

ARTI MENU

FORETT/SNACKS

Sharing is caring 159,-

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 79,-

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 99,-

Indisk linsesuppe. (M)

Onion Pakora 99,-

Fritert løk I kikert mel.

Children Menu 149,-

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

Alergen Innhold

Melk/Milk	M
Egg/Egg	E
Gluten(Hvete og sammelt mel/ Wheat flour and Whole wheat flour)	H
Skaldyr/shellfish	SK
Fisk/Fish	F
Nøtter, Cashewnøtter	N
Peanøtter/Peanuts	P
Soya/Soy	S

Grill-retter/Tandoori Dish

Tandoori Mix 259,-

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

Tandoori Chicken 249,-

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

Chicken Tikka 255,-

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

Tandoori Lam Tikka 259,-

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

Seek Kebab 259,-

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

Tandoori King Prawn 259,-

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

Garlic Chicken Tikka 259,-

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

Side-rett

Channa Masala

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

Dal

Linser kokt i aromatisk fløtesaus. (M)

Tandoori sauce

Tandoori sause (M)

SPICY LEVEL

MILD MEDIUM MADRAS VINDALOO

Raita and rice inclusive on all dishes

Kylling-retter/Main Chicken Dish

Chicken Korma 255,-

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

Chicken Saag 249,-

Kyllingbiter med spinat i vegetarsaus. (M)

Butter Chicken 255,-

kyllingbiter i fløte og tomatsaus med smør. (M)

Royal Chicken Curry 249,-

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

Murg Dhansang 249,-

Tykk Indisk currysaus med linser og ananas(M,E)

Chicken Tikka Masala 255,-

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

Side Dish

Channa Masala

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

Dal

Linser kokt i aromatisk fløtesaus.(M)

SPICY LEVEL

MILD MEDIUM MADRAS VINDALOO

Raita and rice inclusive on all dishes

Lamme-retter/Main Lamb Dish

Lam Tikka Masala 259,-

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

Shahi Korma 259,-

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

Lamb Spinach 259,-

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

Lamb Karahi 259,-

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

Hot Lamb Curry 259,-

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

Sjø-retter/Sea Dish

Ratna Giri 255,-

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

King Prawns Karahai 259,-

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

King Prawns Bhuna. 259,-

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

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)

SPICY LEVEL

MILD MEDIUM MADRAS VINDALOO

Raita and rice inclusive on all dishes

Vegetar-rett/Vegetarian

Palak Paneer 229,-

vegetarsaus.(M)

Aloo Gobi 225,-

Poteter og blomkål i karrisau.(M)

Navrattan Korma 235,-

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

Paneer Makhni 229,-

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

Channa Masala 225,-

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

Dal 225,-

Linser kokt i aromatisk fløtesau.(M)

Aloo Palak 229,-

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

Paneer Masala 235,-

Indian cheese with fresh tomatos and peppers in thick indian red creamy sauce. (M)

Jeera Aloo 225,-

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

Channa Palak 229,-

Kikerter tilberedt med poteter og spinat.

Side-rett

Channa Masala

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

Dal

Linser kokt i aromatisk fløtesau.(M)

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

SPICY LEVEL

MILD MEDIUM MADRAS VINDALOO

Raita and rice inclusive on all dishes

Brød/Tandoori Naan

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 75,-

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

Paneer Naan 75,-

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

Raita

Raita 55,-

Frisk yoghurt med agurk og svart pepper (M)

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 49,-

Salatblanding med friske grønnsaker, serveres med Indisk dressing.

Ekstra

Ekstra Ris 39,-

Ekstra Sauce 49,-

Ekstra Meat 69,-

Ekstra Chutney 29,-

Pommes Frites 59,-

Pickels 19,-

BEVERAGE MENU

Brus

Coca Cola	0,5l	65,-
Cola Light	0,5l	65,-
Cola Zero	0,5l	65,-
Sprite	0,5l	65,-
Pepsi Max	0,5l	65,-
Fanta	0,5l	65,-
Eplemost	0,5l	60,-
Appelsinjuice	0,5l	60,-
Sparkling water	0,5l	59,-

