



Triple A

Indian Kitchen

Authentic Indian Flavours, Freshly Prepared with Passion

www.tripleaindiankitchen.dk





Triple A

Indian Kitchen

CHICKEN

01. Chicken Curry

129 Kr

DK Mørt kyllingekød tilberedt i en aromatisk indisk karrysauce med løg, tomater og traditionelle krydderier.
GB Tender chicken cooked in an aromatic Indian curry sauce with onions, tomatoes and traditional spices.

02. Chicken with Vegetables

129 Kr

DK Mørt kyllingekød tilberedt med friske grøntsager, løg, tomater og aromatiske indiske krydderier.
GB Tender chicken cooked with fresh vegetables, onions, tomatoes and aromatic spices.

03. Chicken Korma

139 Kr

DK Mørt kyllingekød i en cremet sauce med cashewnødder, mandler og milde indiske krydderier.
GB Tender chicken in a creamy sauce with cashews, almonds and mild Indian spices.

04. Chicken Tikka Masala

139 Kr

DK Marineret og grillet kylling tilberedt i en fyldig masalasauce med tomater, løg og aromatiske krydderier.
GB Marinated and grilled chicken cooked in a rich masala sauce with tomatoes, onions and aromatic spices.

05. Butter Chicken

139 Kr

DK Grillet kylling i en cremet tomat- og smørsauce med milde indiske krydderier.
GB Grilled chicken in a creamy tomato and butter sauce with mild Indian spices.

06. Chicken Madras

139 Kr

DK Kylling tilberedt i en krydret sauce med kokos og aromatiske krydderier inspireret af det sydindiske køkken.
GB Chicken cooked in a spicy coconut sauce with aromatic spices inspired by South Indian cuisine.

07. Chicken in Spiced Yoghurt Sauce

139 Kr

DK Mørt kyllingekød tilberedt i en cremet, krydret yoghurtssauce med ingefær, hvidløg og indiske krydderier.
GB Tender chicken cooked in a creamy, spiced yoghurt sauce with ginger, garlic and Indian spices.

08. Chicken Chettinadu

139 Kr

DK Kylling tilberedt med ristede krydderier, løg, ingefær og hvidløg efter sydindisk tradition.
GB Chicken prepared with roasted spices, onions, ginger and garlic in a South Indian style.

LAMB

09. Lamb Curry

149 Kr

DK Mørt lammekød tilberedt i en klassisk indisk karrysauce med aromatiske krydderier.
GB Tender lamb cooked in a classic Indian curry sauce with aromatic spices.

*Spørg venligst personalet for information om allergener.

*Please ask our staff for information about allergens.



Triple A

Indian Kitchen

Lamb

10. Lamb with Vegetables

149 Kr

DK Mørt lammekød med friske grøntsager i en aromatisk karrysauce.

GB Tender lamb with fresh vegetables in an aromatic curry sauce.

11. Lamb Korma

159 Kr

DK Mørt lammekød i en cremet sauce med cashewnødder, mandler og milde krydderier.

GB Tender lamb in a creamy sauce with cashews, almonds and mild spices.

12. Lamb Butter Masala

159 Kr

DK Mørt lammekød i en cremet tomat- og smørsauce med aromatiske indiske krydderier.

GB Tender lamb in a creamy tomato and butter sauce with aromatic Indian spices.

13. Lamb Chukka

159 Kr

DK Saftigt lammekød tilberedt med løg, ingefær, hvidløg og en kraftig blanding af sydindiske krydderier.

GB Succulent lamb cooked with onions, ginger, garlic and a bold blend of South Indian spices.

14. Karahi Lamb

159 Kr

DK Mørt lammekød tilberedt med tomater, peberfrugt, løg, koriander og aromatiske krydderier.

GB Tender lamb cooked with tomatoes, peppers, onions, coriander and aromatic spices.

