

FORRETTER

ALLERGENER: G = Gluten | SK = Skalldyr | E = Egg | F = Fisk | M = Melk |
N = Nøtter | SN = Sennep | SE = Sesamfrø

OBS! Vi bruker hvetemel, cashewnøtter, mandler og pistasjnøtter
Vi tilbyr også glutenfri, laktosefri og nøttefrie retter.

Kr 109,-

11. Onion Palak Bhaji G | M (Inneholder hvetemel og melk)

Frityrstekte løk og spinat blandet med linsemel og krydder.
Finely shredded onions and spinach with a spicy batter, fried in oil

Kr 119,-

12. Amritsari Pithiwali Machi G | M (Inneholder hvetemel og melk)

Fiskefillet marinert med linser, kikkertmel og indiske krydder.
Fish fillet marinated with lentils, gram flour and Indian spices.

Kr 149,-

13. Scallop Bhel G | M (Inneholder hvetemel og melk)

Stekt scallops blandet med crispy puffed ris, pikant tomat, løk, tamarind saus, sitronsaft og krydder.

Roasted scallops served with a delicious blend of tangy tomatoes, onion, puffed rice, tamarind sauce, lemon juice and spices.

Kr 129,-

14. Bhatti Da Murg G | M (Inneholder hvetemel og melk)

Benfrie kyllingbiter marinert I yoghurt, sitronsaft og krydder.

Boneless tender chicken marinated with yoghurt, lemon juice and spices.

Kr 119,-

15. Veg Seekh Kebab G | M (Inneholder hvetemel og melk)

Grønnsakerdeig av poteter, gulrot, grønne bønner og indiske krydder.

Minced vegetable with potatoes, carrot, beans and fully flavored with Indian spices.

Kr 149,-

16. Garlic Prawns SK (Inneholder skalldyr)

Kongereker marinert med hvitløk og krydder.

King prawns marinated in garlic and spices.

Kr 129,-

17. Cocktail Samosa Chaat G | M (Inneholder hvetemel og melk)

Deilige, crispy butterdeig fylt med poteter, erter og koriander dander med kikerter og chutney.

Deep fried wheat patty stuffed with potatoes, green peas and coriander garnished with chickpeas and chutney.

Kr 139,-

18. Tandoori Phool E (Inneholder melk)

Kremet og deilig kombinasjon av sopp, blomkål og brokkoli med pepperyoghurt, ost, cashew og krydder.

Creamy and delicious combination of mushroom, cauliflower and brokkoli with pepper yoghurt, cheese, cashew and intricate spices.

SUPPER/ SHORBA

ALLERGENER: G = Gluten | SK = Skalldyr | E = Egg | F = Fisk | M = Melk |

N = Nøtter | SN = Sennep | SE = Sesamfrø

OBS! Vi bruker hvetemel, cashewnøtter, mandler og pistasjnøtter

Vi tilbyr også glutenfri, laktosefri og nøttefrie retter.

Kr 109,-

19. Dal Shorba G | M | N (Inneholder hvetemel, melk og cashewnøtter)

Toor dahl linsesuppe med koriander, kumin og løk.

Red gram lentils with coriander, cumin and onion.

Kr 109,-

20. Mushroom Kali Mirch G | M | N (Inneholder melk)

Soppe og svart pepper suppe med krem

Mushroom and black pepper soup with cream.

BARNEMENY

ALLERGENER: G = Gluten | SK = Skalldyr | E = Egg | F = Fisk | M = Melk |
N = Nøtter | SN = Sennep | SE = Sesamfrø

OBS! Vi bruker hvetemel, cashewnøtter, mandler og pistasjnøtter
Vi tilbyr også glutenfri, laktosefri og nøttefrie retter.

Kr 145,-

23. Chicken Tikka, m/ Is G | M | N (Barn under 12 år)

Mild krydet kylling, med is senere.

Chicken tikka mild and ice-cream later.

Kr 175,-

Barnemeny med Kylling eller Lam

TANDOORIRETTER

ALLERGENER: G = Gluten | SK = Skalldyr | E = Egg | F = Fisk | M = Melk |
N = Nøtter | SN = Sennep | SE = Sesamfrø

OBS! Vi bruker hvetemel, cashewnøtter, mandler og pistasjnøtter
Vi tilbyr også glutenfri, laktosefri og nøttefrie retter.