Øl på tap/Draft beer

	<u>0,4l</u>	<u>0,5l</u>	<u>0,6l</u>
Hansa Pils/Beer	99,-	105,-	110,-
Hansa Mango IPA		105,-	

Indisk Øl - Flaske

	<u>0,3l</u>	<u>0,5l</u>	<u>0,6l</u>
Cobra	95,-		
Chakra Premium Beer		125,-	
King Chakra Premium Beer			140,-
Yoga Power Beer 6,4%			140,-
Chakra Mango IPA	99,-		

Import Øl - Flaske

	<u>0,3l</u>
Heinikken	95,-
Tiger	95,-
Ginger Joe	95,-

Alkoholfri

	<u>0,3l</u>	<u>0,5l</u>
Erdinger	89,-	99,-
Clausthaler	89,-	
Ginger Joe	89,-	
Hansa Null		95,-

Cider

	<u>0,3l</u>	<u>0,5l</u>
Grevens Pear	89,-	
Bulmers Original		130,-
Bulmers Pear		130,-
Bulmers Red		130,-

DESSERT AND COFFEE

Dessert

Ice Cream 99,-

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

Gulab Jamun 105,-

Fritert deigballer med sukker sirup og iskrem.(M)

Gulab Jamun with liqueur 120,-

med likør Fritert deigballer med sukker Sirup, iskrem og likør.

(M)

Gajar ka Halwa 105,-

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 105,-

Sjokoladecake med jordbær eller sjokolade saus og is krem.

(M)

Coffe

Cafe latte 55,-

Cappuccino 55,-

Espresso 43,-

Dobbel Espresso 49,-

Black Coffe 39,-

Irish coffe 125,-

Coffe and Baileys 125,-

Indian Tea 55,-

Green Tea 39,-

Alergen Innhold

Melk/Milk	M
Egg/Egg	E
Gluten(Hvete og sammelt mel/ Wheat flour and Whole wheat flour)	H
Skaldyr/shellfish	SK
Fisk/Fish	F
Nøtter, Cashewnøtter	N
Peanøtter/Peanuts	P
Soya/Soy	S

WINE

Rødvvin	Bottle	Glass
Barbera Silenzio, Italian Saftig og kirsebæraktig, innslag av urter frisk ettersmak med god lengde.	520,-	105,-
Roche de Belle Bourgogne, Pinter Noir. French Fruktig og saftig, preg av røde bær, blomst, urter og litt lakris, frisk ettersmak med god lengde.	590,-	120,-
Matua Pinot Noir, New Zealand Saftig og ungdommelig med myk munnfølelse, preg av jordbær og røde plommer, urter og litt krydder.	530,-	
Hvitvin	Bottle	Glass
Alsace Gentil Hugel, French Fruktig og aromatisk med god friskhet, preg av eple steinfrukt og sitrus, litt krydder og urter.	520,-	105,-
Ch. du Val de Mercy Petit Chablis, French Slank og frisk, preg av sitrus, eple, krydder og urter, mineralpreget ettersmak.	590,-	120,-
Kloster Eberbach Steinberg, Riesling Germany Saftig og fruktig med god friskhet, søtlig preg av epler, sitrus og litt tropisk frukt.	580,-	
Champagne/Prosecco	Bottle	
Valdobbiadene, Prosecco Superiore Brut Fruktig og preg av pære, eple, sitrus og urter, hint av mineraler.	510,-	
Albino Armani, Prosecco Fruktig, ung og litt dropspreget, innslag av sitrus, eple og pære, hint mandel og urter. Myk brus.	530,-	
Moet Chandon Imperial Brut, Champagne	950,-	
Veuve Clicquot, Champagne	970,-	
Boilinger Special Cuvee Brut, Champagne	970,-	

Brennevín/drinks

Drinks

Irish coffe	125,-
Coffe and Baileys	125,-
Mango Lassi m/ Rum	120,-
Blue lagoon	120,-
Gin Tonic	120,-

Whiskey

4cl

Glenfiddisch	110,-
Johnnie Walker, black	110,-
Jameson Whiskey	110,-
The Famous Grouse	110,-
Jack Daniel`s	110,-
Chivas Regel	115,-
Jonnie Walker, Red	110,-

Likør

4cl

Bailys	105,-
Tia Maria	105,-