

Royal Indian er en indisk restaurant, som ligger på Sankt Knuds Torv, som reelt ligger i forbindelse med Strøget på det lille torv på Ryesgade.

Royal Indian i Aarhus er en indisk restaurant, der skiller sig ud ved at tilbyde mad af autentiske, indiske retter. Restauranten byder på et omfattende menukort, der omfatter et pænt udvalg af traditionelle indiske retter, lige fra krydrede karryretter til velsmagende tandoori-grillretter, vegetariske retter, friskbagt naan-brød og forskellige variationer af risretter.

Maden

Det, der gør Royal Indian unik, er deres engagement i at lave ægte indisk mad med respekt for de traditionelle opskrifter og smagskombinationer. Hver ret er nøje tilberedt med friske råvarer og en blanding af krydderier, der giver den autentiske smag af Indien. Det er udelukkende indisk mad, det handler om. Nogle af signaturretterne er Shahu Butter Chicken, Lamb Bhuna Gosht, Daal Makhani og Prawns Masala. Men det er smag og behag. Indisk mad kan være meget stærk. Hos Royal Indian har de tre styrkeniveauer.

I den nye restaurant stammer en stor del af opskrifterne fra ejernes bedstemor, og de bestræber sig på at tilberede maden uden olie, præcis som det blev gjort i gamle dage. Den tilgang til madlavning tilføjer en dybere smag og en særlig fylde til retterne, som adskiller sig fra, hvad man ellers oplever.

Monty Singh, en af stedets ejere, fortæller entusiastisk: "Og så kommer alle vores krydderier fra Indien." Det afspejler deres engagement i at levere autentiske smagsoplevelser.

Kokkene på restauranten besidder betydelig erfaring og har arbejdet på prestigefyldte 5-stjernede hoteller og restauranter rundt omkring i Indien. De har bragt landets mangfoldige retter med sig fra deres rejser på tværs af landet, lige fra det raffinerede køkken i Nordindien til det spicy køkken i Sydindien.

Kokkene mestrer kunsten at variere brugen af indiske krydderier for at opnå den perfekte smag i retterne. De anvender alt fra koriander, kassiakanel og mangopulver til stjerneanis, sennepsfrø og safran, alt efter rettens behov og karakter. Den omhyggelige tilgang til krydderiblandinger bidrager til at skabe autentiske og delikate smagsoplevelser for gæsterne.

Alt kød på menuen er halal. Men er man ikke til kød, er der også veganske, vegetariske og glutenfri alternativer at vælge imellem. Bl.a. kan der nævnes deres Navratan Korma, som er en enkel ret med grøntsager og nødder i en smagfuld og

pikant sauce.

Hvordan er stemningen her?

Udover den udsøgte mad tilbyder Royal Indian også en hyggelig og indbydende atmosfære, der inviterer gæsterne til at slappe af og nyde deres måltid. Betjeningen er opmærksom og venlig, hvilket bidrager til den samlede fornøjelse af at spise på restauranten.

Royal Indian er blevet et populært valg for både lokale og besøgende, der søger en ægte indisk madoplevelse i hjertet af Aarhus. Med deres fokus på kvalitet, smag og gæstfrihed fortsætter de med at imponere og tiltrække madelskere fra nær og fjern.

Drikkevarer

Royal Indian er en af de relativt få restauranter i Aarhus, som serverer alkohol. Det trækker i den grad gæster til. Her er både vin, øl og cocktails ud over de gængse non-alkohol drikke af sodavand og juice. Der er indisk øl og hvidvine, som passer til den indiske mad. Der er også rødvine, men de går sjældent særlig godt i spænd med indisk mad.

Prisniveau

Indisk mad er generelt ikke dyrt, og det er den heller ikke hos Royal Indian i Aarhus – også selv om det er noget af de bedste indiske mad, de laver her. Set i det lys, er der rigtig god indisk value for money her.

Der er en 3-retters menu, som kan fås til 225 kr.. Ellers er der dagens ret, som koster fra 125 kr. til 189 kr., alt efter, hvilken man vælger.

Takeaway

Royal Indian i Aarhus laver også take away, både til afhentning og til leveringer. Det er stort set hele menukortet, som der kan bestilles fra som takeaway. Priserne er noget lavere end, hvis man spiser sin mad i restauranten, hvilket giver rigtig god mening og er et sympatisk træk.

LÆS OGSÅ:

[Indisk mad: En guide til de indiske spisesteder](#)