En «tandoor» er en leir ovn som varmes opp til nærmere 400 grader med trekull. I denne stekes brød (naan) og sterkt aromatisk, marinert kjøtt, fisk og kylling. Tandoor-ovnen har alltid vært en viktig del av det indiske kjøkken. Alle retter kan tilberedes uten gluten, nøtter og melk

Kr 295,-

31. Tandoori Sangam G | M | N (Inneholder hvetemel, melk og cashewnøtter)

Assortert utvalg av forskjellige tandoori biter.

Combination platter consisting of different tandoori items.

Kr 335,-

32. Adraki Lam Chops G | M | N (saus til hovedrett Inneholder hvetemel, melk og cashewnøtter)

(Serveres også som hovedrett kr.295,-)

Små lammebiter marinert med løk, kardemomme, kanel, og grillet med ingefær smak.

Small Lamb chops marinated with onions, cardamoms, cinnamon and grilled with ginger flavor.

Kr 270,-

33. Chicken Tikka G | M | N (Inneholder hvetemel, melk og cashewnøtter)

Benfrie kyllingbiter marinert i yoghurt, sitronsaft og krydder.

Boneless tender chicken marinated in yoghurt, lemon juice and spices.

Kr 275,-

34. Garlic Chicken G | M | N (Inneholder hvetemel, melk og cashewnøtter)

Marinert benfri kylling i yoghurt, fersk ingefær, grønn chilli, hvitløk og cashewnøtter.

Boneless tender chicken marinated with yoghurt, ginger, green chilli, garlic and cashewnuts.

Kr 295,-

35. Lamb Tikka G | M | N (Inneholder hvetemel, melk og cashewnøtter)

Lam marinert i yoghurt med sitron, krydder, urter og saffron.
Lamb marinated in yoghurt with lemon, spices, herbs and saffron.
Inneholder ingefær og hvitløk / Contains ginger and garlic

Kr 295,-

36. Tandoori King Prawns G | M | N | SK (Inneholder hvetemel, melk, cashewnøtter og skalldyr)

Kongereker marinert i yoghurt med krydder og urter.
Kingprawns marinated in yoghurt with spices and herbs.

Kr 285,-

37. Sea Food Sangam G | M | N | F (Inneholder hvetemel, melk, cashewnøtter og fisk)

Assorted utvalg av kongereker, kamskjell, fisk og hummer marinert og grillet.
Assorted selection of king prawns, scallops, fish and lobster marinated og
grilled.

Kr 275,-

38. Banjara Chicken G | M | N (Inneholder hvetemel, melk og cashewnøtter)

Grillede kylling biter marinert med yoghurt, aromatiske krydder, mint,
korriander og kumin en rett fra Nomadiske folk fra Rajasthan i India.

Boneless tender chicken marinated in yoghurt, blend of aromatic spices.

KYLLINGRETTER

ALLERGENER: G = Gluten | SK = Skalldyr | E = Egg | F = Fisk | M = Melk |
N = Nøtter | SN = Sennep | SE = Sesamfrø

OBS! Vi bruker hvetemel, cashewnøtter, mandler og pistasjnøtter
Vi tilbyr også glutenfri, laktosefri og nøttefrie retter.

Kr 265,-

41. Chicken Methi Malai G | M | N (Inneholder hvetemel, melk og cashewnøtter)

Kylling tilbredt i herlig kremet saus med fenugreek, kumin, koriander og krydder.

Chicken cooked in creamy sauce with fenugreek, cumin, coriander and spices.

Kr 270,-

42. Chicken Korma G | M | N (Inneholder hvetemel, melk og cashewnøtter)

Kylling kokt i nøttebasert fløtesaus med cashewnøtter.

Chicken cooked in mild spiced cream sauce with cashewnuts.

Kr 260,-

43. Saag Chicken G | M | N | SN (Inneholder hvetemel, melk, cashewnøtter og sennepsfrø)

Kylling stekt sammen med spinat, hvitløk og utsøkt krydder.

Chicken prepared with spinach, garlic and exquisite spices.

