



MENY

FORRETTER/STARTERS

1. Linse Shorba
Kremet linsesuppe med hvitløk, koriander og sitronjuice. 99;
2. Vegetable Samosa (G)
Krispy butterdeig fylt med grønnsaker. 89;
3. Onion Bahji
Forskjellige grønnsaker dypet i linsemel og fritert i rapsolje. 89;
4. Lajawab Jhinga (S)
Panstekt kongereker med hvitløk, paprika og søt chilisaus. 109;
5. Royal India Special før 2 personer (G,S)
En kombinasjon av indiske godbiter. 209;
6. Chicken Pakora (E)
Kyllingfilet marinert i linsemel og egg, fritert i raps olje. 89;

TANDOORI RETTER / MAIN COURSES CHARGRILL

Alle Tandoori retter serveres med tandoori saus, ris.

8. Chicken Tikka (L)
Kyllingbryst marinert med kokkens egen kryddeblending, yoghurt og sitronjuice. 259;
9. Garlic Chicken Tikka
Kyllingbryst marinert med i hvitløk, koriander og urter og grønn chili. 259;
10. Lamb Tikka (L)
Lam ytrefilet marinert i yoghurt, hvitløk, ingefær og krydder. 279;
11. Biff Tikka (L)
Indrefilet av biff marinert i yoghurt, hvitløk, ingefær og krydder. 339;
12. Tandoori Jhinga (S)
Kongereker marinert i tamarind, mint og sitron juice. 279;
13. Tandoori Mixgrill (L, S)
En utvalg av tandoori grill retter.
Inkluderer Shish kebab, Chicken tikka, Garlick tikka, biff tikka og kongereker. 299;
14. Chicken Shashlic
Kyllingfilet med løk, paprika og tomater marinert i yoghurt, Tikka paste, ingefær, hvitløk, sitronjuice og fersk koriander. 289;



KOKKENS ANBEFALINGER (MAIN COURSES) *Alle retter serveres med ris.*

16. Tikka Masala (L, CN)

Grillede kyllingbiter eller lam indrefilet, kremet tomatsaus med kokos, cashewnøtter og mandler.

Kylling 259;/ lam 269;/ biff av indrefile 289;

17. Mango Chicken (L, M)

Lett krydret kyllingbiter med kokos og mandler i mild kremet mangosaus.

269;

18. Korma (L, CN)

Kyllingfilet eller ytrefilet av lam kokt i fløtesaus med kokkos, cashewnøtter, rosiner og urter.

Kylling 259;/ lam 269;

19. Pepper Chicken (L, CN)

Grillede kyllingbiter med fløte, svart pepper, mandler, koriander og rød vin.

275;

20. Butter chicken (L, M)

Grillede kyllingbiter tilberedt med smør, mynte, kokos, mandler og fløtte.

269;

21. Chicken Shashlik Bhuna

Grillet kyllingfilet med løk, paprika, tomater i tykk saus med hvitløk, ingefær og fersk koriander.

299;

22. Garlic chicken Bhuna

Hvitløks marinert og grillet kyllingfilet i tykk karri saus med ingefær, hvitløk og fersk koriander.

269;

23. Biff Chilli

Biff indrefilet, wokket med løk, paprika, purre, grønn chili, chilisaus og koriander.

295;

TRADISJONALLE RETTER (MAIN COURSES)

Alle retter serveres med ris.

24. Balti (L, S)

Grillede kyllingbiter/ Kongereker eller Dampet Lam ytrefilet med kokkens egen kryddeblending i tomatsaus og ferska koriander.

Kylling 259;/
lam 269;/ Kongereker 269;

25. Palok-Rett/ Spinat rett (L, S)

Kyllingbiter/ kongereker eller Dampet Lam ytrefilet med kremet karrysaus, spinat, hvitløk, ingefær og koriander.

Kylling 259;/
lam 269;/ Kongereker 269;

26. Madarasi Hot Pott (S)

Kylling, kongereker og biff indrefilet wokket med løk, purre, koriander og søt chilisaus.

279;

27. Kurry

Kyllingfilet eller dampat Lam ytrefilet i karrysaus med hvitløk, ingefær og koriander.

Kylling 249;/ lam 259;

28. Rogon josh

En av de mest populære retter fra Kashmir.

Kyllingfilet eller lam ytrefilet kokt i tomatsaus med løk, ingefær, tomat, fersk koriander, safran og kashmiri masala.

Kylling 275;/ lam 285;



29. Karahi

Kyllingfilet eller Lam ytrefile woket med løk, paprika, tomat, kummin, fersk koriander og kokkens egen krydde blandning.

Kylling 259;/ lam 269;

30. Narial Murgh (CN)

Kyllingfilet kokt i kokosmelk, cashewnøtter, kokos, purre og garam masala.

275;

FISKE RETTER

Alle retter serveres med ris.

31. Kongereker Masala (CN,L,S)

Kongereker i kremet masala saus med cashewnøtter, mandler og kokkos.

269;

32. Kongereker Garlic Masala (CN,L,S)

Hvitløksmarinert kongereker i kremet masala saus med cashewnøtter, mandler og kokkos.