16. Bhuna Gosht

159 Kr

DK Mørt lammekød langsomt tilberedt med løg, ingefær, hvidløg og kraftige indiske krydderier.

GB Tender lamb slowly cooked with onions, ginger, garlic and rich Indian spices.

17. Spinach Lamb Masala

139 Kr

DK Mørt kyllingekød tilberedt i en cremet, krydret yoghurtssauce med ingefær, hvidløg og indiske krydderier.

GB Tender chicken cooked in a creamy, spiced yoghurt sauce with ginger, garlic and Indian spices.

18. Lamb Chettinadu

139 Kr

DK Mørt lammekød tilberedt med ristede krydderier, løg, ingefær og hvidløg efter sydindisk tradition.

GB Tender lamb prepared with roasted spices, onions, ginger and garlic in a South Indian style.

THALI MENU

19. Thali Menu

199 Kr

DK Komplet indisk måltid. Serveres med lammekarry, kyllingekarry, Chicken 65, rasam, cremede linser, basmatiris, parotta, papadam og Gulab Jamun.

Complete Indian meal. Served with lamb curry, chicken curry, Chicken 65, rasam, creamy lentils, basmati rice, parotta, papadam and Gulab Jamun.

*Spørg venligst personalet for information om allergener.

*Please ask our staff for information about allergens.



Triple A

Indian Kitchen

FISH & PRAWNS

20. Butter Fish Curry

149 Kr

DK Mør fisk tilberedt i en cremet tomat- og smørsauce med aromatiske indiske krydderier.
GB Tender fish cooked in a creamy tomato and butter sauce with aromatic Indian spices.

21. Spicy South Indian Fish Curry

149 Kr

DK Mør fisk tilberedt i en krydret kokos-karrysauce inspireret af det sydindiske køkken.
GB Tender fish cooked in a spicy coconut curry sauce inspired by South Indian cuisine.

22. Prawn Masala

159 Kr

DK Saftige rejer tilberedt i en fyldig masalasauce med tomater, løg, ingefær og hvidløg.
GB Juicy prawns cooked in a rich masala sauce with tomatoes, onions, ginger and garlic.

23. Prawn Butter Masala

159 Kr

DK Saftige rejer i en cremet tomat- og smørsauce med milde indiske krydderier.
GB Juicy prawns in a creamy tomato and butter sauce with mild Indian spices.

24. Prawn Madras Spicy

159 Kr

DK Rejer tilberedt i en stærk sydindisk karrysauce med kokos og aromatiske krydderier.
GB Prawns cooked in a hot South Indian curry sauce with coconut and aromatic spices.

CLAY OVEN SPECIALS

25. Vegetable Tikka

119 Kr

DK Friske grøntsager marineret i yoghurt og krydderier og grillet i traditionel lerovn.
GB Fresh vegetables marinated in yoghurt and spices and grilled in the traditional clay oven.

26. Tandoori Chicken

139 Kr

DK Kylling marineret i yoghurt og traditionelle krydderier og grillet i lerovn.
GB Chicken marinated in yoghurt and traditional spices and grilled in the clay oven.

27. Chicken Tikka

139 Kr

DK Møre stykker af marineret kylling grillet i lerovn med aromatiske krydderier.
GB Tender pieces of marinated chicken grilled in the clay oven with aromatic spices.

28. Lamb Tikka

159 Kr

DK Møre stykker af lammekød marineret med indiske krydderier og grillet i lerovn.
GB Tender pieces of lamb marinated with Indian spices and grilled in the clay oven.

*Spørg venligst personalet for information om allergener.

*Please ask our staff for information about allergens.



Triple A

Indian Kitchen

CLAY OVEN SPECIALS

29. Fish Tikka

159 Kr

DK Mør fisk marineret med yoghurt og indiske krydderier og grillet i lerovn.

GB Tender fish marinated with yoghurt and Indian spices and grilled in the clay oven.

