

## DIPS served w. pita 52

Masala 'hummus' split peas \*  
KTM style peanut & tomato dip \*  
Sweet potato & chickpea dip  
Baigan Pora \*  
Extra bread — 15

## RAITA YOGHURT 40

Classic raita  
Beetroot raita

## FRESH SALAD 60

Chunky Kachoombar salad \* — classic  
tomato, cucumber and onion relish  
Desi 'coleslaw' \* — Indian style cabbage  
and greens salad w. ginger and citrus

**Roasted masala nuts 55**

**Butter naan**  
**w. nigella seeds 42**

**Popadum w. mint dip 25**

## CHUTNEYS etc. 22

Mint yoghurt  
Tamarind chutney \*  
Mango chutney \*  
Apple chutney \*  
Achaar spicy pickles \*

*Our cooking can be spicy, depending on your palate.  
Just ask — we're happy to guide you, and we'll reduce the  
spice when it's possible.*

**Our kitchen is tiny, so we select which dishes are available each day. A dot in front of a dish means it's not available today. Allergies / dislikes? Don't guess, please ask.**

## CHICKEN

**Balti chicken tikka.** *Chicken in a thick tomato, coriander & yoghurt sauce* 156

**Bengal curry w. chicken & chickpeas**  
*Jammy tomato and mustard seed curry* 149

**Coconut chicken curry**  
*w. lime leaf & cashews* 150

**Chicken & veg in satay**  
*Peanut, coconut and lime leaf* 150

**Classic home style chicken curry 139**

**Malay style chicken curry 149**  
*Pumpkin, green beans & mushrooms*

## LAKSA

**Creamy curry soup w. rice noodles, egg, tofu and herbs**  
Choose: Chicken 150 or Prawns 165  
Vegetarian 140  
(the stock is made from chicken)

## MEAT

**Sri Lankan black pork curry 149**  
*Fragrant dark roasted spices*

**Pork hot 'n' spicy 149**  
*North Indian style w. lots of whole spices*

**Lamb spinach and potatoes curry 164**

**Classic lamb curry 164**

**Coconut lamb curry**  
*w. lime leaf & cashews* 168

## VEGAN & VEGETARIAN

### **Aubergine sambal w. brown rice 145**

*Peanut, tamarind, chili, soy*

### **Malay style curry 142**

*Tofu, pumpkin, green beans & mushrooms*

### **Tofu & veg satay stir fry**

*Peanut, coconut and limeleaf 145*

### **Lemongrass sambal tofu 145**

*Leafy greens, pea protein, green beans and peanuts w. brown rice*

### **Pandang \* w. tofu, egg and veg 142**

*Tomato, red pepper, chili, galangal, ginger*

### **Beetroot masala 129**

*South Indian style beets in almond and yoghurt-based gravy*

### **Bombaiwala bhurta \* 129**

*Indian 5 spiced dry veg curry w. mint yoghurt*

### **Goan style veg curry 138**

*Fruity, but spiced coconut curry w. mango and banana*

### **Paneer tikka masala - our way 150**

*Peanut, yoghurt and cream masala base w. veg and cottage cheese*

### **Aloo palak paneer \* 145**

*Creamy spiced spinach w. potatoes and cottage cheese*

### **Roast aubergine & potato curry.**

*South Indian style 142*

## DAILY PULSE

### **Dhal (lentils) OR Cholays (chickpeas) 98**

*One or the other is available.*

*Always vegan and healthy by nature.*

**Add tofu, egg, nuts or paneer to any dish you would like for an extra cost.**

## FISH

*we use filets of white fish*

### **Fish & prawns in masala 169**

*Dry style Bengal curry*

### **Goan style fish and prawns curry 169**

*with mustard, curry leaves and pepper*

### **Prawns and veg in satay**

*Peanut, coconut and limeleaf 169*

### **Pandang w. prawns & fish 169**

*Tomato, red pepper, chili, galangal, ginger*

### **BHELPURI CHAAT 80**

*Crispy tangy snacks*

*Chickpea/rice puffs, chutneys, herbs, chili, tamarind and yoghurt*

**Butter naan w. nigella seeds 42**

## Special

*\*for vegan option ask to skip the paneer/egg/dairy relish or ask how we might be able to do it.*