269;

33. Kongereker Karahi (S)

Kongereker wokket med løk, paprika, tomat, kummin, fersk koriander og kokkens egen krydderblandning.

269;

34. Coconut Prawn (S)

Lett krydret kongereker og purre i kremet kokosmelk.

275;

BIRYANI (INDISK PAELLA)

35. Kylling Biryani (CN)

*Smør stekt basmatiris med grillet kylling, cashewnøtter, ferske koriander, rosiner og kokkens egen krydderblandning.
Serveres med raita.*

249;

36. Lam Biryani (CN)

*Smør stekt basmatiris med dampet lam ytrefile, cashewnøtter, ferske koriander, rosiner og kokkens egen krydderblandning.
Serveres med raita.*

259;

37. Kongereker Biryani (CN,S)

*Smør stekt basmatiris med kongereker, cashewnøtter, ferske koriander, rosiner og kokkens egen krydderblandning.
Serveres med raita.*

259;

38. Vegetable Biryani (CN)

*Smør stekt basmatiris med forskjellige grønnsaker, cashewnøtter, ferske koriander, rosiner og kokkens egen krydderblandning.
Serveres med raita.*

229;



VEGETAR RETTER

39. Palak Paneer (L) <i>Hjemmelaget Paneer i kremet karrisaus med spinat, hvitløk, urter og fersk koriander.</i>	239;
40. Shahi Paneer (M, CN) <i>Hjemmelaget Paneer i fløtesaus med cashewnøtter, mandler og mint.</i>	239;
41. Chana Masala <i>Kikerter i karrysaus med tumat, hvitløk, ingefær, garam masala og ferske koriander.</i>	229;
42. Dhaal Makhani <i>Linser i kremet tomatsaus med hvitløk, garam masala og ferske koriander.</i>	229;
43. Paneer Masala (CN,M) <i>Hjemmelaget paneer i kremet masalasaus med cashewnøtter, mandler og kokos.</i>	239;
44. Vegetable Bhuna <i>Ferske grønnsaker tilbreddt med krydder og urter. Toppet med tomat og fersk koriander.</i>	229;
45. Navratan Korma (L,M) <i>Sesongens grønnsaker i fløtte saus med kokos, mandel og rosiner.</i>	249;

BARNE MENY

46. Chicken tikka (L) <i>Chikken tikka i barne porsjon. Serveres med mild saus, ris eller pommes frites.</i>	129;
47. Chicken Korma (CN,M) <i>Mild Chicken korma i barne porsjon. Serveres med ris eller pommes frites.</i>	139;
48. Chicken Nuggets (G) <i>6st. Kyllingnuggets serveres med pommes frites.</i>	129;
Barne is	59;

* Kun barn under 12 år bestille barne menyen.

L- Laktose
CN- Cashewnøtter
G- Gluten
M- Mandel
E- Egg
S- Skaldyr



NAN/ BRØD, Bakt i Tandoor (Leirovn)

49. Haryali Nan (L,G) <i>Gjæret brød med hvitløk og ferske koriander.</i>	65;
50. Plane Nan (L,G) <i>Gjæret brød.</i>	49;
51. Hvitløks Nan (L,G) <i>Gjæret brød med hvitløk.</i>	65;
52. Chees Nan (L,G) <i>Nanbrød fylt med ost, løk og ferske koriander.</i>	75;
53. Peswari Nan (L,G,M) <i>Nanbrød fylt med tørket frukt, mandler, rosiner og kokkos.</i>	79;
54. Tandoori Nan (L, G) <i>Nan med ost, hvitløk, fersk koriander og urter.</i>	79;

EKSTRA TILBEHØR

56. Raita (L)	49;
57. Taza salat <i>Husets ferske grønnsaker (salat).</i>	59;

DESSERT

58. Choco samosa (G,CN) <i>Samosa fylt med sjokolade og cashewnøtter. Serveres med iskrem og frukt.</i>	109;
59. Golab jammun (G,L) <i>Hjemmelaget frityrstekt melkebolle. Serveres med iskrem og frukt.</i>	109;
60. Iskrem Blanding (L) <i>Vanilje, sjokolade og jordberg iskrem. Serveres med frukt.</i>	109;
61. Malai Kulfi. (L) <i>Hjemmelaget indisk iskrem med pistasj og mandler. Serveres med frukt.</i>	109;
62. Brownie. <i>Serveres med iskrem og frukt.</i>	109;
Barne is	59;

L- Laktose
CN- Cashewnøtter
G- Gluten
M- Mandel
E- Egg
S- Skaldyr



DRIKKEMENY

BRUS/MINERAL WATER

Pepsi, Pepsi Max, Solo, 7up, Eplemost (30cl)	54;
Farris naturell eller lime (37cl)	54;

BARN

Solrik Appelsin, Solrik Jordbær	35;
---------------------------------	-----

KAFFE

ESPRESSO	32;
CORTADO	ENKEL. 32; DOBBEL. 38;
KAFFE LATTE	ENKEL. 38; DOBBEL. 42;
CAPOCHINO	ENKEL. 42; DOBBEL. 50;
CAFFE MOCCA	ENKEL. 38; DOBBEL. 42;
	ENKEL. 46; DOBBEL. 54;

