mere end 5000 år. Tandooriovnen kan nå op på en temperatur af 480 grader.

Tandoori grill (min. 20 min) 249,-

Grillretter tilberedt i vores tandooriovn. Et udvalg af lam-okse-laks-kylling-rejer på et fad serveret med salat. Tilkøb naan eller ris

Lammekroner 179,-

Lammeribben marineret i kokkens specielle krydderblanding, garam masala, hvidløg og løg, hvorefter de grilles ved høj varme. De serveres med salat.

Tigerrejer 105,-

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 & menu

Thali er en traditionel måde at nyde et lækkert indisk måltid på. Den består af mange forskellige små retter samlet på en stor tallerken, ligesom tapas, og det er den perfekte måde at få en vidunderlig indisk oplevelse på.



Kesar tasting menu

Smagsmenu med et stort udvalg af kokkens specielle retter

Snacks bestående af papadams med tre forskellige chutneys.

Forret består af tre forskellige retter med salat.

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

299,-

Min 2 pers. pris per person

Vinabefaling : Sauvignon blanc

Kesar sharing menu

En social dining oplevelse. Bestilles af hele bordet

Serveres som 4 serveringer, og målet er at have en hyggelig aften med dine venner og familie med god, sjælsopvarmende mad. Perfekt til grupper.

Indiske snacks - Papadams - Mynte chutney - Mango chutney - Coconut chutney - Okse croquette - Lammekroner - Grillede grøntsager - Kylling 65 - Butter chicken - Lam buna - Naan - Ris - Dagens dessert

389,-
Pris per person

Vælg din thali

Vi har udvalgt favoritterne - du vælger, om du vil beholde de klassiske hovedretter eller opgradere til din egen favorit.

TILBEHØR

Ris - Naan - Papadum - 3 forskellige chutneys (tomat, kokos, raita)

FORRET

Okse croquette - Tandoori kylling - Lammekroner

HOVERETTER (vælg to)

Butter chicken - Kylling korma (standard)

OPGRADER DIN THALI

Lamme madras	30,-	Vindaloo kylling	35,-
Kylling tikka masala	30,-	Chef Foster's house curry	40,-
Spinat Paneer	30,-		

299,-

Min 2 pers. pris per person

Bestilles af hele bordet

Vinabefaling : Côtes du Rhône, Domaine des Fouquettes Organic, 2024



Spørg personalet om allergener

Hovedret

Alle hovedretter serveres med ris og kan bestilles: medium stærk eller stærk.

Tikka masala

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

Kylling: 179. Lam: 189 . Rejer: 179

Butter curry

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

Kylling: 179. Lam: 189 . Rejer: 179

Vindaloo

Tilberedt med specielle Kashmir-chilier, fra Kashmir i Indien. Chilierne giver Vindaloo-saucen sin markante stærke smag og den kraftige røde farve.

Kylling: 179. Lam: 189 . Rejer: 179

Dopiaza

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

Kylling: 179. Lam: 189 . Rejer: 179

Korma

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

Kylling: 179. Lam: 189 . Rejer: 179

Biryani

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

Kylling: 189. Lam: 189 . Rejer: 189 . Veg: 189

Kokken's specialitet

Chef foster's house curry

Mør kylling tikka i en fyldig, cremet makhani-sauce.
En god og ordentlig karri med masser af krydderi og smag.

179,-

Cafreal

En aromatisk goansk specialitet med frisk koriander, grøn chili, hvidløg, ingefær og varme krydderier.

Kylling: 179. Lam: 189 . Rejer: 179

Malabar curry

Cremet Malabar-curry fra Goa's kyst med kokos, karriblade og krydderier

Kylling: 179. Lam: 189 . Rejer: 179



Tilbehør

Plain naan	38,-	Pilao ris upgrade	19,-	Raita	39,-
Hvidløgsnaan	38,-	Spicy pickles	39,-	Papadams	39,-
Oste & hvidløgs naan	49,-	Coconut chutney	39,-	Mango chutney	39,-

Spørg personalet om allergener

Vegetarisk

Alle hovedretter serveres med ris og kan bestilles: medium stærk eller stærk.

Paneer tikka masala 179,-

Frisk hytteost steges let og tilberedes i en tikka masala-sauce, som er cremet, mild og let krydret.

Spinat paneer 179,-

Spinat med paneer i cremet, krydret sauce.

Dal masala 165,-

Røde og gule flækkede linser tilberedes i en blanding af ristede krydderier, herunder spidskommen, hvidløg og grøn chili.

Malai kofta 179,-

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

Veg malabar (vegansk) 169,-

Sæsonens grøntsager sautes i en blanding af ristede krydderier og kokos.

Paneer khadai 179,-

Paneer Kadhai er en krydret ret med ost, peberfrugt og løg i tomat sauce.



Tilbehør

Plain naan	38,-	Pilao ris upgrade	19,-	Raita	39,-
Hvidløgsnaan	38,-	Spicy pickles	39,-	Papadams	39,-
Oste & hvidløgs naan	49,-	Coconut chutney	39,-	Mango chutney	39,-

Spørg personalet om allergener

Tilbehør

Plain naan 38,-

Hvidløgsnaan 38,-

Oste & hvidløgsnaan 49,-

Blødt, ovnbagt indisk fladbrød fyldt med smeltet ost

Basmati ris 38,-

Pilao ris 49,-

Spicy pickles 39,-

Papadams 39,-

Sprøde linsechips

Børnemenü 79,-

Nuggets med pommes frites

Chutney

Chutney platter 89,-

Få fire forskellige chutney; mango, koriander og mynte og coconut chutney

Raita 39,-

Yoghurtdressing lavet af agurker og løg. Passer godt til alle retter

Mynte og koriander 35,-

Frisklavet koriander og mynte chutney.

Mango chutney 35,-

Sød og krydret mango chutney.

Coconut chutney 39,-

Frisk kokoschutney inspireret af det sydindiske køkken

Dessert

Chai is med gulab jamun 79,-

En cremet og aromatisk is med smag af klassisk indisk masala chai – kombineret med sprød, krydret kikscrunch

Rasmalai is med chokolade kage 79,-

Indisk mælkekage serveret med chai is, kandiserede hasselnødder, cashewnødder og safran.

Mango panna cotta 99,-

En silkeblød og cremet dessert med sød, tropisk mango. En frisk og elegant afslutning på måltidet med en perfekt balance mellem fyldig fløde og frugtig mango.