30. Mixed Grill Platter

199 Kr

DK Et udvalg af marineret kylling, lam og fisk, grillet i traditionel lerovn.

GB A selection of marinated chicken, lamb and fish grilled in the traditional clay oven.

RICE

31. White Rice

29 Kr

DK Duftende basmatiris, perfekt som tilbehør til indiske retter.

GB Fragrant basmati rice, perfect as an accompaniment to Indian dishes.

32. Vegetable Biryani

139 Kr

DK Duftende basmatiris tilberedt med friske grøntsager, aromatiske krydderier og urter.

GB Fragrant basmati rice cooked with fresh vegetables, aromatic spices and herbs.

33. Triple A Special - Chicken Biryani

149 Kr

DK En særlig biryani med kylling tilberedt med basmatiris, urter og aromatiske krydderier.

GB A special biryani with chicken prepared with basmati rice, herbs and aromatic spices.

34. Triple A Special - Lamb Biryani

159 Kr

DK En særlig biryani med lam tilberedt med basmatiris, urter og aromatiske krydderier.

GB A special biryani with lamb prepared with basmati rice, herbs and aromatic spices.

35. Triple A Special - Prawn Biryani

169 Kr

DK En særlig biryani med rejer tilberedt med basmatiris, urter og aromatiske krydderier.

GB A special biryani with prawns prepared with basmati rice, herbs and aromatic spices.

VEGETARIAN

36. Dhaal Makkani

119 Kr

DK Cremede linser tilberedt med smør, tomater, ingefær, hvidløg og aromatiske krydderier.

GB Creamy lentils cooked with butter, tomatoes, ginger, garlic and aromatic spices.

*Spørg venligst personalet for information om allergener.

*Please ask our staff for information about allergens.



Triple A

Indian Kitchen

VEGETARIAN

37. Aloo Ghobi Masala

119 Kr

DK Kartofler og blomkål tilberedt med tomater, løg og traditionelle indiske krydderier.

GB Potatoes and cauliflower cooked with tomatoes, onions and traditional Indian spices.

38. Paneer with Spinach

129 Kr

DK Hjemmelavet indisk paneer i en cremet spinatsauce med ingefær, hvidløg og krydderier.

GB Homemade Indian paneer in a creamy spinach sauce with ginger, garlic and spices.

39. Paneer

129 Kr

DK Hjemmelavet paneer i en cremet og mild tomatbaseret sauce med aromatiske krydderier.

GB Homemade paneer in a creamy and mild tomato-based sauce with aromatic spices.

40. Paneer Butter Masala

129 Kr

DK Hjemmelavet paneer tilberedt i en cremet tomat- og smørsauce med milde indiske krydderier

GB Homemade paneer cooked in a creamy tomato and butter sauce with mild Indian spices.

41. Paneer Tikka

139 Kr

DK Hjemmelavet paneer marineret med yoghurt og indiske krydderier og grillet i lerovn.

GB Homemade paneer marinated with yoghurt and Indian spices and grilled in the clay oven.

ROTI & BREAD

42. Naan

29 Kr

DK Traditionelt indisk fladbrød bagt i lerovn.

GB Traditional Indian flatbread baked in the clay oven.

43. Butter Naan

32 Kr

DK Blødt naanbrød penslet med smør.

GB Soft naan bread brushed with butter.

44. Garlic Naan

39 Kr

DK Blødt naanbrød med frisk hvidløg og smør.

GB Soft naan bread topped with fresh garlic and butter.

45. Cheese Naan

45 Kr

DK Blødt naanbrød fyldt med cremet ost og bagt i lerovn.

GB Soft naan bread filled with creamy cheese and baked in the clay oven.

*Spørg venligst personalet for information om allergener.

*Please ask our staff for information about allergens.



Triple A

Indian Kitchen

ROTI & BREAD

46. Parotta

35 Kr

DK Flagerigt og blødt sydindisk fladbrød.

GB Flaky and soft South Indian flatbread.

