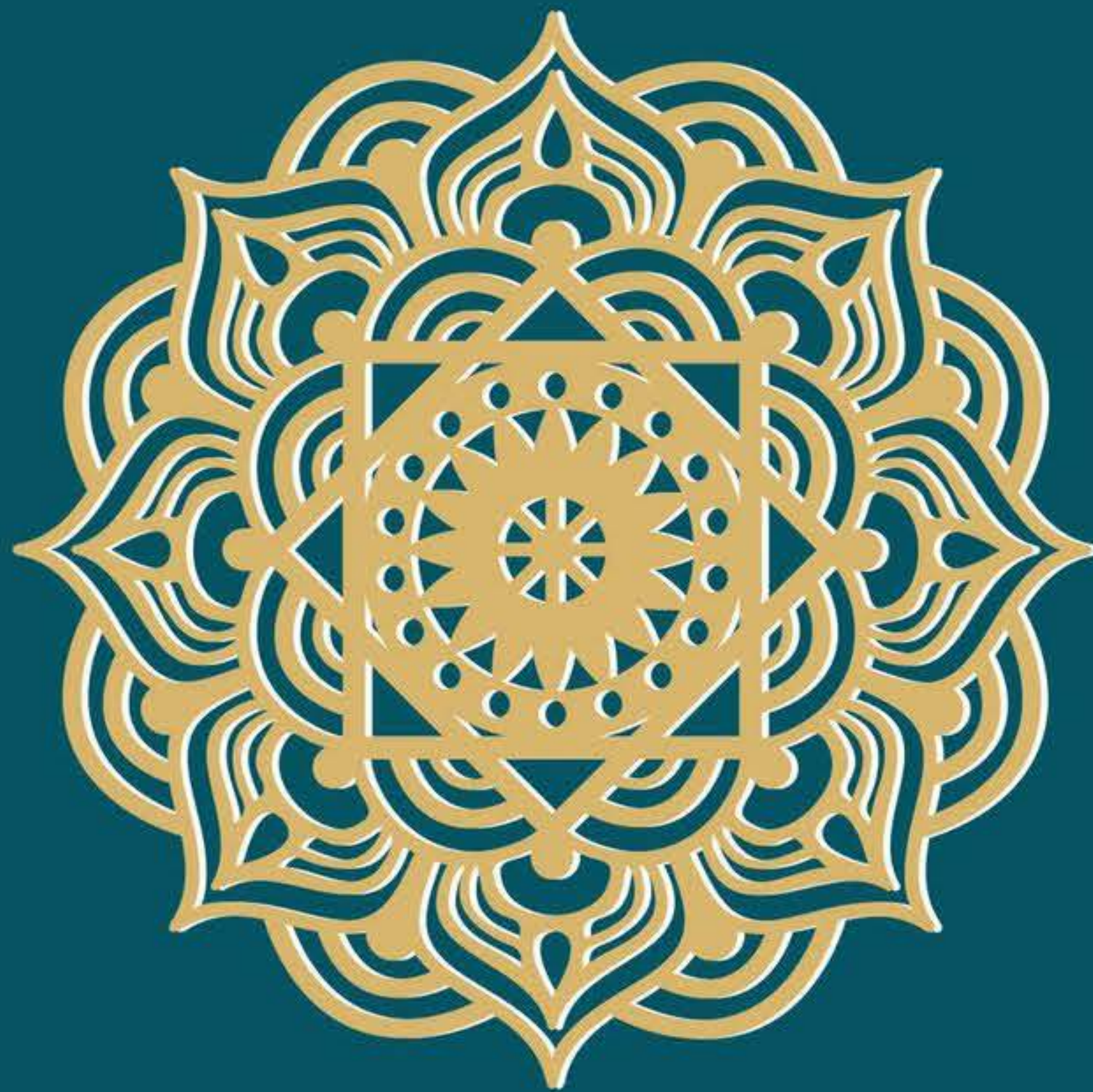




RANGOLI

LASAN

MURGH
MAKHNI

DHANIA

DAL
TADKA

PAV

MIRCH

MUTTON
PALAK

FISH CURR

ADRAK

Y

FORETTER//STARTERS

CHICKEN KEBAB 89.00

Krydret kyllinge kebab bagt i tandoor.
Serveres med mintchutney.
Spicy chicken kebab baked in tandoor.
Served with mint chutney.

