

Hos den indiske restaurant Pearl India i Fredensgade kan du sætte smagsløgene på prøve, når der serveres indisk mad. Restauranten er stor med plads til 100 gæster, og her kommer en god blanding af nationaliteter. Hos Pearl India kan du vælge a la carte retter, menuer og at tage maden med som takeaway. Her er noget for vegetarer og kødspisere.

Maden

Menukortet rummer mange retter. Forretterne som samosa, pappadam, diverse supper og pakora med kylling, hytteost eller grøntsager. Hovedretterne opdeles i kategorier som Pearls Specialiteter, fisk og skaldyr, lam med karry, kylling, okse eller vegetar.

Menuer

Pearl India har altid nogle menuer med forretter, hovedret og dessert. En menu kan være med pappadam, dips, soup chicken, nan, tandoori chicken, chicken curry, rice og icecream.

Hovedretter

Udvalget er stort og med spændende krydderier. Her er fx Tandoori Chicken som er kylling marineret i tandoori, krydret og stegt i ovn eller King Prawns Masala Kina med rejer tilberedt i krydret tomat og smørsauce, eller butter Lamb Masala Tikka som er lammekødstykker tilberedt i smør med krydderier.

Der er også indiske desserter som Gajarka Halva, Kulfa og andre is.

Hvordan er stemningen her?

Det er ikke udsigten til rutebilstationen, man kommer efter, når man besøger Pearl India. Restauranter er minimalistisk indrettet, hvor bordene er dækket med dug og et stykke tykt papir ovenpå, som udskiftes efter hver gæst. Betjeningen er venlig og smilende. De er gode til at vejlede med både mad og drikke.

Prisniveau

Du får meget for pengene ved at vælge en af Pearl Indias menuer. De skal dog vælges af minimum to personer. Prisen går fra 139 kr. til 229 kr. pr. person. Vil du selv vælge en hovedret, starter priserne ved 69 kr. for en vegetarret fx Daal med linser kogt i smør og krydderier, og skal der være kød i retten, går priserne for hovedretterne fra 89 kr. og op til 129 kr..

LÆS OGSÅ:

[Bar i Aarhus - barguide med +105 barer](#)