

FORRETTER

1. Kylling Pakora

99,

Crispy, gyllent stekte kyllingfritter, marinert i krydder og belagt med en lett, gram meldeig.

3. Grønnsaker Pakora

79,

En blanding av ferske grønnsaker i en krydret røre, stekt til sprø perfektjon.

5. Vegetar Samosa (G)

79,

Crispy bakverk fylt med krydrete poteter og erter, friturestekt til perfektjon.

2. Løk Pakora

79,

Crispy, gyllenbrune løkfritter, friturestekte til perfektjon i en krydret gram melrøre.

4. Reker Pakora (F)

89,

Saftige reker belagt med en krydret grammelrøre, friturestekte til sprø perfektjon.

6. Kylling Samosa (G)

89,

Et sprøtt, gyllent bakverk fylt med smakfull krydret kylling, friturestekt til perfektjon.

HOVEDRETTER

(Kan bli laget mild, medium, sterk, eller ekstra sterk og serveres med ris.)

Tandoori Spesial

11. Tandoori Kylling (M)

259,

Sukkulent kylling marinert i en blanding av aromatiske krydder, tilberedt til perfektjon.

13. Kylling Tikka Shaslik (M)

269,

Tandoor grillete saftige kyllingspyd marinert i indiske krydder, servert med grillete grønnsaker.

15. Reker Tikka (M, F)

249,

Saftige reker marinert i krydder og grillet i leirovn til perfektjon.

17. Seekh Kebab

269,

Kvernet kjøtt med smaksrike krydder, stekt i tandoori ovn.

12. Kylling Hvitoløk Tikka (M)

269,

Møre kyllingbiter marinert i hvitoløk og tandoori-krydder.

14. Lam Tikka Shaslik (M)

279,

Tandoor grillete møre lammespyd marinert i indiske krydder servert med grillete grønnsaker

16. Miks Grill (M, F)

289,

Et sydende fat med tandoori-retter inkludert lammetikka, kyllingtikka, seekh-kebab og reketikka.

Kylling Retter

21. Butter Kylling (M, N)

269,

Mør kylling i en fløyelsmyk saus laget med smør, tomater, cashewnøtter, fløte og Indiske krydder.

23. Kylling Shahi Korma (M, N)

269,

Mør kylling i en kremet, nøtteaktig saus laget med cashewnøtter, løk, tomater og milde krydder.

22. Kylling Tikka Masala (M)

269,

Saftig kyllingtikka i en kremet masalasaus og paprika.

24. Kylling Kadai (M)

259,

Grillete kyllingstykker i en aromatisk karri laget med løk, tomater, ingefær, hvitoløk og krydder.



E – Egg, F – Fisk, G – Gluten, M – Melk, N – Nøtter, SE – Sesamfrø, SK – Skaldyr, SN – Sennep, SY – soya

25. Kylling Saag Wala

Aromatisk kylling tilberedt med fersk spinat og krydder.

259,**27. Kylling Madras (M)**

En berømt sørindisk rett laget med kylling, tomater, løk, kokoskem og indiske krydder.

259,**29. Kylling Dhansak (M)**

En Parsi-klassiker – laget med mør kylling i løk og tomatsaus med linser og grønnsaker.

259,**31. Kylling do Pyaza (M)**

Møre kyllingbiter tilberedt i en spesiell løksaus med løk, tomater, yoghurt og krydder.

259,**33. Mango Kylling (M)**

Aromatisk kylling med en fruktig mangosaus laget med mangomasse, løk, tomater og krydder.

269,**26. Kylling Jalfrezi (M)**

Aromatisk kylling tilberedt i løk, tomater, ingefær og hvitløksaus med krydder.

259,**28. Kylling Vindaloo (M)**

En Goan-favoritt – mør kylling tilberedt i aromatisk og krydret saus!

269,**30. Kylling Cafreal (M)**

Sukkulente kyllingstykker tilberedt i duftende blanding av mynte, løk, tomater og krydder.