47. Cheese Egg Parotta

59 Kr

DK Flagerigt parotta med æg og ost.

GB Flaky parotta with egg and cheese.

48. Chicken Parotta

69 Kr

DK Flagerigt parotta fyldt med krydret kylling.

GB Flaky parotta filled with spiced chicken.

49. Lamb Parotta

79 Kr

DK Flagerigt parotta fyldt med krydret lammekød.

GB Flaky parotta filled with spiced lamb.

50. Aaloo Parotta

45 Kr

DK Flagerigt parotta fyldt med krydrede kartofler.

GB Flaky parotta filled with spiced potatoes.

51. Onion Parotta

45 Kr

DK Flagerigt parotta med krydrede løg.

GB Flaky parotta with spiced onions.

DOSA

52. Plain Dosa

69 Kr

DK Tyndt og sprødt sydindisk ris- og linsebrød.

GB Thin and crispy South Indian rice and lentil crepe.

53. Masala Dosa

79 Kr

DK Sprød dosa fyldt med krydrede kartofler og løg.

GB Crispy dosa filled with spiced potatoes and onions.

54. Egg Dosa

79 Kr

DK Tynd dosa tilberedt med æg og aromatiske krydderier.

GB Thin dosa prepared with egg and aromatic spices.

*Spørg venligst personalet for information om allergener.

*Please ask our staff for information about allergens.



Triple A

Indian Kitchen

DOSA

55. Ghee Dosa

79 Kr

DK Sprød dosa tilberedt med varm og aromatisk ghee.

GB Crispy dosa prepared with aromatic ghee.

STARTERS & ACCOMPANIMENTS

56. Paneer Pakkoda

69 Kr

DK Paneer vendt i krydret kikærtemel og friturestegt sprødt.

GB Paneer coated in seasoned chickpea flour and deep-fried until crispy.

57. Chicken 65

79 Kr

DK Sprøde stykker af krydret kylling, friturestegt med aromatiske sydindiske krydderier.

GB Crispy pieces of spiced chicken, deep-fried with aromatic South Indian spices.

58. Chicken Lollipop

79 Kr

DK Marinerede kyllingestykker tilberedt med aromatiske krydderier og friturestegt sprødt.

GB Marinated chicken pieces prepared with aromatic spices and deep-fried until crispy.

59. Paneer 65

69 Kr

DK Sprøde stykker af paneer krydret med sydindiske krydderier.

GB Crispy pieces of paneer seasoned with South Indian spices.

60. Egg Omelette

49 Kr

DK Klassisk omelet tilberedt med æg, løg og aromatiske krydderier.

GB Classic omelette prepared with eggs, onions and aromatic spices.

61. Samosa

39 Kr

DK Sprøde dejpakker fyldt med krydrede kartofler og grøntsager.

GB Crispy pastry parcels filled with spiced potatoes and vegetables.

62. Chicken Roll

69 Kr

DK Krydret kylling rullet i et blødt fladbrød med friske grøntsager og aromatiske krydderier.

GB Spiced chicken wrapped in soft flatbread with fresh vegetables and aromatic spices.

63. Mutton Roll

79 Kr

DK Krydret lammekød rullet i et blødt fladbrød med friske grøntsager og aromatiske krydderier.

GB Spiced lamb wrapped in soft flatbread with fresh vegetables and aromatic spices.

*Spørg venligst personalet for information om allergener.

*Please ask our staff for information about allergens.



Triple A

Indian Kitchen

STARTERS & ACCOMPANIMENTS

64. Papadam

25 Kr

DK Tyndt og sprødt indisk brød lavet af linsemel.

GB Thin and crispy Indian bread made from lentil flour.

65. Raita

29 Kr

DK Frisk yoghurt med krydderier og grøntsager, perfekt som tilbehør til stærke retter.

GB Fresh yoghurt with spices and vegetables, perfect as an accompaniment to spicy dishes.

