

Kære gæster

Velkommen til Jalsa Indisk Restaurant i Aalborg – et sted, hvor autentisk indisk gastronomi møder varme, nærvær og en stemningsfuld atmosfære. Restauranten er beliggende på Ved Stranden 5, st. tv., 9000 Aalborg, centralt i byen.

Hos Jalsa har vi skabt elegante og indbydende rammer, hvor både familier, venner og større selskaber kan samles om gode måltider og hyggelige stunder.

Alle vores retter tilberedes fra bunden med friske råvarer og nøje udvalgte krydderier. Med respekt for de klassiske indiske traditioner og fokus på kvalitet og finesse, stræber vi efter at give jer en ægte smagsoplevelse – serveret med omhu og kærlighed.

Den gode mad er en del af oplevelsen

For os handler et måltid om mere end smag alene. Det handler om samvær, ro og glæden ved at dele god mad – og vi håber, at hvert besøg hos Jalsa bliver en oplevelse, I har lyst til at vende tilbage til.

Menuoversigt

- 02 Appetizer & Forretter (Starters)
- 03 Sizzlers & Barbecue
- 04 Suppe (Soups)
- 04 Jalsas Udvalgte Menuer (Jalsa Menus)
- 05 Kyllinge Hovedretter (Chicken Main Course)
- 06 Lam Hovedretter (Lamb Main Course)
- 07 Vegetariske Hovedretter (Vegetarian Main Course)
- 08 Rejer Hovedretter (Prawns Main Course)
- 08 Friskbagt Naan Brød (Fresh Naan)
- 09 Biryani og Ris (Biryani & Rice)
- 09 Menu til Børn (Under 12 år)
- 10 Sidetilbehør (Sides)
- 10 Desserts
- 11 Drinks & Cocktails
- 12 Drinks & Cocktails
- 13 Vin (Wines)
- 14 Indisk Vin & Bobler & Varmedrikke
- 15 Selskaber & Catering | Allergen Information
- 16 Glutenfri & Laktosefri Retter (Gluten-Free & Lactose-Free Dishes)

JALSA
INDISKE

Appetizer & Forretter



1. Delhi Papri Chaat

68,-

Knust sprød Papri med yoghurt og chutneys
Crushed Papri with yogurt and chutneys
(Allergens: 1, 7)

2. Pani Puri

68,-

Sprøde kugler med kartoffelfyld og krydret smagsvand
Crispy shells with potato filling and tangy spice water
(Allergens: 1, 7)

3. Dahi k Sholay (Sprøde Yoghurt Ruller)

98,-

Sprøde ruller fyldt med cremet, krydret yoghurt – en unik og lækker snack
Crispy rolls filled with creamy, spiced yogurt – a unique and delicious snack
(Allergens: 1,7)

4. Papad

28,-

Sprød linseknas med myntechutney
Crispy lentil cracker with mint chutney
(Allergens: 1, 12)

5. Masala Papad

38,-

Sprød linseknas toppet med løg, tomat og krydderurter
Crispy lentil cracker topped with onion, tomato and herbs
(Allergens: 1, 12)

6. Veg Samosa

68,-

Klassisk indisk samosa med krydret kartoffelmos og ærter
Classic Indian samosa with spiced mashed potato and peas
(Allergens: 1, 5)

7. Chicken Samosa

78,-

Samosa med krydret kylling og kartoffelmos.
Samosa with spiced chicken and mashed potato
(Allergens: 1, 7)



8. Onion Bhaji

68,-

Indiske bhaji af løg i kikærtemel – sprøde og smagfulde
Indian onion bhaji in gram flour – crispy and flavourful
(Allergifri)

9. Vegetarian Spring Rolls

68,-

Sprøde forårsruller med grøntsagsfyld, serveret med chili & mayo dip.
Crispy rolls with vegetable filling, served with chili & mayo dip
(Allergens: 1,6)

10. Chicken Spring Rolls

78,-

Sprøde forårsruller fyldt med kylling, serveret med chili og mayo dip.
Spring rolls with chicken served with chili and mayo dip
(Allergens: 1, 6)

11. Veg Manchurian

98,-

Grøntsagskugler vendt i sojasauce med løg og hvidløg – populær indisk street food
Veggie balls tossed in soy sauce with onion and garlic – an indian street food favourite
(Allergens: 3)

12. Amritsari Fish

108,-

Sprød, smagfuld fisk med krydret indisk smag – en klassiker fra Punjab!
Crispy, flavorful fish with a spiced Indian touch – a Punjabi classic!
(Allergens: 1,2,3,4,7)