259,**32. Kylling Rara (M)**

En berømt nordindisk rett laget med grillet kjøtt tilberedt i en krydret og deilig saus.

259,**34. Kylling Karri**

Klassisk kyllingkarri – tilberedt med tomater og løk, ingefær og hvitløksaus, smaksatt med krydder.

259,

Lam Retter

41. Lam Rogan Josh (M)

En Kashmir-klassiker, laget med møre lammebiter, tilberedt i en saus smaksatt med ingefær, hvitløk og aromatiske krydder.

279,**42. Butter Lam (M)**

Mørt lam i en fløyelsmyk saus laget med smør, friske tomater, cashewnøtter, fløte og indiske krydder.

279,**43. Lam Shahi Korma (M, N)**

Sukkulente lammebiter tilberedt i en kremet saus laget med cashewnøtter, løk, tomater og milde krydder.

279,**44. Lam Saag Wala (M)**

Aromatisk lam tilberedt med fersk spinat og krydder.

269,**45. Lam Kadai (M)**

Saftige grillede lammebiter i en aromatisk karri laget med løk, tomater, ingefær, hvitløk og krydder.

279,**46. Lam Jalfrezi (M)**

Lammebiter kokt i løk, tomater, ingefær og hvitløksaus med aromatiske krydder.

279,**47. Lam Rara (M)**

En berømt nordindisk rett laget med grillet kjøtt tilberedt i en krydret og deilig saus.

279,**48. Lam Vindaloo**

En Goan-favoritt – mørt oksekjøtt tilberedt i aromatisk og krydret saus!

289,**49. Lam Dhansak (M)**

En Parsi-klassiker – laget med mørt lam i løk og tomatsaus med linser og grønnsaker.

279,**50. Lam Cafreal (M)**

Sukkulente lammebiter tilberedt i duftende blanding av mynte, løk, tomater og krydder.

279,

Biff Retter

51. Biff Karri (M)

Biff Karri - tilberedt med tomater, løk, ingefær og hvitløksaus, smaksatt med krydder.

259,

53. Biff Shahi Korma (M, N)

Sukkulente biffstykker i en kremet, nøtteaktig saus laget med cashewnøtter, løk, tomater og krydder.

269,

55. Biff Vindaloo 🌶️

En Goan-favoritt - møre biffstykker tilberedt i aromatisk og krydret saus.

269,

57. Biff do Pyaza (M)

Møre biffstykker tilberedt i en spesiell løksaus tilberedt med løk, tomater, yoghurt og krydder.

259,

52. Butter Biff (M, N)

Møre biffstykker i en fløyelsmyk saus laget med smør, ferske tomater, cashewnøtter, fløte og indiske krydder.

269,

54. Biff Madras (M)

En berømt sørindisk rett laget med tomater, løk, kokoskem og indiske krydder.

259,

56. Biff Jalfrezi (M)

Biffbiter kokt i løk, tomater, ingefær og hvitløksaus med aromatiske krydder.

259,

Fisk & Sjømat

65. Fisk Tikka Masala (M)

Saftig grillet fisk i en kremet masalasauss og paprika.

269,

67. Reker (Jhinga) Masala (M)

Saftige reker i en kremet masalasauss og paprika.

259,

69. Reker Saag Wala (M)

Aromatiske reker tilberedt med fersk spinat og krydder.

259,

71. Reker Do Pyaza (M)

Aromatiske reker tilberedt i en spesiell løksaus med fersk løk, tomater, yoghurt og aromatiske krydder.

259,

66. Goan Fisk Karri (M)

Aromatisk fisk tilberedt i fersk kokosmelk og krydder.

269,

68. Reker (Jhinga) Kadai (M)

Aromatiske grillede reker i en aromatisk karri laget med løk, tomater, ingefær, hvitløk og krydder.

259,

70. Reker (Jhinga) Cafreal (M)

Sukkulente reker tilberedt i duftende blanding av mynte, løk, tomater og aromatiske krydder.