SHEEK KEBAB 109.00

Hakket lammekød med milde krydderier.
Serveres med mintchutney.
Minced lamb meat with mild spices.
Served with mint chutney.

PEPPER GARLIC SHRIMPS 125.00

Tigerrejer (6 stk.) vedt med peber, hvidløg og smør.
Serveres tamarind chutney.
Tiger prawn (6 pcs.) tossed with pepper, garlic & butter.
Served with tamarind chutney.

CHICKEN 65 [sixty-five] 89.00

Panerede kyllingestykker i chili, hvidløg og karriblade.
Pieces of battered chicken in chili, garlic & curry leaves.

TANDOORI CHICKEN 79.00

Kyllingelår marineret i yoghurt med tandoori krydderier og bagt i tandoor ovn.
Serveres med mint chutney
Chicken leg marinated in yogurt with tandoori spices and baked in tandoor oven.
Served with mint chutney.

SAMOSA 85.00 V

Sprøde butterdejstrekant med kartofler og ærter. Serveres med mintchutney.
Crispy fried snack with potatoes and peas. Served with mint chutney.

PAKORA 89.00 V

Kartofler og løg vendt i grahamsmel og krydderier.
Stegt gyldenbrune. Serveres med mint chutney.
Crisp potato & onion deep-fried until golden brown. Served with mint.

DAL CREAM SOUP 69.00 V

Cremet suppe af linser.
Delicious creamy soup made with lentils.

CHICKEN SOUP 69.00

Cremet kyllingesuppe.
Delicious creamy chicken soup.

CHICKEN 65

SHEEK KEBAB

TANDOORI CHICKEN

CHICKEN KEBAB

SNACKS

PANI PURI 75.00 V

Puri med tamarind, kartoffel, løg og kikærter.
Puri with tamarind, potatoes, onion & chickpeas.

PAPADUM 50.00 V

Chips af linser serveret med chutney.
Crisps made from lentils served with chutney.

MASALA FRIES 60.00 V

Kartoffel frites med masala og chutney dip.

CHAAT 60.00 V

Kombination af kartofler, kikærter, løg, peberfrugt.
Combination of potatoes, chickpeas, onion, capsicum.

PAPDI CHAAT 75.00 V

Sprød «puri cracker» med kartofler, kikærter, yoghurt, tamarind chutney og crisp på toppen (sev).
Crispy «puri cracker» with potatoes, chickpeas, yogurt, tamarind chutney & crisp on top (sev).

TANDOOR

TANDOOR TIKKA 195.00

Tandoor bagte kyllingestykker med tandoori krydderier marineret i yoghurt.
Serveres på varm sizzler med løg og peberfrugt.
Tandoor roasted chicken pieces with tandoori spices & marinated in yogurt.
Served on hot sizzler with onion and capsicum.

RANGOLI TIKKA 195.00

Tandoor bagte kyllingestykker marineret i yoghurt & krydret på to måder; Med basilikum og koriander. Serveres på varm sizzler med løg og peberfrugt.
Tandoor roasted chicken breast marinated in yogurt & spiced two ways; With basil and with coriander. Served on hot sizzler with onion and capsicum.

LAM//LAMB

LAMB CURRY 185.00

Lammestykker kogt i curry sauce med koriander.
Lamb cooked in curry sauce with coriander.

MUTTON TAKATAK 185.00

Lam i stærk sauce med løg og peberfrugt.
Lamb in hot spicy sauce with onion and capsicum.