Kr 269,-

44. Chicken Cafreal G | M | N (Inneholder hvetemel, melk og cashewnøtter)

Kylling tilberedt i mint, koriander og fersk lime.

Chicken prepared with mint, coriander and lime.

Kr 260,-

45. Chicken Butter Masala G | M | N (Inneholder hvetemel, melk og cashewnøtter)

Grillede kyllingbiter i en spesial kremet saus med tomater, urter og krydder.

Chicken prepared in a special creamy sauce with tomatoes, herbs and spices.

Kr 265,-

46. Chicken Tawa G | M | N (Inneholder hvetemel, melk og cashewnøtter)

Deilige kyllingbiter marinert I yoghurt, ingefær, hvitløk, chilli og garam masala. Typisk nord indisk rett.

Delicious chicken cubes marinated in yoghurt, ginger, garlic, chilli and garam masala. Typical North Indian dish.

Kr 260,-

47. Chicken Tikka Masala G | M | N (Inneholder hvetemel, melk og cashewnøtter)

Grillede kyllingbiter kokt i herlig masalasaus med cashewnøtter og kokos.

Roasted chicken tikka cooked in a masalasaus with cashewnuts and coconut.

Kr 265,-

48. Chicken Chettinad "Chef's Special" G | M | N | SN | SE (Inneholder hvetemel, melk, cashewnøtter, sesamfrø og sennepsfrø)

Sterk krydret kylling tilberedt med sortpepper, rød chili og kokos.

Hot and spicy chicken made with peppercorns, red chillies and coconut.

LAMRETTER

ALLERGENER: G = Gluten | SK = Skalldyr | E = Egg | F = Fisk | M = Melk |
N = Nøtter | SN = Sennep | SE = Sesamfrø

OBS! Vi bruker hvetemel, cashewnøtter, mandler og pistasjnøtter
Vi tilbyr også glutenfri, laktosefri og nøttefrie retter.

Kr 275,-

51. Lam Rogan Josh G | M | N | E (Inneholder hvetemel, melk, cashewnøtter og egg)

Lam kokt med lav varme i løk, tomat, yoghurt og krydder.

Lamb cooked on slow heat in onion, tomato, yoghurt and spices.

Kr 275,-

52. Lam Korma G | M | N (Inneholder hvetemel, melk og cashewnøtter)

Lam kokt med krydder, urter og nøtter i en mild kremet saus.

Lamb cooked with spices, herbs and nuts in a mild cream sauce.

Kr 270,-

53. Lam Palak G | M | N (Inneholder hvetemel, melk og cashewnøtter)

Lam kokt i spinat, ingefær, hvitløk, urter og krydder.

Lamb cooked with spinach, ginger, garlic, herbs and spices.

Kr 289,-

54. Lam Rara Chef's Special G | M | N (Inneholder hvetemel, melk og cashewnøtter)

Lam og lammekjøttdeig tilberedt på lav varme med gurkemeie. Ingefær, hvitløk, kumin og masala.

Cooked over low heat lamb & mince lamb with turmeric, ginger, garlic, cumin & spices.

Kr 279,-

55. Nalli Nihari (Huset's spesialitet) G | M | N (Inneholder hvetemel, melk og cashewnøtter)

Eksotisk lammeskank curry tilberedt på lavvarme med yoghurt og aromatiske krydder en spesialitet fra Nord India.

Exotic lambshank curry prepared on low heat with yogurt and aromatic spices.

Kr 270,-

56. Lam Vindaloo G | M | N | E (Inneholder hvetemel, melk, cashewnøtter og egg)

Lammebiter I en herlig sterk saus med kokosnøtt, eddik, tørket rød chilli og sennepsfrø.

Lamb vindaloo traditionally is a spicy hot dish made with cocnut . vinegar and lots of hot red chilli peppers. Vindaloo dish from Goa

Kr 275,-

57. Lam Tikka Masala G | M | N (Inneholder hvetemel, melk og cashewnøtter)

Grillede lammebiter tilberedt med fyldig masalasaus med nøtter og krydder. Grilled lamb prepared with enriched masala sauce with nuts and spices.

Kr 279,-

58. Masala Lam "Chef's Special" G | M | N (Inneholder hvetemel, melk og cashewnøtter)

Lam tilberedt med hvitløk, ingefær, kumin og garam masala. Typisk Nord-Indisk.