13. Chicken Lollipop (Chefens Specialitet)

108,-

Saftige kyllingelollipop med en sprød og krydret overflade
Juicy chicken lollipop with a crispy, spiced coating
(Allergens: 7)

14. Chicken Pakora

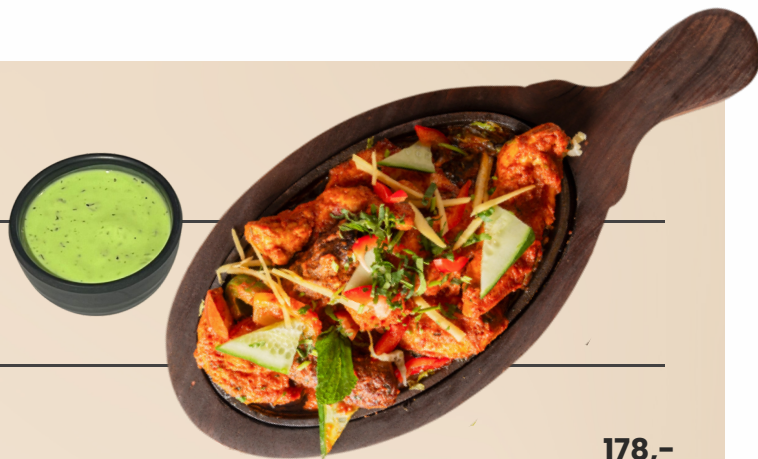
98,-

Kyllingestykker i sprød kikærtemeldej
Chicken fritters in crispy gram flour batter
(Allergens: 7, 6)

Sizzlers & Barbecue

(Serveres med Mint Chutney)

Husk At Bestille Ris eller Naan Brød



15. Jalsa Tandoori Mixed Grill

178,-

En udsøgt blanding af tandoori kylling, lam sheekh Kebab og hjemmelavet paneer – perfekt grillet
A delightful mix of tandoori chicken, lamb Sheekh kebab and homemade paneer – perfectly grilled
(Allergens: 7,8)

16. Chicken Tikka

138,-

Møre kyllingestykker marineret i yoghurt, ingefær, hvidløg og smagt til med en særlig note af bukkehorn
Boneless chicken breast cubes marinated in yogurt, ginger, garlic, and uniquely flavoured with fenugreek
(Allergens: 7)

17. Chicken Malai Tikka

138,-

Møre kyllingestykker marineret i fløde, ost og krydderier – grillet
Tender chicken marinated in cream, cheese and spices – grilled
(Allergens: 7,8)

18. Paneer Tikka

138,-

Hjemmelavet paneer marineret i krydderier og yoghurt – grillet
Homemade paneer marinated in spices and yogurt – grilled
(Allergens: 7)

19. Lamb Sheekh Kebab

148,-

Saftige og krydrede lammefarsruller, marineret i autentiske indiske krydderier og grillet til perfektion
Juicy and spiced minced lamb rolls, marinated in authentic Indian spices and grilled to perfection
(Allergens: 7)

20. Lamb Chops Platter

258,-

Møre lammechops marineret i krydderier og grillet i traditionel indisk lerovn – serveres med frisk salat, Lemon Ris og kartofler og serveres med Jalsa's signatursauce
Tender lamb chops marinated in spices and grilled in a traditional Indian clay oven – served with fresh salad, Lemon rice, and potatoes and served with Jalsa's signature sauce
(Allergens: 7)



Suppe

21. Tomato Soup

68,-

En rig og cremet tomatsuppe, tilberedt på indisk vis med aromatiske krydderier
Rich and creamy tomato soup infused with Indian spices
(Allergens: 7)

22. Chicken Soup

78,-

Aromatisk kyllinge suppe med autentiske indiske krydderier
Aromatic chicken soup infused with authentic Indian spices
(Allergens: 7)

23. Hot and sour Soup

68,-

En varm og krydret suppe med hakkede grøntsager og perfekt syrlighed – fuld af smag og varme
A hot and spicy soup with chopped vegetables and a perfect tang – full of flavor and warmth
(Allergens: 1, 6)



Jalsas Udvalgte Menuer

24. Jugalbandhi Delights (2 Personer)

498,-

Forret: Onion Bhaji
Hovedret: Butter Chicken X 1 / Paneer Butter Masala X 1 (Vegitariske) + Basmati Ris og Butter Naan X 2
Drik: Mango Lassi X 2
(Allergens: 1, 7, 8)

