

ARTI MENU

FORETT/SNACKS

Sharing is caring 189,-

Thali med tre ulike små retter Samosa, kylling pakora og vegetar pakora.(M,H)

Chicken Pakora 105,-

Fritert kyllingbiter marinert I kikertmel og Indisk krydder.

Mix Salad 99,-

Salatblanding med friske grønnsaker, serveres med Indisk dressing.

Fish Bhara 110,-

Fritert fisk marinert I kikertmel og Indisk krydder.(F)

Samosa 105,-

Fritert stekt smørdeig fylt med poteter,grønnsaker og Indisk krydder.(M,H)

Mulktani Soup 105,-

Indisk linsesuppe. (M)

Veg Pakora 99,-

Fritert grønnsak i god krydder blanding.

Kids Menu 149,-

Kyllingbiter marinert i yoghurt, korriander, mild masala og spiskummen. (M,E)

Aloo Chat 130,-

Vår aloo chat er en sprø og smakfull forret laget av poteter,løk og en rekke krydder. Serveres med frsik toppiong av koriander, tamarindsaus og youhurt. (M)

Alergen Innhold

Melk/Milk (M),Egg/Egg (E), Gluten/wheat (H), Skaldyr/shellfish (SK), Fisk/Fish (F) Nøtter,Peanuts (P) Cashewnøtter (N), Soya/Soy (S), Peanøtter,

Grill-retter/Tandoori Dish

Tandoori Mix 279,-

En god blanding av alle tandooriretter;Lam, kylling og kongereke(M,E,SK) lam og kylling.

Tandoori Chicken 259,-

Kyllinglår marinert i yoghurt og tandoori krydder, grillet i tandooriovn. (M,E)

Chicken Tikka 269,-

Kyllingbiter marinert i yoghurt, koriander, tandoori masala og spiskummen. (M,E)

Tandoori Lam Tikka 279,-

Lammebiter marinert i yoghurt og aromatisk krydder.(M,E)

Seek Kebab 279,-

Pølseformet lammekjøtt grillet i tandooriovn og krydret med ingefær, løk og urter (M,E)

Tandoori King Prawn 279,-

Grillet kongereker marinert i tandoori masala. (M,E,SK)

Garlic Chicken Tikka 275,-

Saftig kyllingbiter marinert i yoghurt med hvitløk, koriander og spisskummen. (M,E)

SPICY LEVEL

MILD MEDIUM MADRAS VINDALOO

Raita,salat and rice inclusive on all dishes

Side-rett

Tandoori sauce

Tandoori sause (M)

Kylling-retter/Main Chicken Dish

Chicken Korma 275,-

Kyllingbiter i Indisk fløtesause med peanøtter, cashewnøtter og rosiner (M,N)

Chicken Saag 269,-

Kyllingbiter med spinat i vegetarsaus. (M)

Butter Chicken 275,-

Kyllingbiter i fløte og tomatsaus med smør. (M)

Royal Chicken Curry 259,-

Kyllingbiter blandet i en Indisk karrisau. (M,E)

Chicken Biryani 289,-

Denne retten består av saftige kyllingbiter kombinert med ris og en rekke krydder inkl. hvitløk og korinader. Serveres med raita. (M)

Chicken Tikka Masala 275,-

Kyllingbiter blandet med friske grønnsaker i en tykk Indisk fløtesaus.(M,E)

SPICY LEVEL

MILD MEDIUM MADRAS VINDALOO

Salat and rice inclusive on all dishes

Side Dish

Channa Masala

Kikerter tilberedt med poteter og tomater i tykk karrisau. (M)

Dal

Linser kokt i aromatisk fløtesaus.(M)

Lamme-retter/Main Lamb Dish

Lam Tikka Masala 289,-

Lammekjøtt i en tykk rød fløtesaus med ferske tomater og paprika.(M,E)

Shahi Korma 289,-

Mildt krydret lammekjøtt i en smakfull Indisk fløtesaus med peanøtter, cashewnøtter og rosiner. (M,P,N)

Lamb Spinach 279,-

Lammekjøtt i Indisk fløtesaus med spinat, løk og urter.(M)

Lamb Karahi 279,-

Stekt lammekjøtt i krydret karrisaus med stekt løk, sjampinjong og paprika.