259,



Vegetar Retter

76. Paneer Tikka Masala (M)

199,

Saftig hjemmelaget grillet paneer (cottage cheese) tilberedt i en kremet masalasauss og paprika

78. Kadai Paneer (M)

199,

Aromatisk hjemmelaget grillet paneer (cottage cheese) putret i en karri laget med løk, tomater, ingefær, hvitløk og krydder.

80. Palak Paneer (M)

199,

Hjemmelaget grillet paneer (cottage cheese) tilberedt med fersk spinat og krydder.

82. Sham Savera Kofta (M, SY)

199,

Dypstekte spinatboller fylt med cottage cheese i en syrlig og krydret tomat og kremet saus.

84. Aloo Gobhi Masala

189,

En klassisk nordindisk favoritt - laget med poteter, blomkål og indiske krydder masalasauss.

86. Daal Makhani (M)

189,

En berømt nordindisk rett laget med svarte linser sakte tilberedt i en kremet saus av tomater, løk og krydder.

88. Channa Masala (M)

189,

Krydret og syrlig channa masala - laget med kikerter, løk, tomater, krydder og urter.

77. Paneer Makhni (Butter Paneer) (M, N)

199,

Mør hjemmelaget grillet paneer (cottage cheese) i en saus laget med smør, tomater, cashewnøtter, fløte og krydder.

79. Paneer Shahi Korma (M)

199,

Shahi Korma-retter tilberedes i en kremet saus laget med cashewnøtter, løk, tomater og milde krydder.

81. Matar Paneer (M)

199,

Hjemmelaget grillet paneer (cottage cheese) og grønne erter tilberedt med masalasauss laget av løk, tomater, ingefær, hvitløk krydder.

83. Malai Kofta (M, N)

199,

Dyp-stekte paneer kuler (cottage cheese) tilberedt i en mild og kremet cashewnøttsaus.

85. Bhindi Masala (M)

189,

Frisk okra belgfrukt tilberedt med tomat og løk i en masalasauss.

87. Mix Vegetables (M)

189,

En fargerik blanding av ferske grønnsaker i en krydret saus - en vegetarisk glede!

89. Daal Tadka (M)

189,

Gule linser i nord-indisk Dhaba-stil, tilberedt med løk, tomater, ingefær, hvitløk og krydder.

Vegansk Retter

95. Vegansk Tofu Tikka Masala (SY) 199,

Grillet tofu (bønneost) tilberedt med masalasauss og kokosmelk.

97. Vegansk Tofu Saag Wala (SY) 199,

Aromatisk tofu (bønneost) tilberedt med spinat, kokosmelk, tomat og løksaus.

99. Vegansk Tofu Madras Curry (SY) 199,

En kjent sørindisk rett laget med tofu, tomater, løk, kokoskrem og indiske krydder.

96. Vegansk Tofu Korma (SY) 199,

Tofu (bønneost) tilberedt i en kremet saus laget med cashewnøtter, løk, tomater og milde krydder.

98. Vegansk Tangy Tofu Curry (SY) 199,

Grillet tofu (bønneost) tilberedt i en syrlig tomat-saus med kokosmelk.

100. Vegansk Tofu Vindaloo (SY) 199,

En Goan-favoritt - tofu (bønneost) tilberedt i aromatisk og krydret saus.



101. Vegansk Soya Chaap Tikka Masala (G, SY)

Saftige biter av soyachaap (bønner) tilberedt i en masalasauss og paprika.

189,**102. Vegansk Soya Chaap Saag Wala (G, SY)**

Aromatiske biter av soya chaap (bønner) tilberedt med fersk spinat og krydder.

189,**103. Vegansk Sham Savera Kofta (SY)**

Dyp-stekte spinatkuler fylt med tofu (bønneost) i en syrlig og krydret tomat og kremet saus.