*Our cooking can be spicy, depending on your palate. Just ask — we're happy to guide you, and we'll reduce the spice whenever possible.*

**Our kitchen is tiny, so we select which dishes are available each day. A dot in front of a dish means it's not available today. Allergies / dislikes? Don't guess, please ask.**

# KATES JOINT

CREMANT or PET NAT –  
Check out the fridge – 350–400

**CHENIN FUSÉE CHATEAU DE PASSAVANT ANJOU LOIRE** 340  
*Chenin blanc*  
Chenin Blanc med 11 dages maceration (orange!)

## HVID

**ANJOU BLANC 'CUVÉE D'OEUF6**  
**CHATEAU DE PASSAVANT ANJOU LOIRE** 345  
*Chenin Blanc*

100% Chenin-vin Chenin Blanc opvokset i cement-æg og uden tilsat svovl! Fragtet med sejlskibet Tres Hombres sommeren 2026! Vinificeret og lagret i ægformede betonkar, hvis form sikrer kontinuerlig bevægelse af vinen på dens bund. Dette giver en intens aromatisk palette og volumen på ganen. Ufiltreret. Chenin Blanc er en druesort, der giver fantastiske madvine, fordi strukturen er stor og syren altid frisk.

**VIN BLANC CLOS DU TUE-BOEUF LOIRE** 300  
**THIERRY & JEAN-MARIE PUZELAT**  
*Sauvignon Blanc*

Noter af tørret abrikos, citrus, fersken, hvide blomster og eksotiske frugter. Smagen er frisk og lækker takket være en smuk balance mellem frugtig rundhed og mineralsk finish.

**LA VINOTERIE WHITE RABBIT** 375  
**ANJOU LOIRE**  
*Chardonnay og Chenin blanc*

En frisk og livlig 50/50 Chardonnay og Chenin Blanc fra unge Quentin Cailleau. Økologisk dyrket og med masser af mineralitet fra skiferjorden. Vinen er tør, sprød og har en fin syre, der giver den kant og personlighed. En vin med ro i stemmen og styr på tingene.

# KATES JOINT

HVID

**ANJOU BLANC CHATEAU DE PASSAVANT 90/295**

ANJOU LOIRE

*Chenin Blanc*

Slottet der ligger helt nede i bunden af Anjou, dér hvor kragerne har vendt. I Passavant laver de 11 forskellige typer vin. Anjou Blanc er den letteste af de hvide vine. Men det er mindre nemt at lave en ukompliceret hvidvin på Chenin, fordi den skal være godt moden. Det er der ikke noget odiøst i, - kun at Chenin modner meget sent og dermed er man henne i efterårsstorm og regn. Men passes vinmarkerne ordentligt er der ingen fare. Chenin Blanc er en druesort, der giver fantastiske madvine, fordi strukturen er stor og syren altid frisk.

**DOMAINE DE BABLUT CHRISTOPHE DAVIAU LOIRE 88/295**

*Sauvignon Blanc*

Modne druer giver denne tørre hvidvin sit karakteristiske aromatiske udtryk. Det er aromaerne af appelsinblomst, citrongræs og de eksotiske noter af litchi, der dominerer, så opfatter vi aromaen og briochen. Disse parfumer vender tilbage til os i munden, i en livlig og overdådig struktur på samme tid, fuld af finesse og rundhed. Passer godt til curries med fisk/skaldyr.

