

Dessert

Månedens dessert89,-
- Spørg tjeneren

Drinks

Pepsi33,-
Pepsi Max33,-
Mirinda Orange33,-
Faxe Kondi Free33,-
Dansk vand / Citrus33,-
Hyldeblomst, økologisk45,-
Kildevand28,-
Heineken 0,048,-
Mango-juice30,-
Mango-lassi48,-
Karak chai30,-

Paprika
GO' INDISK MAD | ODENSE SIDEN 2007

Nørregade 56, 5000 Odense, Tlf.: 66 13 63 16

Paprika
GO' INDISK MAD | ODENSE SIDEN 2007



3 retter sammensat af Chef Abdul Manan

(min. 2 pers) Pris pr pers.: 249,-
Forret: Apple Pakora
Hovedret vælg mellem:
Butter chicken eller Daal Tadka
Måneder dessert (spørg tjeneren)



Pick & Mix 5 retter (frit valg)

(min. 2 pers) Pris pr pers.: 349,-



Social Dining Menuen bliver skræddersyet

(min. 8 pers) Pris pr pers.: 499,-
Bestilles på forhånd.

Starters & Snacks



Samosa Chaat☐
En klassisk streetfood oplevelse, med moderne raffinement. Samosa toppet med kikærtecurry, lækre chutneys, grønt og crunch.



Apple Pakora☐
Sprøde pakoras lavet med kikærtemel og indbagte æbler, spinat, koriander, løg og mynte. Serveret med tamarind chutney, En lækker fusion af smag og tekstur.



Chicken Tikka☐
Mør, ubenet kyllingelår marineret i en aromatisk blanding af krydderier og yoghurt, grillet til perfektion. Serveret med en lækker chutney.



Pani Puri☐
Sprøde, friterede semolina-kugler fyldt med krydret kartoffelfyld. Toppet med friske urter og en tangy chutney, der giver en udsøgt smagsoplevelse. En sjov og lækker klassiker fra gadeboderne



Main courses / Hovedretter



Butter chicken☐
Mørt kyllingekød simret i en cremet sauce med tomat, fløde og mandler. En luksuriøs og smagfuld klassiker.



Lamb karahi☐
Chef Manan's signature ret, Mørt lam tilberedt i wok med løg, saftige tomater, frisk grøn chili og en generøs skefuld yoghurt.



Chicken tikka masala☐
Grillet kyllingelår-filet, tilberedt med tomatsovs, fløde, peberfrugt, løg, lime og chili



Lamb Rogan Josh☐
Lang tids simrende Lammekøds stykker i aromatisk sovs, lavet på kardemomme, anis, kanel og nelliker.



Chicken Qorma☐
Mørt kyllingekød simret i en lækker, cremet sauce med kokosmælk, fløde og yoghurt. Beriget med safran, kardemomme og knuste mandler for en uforglemmelig smagsoplevelse.



Lamb vindaloo☐
Lammekød tilberedt i en intens og krydret sauce med tre forskellige chilier, knust chili, frisk grøn chili og habanero. Denne smagsoplevelse lover en stærk og lækker ret, der vil udfordre dine smagssløg!



Chicken biryani☐
En risret med kylling, hvor karryen er lagdelt med basmatiris og sauterede løg, serveret med raita. En aromatisk og fyldig oplevelse!



Daal Tadka☐
Gule linser tilberedt med perfekt blanding af krydderier og krydret olie, toppet med frisk koriander og ingefær.



Channa masala☐
Kikærter tilberedt i masalasovs af løg og tomat



Paneer tawa☐
Hytteost tilberedt med tomater, peberfrugter og løg

Sides / Tilbehør

Ris☐

Butter Naan☐

Garlic Naan☐

Peshwari Naan☐

Chili Naan☐

Roghni Naan☐

Masala Fries☐

Raita☐

Mix Pickles☐

Mango chutney☐

Bord nr.:

Retterne kommer ind i mindre anretninger, så I kan deles om maden.