CHILI KEEMA 185.00

Hakket lammekød med chili, ærter og løg i tyk curry.
Minced lamb with chili, peas & onion in thick curry.

MUTTON PALAK 185.00

Lammekød i spinatcurry med tomater og løg.
Lamb cooked in spinach curry, tomatoes & onion.

BUTTER LAMB 185.00

Lammekød marineret i yoghurt og krydderier.
Kogt i en cremet smørsauce
Lamb marinated in yogurt & spices.
Cooked in a creamy butter sauce.

LAAL MAAS 215.00

Lammekød simeret med løg, røde chili, laurbærblad og kanel i let curry.
Lamb simmered with onion, red chili, bay leaf & cinnamon in light curry

TANDOOR TIKKA

LAMB CURRY

KYLLING/CHICKEN

MURGH MAKHANI 165.00

Kyllingestykker marineret i yoghurt og krydderier.
Kogt i en cremet smørsauce.
Chicken pieces marinated in yogurt & spices.
Cooked in a creamy butter sauce.

LASOONI DAHI MURGH 165.00

Marinerede kyllingestykker i cremet yoghurt-curry med hvidløg og ingefær.
Marinated pieces of chicken in creamy yogurt-curry with garlic & ginger.

SHAHI KORMA 165.00

Kyllingestykker marineret i krydderier, mandler & cashew nødder. Kogt i en cremet sauce.
Chicken pieces marinated in spices, almonds & cashewnuts. Cooked in a creamy sauce.

CHILI CHICKEN 165.00

Sprøde, marinerede, dybstegte kyllingestykker i sur-sød sauce med frisk chili, løg og peberfugt.
Crisp marinated deep fried chicken pieces in sweet & sour sauce with fresh chili.

CHICKEN TIKKA MASALA 165.00

Kylling i rig, aromatisk curry med krydderier.
Chicken simmered in rich aromatic gravy.

MANGO MURGH 165.00

Kyllingestykker i lækker cremet mango curry.
Chicken pieces in creamy mango curry.

RANGOLI MURGH MAKHANI 185.00

2 stk. Kyllingebryst marineret i yoghurt bagt i tandoor. Serveret med krydret smørsauce.
2 pcs. Chicken breasts marinated in yogurt baked in the tandoor. Served with creamy butter sauce.

CHICKEN TIKKA MASALA

BIRYANI

MURGH BIRYANI 185.00

Basmati ris stegt med kyllingestykker, løg og peberfrugt.
Basmati rice fried with chicken, onion & capsicum.

RANGOLI BIRYANI 215.00

Basmati ris stegt med tandoor stegte kyllingestykker, løg og peberfrugt.
Basmati rice fried with tandoor baked chicken, onion & capsicum.

MUTTON BIRYANI 195.00

Basmati ris stegt med stykker af lam, løg og peberfrugt.
Basmati rice fried with lamb, onion & capsicum & indian spices.

VEG TOFU BIRYANI 175.00 V

Basmati ris stegt med grøntsager og tofu.
Basmati rice fried with seasonal vegetables & tofu.

CHILI CHICKEN

VEGETAR/VEGGIES

CHANNA MASALA 125.00 V

Kikærter i krydret curry af løg og tomater.
Chick peas in spicy curry of onion & tomatoes.

PAV BHAJEE 145.00 V

Tyk curry af blandede grøntsager.
Serveres med 2 smørbrøller.
Thick curry made from mixed vegetables.
Served with 2 butter buns.

DAL TADKA 125.00 V

Linser med spidskommen, hvidløg og smør.
Lentils tempered with cumin seeds, garlic & ghee.

PANEER MASALA 150.00 V

Stykker af hjemmelavet indisk ost i aromatisk curry.
Pieces of home made indian cheese in aromatic gravy.