**DOMAINE SAINT-NICOLAS THIERRY MICHON BREM SUR MER LOIRE**

2025 GR VIN Blanc

**365**

*Grolleau Blanc*

Klassisk Loire-stil - høj syre, kalket mineralitet og fine florale nuancer, som gør den både madvenlig og letdrikkelig. Rank syre, renhed og et let, saftigt udtryk. Lette citrus- og æble noter, suppleret af et strejf af salt, honning og stenfrugt. En frisk, levende Grolleau Blanc, der fungerer bredt- spiller godt med fisk/skaldyr i curry og retter med masser af grøntsager.

**CUVÉE K SØNDERSTRAND KALUNDBORG 565**

*Solaris*

Anna Fink har her en frisk, charmerende og helt usvovlet Solaris fra Sønderstrand vin ved Kalundborg. Classy.

# KATES JOINT

## HVID

**ATHÉNAÏS ATHÉNAÏS BÉRU CHABLIS 580**

2023 Bourgogne Athénaïs Béru

*Chardonnay*

Chardonnay fra dronningen af Chablis!! Athénaïs Béru er kendt for at lave rene og levende vine, ofte med en naturlig tilgang uden tilsatte sulfitter.

**BOUZERON FRANÇOIS DE NICOLAY 480**

2023 Bourgogne François de Nicolay

*Aligoté*

Master blaster, just take it

**2023 BOURGOGNE ALIGOTÉ CÔTES DE LA MOLLIÈRE**

**ISABELLE ET BRUNO PERRAUD BEAUJOLAIS 565**

*Aligoté*

Aligoté uden tilsat svov -og certificeret 'Vin Méthode Nature! ys citrongul farve, med rigelige aromaer af citrus og stenfrugt. Den mellemfyldige gane viser en dejlig renhed af citron- og mineralsmag, balanceret af moden fersken- og pærefrugt, som holder godt på den elegante og forfriskende finish. Et kanonkøb!

## RØD

**ANJOU ROUGE CHATEAU DE PASSAVANT ANJOU LOIRE 88/290**

*Cabernet Franc and a bit of Grolleau*

Lucie Chéné overtog for nogen år siden tjansen som kældermester på Passavant, det med fortsat stor succes. Vinstokkene gror på skråninger med et tyndt lag af grus og jord ovenpå undergrunden af skiferklippe. De to sidste og vigtige måneder før og under høsten bager solen på klippen og druerne. Det er her en stor del af frugtkoncentrationen bliver skabt. Druernes saft og kraft afgives lettere når de er top-top-modne og resulterer i en tidligt modnende garvesyre. Vinen er gæret og lagret på ståltanke.

Opholdet på ståltank er med til at bevare det rene og frugtige udtryk af bær, samt den intense og saftige frugtsyre, som automatisk gør vinen til en madvin. Et typisk udtryk for moden Cabernet Franc med masser af solvarme hyldebær i næsen blandet med den frugtige spændstighed i munden. En harmonisk vin og et kanonkøb. L'chaim

**'VOLAGE' Domaine Les Clos Maurice 95/300**

SAUMUR-CAMPIGNY LOIRE *Cabernet Franc*

Livlig og let vin med tydelig floral karakter. Moderat intensitet, frisk og vibrerende frugt og en slank, autentisk mundfølelse. En letløftet cuvée med energi og et elegant, ukompliceret og klassisk udtryk, når markarbejdet får lov at tale.

# KATES JOINT

**SIMON BUSSE CAHORS PRAYSSAC**

**360**

**PRINTEMPS VDF ROUGE**

*Malbec, Merlot*

Printemps er husets ultralette forårsvin - 50% Malbec og 50% Merlot. Den er saftig, meget let på tå og næsten perlende i munden. Blød, flydende og med små, sprøde tanniner, der giver et frisk glas. En rødvin der drikkes uden modstand og med stor fornøjelse.