Lamb prepared with garlic, ginger, cumin and garam masala. Typical dish from North-India.

FISKERETTER

ALLERGENER: G = Gluten | SK = Skalldyr | E = Egg | F = Fisk | M = Melk | N = Nøtter | SN = Sennep | SE = Sesamfrø

OBS! Vi bruker hvetemel, cashewnøtter, mandler og pistasjnøtter

Vi tilbyr også glutenfri, laktosefri og nøttefrie retter.

Kr 285,-

61. King Prawn Jalfrezi "Chef's Special" G | SK | M | N (Inneholder hvetemel, soya, melk, cashewnøtter og skalldyr)

Kongereker tilberedt i fyldig krydret saus med løk, tomater og paprika.

Kingprawns prepared in thick gravy with onions, tomatoes, capsicum and spices.

Kr 279,-

62. King Prawn Masala G | M | N | SK (Inneholder hvetemel, soya, melk, cashewnøtter og skalldyr)

Kongereker kokt i aromatisk masalasaus.

Kingprawns cooked in aromatic masalasauc.

Kr 279,-

63. King Prawns Palak G | SK | M | N (Inneholder hvetemel, melk, cashewnøtter og skaldyr)

Konge reker tilberedt med spinat, hvitløk, urter og krydder.

Kingprawns prepared with spinach, garlic, herbs and spices.

Kr 240,-

64. Sarson Wali Machi G | F | M | N (Inneholder hvetemel, fisk, melk og cashewnøtter)

Fisk tilberedt i sennepsfrø, tomat, løk, ingefær, hvitløk, krydder og fresk koriander.

Fish prepared in mustard seeds and tomat sauce with onion, ginger, garlic, spices and fresh coriander.

Kr 265-

65. Goan Fish Curry "Chef's Special" G | F | M | N (Inneholder hvetemel, fisk melk og cashewnøtter)

Fiskefilet kokt i fin fyldig saus tilsatt sitronsaft, frisk koriander, tomater og kokos.

Fish fillet cooked in fine thick sauce with lemon juice, fresh coriander, tomatoes and coconut.

Kr 279,-

68. Mixed Seafood Curry G | F | M | N | SK (Inneholder hvetemel, fisk, melk, cashewnøtter og skaldyr)

Reker, kamskjell, blekksprut, blåskjell og fisk tilberedt i fyldig masalasaus, tilsatt kokosnøttmelk og sitronsaft.

Shrimps, squid, mussels and scallops simmered together with lime, curry, and coconut milk.

VEGITARRETTER

ALLERGENER: G = Gluten | SK = Skalldyr | E = Egg | F = Fisk | M = Melk |
N = Nøtter | SN = Sennep | SE = Sesamfrø

OBS! Vi bruker hvetemel, cashewnøtter, mandler og pistasjnøtter
Vi tilbyr også glutenfri, laktosefri og nøttefrie retter.

Kr 205,-

71. Palak Paneer G | M | N (Inneholder hvetemel, melk og cashewnøtter)

Kremet rett av paneer med spinat, ingefær, hvitløk, garam masala og annet krydder.

Smooth creamy dish made with fresh spinach leaves, paneer (cottage cheese), onion, herbs and spices.

Kr 235,-

72. Mushroom Paneer G | M | N (Inneholder hvetemel, melk og cashewnøtter)

Stekt hjemmelaget ost tilsatt løk, tomater, sjampinjong i masalasaus.
Fried cheese with onions, tomatoes, mushrooms in a masala sauce.

Kr 235,-

73. Malai Kofta G | M | N (Inneholder hvetemel, melk, pistasjnøtter, mandler og cashewnøtter)

Friterte hjemmelagede osteboller fylt med cashewnøtter og kokt i spesiell smørsaus og fløte.

Deep-fried cheese balls filled with cashewnuts and coked in special buttersauce and cream.

Kr 235,-

74. Dal Pachrangi

Fem forskjellige linser stekt med løk, tomat, kummin og fresk koriander.

Five lentils mixed and fried with onion, tomatoes, cumin and fresh coriander.

Kr 225,-

75. Dal Makhni G | M | N (Inneholder hvetemel, melk og cashewnøtter)

Linser kokt i aromatisk fløtesaus med hvitløk og ingefær.

