



## Forretter

serveres med mint sauce

1. Pappadoms (3 stk.) Kr. 15,-  
Store sprøde indiske chips af linsemel.
2. Vegetar Samosa (2 stk.) Kr. 29,-  
Lækker hjemmelavet grøntsagsfyld, krydret i filodej, stegt i olie.
3. Vegetar Pakora (6 stk.) Kr. 29,-  
Sprød hjemmelavet kikærte dej fyldt med friske grøntsager, stegt i olie.
4. Prawn Pakora (8 stk.) Kr. 54,-  
Sprød hjemmelavet kikærte dej fyldt med rejer, stegt i olie.
5. Paneer Pakora (6 stk.) Kr. 39,-  
Sprød hjemmelavet kikærte dej fyldt med ost, stegt i olie.



## Børneretter

serveres med ris

- 7.1. Baby Butter Chicken Kr. 59,-  
Marineret kylling tilberedt i mild masala med smør, fløde, mandler, rosiner og friske krydderurter.
- 7.2. Baby Chicken Curry Kr. 59,-  
Kylling tilberedt i indisk karry og mild masala
- 7.3. Baby Fish Curry Kr. 79,-  
Laks tilberedt i indisk karry og mild masala



## Hovedretter

serveres med ris

- ### Kylling
8. Chicken Curry Kr. 89,-  
Kylling tilberedt i indisk karry og masala.
  9. Butter Chicken Kr. 89,-  
Grillet kylling tilberedt i mild masala med smør, fløde, mandler, rosiner, pistacienødder, cashewnødder og friske krydderurter.
  10. Ginger Chicken Kr. 89,-  
Kylling tilberedt i frisk ingefær og masala.

11. Chicken Spinat Kr. 89,-  
Kylling tilberedt i spinat, indisk karry og masala.
12. Chicken Channa Kr. 89,-  
Kylling tilberedt i kikærter, indisk karry og masala.
13. Chicken Qorma Kr. 89,-  
Kylling tilberedt i masala, kokos, paprika og indisk karry.
14. Chicken Garlic Kr. 89,-  
Kylling tilberedt i frisk hvidløg og masala.
15. Chicken Vrindallo Kr. 89,-  
Kylling tilberedt i stærk sauce og masala.

## Lammekød

18. Lamb Curry Kr. 99,-  
Lam tilberedt i indisk karry og masala.
19. Butter Lamb Kr. 99,-  
Marineret lam tilberedt i mild masala med smør, fløde, mandler, rosiner, pistacienødder, cashewnødder og friske krydderurter.
20. Ginger Lamb Kr. 99,-  
Lam tilberedt i frisk ingefær og masala.
21. Lamb Spinat Kr. 99,-  
Lam tilberedt i spinat, indisk karry og masala.
22. Lamb Channa Kr. 99,-  
Lam tilberedt i kikærter, indisk karry og masala.
23. Lamb Qorma Kr. 99,-  
Lam tilberedt i masala, kokos, paprika og indisk karry.
24. Lamb Garlic Kr. 99,-  
Lam tilberedt i frisk hvidløg og masala.
25. Lamb Vrindallo Kr. 99,-  
Lam tilberedt i stærk sauce og masala.

## Oksekød

28. Beef Curry Kr. 94,-  
Oksekød tilberedt i indisk karry og masala.
29. Butter Beaf Kr. 94,-  
Marineret oksekød tilberedt i mild masala med smør, fløde, mandler, rosiner, pistacienødder, cashewnødder og friske krydderurter.
30. Ginger Beef Kr. 94,-  
Oksekød tilberedt i frisk ingefær og masala.
31. Beef Spinat Kr. 94,-  
Oksekød tilberedt i spinat, indisk karry og masala.
32. Beef Channa Kr. 94,-  
Oksekød tilberedt i kikærter, indisk karry og masala.

33. Beef Qorma Kr. 94,-  
Oksekød tilberedt i masala, kokos, paprika og indisk karry.
34. Beef Garlic Kr. 94,-  
Oksekød tilberedt i frisk hvidløg og masala.
35. Beef Vrindallo Kr. 94,-  
Oksekød tilberedt i stærk sauce og masala.

## Fisk

38. Fish Curry Kr. 114,-  
Torskefilet uden skind og ben tilberedt i indisk karry og masala.
39. King Prawn Masala Kr. 114,-  
Kæmperejer tilberedt i tomat sauce og masala.
40. Laks curry Kr. 114,-  
Laks tilberedt i indisk karry og masala.



## Vegetar

43. Channa Masala Kr. 89,-  
Kikærter tilberedt i cremet karry og masala.
44. Aaloo Channa Kr. 89,-  
Kartofler og kikærter tilberedt i cremet karry og masala.
45. Tandoori Aubergine Kr. 89,-  
Grillstegt farverig aubergine tilberedt i tomat, løg og masala.
46. Palak Paneer (Ost i spinat) Kr. 89,-  
Hjemmelavet hytteost tilberedt i spinat, indisk karry og masala.
47. Matar Paneer (Ost i ærter) Kr. 89,-  
Hjemmelavet hytteost tilberedt i ærter, indisk karry og masala.
48. Mix Vegetable Kr. 89,-  
Friske grønsager tilberedt i tomat, løg og masala.
49. Daal Curry (Linser) Kr. 89,-  
Linser tilberedt i indisk karry, frisk ingefær og masala.