25. Mehfil Feast (4 Personer)

998,-

Forret: Onion Bhaji + Chicken Spring Rolls
Hovedret: Butter Chicken X 2 / Paneer Butter Masala X 2 (Vegitariske) + Basmati Ris og Mixed Naan
Drik: Mango Lassi X 4
(Allergens: 1, 7, 8)

26. Shaandar Jalsa (6 Personer)

1498,-

Forret: Jalsa Mixed Grill og Papad serveres med Mint Chutney
Hovedret: Butter Chicken X 3 / Paneer Butter Masala X 3 (Hjemmelavet indisk ost) + Basmati Ris og Mixed Naan
Drik: Mango lassi X 6
(Allergens: 1, 7, 8)



Jalsas Autentiske Kyllinge Hovedretter

(Kan serveres mild, medium stærk eller stærk)

Husk At Bestille Ris Og Naan Brød Til Din Hovedret

27. Butter Chicken 138,- (Chefens Specialitet)

Grillet kylling i cremet tomatsauce med smør – en indisk klassiker
Grilled chicken in creamy tomato sauce with butter – an Indian classic
(Allergens: 7, 8)

28. Chicken Tikka Masala 138,- (Chefens Specialitet)

Grillet kylling i cremet, grovhakket tomatsauce med krydderier
Grilled chicken in creamy, chunky tomato-based sauce with spices
(Allergens: 7)

29. Mango Chicken 138,- (Chefens Specialitet)

Mørt kylling i cremet mangosauce – sødt, krydret og lækkert
Tender chicken in creamy mango sauce – sweet, spicy, and delicious
(Allergens: 7)

30. Chicken Korma 138,-

Mørt kylling i cremet, mild krydret cashewsauce – ren luksus
Tender chicken in creamy, mildly spiced cashew sauce – pure indulgence
(Allergens: 7, 8)

31. Chicken Madras 138,-

Krydret sydindisk karry med kylling og fyldig tomatsauce
Spicy South Indian curry with chicken in a rich tomato-based sauce
(Allergens: 7)



32. Chicken Karahi 138,-

Kylling i wokstegt karry med grøntsager og varme krydderier
Chicken in stir-fried curry with vegetables and warming spices
(Allergens: 7)

33. Chicken Vindaloo 138,-

Stærk karry med kylling og stegte kartofler
Spicy and bold curry with chicken and fried potatoes
(Allergener: 5,7)

34. Chef's Special Chicken Bhunna 138,-

Mellemstærk semi-tørret kylling tilberedt med peberfrugt og løg
Medium-spiced semi dry chicken prepared with bell pepper and onions
(Allergener: 5,7)

35. Chili Chicken 138,-

Stegte kyllingestykker vendt i stærk og smagfuld sauce
Fried chicken tossed in a bold and spicy sauce
(Allergener: 1,6)

Jalsas Autentiske Lam Hovedretter

(Kan serveres mild, medium stærk eller stærk)

Husk At Bestille Ris Og Naan Brød Til Din Hovedret

36. Lam Butter

148,-

Mørt lam i cremet tomatsauce med smør – fyldig og uimodståelig
Tender lamb in creamy tomato sauce with butter – rich and irresistible
(Allergens: 7)

37. Rara Lam (Chefens Specialitet)

168,-

Saftig lam langsomt tilberedt, krydret sauce med intens dybde og smag-en kongelig specialitet.
Juicy lamb slow-cooked in an exquisite, spiced sauce with deep, rich flavours—a royal speciality.
(Allergens: 7)

38. Lam Tikka Masala

148,-

Grillet lam i cremet, grovhakket tomatsauce med krydderier
Grilled lamb in creamy, chunky tomato-based sauce with spices
(Allergens: 7)

39. Lam Rogan Josh (Chefens Specialitet)

158,-

Saftigt lam i krydret tomatsauce – en berømt klassiker fra indisk køkken
Juicy lamb in spiced tomato sauce – a renowned Indian classic
(Allergens: 7)

40. Saag Gosht

148,-

Lam langsomt tilberedt med brunet løg, tomat, ingefær og grønne chilier.
Lamb simmered with browned onion, tomato, ginger and green chilies
(Allergens: 7, 8)



41. Lam Korma

148,-

Mørt lam i cremet, mildt krydret sauce – en kongelig indisk klassiker
Succulent lamb in a creamy, mildly spiced sauce – a royal Indian classic
(Allergens: 7, 8)