189,**104. Vegansk Vegetable Shahi Korma (N)**

Friske grønnsaker tilberedt i en kremet saus laget med cashewnøtter, løk, tomater og milde krydder.

189,**105. Vegansk Bhindi Masala**

Frisk okra (belgfrukt) tilberedt i tomat- og løkmasalasauss.

189,**106. Vegansk Aloo Gobhi Masala**

En klassisk nordindisk favoritt - laget med poteter, blomkål og indiske krydder

189,**107. Vegansk Aaloo Palak**

Poteter og spinat tilberedt med løk, tomater og aromatiske krydder.

189,**108. Vegansk Mix Vegetables**

En fargerik blanding av ferske grønnsaker tilberedt i en saus av løk, tomater og krydder.

189,**109. Vegansk Subz Meloni**

En blanding av grønnsaker tilberedt i en saus av spinat, kokos og aromatiske krydder

189,**110. Vegansk Channa Masala**

Krydret og syrlig channa masala - laget med kikerter, løk, tomater, krydder og urter.

189,**112. Vegansk Dal Makhani**

En berømt nordindisk rett laget med svarte linser sakte tilberedt i en kremet saus av tomater, løk og krydder.

189,**113. Vegansk Daal Tadka**

Gule linser i nord-indisk Dhaba-stil, tilberedt med løk, tomater, ingefær, hvitløk og krydder.

189,

BIRYANI & RIS

120. Kylling Biryani (M)

En smaksrik blanding av basmatiris, saftig kylling og aromatiske krydder som safran, spisskummen og friske urter.

259,**121. Lam Biryani (M)**

En smaksrik blanding av basmatiris, saftig lam og aromatiske krydder som safran, spisskummen og friske urter.

269,**122. Vegetar Biryani (M)**

En smaksrik blanding av basmatiris, grønnsaker og aromatiske krydder som safran, spisskummen og friske urter.

***kan lages uten melk.**

239,

NAAN BRØD

(Surdeigsbrød fylt med forskjellige smaker bakt i oven)

126. Vanlig Naan (G, M)**29,****127. Hvitløk Naan (G, M)****39,****128. Ost/Cheese Naan (G, M)****39,****129. Koriander Naan (G, M)****39,****130. Peshawari Naan (G, M, N)****49,****131. Keema Naan (G, M)****59,**

Fylt med kjøttdeig



E – Egg, F – Fisk, G – Gluten, M – Melk, N – Nøtter, SE – Sesamfrø, SK – Skaldyr, SN – Sennep, SY – soya

SIDERETTER

136. Agurk Raita (M)	39,	137. Miks salat	49,
138. Pappadums	19,	139. Mango Chutney	19,
140. Mintsaus (M)	19,	141. Pickle	19,

BARNEMENY

143. Crispy kyllingbiter med pommes frites (G, M, N)	119,
--	------

Crispy kyllingbiter servert med smørsaus, pommes frites og iskrem vanilje/mango /jordbær).

DESSERTER

146. Gulab Jamun (M, G) Dypstekte melkebolle, laget med melkepulver, mel, semulegryn og sukker, servert med iskrem.	89,	147. Eplepai (M, G) "Varm, krydret eplepai – en trøstende dessert med en vri!"	89,
148. Sjokoladefondant (M, G) Serverer med karamellsaus og vaniljeis.	99,	149. Ras Gulla (M, G) Myk og svampaktig dessert laget av tradisjonell ost (Paneer) hengitt til en søt sirup.	89,
Iskrem (M) Vanilje, jordbær, sjokolade, mango sorbett			
150. 1 Kule	39,		
151. 2 Kule	79,		



DRIKKE

154. Mango Lassi (M)	59,	155. Mangojus	39,
156. Eplemost	39,	157. Farris	39,
158. Indisk Masala Te (Chai) (M)	39,	159. Svart kaffe	39,
160. Brus (Coke, Coke Zero, Fanta, Sprite, Solo, Pepsi Max)	39,		

