

VEGETAR RETTER

39. Palak Paneer (L)
Hjemmelaget Paneer i kremet karrisaus med spinat, hvitløk, urter og fersk koriander.

189;
40. Shahi Paneer (M, CN)
Hjemmelaget Paneer i fløtesaus med cashewnøtter, mandler og mint.

189;
41. Chana Masala
Kikerter i karrysaus med tumat, hvitløk, ingefær, garam masala og ferske koriander.

179;
42. Dhaal Makhani
Linser i kremet tomat saus med hvitløk, garam masala og ferske koriander.

185;
43. Paneer Masala (CN,M)
Hjemmelaget paneer i kremet masalasaus med cashewnøtter, mandler og kokos.

189;
44. Vegetable Bhuna
Ferske grønnsaker tilbredd med krydder og urter. Toppet med tomat og fersk koriander.

189;
45. Navratan Korma (L,M)
Sesongens grønnsaker i fløtte saus med kokos, mandel og rosiner.

195;

BARNE MENY

46. Chicken tikka (L)
Chikken tikka i barne porsjon. Serveres med mild saus, ris eller pommes frites.

99;
47. Chicken Korma (CN,M)
Mild Chicken korma i barne porsjon. Serveres med ris eller pommes frites.

109;
48. Chicken Nuggets (G)
6st. Kyllingnuggets serveres med pommes frites.

99;

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

NAN/ BRØD, Bakt i Tandoor (Leirovn)

49. Haryali Nan (L,G)
Gjæret brød med hvitløk og ferske koriander.

48;
50. Plane Nan (L,G) Gjæret brød.

42;
51. Hvitløks Nan (L,G)
Gjæret brød med hvitløk.

45;
52. Chees Nan (L,G)
Nanbrød fylt med ost, løk og ferske koriander.

59;
53. Peswari Nan (L,G,M)
Nanbrød fylt med tørket frukt, mandler, rosiner og kokkos.

69;
54. Tandoori Nan (L, G)
Nan med ost, hvitløk, fersk koriander og urter.

69;

EKSTRA TILBEHØR

56. Raita (L)

40;
57. Taza salat
Husets ferske grønnsaker (salat).

40;
- Ekstra ris

40;
- Ekstra Carry saus

50;
- Ekstra Tandoori saus

50;
- Ekstra kjøtt

80;
- Ekstra papadam

30;
- Ekstra mango Chatny

20;
- Ekstra pickels (stark)

20;

DU FINNER OSS:
Friisebrygga 8, 3921 Porsgrunn.
Tlf.: 35 56 50 00
E-post.:bestilling@royal-india.no



TAKE AWAY
MENY



FORRETTER/STARTERS

2. Vegetable Samosa (G) <i>Krispy butterdeig fylt med grønnsaker.</i>	69;
3. Onion Bahji <i>Forskjellige grønnsaker dypet i linsemel og fritert i rapsolje.</i>	69;
4. Lajawab Jhinga (S) <i>Pansteckt kongereker med hvitløk, paprika og søt chilisaus.</i>	79;
5. Royal India Special før 2 personer (G,S) <i>En kombinasjon av indiske godbiter.</i>	175;
6. Chicken Pakora (E) <i>Kyllingfilet marinert i linsemel og egg, fritert i raps olje.</i>	72;

TANDOORI RETTER / MAIN COURSES CHARGRILL
Alle Tandoori retter serveres med tandoori saus, ris.

8. Chicken Tikka (L) <i>Kyllingbryst marinert med kokkens egen kryddeblandning, yoghurt og sitronjuice.</i>	219;
9. Garlic Chicken Tikka <i>Kyllingbryst marinert med hvitløk, koriander og urter og grønn chili.</i>	219;
10. Lamb Tikka (L) <i>Indrefilet av lam marinert i yoghurt, hvitløk, ingefær og krydder.</i>	249;
11. Biff Tikka (L) <i>Indrefilet av biff marinert i yoghurt, hvitløk, ingefær og krydder.</i>	279;
12. Tandoori Jhinga (S) <i>Kongereker marinert i tamarind, mint og sitron juice.</i>	239;
13. Tandoori Mixgrill (L, S) <i>En utvalg av tandoori grill retter. Inkluderer Shish kebab, Chicken tikka, Garlick tikka, biff tikka og kongereker.</i>	259;

