

VEGETAR RETTER

39. Palak Paneer (L) 219;
Hjemmelaget Paneer i kremet karrisaus med spinat, hvitløk, urter og fersk koriander.

40. Shahi Paneer (M, CN) 219;
Hjemmelaget Paneer i fløtesaus med cashewnøtter, mandler og mint.

41. Chana Masala 199;
Kikerter i karrysaus med tumat, hvitløk, ingefær, garam masala og ferske koriander.

42. Dhaal Makhani 199;
Linser i kremet tomatsaus med hvitløk, garam masala og ferske koriander.

43. Paneer Masala (CN,M) 219;
Hjemmelaget paneer i kremet masalasaus med cashewnøtter, mandler og kokos.

44. Vegetable Bhuna 219;
Ferske grønnsaker tilbredd med krydder og urter. Toppet med tomat og fersk koriander.

45. Navratan Korma (L,M) 219;
Sesongens grønnsaker i fløtte saus med kokos, mandel og rosiner.

BARNE MENY

46. Chicken tikka (L) 129;
Chikken tikka i barne porsjon. Serveres med mild saus, ris eller pommes frites.

47. Chicken Korma (CN,M) 139;
Mild Chicken korma i barne porsjon. Serveres med ris eller pommes frites.

48. Chicken Nuggets (G) 129;
6st. Kyllingnuggets serveres med pommes frites.

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

NAN/ BRØD, Bakt i Tandoor (Leirovn)

49. Haryali Nan (L,G) 55;
Gjæret brød med hvitløk og ferske koriander.

50. Plane Nan (L,G) Gjæret brød. 45;

51. Hvitløks Nan (L,G) 49;
Gjæret brød med hvitløk.

52. Chees Nan (L,G) 65;
Nanbrød fylt med ost, løk og ferske koriander.

53. Peswari Nan (L,G,M) 69;
Nanbrød fylt med tørket frukt, mandler, rosiner og kokkos.

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

EKSTRA TILBEHØR

56. Raita (L) 45;

57. Taza salat 59;
Husets ferske grønnsaker (salat).

Dampkokt Basmati Ris 40;
Carry saus 50;
Tandoori saus 50;
Ekstra kjøtt 99;
Mynte saus 30;
Mango Chatny 30;
Pickels (medium til sterk) 30;
Papadam 40;

DRIKKE

Coca cola 0,5l 45;
Coca cola ZERO 0,5l 45;
Fanta 0,5l 45;

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

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

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

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

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

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

29. Karahi
Kyllingfilet eller Lam ytrefile woket med løk, paprika, tomat, kummin, fersk koriander og kokkens egen krydde blandning.
- Kylling 239;/
Lam ytrefile 249;

30. Narial Murgh (CN)
Kyllingfilet kokt i kokosmelk, cashewnøtter, kokos, purre og garam masala.
- 239;

FISKE RETTER *Alle retter serveres med ris.*

31. Kongereker Masala (CN,L,S)
Kongereker i kremet masala saus med cashewnøtter, mandler og kokkos.
- 239;
32. Kongereker Garlic Masala (CN,L,S)
Hvitløksmarinert kongereker i kremet masala saus med cashewnøtter, mandler og kokkos.
- 239;
33. Kongereker Karahi (S)
Kongereker wokket med løk, paprika, tomat, kummin, fersk koriander og kokkens egen krydderblandning.
- 245;
34. Coconut Prawn (S)
Lett krydret kongereker og purre i kremet kokosmelk.
- 249;

BIRYANI (INDISK PAELLA)

35. Kylling Biryani (CN)
Smør stekt basmatiris med grillet kylling, cashewnøtter, ferske koriander, rosiner og kokkens egen krydderblandning. Serveres med raita.
- 229;
36. Lam Biryani (CN)
Smør stekt basmatiris med dampet lam ytrefile, cashewnøtter, ferske koriander, rosiner og kokkens egen krydderblandning. Serveres med raita.
- 239;
37. Kongereker Biryani (CN,S)
Smør stekt basmatiris med kongereker, cashewnøtter, ferske koriander, rosiner og kokkens egen krydderblandning. Serveres med raita.
- 239;
38. Vegetable Biryani (CN)
Smør stekt basmatiris med forskjellige grønnsaker, cashewnøtter, ferske koriander, rosiner og kokkens egen krydderblandning. Serveres med raita.
- 219;