Lentils cooked in aromatic cream sauce with garlic and ginger.

Kr 205,-

76. Chana Masala G | N (Inneholder hvetemel, melk og cashewnøtter)

Kikkerter stekt i panne med løk, tomater, koriander og krydder.

Chickpeas prepared with onions, tomatoes, coriander and spices.

Kr 235,-

77. Navrattan Korma G | M | N (Inneholder hvetemel, melk og cashewnøtter)

Sesongens grønnsaker kokt i fløtesaus med ni forskjellige ingredienser.

Fresh seasoned vegetables cooked in cream sauce with nine different ingredients.

Kr 225,-

78. Lauki Kofta G | M | N (Inneholder hvetemel, melk og cashewnøtter)

Friterte kalebass boller marinert med kikkert mel i løk, tomat, ingefær saus og krydder.

Deep Fried bottlegaurd balls marinated with gram flour in onion-tomato sauce and spices.

Kr 245,-

79. Paneer Khata Piaz G | M | N (Inneholder hvetemel, melk og cashewnøtter)

Hjemmelaget ost og pickled løk kokt med tomat, ingefær, hvitløk, grønn chilli, soltørket fenugreek, koriander og indiske krydder.

Cottage cheese and pickled onion cooked with tomato, ginger, garlic, greenchilli, sundried fenugreek, coriander and Indian spices.

NAN-INDISK BRØD

ALLERGENER: G = Gluten | SK = Skalldyr | E = Egg | F = Fisk | M = Melk | N = Nøtter | SN = Sennep | SE = Sesamfrø

OBS! Vi bruker hvetemel, cashewnøtter, mandler og pistasjnøtter
Vi tilbyr også glutenfri, laktosefri og nøttefrie retter.

Kr 39,-

91. Nan G | M | E (Inneholder hvetemel, melk og egg)

Gjæret brød.

Fermented bread.

Kr 70,-

92. Peshawari Nan G | M | E | N (Inneholder hvetemel, melk, egg, pistasj, mandler og cashewnøtter)

Gjæret brød fylt med kokos, rosiner og nøtter.

Fermented bread filled with coconut, raisins and nuts.

Kr 45,-

93. Tandoori Paratha G | M (Inneholder hvetemel, melk og smør)

Ugjæret brød innsmurt med smør og bakt.

Unfermented bread pasted with butter and baked.

Kr 65,-

94. Zaituni Nan G | M | E (Inneholder hvetemel, melk og egg)

Gjæret brød fylt med Pickled oliven og løk

Fermented bread filled with pickled olives and onion.

Kr 60,-

95. Garlic Nan G | M | E (Inneholder hvetemel, melk og egg)

Gjæret brød fylt med hvitløk og krydder.

Fermented bread filled with garlic and spices.

Kr 35,-

96. Missi Roti G | M | E (Inneholder hvetemel, melk og egg)

Typisk Indiske ufermentert kikkert- mel brød

Typical Indian unfermented chickpea flour bread.

Kr 70,-

97. Amritsari Kulcha G | M | E (Inneholder hvetemel, melk og egg)

Gjæret brød med ost, potet, løk og krydder.
Fermented bread with cheese, potato, onion and spices.

RAITA

ALLERGENER: G = Gluten | SK = Skalldyr | E = Egg | F = Fisk | M = Melk |
N = Nøtter | SN = Sennep | SE = Sesamfrø
OBS! Vi bruker hvetemel, cashewnøtter, mandler og pistasjnøtter
Vi tilbyr også glutenfri, laktosefri og nøttefrie retter.

Kr 60,-

101. Kheera Raita M (Inneholder melk)

Yoghurt tilsatt agurk og krydder.
Yoghurt with cucumber and spices.

Kr 70,-

102. Bhindi Raita M (Inneholder melk)

Yoghurt tilsatt okra og krydder.
Yoghurt with ladyfinger and spices.

Kr 60,-

103. Garlic Raita M (Inneholder melk)

Yoghurt tilsatt med hvitløk og krydder.
Yoghurt with garlic and spices.

Kr 55,-

104. Desi Salad

Løk, Agurk, Chilli og lime

Onion, Cucumber, Chilli and lime.