SOUP

66. Vegetable Soup

59 Kr

DK Varm og aromatisk suppe med friske grøntsager og milde indiske krydderier.

GB Warm and aromatic soup with fresh vegetables and mild Indian spices.

67. Tomato Soup

59 Kr

DK Cremet tomatsuppe tilberedt med friske tomater og aromatiske krydderier.

GB Creamy tomato soup prepared with fresh tomatoes and aromatic spices.

68. Indian Special Soup

69 Kr

DK En fyldig indisk suppe med kylling eller lam, grøntsager og aromatiske krydderier.

GB A rich Indian-style soup with chicken or lamb, vegetables and aromatic spices.

DESSERT

69. Gulab Jamun

49 Kr

DK Bløde indiske søde kugler serveret i en aromatisk sukkersirup.

GB Soft Indian sweet dumplings served in an aromatic sugar syrup.

70. Kulfi

49 Kr

DK Traditionel indisk isdessert med en fyldig og cremet konsistens.

GB Traditional Indian frozen dessert with a rich and creamy texture.

71. Rasmalai

55 Kr

DK Bløde osteboller serveret i en sød og cremet mælkeblanding med aromatiske krydderier.

GB Soft cheese dumplings served in sweet and creamy milk flavoured with aromatic spices.

*Spørg venligst personalet for information om allergener.

*Please ask our staff for information about allergens.



Triple A

Indian Kitchen

SOFT DRINKS

	25 cl	50cl
72. Coca-Cola	29 Kr	45 Kr
73. Coca-Cola Zero	29 Kr	45 Kr
74. Fanta	29 Kr	45 Kr
75. Fanta Zero	29 Kr	45 Kr
76. Sprite	29 Kr	45 Kr
77. Mango Lassi	39 Kr	69 Kr
78. Rose Milk	39 Kr	59 Kr
79. Danish Water (Danske Vand) (50cl)		25 Kr
80. Mineral Water (Mineral Vand) (50cl)		29 Kr
81. Water Jug (Jug Vand) (50cl)		20 Kr

TEA & COFFEE

82. Indian Milk Tea	35 Kr
83. Black Coffee	25 Kr
84. Indian Milk Coffee	35 Kr
85. Black Tea	25 Kr

WINE

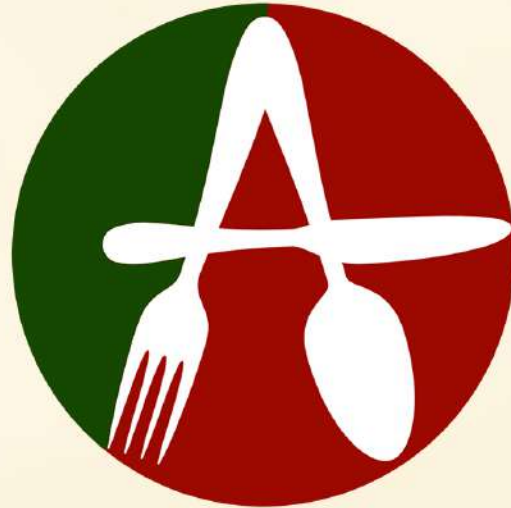
	Glass	Bottle
86. Castelforte Red Wine / Castelforte White Wine	65 Kr	275 Kr
87. House Red Wine / House White Wine	59 Kr	245 Kr
88. Amarone della Valpolicella	79 Kr	395 Kr

BEER

	25 cl	50cl
89. Kingfisher Premium Lager	39 Kr	59 Kr
90. Brøckhouse Classic Lager	35 Kr	55 Kr
91. Cobra Premium Lager / Limfjordsporter / Royal IPA	33 cl	65 Kr

*Spørg venligst personalet for information om allergener.

*Please ask our staff for information about allergens.



Triple A

Indian Kitchen

www.tripleaindiankitchen.dk



Triple A
Indian Kitchen

www.tripleaindiankitchen.dk