42. Lam Madras

148,-

Saftigt lam i smagfuld, aromatisk karrysauce – en sydindisk favorit
Juicy lamb in flavorful, aromatic curry sauce – a South Indian favorite
(Allergens: 7)

43. Lam Karahi

148,-

Lam i wokstegt karry med grøntsager og varme krydderier
Lamb in stir-fried curry with vegetables and warming spices
(Allergens: 7)

44. Lamb Vindaloo

148,-

Stærk karry med lam og stegte kartofler
Juicy lamb cooked in tomato-based gravy with extra spicy sauce
(Allergens: 5,7)

45. Lamb Jalfrezi

148,-

Lam i krydret karry med stegte grøntsager og peberfrugt
Lamb in spiced curry with sautéed vegetables and bell peppers
(Allergens: 7,)



Jalsas Autentiske Vegetariske Retter

(Kan serveres mild, medium stærk eller stærk)

Husk At Bestille Ris Og Naan Brød Til Din Hovedret

46. Paneer Butter Masala 128,-

Frisklavet indisk paneer i cremet tomatsauce med smør – en autentisk klassiker

Freshly homemade Indian paneer in creamy tomato sauce with butter – an authentic classic

(Allergens: 7, 8)

47. Shahi Paneer 128,-

Cremet nordindisk ret med hjemmelavet paneer i en mild, aromatisk tomat-flødesauce

Creamy North Indian dish with homemade paneer in a mild, aromatic tomato cream sauce

(Allergenes: 7,8)

48. Paneer Tikka Masala 128,-

Frisklavet indisk paneer, grillet og simret i krydret, cremet tomatsauce

Freshly homemade Indian paneer, grilled & simmered in spiced, creamy tomato sauce

(Allergens: 7)

49. Palak (Spinat) Paneer 128,-

Frisklavet indisk paneer i cremet, krydret spinatsauce – sundt og smagfuldt

Freshly homemade Indian paneer in creamy, spiced spinach sauce – healthy and flavorful

(Allergens: 7)

50. Paneer Karahi 128,-

Frisklavet indisk paneer i krydret tomatsauce med peber og urter – fyldig og autentisk

Freshly homemade Indian paneer in spiced tomato sauce with peppers and herbs

(Allergens: 7)



51. Aloo Gobi Matar 128,-

Kartofler, blomkål og ærter i krydret karrysauce – en autentisk indisk favorit.

Potatoes, cauliflower, and peas in a spiced curry sauce – an authentic Indian favorite!

(Allergenes: 5)

52. Bombay Jeera Aloo 128,-

Kartofler stegt med aromatiske krydderier – enkel, autentisk og fuld af smag

Potatoes sautéed with aromatic spices – simple, authentic, and full of flavor

(Allergenes: 7)

53. Mixed Veg Kolhapuri 138,-

Friske grøntsager i krydret, fyldig Kolhapuri-sauce – en smagfuld specialitet

Fresh vegetables in spiced, rich Kolhapuri sauce – a flavorful specialty

(Allergenes: 7,8)

54. Old Delhi Chana Masala 128,-

Traditionel Kikærter i krydret, aromatisk tomatsauce – en nordindisk klassiker

Traditional Chickpeas in spiced, aromatic tomato sauce – a North Indian classic

(Allergenes: 5)

55. Dal Tadka 128,-

Proteinrige linser med krydret, smørstegte urter – sund, varmende og smagfuld.

Protein-rich lentils with spiced, butter-tempered herbs – healthy, comforting, and flavorful

(Allergenes: 7)

56. Dal Makhani (Chefens Specialitet) 128,-

Langtidstilberedte sorte linser i cremet, smørfyldt sauce

Slow-cooked black lentils in a rich, buttery sauce

(Allergenes: 7)

Jalsas Autentiske Rejer Hovedretter

(Kan serveres mild, medium stærk eller stærk)

Husk At Bestille Ris Og Naan Brød Til Din Hovedret

57. Bombay Prawn Curry (Chefens Specialitet) Rejer i fyldig karry med smag af kysten og Bombay's krydderier <i>Prawns in rich curry infused with coastal flavour and Bombay spices</i> (Allergener: 1,2,5,7)	168,-	59. Rejer Korma Vannamei-rejer i cremet, mildt krydret sauce med aromatiske krydderier <i>Vannamei prawns in a creamy, mildly spiced sauce with aromatic spices</i> (Allergener: 2, 7, 8)	168,-
58. Rejer Butter Vannamei-rejer i cremet tomat sauce med smør og aromatiske krydderier – en luksuriøs indisk klassiker <i>Vannamei prawns in creamy tomato sauce with butter and aromatic spices – a luxurious Indian classic</i> (Allergener: 2, 7, 8)	168,-	60. Rejer Chili Gravy Vannamei-rejer i krydret chilisauce med peber og urter – stærk og smagfuld <i>Vannamei prawns in spiced chili sauce with peppers and herbs – bold and flavorful</i> (Allergener: 2, 6)	168,-