Hot Lamb Curry 279,-

Stekt lam i en sterk, tykk karrisaus med tomater og poteter.

Sjø-retter/Sea Dish

Ratna Giri 265,-

Fisk og i vegetar karrisaus med kokos, smør og fløte. (F,M)

King Prawns Karahai 289,-

Konge reker med grønnsaker blandet I Indisk karrisaus.(M,SK)

Side-rett

Channa Masala

Kikerter tilberedt med poteter og tomater i tykk karrisaus. (M)

Dal

Linser kokt i aromatisk fløtesaus.(M)

Side-rett

Channa Masala

Kikerter tilberedt med poteter og tomater i tykk karrisaus. (M)

Dal

Linser kokt i aromatisk fløtesaus.(M)

King Prawns Bhuna 279,-

Reker i fløtesaus med løk, hvitløk, paprika og tomater.(SK,M)

SPICY LEVEL

MILD MEDIUM MADRAS VINDALOO

Salat and rice inclusive on all dishes

Vegetar-rett/Vegetarian

Palak Paneer 240,-

Indisk ost med spinat og tomater blandet i Indisk vegetarsaus.(M)

Aloo Gobi 245,-

Poteter og blomkål i karrisaut.(M)

Navrattan Korma 269,-

En blanding av grønnsaker med cashewnøtter, peanøtter, rosiner og Indisk ost i en mild fløtesaus.(M,N,P)

Paneer Makhni 259,-

Stekt Indisk ost i smakfull tomatsaus og smør. (M)

Channa Masala 235,-

Kikerter tilberedt med poteter og tomater i tykk karrisaut.(M)

Dal 235,-

Linser kokt i aromatisk fløtesaut.(M)

Aloo Palak 239,-

Poteter med spinat, og tomater blandet i Indisk kryddersaut.(M)

Paneer Masala 269,-

Indisk ost med tomat og pepper i tykk rød curry(M)

Side-rett

Channa Masala

Kikerter tilberedt med poteter og tomater i tykk karrisaut. (M)

Dal

Linser kokt i aromatisk fløtesaut.(M)

Jeera Aloo 235,-

Stekte poteter med spisskummen og krydder blandet i Indisk vegetar saus.(M)

Channa Palak 235,-

Kikerter tilberedt med poteter og spinat.

* If vegan dish required, please ask our staff for help.

SPICY LEVEL

MILD MEDIUM MADRAS VINDALOO

Salat and rice inclusive on all dishes

Brød/Tandoori Naan

Naan 59,-

Nybakt naan.(M,H,E)

Aloo naan 69,-

Nybakt naan fylt med krydret poter. (M,H,E)

Peshwari naan 69,-

Nybakt naan fylt med nøtter, tørket frukt og rosiner. (M,H,N,P,E)

Garlic naan 69,-

Nybakt naan med hvitløk. (M,H,E)

Keema naan 79,-

Nybakt nan fylt med hakket lammekjøtt.(M,H,E)

Paneer Naan 79,-

Nybakt nan fylt med paneer /Indisk ost. (M,H,E)

Raita

Raita 59,-

Frisk youghurt med agurk og svart pepper (M)

Ekstra

Ekstra Ris 39,-

Ekstra Sauce 59,-

Ekstra Meat 79,-

Mango Chutney 29,-

Pommes Frites 69,-

Ekstra hvitløk 15,-

Pappadum 49,-

Aloo Raita 59,-

Frisk yoghurt med kokte potet og pepper. (M)

Onion Mix 79,-

Løk, tomat og agurk blandet i yoghurt med mint (M)

Boondi Raita 59,-

Frisk yoghurt med frytert linsefrø (M)

Indian Salad 69,-

Salatblanding med friske grønnsaker,
serveres med Indisk dressing.