DESSERT

ALLERGENER: G = Gluten | SK = Skalldyr | E = Egg | F = Fisk | M = Melk |

N = Nøtter | SN = Sennep | SE = Sesamfrø

OBS! Vi bruker hvetemel, cashewnøtter, mandler og pistasjnøtter

Vi tilbyr også glutenfri, laktosefri og nøttefrie retter.

Kr 99,-

111. Mango Delight G | M | N (Inneholder hvetemel spor av peanøtter) Har alergenfritt alternativ

Hjemmelaget mango is med kardemomme.

Homemade mango ice-cream with cardamom.

Kr 109,-

112. Pistachio Kulfi G | M | N (Inneholder hvetemel, melk og pistasjnøtter peanøtter)

Hjemmelaget indisk is med finhakkede pistasj og kardemomme.

Homemade Indian ice cream pistachio and cardamoms.

Kr 109,-

113. Rabri Jalebi G | M | E | N (Inneholder hvetemel, melk, egg og peanøtter)

Poplær indisk dessert laget med hvetemel, sukkersirup servert i en tykkremet saus.

Jalebi and Rabri is a popular Indian dessert made with wheat flour, sugar syrup and thickened milk.

Kr 109,-

114. Gajar Halwa G | M | N (Inneholder melk, egg, peanøtter, kokosnøtt og pistasjnøtter)

Gulrot kake laget på indisk vis servert med vaniljeis og nøtter.

Carrot cake prepared in the Indian way. Served with vanilla ice-cream and dry fruit.

Kr 109,-

115. Ras Malai G | M | N (Inneholder melk og pistasjnøtter)

Indisk fersk ostedessert som er spesialisert fra det østlige delstat Bengal.

Serveres i tykk kremet saus med safran, pistasj og kardemomme.

Indian fresh cheese desert, specialty from the eastern state Bengal.

Served in thick creamy sauce with saffron, pistachio and cardamoms.

Kr 109,-

116. Kesar Phirni M | N (Inneholder melk, pistasjnøtter og mandler)

En festival dessert, laget av rismel, safran, og kardemomme. Garnert med pistasj og mandler.

Saffron flavoured rice and milk dessert. Garnated with pistachio and nuts.

Served chilled.

TILBEHØR

Kr 20,-

117. Mango chutney

Kr 20,-

118. Achar

Kr 20,-

119. Løk miks

Kr 20,-

120. Små mint raita

Kr 45,-

121. Papaddum med tilbehør

Kr 55,-

122. Ekstra ris

Kr 65,-

123. Ekstra tandoori saus

YEH BHEE

ALLERGENER: G = Gluten | SK = Skalldyr | E = Egg | F = Fisk | M = Melk |
N = Nøtter | SN = Sennep | SE = Sesamfrø

OBS! Vi bruker hvetemel, cashewnøtter, mandler og pistasjnøtter
Vi tilbyr også glutenfri, laktosefri og nøttefrie retter.

Kr 199,-

81. Baingan Laziz (Siderett) G | N (Inneholder hvetemel, melk og cashewnøtter)

Aubergine stekt på åpne lid og kokt med tomat, løk, hvitløk, ingefær og krydder.

Aubergin roasted on an open flame and is then cooked with tomatoes, onion, garlic, ginger and spices.

Kr 199,-

82. Bhindi Kurkuri (Siderett) G | N (Inneholder hvetemel, melk og cashewnøtter)

Fritert Okra marinert med linsemel og krydder.

Deep-fried Okra marinated with gram flour & spices.

Kr 235,-

83. Vegetable Kofta Curry G | N (Inneholder hvetemel, melk og cashewnøtter)

Sesongens grønnsaker kofta blandet med linsemel, korriander og krydder i en herlig masalasaus.

Seasonal vegetable koftas mixed with gram flour, coriander in masala sauce.

Kr 245,-

84. Tandoori Vegetable Mix G | N (Inneholder hvetemel, melk og cashewnøtter)

Assorted marinert grønnsaker (Blomkål, sopp, ananas, brokkoli, potet og paneer grillet i leir ovn).

Exotic veggies (Cauliflower, mushroom, pineapple, broccoli, potatoes and paneer) marinated and roasted in a clay oven.