SAAG 125.00 V

Spinat curry stegt med løg og smør.
Spinach in curry with onion and butter.

PANEER MUGHLAI 150.00 V

Stykker af hjemmelavet indisk ost kogt med cremet sauce med rosiner og cashewnødder.
Pieces of home made indian cheese cooked in a creamy sauce with raisins & cashew nut.

KOFTA CURRY 145.00 V

Vegetar «boller» med løg og koriander stegt i mild curry sauce.
Balls of vegetables with onion and coriander in mild spicy curry sauce.

DAL MAKHANI 125.00 V

Sorte linser og kidney i cremet smør sauce.
Black lentils and kidney beans in creamy butter sauce

PALAK PANEER 150.00 V

Spinat med hjemmelavet indisk ost i curry stegt med løg og smør.
Spinach with home made indian cheese in curry with onion and butter.

TOFU MASALA 160.00 VG

Tofu i krydret aromatisk curry.
Tofu in spiced aromatic gravy.

PAV BHAJEE

FISK & REJER//SEAFOOD

GARLIC LIME PRAWNS 195.00

Hvidløg-marinerede kongerejer med peberfrugt, løg og koriander.
Garlic-lime marinated king prawns with capsicum, onion and coriander.

KADAI PRAWNS 195.00

Kongerejer i mild curry med peberfrugt, tomater, løg og krydderier.
King prawns in mild curry with capsicum, tomatoes, onion & spices

FISH CURRY 195.00

Laks i mild curry med et strejf af kardemomme.
Salmon served in mild curry with a hint of cardamom.

MUMBAI FISH 195.00

Laks i krydret kokos curry med frisk chili.
Salmon in spicy curry with fresh chili.

SALATER//SALADS

RAITA 50.00

Yoghurt med agurker og tomat.
Yogurt with cucumber and tomatoes.

ONION SALAD 50.00

Løg, tomater, agurk og chili.
Onion, tomatoes, cucumber & chili.

GREEN SALAD 50.00

Frisk salat med agurker, tomater, løg,
olivenolie og lime.
Fresh salad with cucumber, tomatoes, onion,
olive oil and lime.

RIS//RICE & NAAN

JEERA RICE 35.00

Basmati ris med spidskommen.
Basmati rice with cumin

NAAN 45.00

Plain, smør eller hvidløg.
Plain, butter or garlic.

CHEESE NAAN 49.00

med ost.

TANDOORI ROTI 35.00

PARATHA 40.00

BØRN//KIDS

MOWGLI 89.00

Letkrydret kyllingestykker med naan brød.
Serveres med agurkstykker og Kinder æg.
Pieces of butter chicken tikka on naan bread.
Served with cucumbers & Kinder egg.

BHAGHERA 89.00 V

Stegt fiskefilet med kartofler.
Serveres med agurkstykker og Kinder æg.
Fried fish with potato
Served with cucumbers & Kinder egg.

DESSERTER//DESSERTS

KULFI 75.00

Hjemmelavet cremet is med et
strejf af kardemomme. Skal prøves!
Homemade rich icecream with hints
of cardamom. Hard to explain - Must try it!

GULAB JAMUN & ICE CREAM 89.00

Rund «kage-bold» i sukkersirup og rosenvand.
Sticky-sweet deep-fried balls in sugar &
rose water.

GAJAR HALWA 85.00

«Gulerodskage» med pistacienødder
«Carrot cake» with pistachio crumb.

CHOCOLATE DREAM 95.00

Brownie serveret på varmt smedjern med
vaniljeis og chokoladesauce.
Brownie served on hot sizzler with
vanilla ice cream and chocolate sauce.

DRIKKE // SOFT DRINKS



37.00 / 55.00

JUICE 45.00

Appelsin, æble, passion eller mango
Orange, apple, passion or mango

HYLDEBLOMST 49.00

Elderflower

KILDEVAND 50 CL. 35.00

Still Water

LASSI 59.00

Mango eller saltet.
Mango or salty.