Friskbagt Naan Brød (Frå Indisk Tandoor Ovn)

61. Naan Luftigt, hævet brød, bagt i Tandoor <i>Leavened bread baked in Tandoor</i> (Allergener: 1)	33,-	65. Kashmiri Naan Sød naan fyldt med nødder og en aromatisk smag <i>Sweet naan filled with nuts and aromatic flavour</i> (Allergener: 1, 5, 7)	48,-
62. Butter Naan Naan smurt med smeltet smør – et perfekt valg <i>Naan with butter – a perfect choice</i> (Allergener: 1, 7, 11)	38,-	66. Keema Naan Naan fyldt med krydret hakket lammekød <i>Naan stuffed with spiced minced lamb</i> (Allergener: 1)	48,-
63. Garlic Naan (Populær) Blød naan med fyld af frisk hvidløg <i>Soft naan stuffed with fresh garlic</i> (Allergener: 1, 7)	38,-	67. Tandoori Roti Roti af fuldkornsmel, bagt i traditionel tandoor <i>Whole grain roti baked in traditional tandoor</i> (Allergener: 10)	38,-
64. Cheese Garlic Naan (Populær) Blød naan med fyld af smeltet ost og hvidløg <i>Soft naan stuffed with melted cheese and garlic</i> (Allergener: 1, 7)	48,-	68. Lacha Paratha Flagerig og smørblød paratha med sprød overflade <i>Layered and buttery paratha with a crispy finish</i> (Allergener: 1, 7)	38,-
		69. Aloo Kulcha Naan fyldt med krydret kartoffelmos og friske krydderurter <i>Naan stuffed with spiced mashed potatoes and fresh herbs</i> (Allergener: 1,7)	48,-

Biryani og Ris

70. Hyderabad Chicken Biryani 148,-

Aldret basmatiris, Langsomt tilberedt, saftig kylling uden ben
Aged basmati rice, cooked dum style, boneless chicken
(Allergens: 5, 7)

71. Gosht Dum Biryani 158,-

Aldret basmatiris, Langsomt tilberedt, mørt lam uden ben
Aged basmati rice, cooked dum style, boneless baby lamb
(Allergens: 5, 7)

72. Vegetarisk Biryani 138,-

Saffran-duftende basmatiris fyldt med friske grøntsager og nødder
Saffron-flavoured basmati rice filled with fresh vegetables and nuts
(Allergens: 5, 7)

73. Prawn Biryani 168,-

Duftende basmatiris lagdelt med krydrede vannamei-rejer
Fragrant basmati rice layered with spiced vannamei prawns
(Allergens: 2, 7)



74. Ris 18,-

Fluffy, dampet basmatiris, der fuldender din autentiske indiske oplevelse
Fluffy, steamed basmati rice, the perfect companion to your authentic Indian meal
(Allergifri)

75. Jeera Rice 38,-

Aromatisk basmatiris med ristet spidskommen, der tilføjer en delikat krydret smag
Aromatic basmati rice infused with roasted cumin, adding a delicate spicy flavor
(Allergens: 7)

Menu til Børn (Under 12 år)

76. Chicken Tikka Masala Naanchos 88,-

Naanbidder med mild kylling i cremet tikka masala
Naan bites with mild chicken in creamy tikka masala
(Allergens: 1, 7)

77. Butter Chicken Naanchos 88,-

Sprøde naanbites med cremet Butter Chicken sauce.
Crispy naan bites with creamy Butter Chicken sauce.
(Allergens: 1, 7)

78. Paneer Masala Naanchos 88,-

Naanbidder med paneer i mild cremet sauce
Naan bites with paneer in mild creamy sauce
(Allergens: 1, 7)

79. Pommes Frites 48,-

Gylde og sprøde fritter
Golden and crispy fries
(Allergifri)

80. Chicken Nuggets & Pommes Frites 68,-

Kyllinge nuggets med med pommes frites
Chicken nuggets with fries
(Allergens: 1, 6, 7)