BEVERAGE MENU

Brus

	<u>0,5l</u>
Coca Cola	65
Cola Light	65
Cola Zero	65
Sprite	65
Pepsi Max	65
Fanta	65
Eplemost	65
Appelsinjuice	65
Sparkling water	65

Øl på tap/Draft beer

	<u>0,4l</u>	<u>0,5l</u>	<u>0,6l</u>
Hansa Pils/Beer	115,-	130,-	145,-
Hansa Mango IPA		130,-	

Indisk Øl - Flaske

	<u>0,3l</u>	<u>0,5l</u>	<u>0,6l</u>	<u>0,75l</u>
Cobra	115,-		165,-	230,-
Chakra Premium Beer		145,-		
King Chakra Premium Beer			165,-	
Yoga Power Beer 6,4%			175,-	
Kingfisher	115,-		165,-	

Import Øl - Flaske

	<u>0,3l</u>
Cobra	115
Ginger Joe	105,-

Alkoholfri

	<u>0,3l</u>	<u>0,5l</u>
Erdinger	89,-	99,-
Ginger Joe	89,-	
Hansa Null		99,-

Cider

	<u>0,5l</u>
Grevens Pear	105,-
Bulmers Original	135,-

Drinks

Irish coffe	155,-
Coffe and Baileys	155,-
Mango Laaso m/ Rum	155,-
Blue lagoon	149,-
Gin Tonic	149,-
Vodka with soda	149,-
Jack & coke	149,-

WINE

Rødvin	Bottle	Glass
Barbera Silenzio, Italian Saftig og kirsebæraktig, innslag av urter frisk ettersmak med god lengde.	560,-	120,-
Roche de Belle Bourgogne, Pinot Noir. French Fruktig og saftig, preg av røde bær, blomst, urter og litt lakris, frisk ettersmak med god lengde.	650,-	130,-
Matua Pinot Noir, New Zealand Saftig og ungdommelig med myk munnfølelse, preg av jordbær og røde plommer, urter og litt krydder.	570,-	125,-
Hvitvin	Bottle	Glass
Alsace Gentil Hugel, French Fruktig og aromatisk med god friskhet, preg av eple steinfrukt og sitrus, litt krydder og urter.	550,-	120,-
Ch. du Val de Mercy Petit Chablis, French Slank og frisk, preg av sitrus, eple, krydder og urter, mineralpreget ettersmak.	670,-	130,-
Maison Roche Bourgogne Chardonnay 2019 Preg av eple, sitrus og tropisk frukt.	650,-	130,-
Kloster Eberbach Steinberg, Riesling Germany Saftig og fruktig med god friskhet, søtlig preg av epler, sitrus og litt tropisk frukt.	620,-	130,-
Champagne/Prosecco	Bottle	
Valdobbiadene, Prosecco Superiore Brut Fruktig og preg av pære, eple, sitrus og urter, hint av mineraler.	550,-	
Albino Armani, Prosecco Fruktig, ung og litt dropspreget, innslag av sitrus, eple og pære, hint mandel og urter. Myk brus.	560,-	
Moet Chandon Imperial Brut, Champagne	950,-	
Veuve Clicquot, Champagne	970,-	
Boilinger Special Cuvee Brut, Champagne	970,-	

DESSERT AND COFFEE

Ice Cream 115,-

3 ulike iskrem kuler servert med sjokolade eller jordbær saus.(M)

Gulab Jamun 130,-

Fritert deigballer med sukker sirup og iskrem.(M)

Gulab Jamun with liqueur 145,-

med likør Fritert deigballer med sukker Sirup, iskrem og likør.
(M)

Gajar ka Halwa 125,-

Søt pudding laget av revet gulrot tilberedet med melk og kardemomme.
(M)

Lassi 69,-

Indisk yoghurt drikke med sukker Rose aroma.
(M)

Mango Lassi 79,-

Lassi med mango smak.(M)

Chocolate Cake 120,-

Sjokoladecake med jordbær eller sjokolade saus og is krem.
(M)

Alergen Innhold

Cafe latte 55,-	Melk/Milk	M
Cappuccino 55,-	Egg/Egg	E
Espresso 43,-	Gluten(Hvete og sammelt mel/ Wheat flour and Whole wheat flour)	H
Dobbel Espresso 49,-	Skaldyr/shellfish	SK
Black Coffe 39,-	Fisk/Fish	F
Irish coffe 145,-	Nøtter, Cashewnøtter	N
Coffe and Baileys 140,-	Peanøtter/Peanuts	P
Indian Tea 55,-	Soya/Soy	S