

Alt er lavet af inderlår

Serveres med ris **OKSEKØD**

- 38. **BEEF ROGAN JOSH** Oksekød tilberedt i tyk sauce..... 80,-
- 38A. **BEEF MADRAS** Oksekød tilberedt i madras curry 89,-
- 39. **BEEF KORMA** Oksekød i mandel-flødesauce med safran 85,-
- 40. **BEEF CURRY** Oksekød i karry, husets egen opskrift 80,-
- 41. **BEEF SAAG** Oksekød i karry med spinat 85,-
- 42. **BUTTER BEEF** Oksekødsstykker tilberedt i krydderier, tomat og smør 89,-
- 43. **KEEMA MATTER** Hakket oksekød tilberedt med ærter, krydderier og urter 79,-
- 44. **DAAL BEEF** Oksekød i linser..... 79,-
- 44A. **BEEF WIND ALLOO** Oksekød m/ krydderier og stærk sauce..... 80,-

Serveres med ris **VEGETARISK**

- 45. **DAAL** Linser kogt i smør og krydderier 59,-
- 46. **SABZI** Blandet grøntsager med krydderier 64,-
- 46A. **BAIGAN BHARTA** Krydret aubergine med løg og tomat..... 64,-
- 47. **SAAG** Spinat i krydderier og tomat 64,-
- 47A. **SAAG PANEER** Spinat tilberedt med hytteost, krydderier og krydderurter, husets egen opskrift..... 79,-
- 48. **BUTTER PANEER** Hytteost tilberedt med hytteost, krydderier og krydderurter, husets egen opskrift..... 79,-
- 49. **ALLOO MATTER** Kartoffler og ærter i krydret sauce 59,-
- 49A. **MUTTER PANEER** Ærter tilberedt i smør med krydderier og krydderurter..... 74,-
- 49B. **CHANNE** Kikærter tilberedt med krydderier og urter, husets egen opskrift 59,-
- 50. **DUM ALLOO** Kartoffler med krydderier 59,-
- 50A. **BHINDI** Okra (tropisk grøntsag) tilberedt med løg, krydderier og krydderurter, husets egen opskrift..... 59,-
- 50B. **ALLOO GOBHI** Kartoffler, blomkål tilberedt i friske krydderier 74,-
- 51. **MUSHROOM SPECIAL** Champignon tilberedt i stærk sauce 74,-
- 51A. **BERYANI SPECIAL** tilberedt med rosiner, mandler og friske krydderier 74,-

SPØRG TJENEREN

- 1 CHILI - MEDIUM
- 2 CHILI - STÆRK
- 3 CHILI - MEGET STÆRK

BØRNEMENU

- 52. **CHICKEN WITH FRIES** Kylling med pommes frites 42,-

BRØD

- 53. **CHAPATTI** Brød bagt på jernplade..... 12,-
- 54. **NAN** Langt ovnbagt brød 12,-
- 55. **GARLIC NAN** Aflangt varmt hvidløgsbrød lavet af hvedemel, bagt i ovn 15,-

DIVERSE

- 56. **RIS** 19,-
- 57. **MANGO CHUTNEY** 5,-
- 58. **PICKLES** 5,-
- 58A. **GREEN** chili, chutney, ekstra dip..... 5,-

DESSERTER

- 59. **GAJAR KA HALVA** lavet af gulerødder, mælk og nødder..... 35,-
- 60. **MANGO SLICE AND ICE CREAM** Mangostykker og is 35,-
- 61. **ICE CREAM** Is 29,-
- 62. **MANGO ICE** Mango is..... 35,-
- 63. **KULFA** Indisk specialitet tilberedt med mælk, sukker, mandler og pistachio 39,-
- 64. **GULAB JAMUN** 39,-

WITH LOVE FROM PEARL INDIA



BESTIL DIN MAD ONLINE

bestil online
www.pearlindia.just-eat.dk

PEARL INDIA



INDISK RESTAURANT FREDENSGADE 46 - 8000 ÅRHUS C

(LIGE OVER FOR RUTEBILSTATIONEN)