Sidetilbehør

81. Cucumber Raita

Forfriskende yoghurt med agurk
Refreshing yogurt with cucumber
(Allergens: 7)

38,-

82. Indisk Løgsalat

Frisk løgsalat med yoghurt-dressing og granatæblekerner
Fresh onion salad with yoghurt dressing and pomegranate seeds
(Allergens: 7)

48,-

83. Mixed Salad

Frisk, farverig salat med indisk twist
Fresh, colourful salad with an Indian twist
(Allergens: 7)

58,-

84. Blandede Pickles

En krydret blanding af syltede grøntsager, perfekt som tilbehør
A tangy mix of pickled vegetables, perfect as a side
(Allergens: 10)

18,-



85. Frisk Grøn Chili

Frisk grøn chili for dem, der elsker ekstra varme
Fresh green chili for those who love extra heat
(Allergifri)

12,-

86. Chutney (Mango / Mynte / Imli)

Sødt med mango, frisk med mynte eller syrligt med tamarind
Sweet mango, refreshing mint or tangy tamarind
(Allergens: 7 i Mynte Chutney)

18,-



Desserts

87. Kulfi

Nyd den cremede rigdom af Kulfi, Indiens traditionelle is, tilsat aromatisk kardemomme og et strejf af safran – ren forkælelse i hver bid
Indulge in the creamy richness of Kulfi, India's traditional ice cream, infused with aromatic cardamom and a hint of saffron – pure delight in every bite
(Allergens: 7, 8)

58,-



88. Orange Mousse

Let og cremet appelsinmousse med en frisk citrusnote – sød afslutning på måltidet
Light and creamy orange mousse with a fresh citrus touch – a sweet end to your meal
(Allergens: 3, 7)

58,-

89. Chocolate Mousse

Fløjlsblød mousse med rig chokoladesmag – en himmelsk afslutning på måltidet
Velvety mousse with rich chocolate flavor – a heavenly end to your meal
(Allergens: 3, 7)

58,-

90. Gulab Jamun med Is

Bløde, sirupsdråpede søde kugler serveret kolde med cremet vaniljeis
Soft syrup-soaked Indian sweets served cold with creamy vanilla ice cream
(Allergens: 7, 8)

38,-

Drinks & Cocktails

SODAVÅND	33 cl / 50cl
91. Pepsi	45,- / 58,-
92. Pepsi Max	55,- / 68,-
93. Faxe Kondi (0 kalorier)	45,- / 58,-
94. Mirinda Orange	45,- / 58,-
95. Mirinda Lemon	45,- / 58,-

VÅND	
96. En Flaske Vand	28,-
97. Kildevand	38,-
98. Danskvand	45,-
99. Danskvand med Citrus	48,-

Eksotiske Drikkevarer (40 cl) | 58,-

- **100. Mango Lassi**
(Sød og forfriskende yoghurt-drik – elsket i hele Indien)
- **101. Strawberry Lassi**
(Frisk yoghurt-drik med smag af jordbær – en favorit hos børn og voksne)
- **102. Masala Lassi (NYHED)**
(Krydret og saltet yoghurt-drik)
- **103. Mango Juice**
- **104. Guava Juice**
- **105. Orange Juice**
- **106. Apple Juice**



Fra Fad (Draft Beer)	33 cl / 50cl
107. Kingfisher 4,2% (Indisk Øl)	58,- / 78,-
108. Royal Classic 4,6 %	58,- / 78,-
109. Royal Pilsner 4,6 %	58,- / 78,-
110. Bombay IPA 6,5 %	48,- / 68,-
111. Heineken 4,6 %	48,- / 68,-
112. Royal Blanche 4,6 %	48,- / 68,-

Flaske Øl (33 cl) | 58,-

- 113. Bombay Bicycle IPA 4,4% (Indisk Øl)
- 114. Crabbies Raspberry Ginger Beer 4%
- 115. Somersby Apple 4,5%

Alkoholfri Øl (33 cl) | 58,-

- 116. Kingfisher (Indisk Øl)
- 117. Heineken



Cocktails 5 cl



118. Gin & Tonic

Frisk og elegant med noter af enebær, citrus og tonic. En drink, der altid leverer

85,-

119. Jalsa Hyldeblomst Spritz

Elegant cocktail med eksklusiv **St-Germain** likør og tonic – florlet og forfriskende