LASSI COLADA 65.00

Vores version af indisk piña colada.
Our version of indian piña colada.

FILTRERET VAND 15.00/PERSON

FILTERED TAP WATER 15.00/PERSON

FADØL // DRAFT BEER

ROYAL PILSNER 50.00 / 69.00

GYLDEN IPA 55.00 / 79.00



FLASKE // BOTTLE

HEINEKEN 50.00

HEINEKEN 0.0% 50.00

KING FISHER (INDIA) 52.00 / 95.00

COBRA (INDIA) 52.00 / 90.00



COFFEE // TEA

INDIAN MASALA CHAI 50.00

INDIAN COFFEE 50.00

BLACK THE 45.00

BLACK COFFEE 45.00

COCKTAILS

VIRGIN? HVISK DET TIL TJENEREN..
LIKE IT VIRGIN? WHISPER IT TO OUR STAFF...

ELEPHANT SAFARI 95.00

Gin rørt med kardemomme, fennel,
hyldeblomst og lime.
Gin shaken with cardamom, fennel,
elderflower & lemon juice.

PASSION FRUIT MARTINI 95.00

Passionfrugt sirup, vodka, lime,
sukkersirup og passionfrugtjuice.
Passion fruit syrup, vodka, lemon,
sugar and a dash of passion fruit juice.

TAMARIND MOJITO 95.00

Rum, lime, sukker, mynte og
en smule tamarind.
Rum, lime, sugar, mint leaves and
touch of tamarind.

BOOZY MANGO LASSI 125.00

Mango, old monk rum, yoghurt, lime,
& hakket cashewnødder.
Mango, old monk rum, yogurt, lime,
& chopped cashew nuts.

MUMBAIRITA 95.00

Vores version af den klassiske margarita med
tequilla, passion juice og lime.
Our version of the classic margarita with
tequilla, passion fruit & lime.

G&T 95.00

Gin & Tonic

RANGOLI SOUR 95.00

Whisky, lime, sukker/suger.

SPIRITUS/SPIRITS 4 CL.

Old Monk 7Y Rum 65.00

Old Monk 12Y Rum 75.00

Two Indies Rum 65.00

Amrut Single malt whisky 90.00

Amrut Raj Igala Single malt whisky 90.00

SCOTLAND Johnnie Walker Black 70.00

SCOTLAND Chivas Regal 12 YO 70.00

SCOTLAND Chivas Royal Salute 21 YO 190.00

USA Jack Daniel's Old No.7 70.00

ENGLAND Gin 80.00

VIN // WINE

RØDVIN // RED WINE

USA Bear Creek Zinfandel 250.00 - 75.00
USA 2017 Butterfield Cabernet Sauvignon 395.00
SPAIN 2016 El Puntido Rioja 1.290,00
ITALY 2016 Rimbalso Veneto Italien 325.00
CHILE 2018 Casa Silva Cabernet Sauvignon Chile 349.00 - 95.00
FRANCE Claude Val 265.00
FRANCE 2015 Segla Margaux 1.590.00
FRANCE 2016 Gevrey Chambertin Faiveley 1.290.00

HVIDVIN // WHITE WINE

USA 2018 Keystone Chardonnay Californien 250.00 - 75.00
SPAIN 2017 As Sortes Palacio 1.290.00
GERMANY Prüm Riesling Essence Tyskland 349.00
CHILE 2018 Casa Silva Chardonnay Chile 349.00 - 95.00
FRANCE 2017 Meursault Ch. De Blanc 1840.00

ROSÉ

FRANCE SKGN Cuvee L'Escale 350.00

BOBLER//BUBBLES

FRANCE Charles Bailly Blanc de Blancs Brut kr. 340.00
FRANCE NV Grande reserve Andre Clouet kr. 1.090.00



RANGOLI

WWW.RANGOLI.DK