## Begum's Special

51. Chicken Karahi Kr. 114,-  
Marineret kylling tilberedt i wok med masala, korianderblade, peberfrugt og gurkemeje
52. Lamb Karahi Kr. 114,-  
Marineret lamb tilberedt i wok med masala, korianderblade, peberfrugt og gurkemeje.



53. Beef Karahi Kr. 114,-  
Marineret oksekød tilberedt i wok med masala, korianderblade, peberfrugt og gurkemeje.

54. Prawn Karahi Kr. 114,-  
Marineret tigerrejer tilberedt i wok med masala, korianderblade, peberfrugt og gurkemeje.

55. Chicken Tikka Masala Kr. 114,-  
Grillet kylling wok i masala, tomat sauce, korianderblade, peberfrugt og gurkemeje

56. Kofta Spinat Kr. 114,-  
Krydrede kødboller af hakket oksekød tilberedt i spinat, indisk karry, masala og krydderurter.

57. Kofta Curry Kr. 114,-  
Krydrede kødboller af hakket oksekød tilberedt i indisk karry, masala og friske krydderurter.



## Risretter

61. Chicken Biryani Kr. 89,-  
Festlig gryderet krydret med korianderblade, marineret kylling og spidskommen.
62. Lamb Biryani Kr. 99,-  
Festlig gryderet krydret med korianderblade, lam og spidskommen.
63. Prawn Biryani Kr. 99,-  
Festlig gryderet krydret med korianderblade, rejer og spidskommen.
64. Beef Biryani Kr. 94,-  
Festlig gryderet krydret med korianderblade, oksekød og spidskommen.
65. Vegetable Biryani Kr. 89,-  
Festlig gryderet krydret med korianderblade, grøntsager og spidskommen.



## Tilbehør

70. Naan (Friskbagt Brød) Kr. 15,-  
Naanbrød bagt i tandoori-ovn.
71. Garlic Naan (Friskbagt) Kr. 18,-  
Naanbrød med frisk hvidløg bagt i tandoori-ovn.
73. Raita Kr. 15,-  
Forfriskende kold youghurt-raita lavet af grøntsager.
74. Mint Sauce/Chutney Kr. 10,-  
Hjemmelavet chutney af salt, mint og youghurt.
75. Sweet Chilli Sauce/Chutney Kr. 15,-  
Sur-sød chilli sauce med løg og friske korianderblade.
76. Mango Chutney Kr. 10,-  
Hjemmelavet mango chutney.

## Drikkevarer

77. Mango Lassi 0,4 l.	Kr. 35,-
Frisk hjemmelavet indisk yoghurtdrik med frisk mango.	
78. Sodavand 0,3 l.	Kr. 20,-
Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi, Faxe Kondi Free, Nikoline Appelsin, Egekildevand med Brus, eller Egekilde Citrus med Brus.	

79. Sodavand 1,5 l.	Kr. 40,-
Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi, Faxe Kondi Free, Mirinda Appelsin, Mirinda Lemon, Egekilde vand med Brus, eller Egekilde Citrus med Brus.	

80. Juice 0,3 l.	Kr. 20,-
Guava, Mango eller Tropical.	

**Køb som Menu:**  
1 ret med ris,  
+ naan/garlic naan,  
+ 0,3 l. sodavand  
for ekstra 20,-  
eller

**Køb som Stor Menu:**  
2 retter med ris,  
+ 2 naan/garlic naan,  
+ 1,5 l. sodavand  
for ekstra 40,-

## Udbringning:

0 - 6 km: 35,-  
6,1 - 12 km: 45,-  
Over 12 km: efter aftale

Begums Indisk Restaurant & Take Away

Hjallesevej 94, 5230 Odense M

Facebook: Begums Indisk Restaurant

Åbningstider: Alle dage 16 - 21

Vi modtager betalingskort ved levering efter aftale!

Begums Indisk Restaurant & Take Away

Hjallesevej 94, 5230 Odense M

Facebook: Begums Indisk Restaurant

Åbningstider: Alle dage 16 - 21

## Selskabs Menuer

91. Menu 1	Kr. 109,-
Forret: Poppadoms. Hovedretter: 2 valgfrie hovedretter med ris, mintsae og raita.	
92. Menu 2	Kr. 139,-
Forret: Valgfri forret. Hovedretter: 3 valgfrie hovedretter med ris, mintsae og raita.	
93. Menu 3	Kr. 169,-
Forret: Valgfri forret. Hovedretter: 4 valgfrie hovedretter med ris, mintsae, raita. Brød: Naanbrød eller Garlic Naanbrød <small>(Min 10 personer)</small>	

## Åbningstider:

Alle dage 16 - 21

**63 40 70 70**

Vi bruger kun friske råvarer i vores åbne køkken,  
hvor du altid er velkommen til at kigge med

Menu kort  
(Pr. 01. Jan. 2020)

# Begum's

Indisk Restaurant & Take Away

Få en indisk madoplevelse udover det  
sædvanlige med aromatiske dufte og smage  
fra det pragtfulde indiske køkken.

## Åbningstider:

Alle dage 16 - 21

**63 40 70 70**

Vi bruger kun friske råvarer i vores åbne køkken,  
hvor du altid er velkommen til at kigge med

**63 40 70 70**

[www.begums.dk](http://www.begums.dk)

Begums Indisk Restaurant & Take Away

Hjallesevej 94, 5230 Odense M

Vi leverer til selskaber  
og erhvervkunder  
Ring 63 40 70 70  
for mere information!



Take away  
retter  
Fra Kr.  
79,-