95,-

120. Strawberry Daiquiri

Frugtig og sød cocktail med jordbær, et hint af lime og en frisk syrlighed. Perfekt smooth og lækker mundfølelse

85,-

121. Mango Smash

En forfriskende Gin & Mango cocktail med en perfekt balance af sødme og syrlige citrusnoter. Moden mango møder ginens enebærtøner, der giver en eksotisk smagsoplevelse

85,-

122. Mojito

En frisk klassiker med rom, mynte, lime og et strejf af sødme – afsluttet med blid brus. Perfekt til at slukke tørsten

85,-

123. Passionfruit Martini

Frugtagtig og eksotisk med passionsfrugt og appelsin – en tropisk klassiker med vodka

85,-

124. Mumbai Melon

Sød og saftig vandmelon møder et strejf af lime og mynte – en forfriskende smag af Mumbai

95,-

125. Peach on the Beach

En lækker cocktail med fersken og appelsin, der smelter sammen med den indiske atmosfære


85,-

Vin

HVIDVIN

- 126. Pinot Grigio Trentino DOC**  (Flaske / Glas) **285,- 65,-**
Italiensk elegance i et glas – tør og frisk med hints af pære og grønne æbler, perfekt til retter fra vores restaurant
- 127. Riesling J.R. Feinherb**  (Flaske / Glas - Vores bedste anbefaling) **325,- 75,-**
En halvtør Riesling fra Tyskland med noter af fersken og lime – balancerer smukt de krydrede smage i det indiske køkken
- 128. Chardonnay Barricato 40 Trentino DOC**  **335,-**
Fyldig og elegant Chardonnay fra Italien med noter af vanilje, moden frugt og et strejf af eg fra fadlagring.
- 129. Savigny-Les-Beaune Village Blanc, Vieilles Vignes**  (Eksklusiv) **595,-**
Elegant og tør Bourgogne-hvidvin med noter af citrus, grønne æbler og mineralisk friskhed

ROSÉVIN

- 130. Arrogant Frog Rosé**  (Flaske / Glas) **275,- 75,-**
Fransk Frisk og frugtig rosé med noter af røde bær og citrus. Perfekt ledsager til let krydrede retter eller tandoori-grillet kød

RØDVIN

- 131. Côtes du Rhône, Villa des Grès**  (Flaske / Glas) **295,- 65,-**
Klassisk fransk rødvin med noter af peber og røde bær – ideel til grill-inspirerede og røget smage fra det indiske køkken
- 132. Matané Primitivo Puglia DOC**  (Flaske / Glas) **325,- 75,-**
En frugtig og krydret rødvin fra Italien, der harmonerer smukt med fyldige og intense indiske retter
- 133. Valpolicella Ripasso, Acinatico**  (Vores bedste anbefaling) **335,-**
Elegant og fyldig rødvin fra Italien med noter af kirsebær, mørke bær og et strejf af krydderi – la-gret på egetræ
- 134. Domaine Sorine, Santenay Vieilles Vignes**  (Eksklusive) **595,-**
Fyldig rød Bourgogne (Pinot Noir) med aroma af kirsebær, røde bær og et hint af krydderier – elegant og kompleks

Vin fra Solrige Vingårde i Indien (NYHED)

HVIDVIN

135. Sula Sauvignon Blanc 🇮🇳 (Flaske / Glas)

Frisk og sprød med smag af grønne æbler, guava og et hint af grøn peber

395,- 75,-

136. Sula Chenin Blanc 🇮🇳 (Flaske / Glas)

Halvtør med moden tropisk frugt og et strejf af honning – silkeblød og aromatisk

395,- 75,-

RØDVIN



137. Sula Dindori Reserve Shiraz 🇮🇳 (Flaske / Glas)

Fyldig og krydret med mørke bær og noter af vanilje og eg – perfekt til lam og grill

475,- 95,-

138. Sula Zinfandel 🇮🇳 (Flaske / Glas)

Blød og rund med frugtig karakter og let krydret finish – en elegant ledsager til krydret mad.

445,- 85,-

BOBLER

139. Doyard-Mahé Champagne Vertus Premier Cru Empreinte 🇫🇷

Elegant Blanc de Blancs fra Vertus – frisk citrus, hvide frugter og en mineralsk finesse

695,-

Varmedrikke

140. Cappuccino	58,-	145. Irish Coffee	78,-
141. Café Latte	58,-	146. Varm Kakao	58,-
142. Espresso / Americano	38,- 48,-	147. Speciel Indisk Chai	48,-
143. French Coffee	78,-		
144. Sort Kaffe	38,-		



Selskaber & Catering

Oplev den ægte smag af Indien i selskab med dem, du holder af, hos Jalsa Authentic Indian Restaurant, eller lad os bringe vores delikatesser til din begivenhed. Vi skræddersyr en unik menu, der passer til dine ønsker, og sørger for en stemningsfuld atmosfære. Kontakt os nu for at skabe en uforglemmelig madoplevelse for dig og dine gæster.