ALKOHOLFRITT ØL

Carlsberg Non-Alcoholic (Inneholder hvete)	75;
Brooklyn Special effects (Inneholder hvete)	75;

LASSI

Mango Lassi, søt Lassi, saltet Lassi (Inneholder melk)	75;
Lassi sweet, salted Lassi eller med mango	

ØL PÅ TAPP

FRYDLUND PILS (Inneholder hvete)	
Frydlund 25cl	65;
Frydlund 40cl	99;
Frydlund 60cl	135;

1664 BLANC (Inneholder hvete)

1664 Blanc 25cl	75;
1664 Blanc 50cl	135;

FLASKE ØL

Brooklyn Lager 33cl (Inneholder hvete)	119;
Carlsberg Pilsner 33cl (Inneholder hvete)	99;
Poretti 33cl (Inneholder hvete)	99;
Ringnes Lite 33cl (Glutenfritt)	89;

INDISK ØL PÅ FLASKE (Inneholder hvete)

65cl	149;
50cl	129;
33cl	99;

CIDER (Inneholder hvete)

Sommersby Pear 33cl	99;
---------------------	-----

FAB flaske 0,275l (Inneholder sulfitt)

Smirnoff Ice	95;
Smirnoff Ice Tropical	95;

ALKOHOL FRI CIDER (Inneholder hvete)

Sommersby Apple 33cl	85;
----------------------	-----



VINKART

MUSSERENDE VIN OG CHAMPAGNE (Inneholder sulfitt)

VIGANA PROSECCO DRAY (Inneholder sulfitt)

Delikat aroma av gråpærer, hvit stenfrukt med frisk og fruktig ettersmak.

Flaske 450;

TATTINGER BRUT RESERVE, CHAMPAGNE (Inneholder sulfitt)

Flotte bobler med smak av eple, sitrus og noe mineralitet.

En krisp og frisk finish.

Flaske 999;

HVITVIN (Inneholder sulfitt)

JON JOSH CHARDONNAY (Husets vin, inneholder sulfitt)

Rent og friskt eplepreg med duft og smak

av tropisk frukt av det gule slaget.

Glass 109; Flaske 469;

DREISSIGACKER ORIGINAL RIESLING TROCKEN (Inneholder sulfitt)

Tørr og saftig, preget av sitrus, eple

og fersken samt hint av mineraler.

Glass 119; Flaske 539;

VICTOR BERARD CHABLIS (Inneholder sulfitt)

Klassisk tørr Chardonnay fra Chablis,

med kalkpreget mineralitet og aroma av sitrus og grønne epler.

Flaske 650;

MASTIA SOAVE (Inneholder sulfitt)

Tørr og frisk, grønt urtepreg på smak og frisk syrlighet i avslutningen.

Flaske 449;

ROSEVIN (Inneholder sulfitt)

VITTI NEGEROAMARO ROSATO (Inneholder sulfitt)

Saftig rosevin med fruktaroma mot røde frukter som bringebær og rips.

Glass 99; Flaske 465;

GROEBE PINOT NOIR ROSE (Inneholder sulfitt)

Frisk frukt, fersken, hvite blomster, mineralsk.

Blansert, tørr med god syrlighet og lengde.

Flaske 599;

RØDVIN (Inneholder sulfitt)

MAMMA PICCINI ROSSO DI TOSCANA (Husets)

Aromatisk fruktsmak av søte kirsebær og litt krydder.

Friske tanniner i avslutningen.

Glass 109; Flaske 469;

VAREJ BARBERA PIEMONTE (Inneholder sulfitt)

Frisk og bærfruktig vin med mye smak av kirsebær og saftige mørke bær.

Glass 119; Flaske 539;

AMARONE VALPOLICELLA CLASSICO DOCG (Inneholder sulfitt)

Dufter av kirsebær og mørke frukter med innslag av mørk sjokolade og kaffetoner.

Avslepne tanniner.

Flaske 699;

FINCA DE ORO (Inneholder sulfitt)

God fruktaroma i retning av skogsbær og rød bærefrukt med hint av krydder.

Vinen er ueiket.

Flaske 589;



HOT DRINKS/ VARME DRIKKE

Irish Coffee	99;
Baileys Coffee	99;

APERITIF/ LIKØR *(Alle sprit kan inneholde sulfitt)*

Rom	85;
Gin	85;
Martini Bianco	85;
Campari	85;
Vodka Shot	85;
Jägermeister	85;
Tequila	85;
Drambuie	85;
Tia Maria	85;
Bailys <i>(Inneholder melk)</i>	85;
Cointreu	85;
Gammel Dansk	85;
DR. Nilsen	85;

WHISKEY

Jack Daniel's	
Grants	85;
Jameson Whiskey	85;
Jim Beam Bourbon Whiskey	85;
Evan Williams	95;

COGNAC

Bache Gabrielsen	85;
Brastad VSOP	85;
Thor Heyerdahi Cognac XO	109;
Hennessy	109;
Remy Martin	129;
Vinen er ueiket.	