**M- PLADS TIL 100 PERS.
VI HAR OGSÅ MAD UD AF HUSET**

MENU A.
KR. 159,-

PAPPADAM
DIPS
SOUP CHICKEN
NAN
TANDOORI CHICKEN
CHICKEN CURRY
RICE
ICE CREAM

MIN. 2 KUVERTER

MENU B.
KR. 129,-

PAPPADAM
DIPS
SOUP LINSE ELLER TOMAT
NAN
HOVEDRET (35 - 54)
RICE
ICE CREAM

MIN. 2 KUVERTER

MENU C.
KR. 199,-

PAPPADAM
DIPS
(SAMMENSÆT)
FORRET
HOVEDRET
DESSERT

MIN. 2 KUVERTER

MENU D.
KR. 159,-

PAPPADAM
DIPS
TANDOORI CHICKEN
LAMB/BEEF ELLER KYLLING
CURRY
SAAG
RAITA
NAN OG RIS - MANGO IS

MIN. 2 KUVERTER

MENU E.
KR. 219,-

PAPPADAM
DIPS
ALLO TIKKA
BEEF TIKKA
KING PRAWN MASALA
SALAT - RIS - NAN
BLANDEDE GRØNTSAGER
KULFI ELLER MANGO IS

MIN. 2 KUVERTER

MENU F.
KR. 169,-

PAPPADAM
DIPS
SHRIMP CHAT
CHICKEN TIKKA
LAMB KORMA
RIS
RAITA
NAN

MIN. 2 KUVERTER

VEGETARISK MENU

LUKSUS MED 10 FORSKELLIGHEDER 145,-

BORDBESTILLING

MELLEM 14.30 - 17.00
TLF. 86 19 62 64

ÅBNINGSTIDER

SØN. - TORS. KL. 17.00 - 22.00
FRE. - LØR. KL. 17.00 - 23.00

PRODUKTION: Just-Eat - 70 20 85 90



STARTERS

1. **SAMOSA** Friturestegt buttedejer fyldt med kartofler, ærter, krydderier **23,-**
2. **RAITA** Let krydret yoghurt med agurk, tomat, løg, serveret kold **19,-**
3. **MIXED SALAD** Blandet salat **25,-**
4. **PAPPADAM** Pappadam, tynd og krydret, sprødt **6,-**

SUPPE

5. **TOMATO SOUP** Krydret tomat suppe med fløde **29,-**
6. **DAAL SOUP** Linser tilberedt **29,-**
7. **CHICKEN CORN SOUP** Kyllingesuppe **39,-**
8. **VEGETABLE SOUP** Grøntsagssuppe **35,-**

STARTERS SPECIAL

9. **CHICKEN CHAT** Kylling, kartofler, løg, agurk, tomat, citron, krydderier **42,-**
10. **SHRIMP CHAT** Rejer, kartofler, løg, agurk, tomat, citron, krydderier serveret kold **49,-**
11. **ALLOO TIKKA** Kartofler marinerede i krydderier og stegt i ovn **35,-**
12. **PANEER PAKORAS** Krydrede hytteoststykker dyppet i en speciel dej **40,-**
- 12A. **CHICKEN PAKORA** **40,-**
- 12B. **VEGETABLE PAKORA** **28,-**

Serveres med ris PEARL SPECIALITETER

13. **TANDOORI CHICKEN** Kylling marineret i tandoori, krydret og stegt i ovn **89,-**
14. **MIXED TAWA** Kylling, lammekød og kinareje- stykker marineret med krydderier og urter **119,-**
15. **CHICKEN TAWA** Benløse kyllingestykker, marineret krydret yoghurt **90,-**
16. **LAMB TAWA** Marinerede stykker af lammekød **99,-**
17. **BEEF TAWA** Benløse stykker af kød marineret i krydret yoghurt **95,-**
18. **BERYANI** (med kylling, oksekød eller lam) tilberedt med rosiner, mandler og friske krydderier **95,-**
19. **KARAH LAMB** Lammekød tilberedt med friske krydderier **99,-**
20. **KARAH BEEF** Oksekød kogt i friske krydderier **99,-**
21. **KARAH CHICKEN** Kylling tilberedt med tomat, peberfrugt, mandler, krydderier, sauce **95,-**
22. **KING PRAWNS** Kinarejer tilberedt med friske krydderier **102,-**

Serveres med ris FISK OG SKALDYR

23. **KING PRAWNS MASALA** Kinarejer tilberedt i krydret tomat og smørsauce **98,-**
24. **SHRIMP CURRY** Rejer i karryløgssauce **79,-**
25. **SHRIMP SAAG** Rejer og spinat, tilberedt med krydderier og urter i karrysauce **89,-**

Alt er lavet af lammekølle

Serveres med ris LAM MED KARRY

26. **ROGAN JOSH** Lammekød tilberedt i tyk sauce **89,-**
- 26A. **LAMB MADRAS** Lammekød tilberedt i madras curry **89,-**
27. **BUTTER LAMB** Lammekødsstykker tilberedt i krydderier, tomat og smør **89,-**
- 27A. **BUTTER LAMB MASALA TIKKA** Lammekødsstykker tilberedt i smør med krydderier **99,-**
28. **LAMB CURRY** Lammekød i karry, husets egen opskrift **89,-**
29. **LAMB SAAG** Lammekød i karry med spinat **89,-**
30. **LAMB DO PIAZA** Lammekød i sauce af løg og karry **82,-**
31. **LAMB KOFTA CURRY** Lammekødsboller i karrysauce **79,-**
32. **LAMB KORMA** Lammekødsstykker tilberedt med krydderier og urter i flødesauce, drysset med mandler **89,-**
- 32A. **LAMB WIND ALLOO** Med super stærk sauce **89,-**

Alt er lavet af kyllingfilet

Serveres med ris KYLLING

33. **CHICKEN CURRY** Kylling tilberedt i karrysauce **79,-**
- 33A. **CHICKEN MADRAS** Kylling tilberedt i madras curry **89,-**
34. **BUTTER CHICKEN** Kylling tilberedt i krydderier, tomat og smør **89,-**
- 34A. **BUTTER CHICKEN MASALA** Kyllingestykker tilberedt i smør med krydderier **95,-**
35. **CHICKEN SAAG** Kylling i karry med spinat **85,-**
36. **CHICKEN DO PIAZA** Kokkens egen opskrift, kylling med karry og løg **85,-**
37. **CHICKEN MASALA** Kylling med krydderier, husets egen opskrift **85,-**
- 37A. **CHICKEN KORMA** Kyllingestykker tilberedt med krydderier og urter i flødesauce, drysset med mandler **85,-**
- 37B. **CHICKEN WIND ALLOO** **85,-**



bestil online
www.pearlindia.just-eat.dk