Selskaber

Fejr din næste store begivenhed hos Jalsa og forkæl dine gæster med autentisk indisk mad i hyggelige og charmerende omgivelser. Uanset om det er en fødselsdag, bryllup, julefrokost, konfirmation eller en anden festlig anledning, så er Jalsa stedet, hvor smag og stemning går hånd i hånd. Vi tilbyder en varm og imødekommende service, der sikrer, at din aften bliver helt speciel. Kontakt os for at høre om mulighederne, eller kom forbi og oplev atmosfæren i vores restaurant.

Catering

Skal du holde fest og ønsker at give dine gæster en unik indisk smagsoplevelse? Lad os stå for maden, så du kan slappe af og nyde din dag. Vi skræddersyr en menu, der passer til dine ønsker og sikrer, at dine gæster får en uforglemmelig madoplevelse. Maden leveres frisk og klar til servering, direkte til døren efter aftale. Kontakt os for mere information, eller kom forbi til en snak om, hvordan vi kan gøre din fest endnu mere mindeværdig.

Allergen Information

Denne menu indeholder ingredienser, der kan være potentielle allergener og udgøre en risiko for personer med fødevarerallergi. Her er en liste over allergener, hver identificeret med et tilsvarende nummer, som er brugt gennem hele menuen:

This menu contains ingredients that could be potential allergens and may present a risk for individuals with food allergies. Below is a list of allergens, each identified by a corresponding number, which are used throughout the menu:

1

Glutenholdige kornprodukter
Cereals containing gluten

6

Sojabønner
Soya beans

11

Sesamfrø
Sesame seeds

2

Skaldyr
Shellfish

7

Mælk og produkter deraf
Milk and products thereof

12

Svovldioxid og sulfitter
Sulfur dioxide and sulphites

3

Æg
Eggs

8

Nødder
Nuts

13

Lupin
Sundial lupine

4

Fisk
Fish

9

Selleri
Celeriac

14

Bløddyr
Molluscs

5

Jordnødder (Peanuts)
Groundnuts (Peanuts)

10

Sennep
Mustard

Glutenfri • Laktosefri

Smagfulde valg til særlige behov

(GF = Glutenfri LF = Laktosefri)

(Spørg personalet ved allergier – vi hjælper gerne)

Forretter

- Papad / Masala Papad (GF, LF) (4,5)
 - Onion Bhaji (GF, LF) (8)
 - Chicken Pakora (GF) (14)
 - Amritsari Fish (GF, LF) (12)
 - Tomat Suppe (GF) (21)
-

Hovedretter

- Butter Chicken (GF) (27)
 - Dal Makhani (GF) 🥕 (56)
 - Shahi Paneer (GF) 🥕 (47)
 - Palak Paneer (GF) 🥕 (49)
 - Chana Masala (GF, LF) 🥕 (54)
 - Jeera Aloo (GF, LF) 🥕 (52)
 - Dal Tadka (GF, LF) (55) 🥕
 - Chicken Vindaloo (GF, LF) (33)
 - Chicken Karahi (GF, LF) (32)
 - Lamb Rogan Josh (GF, LF) (39)
 - Lamb Jalfrezi (GF, LF) (45)
 - Bombay Viking Prawn Curry (GF, LF) (57)
-

Risretter / Rice Dishes

- Rice (GF, LF) (74)
 - Chicken Biryani (GF, LF) (70)
 - Lamb Biryani (GF, LF) (71)
 - Veg Biryani (GF, LF) (72)
 - Prawn Biryani (GF, LF) (73)
-

Tilbehør / Sides 🥕

- Cucumber Raita (GF) (81)
 - Løgssalat (GF) (82)
 - Mixed Salad (GF, LF) (83)
 - Mango Chutney (GF, LF) (86)
 - Tamarind Chutney (GF, LF) (86)
 - Mint Chutney (GF) (86)
-

Alle vores naanbrød indeholder gluten. Spørg os gerne om ris- eller glutenfri alternativer
All our naan breads contain gluten. Please ask us about rice or gluten-free alternatives