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

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

16. Tikka Masala (L, CN) <i>Grillede kyllingbiter eller lam indrefilet, kremet tomatsaus med kokos, cashewnøtter og mandler.</i>	Grillet kyllingfilet 219;/ lam indrefilet 239;/ biff indrefilet 249;
17. Mango Chicken (L, M) <i>Lett krydret kyllingbiter med kokos og mandler i mild kremet mangosaus.</i>	219;
18. Korma (L, CN) <i>Kyllingfilet eller ytrefile av lam kokt i fløtesaus med kokkos, cashewnøtter, rosiner og urter.</i>	Kylling 219;/ ytrefilé av lam 229;
19. Pepper Chicken (L, CN) <i>Grillede kyllingbiter med fløte, svart pepper, mandler, koriander og rød vin.</i>	219;
20. Butter chicken (L, M) <i>Grillede kylligbiter tilberedt med smør, mynte, kokos, mandler og fløtte.</i>	219;
22. Garlic chicken Bhuna <i>Hvitløks marinert og grillet kyllingfilet i tykk karri saus med ingefær, hvitløk og fersk koriander.</i>	219;
23. Biff Chilli <i>Biff indrefilet, wokket med løk, paprika, purre, grønn chili, chilisaus og koriander.</i>	239;

TRADISJONALLE RETTER (MAIN COURSES)
Alle retter serveres med ris.

24. Balti (L, S) <i>Grillede kyllingbiter/ Kongereker eller dampet Lam ytrefile med kokkens egen kryddeblandning i tomatsaus og ferska koriander.</i>	Kylling 219;/ Ytrefile av lam 229;/ Kongereker 229;
25. Palok-Rett/ Spinat rett (L, S) <i>Kyllingbiter/ kongereker eller Dampat Lam ytrefile med kremet karrysaus, spinat, hvitløk, ingefær og koriander.</i>	Kylling 219;/ Ytrefile av lam 229;/ Kongereker 229;
26. Madarasi Hot Pott (S) <i>Kylling, kongereker og biff indrefilet wokket med løk, purre, koriander og søt chilisaus.</i>	239;
27. Kurry <i>Kyllingfilet eller dampat Lam ytrefile i karrysaus med hvitløk, ingefær og koriander.</i>	Kylling 199;/ Lam ytrefile 219;
28. Rogon josh <i>En av de mest populære retter fra Kashmir. Kyllingfilet eller lam ytrefile kokt i tomatsaus med løk, ingefær, tomat, fersk koriander, safran og kashmiri masala.</i>	Kylling 219;/ Lam ytrefile 229;

29. Karahi <i>Kyllingfilet eller Lam ytrefile woket med løk, paprika, tomat, kummin, fersk koriander og kokkens egen krydde blandning.</i>	Kylling 219;/ Lam ytrefile 229;
---	------------------------------------

30. Narial Murgh (CN) <i>Kyllingfilet kokt i kokosmelk, cashewnøtter, kokos, purre og garam masala.</i>	219;
--	------

FISKE RETTER *Alle retter serveres med ris.*

31. Kongereker Masala (CN,L,S) <i>Kongereker i kremet masala saus med cashewnøtter, mandler og kokkos.</i>	219;
32. Kongereker Garlic Masala (CN,L,S) <i>Hvitløksmarinert kongereker i kremet masala saus med cashewnøtter, mandler og kokkos.</i>	219;
33. Kongereker Karahi (S) <i>Kongereker wokket med løk, paprika, tomat, kummin, fersk koriander og kokkens egen krydderblandning.</i>	219;
34. Coconut Prawn (S) <i>Lett krydret kongereker og purre i kremet kokosmelk.</i>	229;

BIRYANI (INDISK PAELLA)

35. Kylling Biryani (CN) <i>Smør stekt basmatiris med grillet kylling, cashewnøtter, ferske koriander, rosiner og kokkens egen krydderblandning. Serveres med raita.</i>	199;
36. Lam Biryani (CN) <i>Smør stekt basmatiris med dampet lam yterfile, cashewnøtter, ferske koriander, rosiner og kokkens egen krydderblandning. Serveres med raita.</i>	219;
37. Kongereker Biryani (CN,S) <i>Smør stekt basmatiris med kongereker, cashewnøtter, ferske koriander, rosiner og kokkens egen krydderblandning. Serveres med raita.</i>	219;
38. Vegetable Biryani (CN) <i>Smør stekt basmatiris med forskjellige grønnsaker, cashewnøtter, ferske koriander, rosiner og kokkens egen krydderblandning. Serveres med raita.</i>	189;