**EMMANUEL GIBOULOT BEAUNE BOURGOGNE**

**455**

**BOURGOGNE ROUGE 'EPHEMERE'**

*Pinot Noir*

En ultra-let og ren Bourgogne- "infusion-stil".Friske røde frugter, syrlig kirsebær og et lille strejf af blomster og urter. Cuvée Éphémère Rouge fra Emmanuel Giboulot er en sæsonvin med masser af finesse, elsket for sin elegante, no-nonsense stil.

**EMMANUEL GIBOULOT BEAUNE BOURGOGNE**

**425**

**DESSINE-MOI UN PINOT**

*Pinot Noir*

Pinot med poesi og rygrad. Emmanuel Giboulot laver vin som han lever - kompromisløst, økologisk og med respekt for jorden. Denne Beaune base-rede skønhed er saftig, let på tå og fuld af røde bær, men med en seriøs mineralsk nerve. Ren Bourgogne med holdning. Emmanuel Giboulot, en pioner inden for biodynamisk landbrug, har udvidet sin vingård fra 1 til 11 hektar og skaber afbalancerede, elegante vine uden kemikalier.

**ELISA GUERIN**

**MOULIN À VENT LA VIGNE DE MON PÈRE 530**

*Gamay*

Ufiltreret, uklaret og kun et strejf SO<sub>2</sub>. Ren, ærlig gamay med jord under neglene. Duften rammer med knuste hindbær og viol; saftig, rolig og med blød rød frugt, fine tanniner og et råt, laskende edge.

Elisa Guerin - fjerde generation og nu styrmand for Famille Guerin - har siden 2018 givet Beaujolais et frisk skub. La Vigne de mon Père kommer fra en af familiens gamle parceller på ler, granit og lidt kalk. Biodiversitet og levende jord er hendes kompas, og i kælderen holder hun fingrene væk og lader vinen tale selv.

**ELISA GUERIN**

**BEAUJOLAIS-VILLAGES ROUGE**

**370**

*Gamay*

Drikkeligt som altid med en næse af kirsebær, knust peberkorn og violette blomster, efterfulgt af friskknust bærfrugt og en slik syrlighed, alt sammen underbygget med stenede mineraler. Saftigt, levende og vidunderligt rent, vi er så glade for dette års tilbud, da Elisa går fra styrke til styrke.

## Beer

### Draft organic

Small 49kr    Large 78kr

Bottles 52kr/80kr

*Alcohol-free beers available*

## Wine by the glass

**85–95kr**

*Small vineyards and small vintages – please ask for the wine list and see what's on the shelf. Natural/bio but on classic tip.*

### Soda & Juice

Greek Spitiko Lemonade    55kr

Maté / Lemonaid    47kr

Sodas small / NODA    38kr

Kombucha    60kr

Coconut water    42kr

Mango Lassi (ask for other flavours)    46kr

Mango juice    38kr

## Cocktails

Gin & Tonic    90kr

Dark 'n' Stormy    90kr

*(rum, lemon syrup, ginger beer and angostura)*

Vodka & Maté    90kr

Some kind of Mule    90kr

*(lemon syrup, ginger beer and vodka)*

HOT Rum Toddy Buddy    95kr

*(lemon, ginger and rum)*

*Non-alcoholic spirits are available*

### Water

Mineral water

Small 30kr / Large 55kr

Tap water per bottle    35kr

### Hot drinks

Espresso or Americano    32kr

*(We do not serve cappuccino and the like)*

Tea – herbal / black    35kr

Hot Lemon & ginger toddy 62kr

## Sweets, sweets, sweets!

*Check the board, or please ask what's available*

---

*'Nice prices on the happy hour tip'  
All days 16ish to 18ish*

2 små fadøl      60kr

2 glas vin      130kr

2 gin & tonic      130kr

2 dark 'n' stormy      130kr

2 vodka & maté      130kr

2 small soft drinks      60kr

2 Kombucha      100kr

2 Greek Lemonade      80kr

*Tangy snacks are available - just ask.*

---