



tandoori palace



Styrkeskalaen

1. Mild

Ingen **chili** i maten.

2. Medium

Ettersmak av **chili** i maten.

3. Medium +

Anbefalt for deg som har spist medium hos oss før, men som ønsker en liten oppgradering av **chili**.

4. Sterk

Anbefales til de som kjenner til indisk mat. Her kan det være mye **chili** for dem som ikke er vant til det.

5. Madras

Chili fremheves godt i smaken, anbefales til de som er vant til å spise sterk mat.

6. Vindaloo

Ingenting er for sterkt for deg og det vet du!



Tasting Meny / Tasting menu

Len deg tilbake og la oss sette sammen ett måltid for deg!
Må velges av alle på bordet. 499,- per person.

Sit back and let us create a meal for you!
Must be chosen by everyone on the table. 499,- per person.

Forrett / Appetizers

- | | | |
|----|---|-------|
| 1. | <i>Sabzi Pakora</i>
Ferske grønnsaker innbakt i krydret linsemel.
Fresh vegetables baked in spiced gramflour. | 85,- |
| 2. | <i>Samosa (G)</i>
Sprøstekt butterdeig, fylt med krydret potetterninger.
Pastry stuffed with spiced potatoes. | 85,- |
| 3. | <i>Tandoori Wings (M)</i>
Grillet kyllingvinger marinert i krydret yoghurt.
Grilled chicken wings, marinated with indian spices. | 89,- |
| 4. | <i>Tandoori Scampi (M, S)</i>
Scampi marinert i yoghurt, tilsatt hvitløk og krydder.
Grilled scampi prepared with garlic and indian spices. | 105,- |
| 5. | <i>Seekh Kebab (E)</i>
Kvernet storfe kjøtt tilsatt koriander, løk og krydder. (Sterk)
Minced meat stuffed with coriander, onions and spices. (Spicy) | 89,- |



Tandoori / Tandoori

“Tandoori er en type leirovn som opprinnelig ble brukt i Nord-India. Alle tandoori retter er grillede retter, uansett hvilket kjøtt man velger. Alle tandooriretter serveres med saus ved siden av”.
“Tandori is a clay oven of a type used orginally in the part of Northen India. All tandoori dishes are grilled dishes, regardless of what meat you choose. All tandoori dishes are served with sauce.”

- Chef's recommendation

31. *Tandoori Palace's Special Mix (N, G, M, S)*
En sammensetning av våre tandoori retter.
A combination platter of all our tandoori dishes.

259,-

32. *Chicken Tikka (N, G, M)*
Tandoori kylling marinert i yoghurt, krydder og urter.
Tandoori chicken marinated in yoghurt, spices and herbs.

239,-

33. *Garlic Chicken Tikka (N, G, M)*
Tandoori kylling marinert i yoghurt, hvitløk og krydder.
Tandoori chicken marinated in yogurt, garlic and spices.

239,-

34 *Tandoori Lamb Tikka (N, G, M)*
Tandoori lam marinert i yoghurt, krydder og urter.
Tandoori lamb marinated in yoghurt, spices and herbs.

249,-

35. *Tandoori Scampi (N, G, M, S)*
Tandoori scampi marinert i yoghurt, tilsatt hvitløk og krydder.
Tandoori scampi marinated in yogurt, garlic and spices.

249,-

36. *Tandoori Seekh Kebab (N, G, M, E)*
Kvernet storfekjøtt tilsatt koriander, løk og krydder. (Sterk)
Minced meat stuffed with coriander, onions and spices. (Spicy)

239,-

Kylling / Chicken

41. *Chicken Chakori (G, M, N)*
Kylling tilberedt med spinat, hvitløk, krydder og urter.
Chicken prepared with spinach, garlic, spices and herbs.

239,-

42. *Chicken Curry (G, M kan bestilles gluten/laktosefri)*
Kylling tilberedt i hjemmelaget currysau.
Chicken prepared in homemade curry sauce.

229,-

43. *Butter Chicken (G, M, N)*
Kylling tilberedt i aromatisk kremet masalasa.
Chicken prepared in aromatic creamy masala sauce.

239,-

44. *Garlic Chicken Kadhai (G, M)*
Kylling tilberedt med løk, paprika og tomater.
Chicken prepared with onions, capsicum and tomato's.

239,-

45. *Chicken Tikka Masala (G, M, N)*
Kylling tilberedt i fyldig masalasa.
Chicken prepared in rich masala sauce.

229,-

Chef's recommendation

46. *Pepper Chicken (G, M, N)*
Kylling krydret i sort pepper, tilsatt rødvin og fløtesau.
Chicken prepared in black pepper, added red wine and cream sauce.

239,-

47. *Chicken Korma (G, M, N)*
Kylling tilberedt i en mild krydret fløtesau, tilsatt nøtter. (Mild/Medium)
Chicken prepared in mild spiced cream sauce, added nuts.

229,-
-
- 6
- ALLERGENER: (E) Egg (G) Gluten (Hvetemel, Sammalt Mel og Sprøstekt Løk) (M) Melk
(N) Nøtter (Cashewnøtter, Mandler og Pistasj) (S) Skalldyr
-
- 7
- ALLERGENER: (E) Egg (G) Gluten (Hvetemel, Sammalt Mel og Sprøstekt Løk) (M) Melk
(N) Nøtter (Cashewnøtter, Mandler og Pistasj) (S) Skalldyr

Lam / Lamb

51. Lamb Korma (G, M, N)

Lam tilberedt i en mild krydret fløtesaus, tilsatt nøtter. (Mild/Medium)

Lamb prepared in mild spiced cream sause, added nuts.

229,-
52. Lamb Curry (G, M kan bestilles gluten/laktosefri)

Lam tilberedt i hjemmelaget currysaus.

Lamb prepared in homemade curry sauce.

229,-
53. Lamb Tikka Masala (G, M, N)

Lam tilberedt i fyldig masalasaus.

Lamb prepared in rich masala sauce.

239,-
54. Lamb Palak (G, M, N)

Lam tilberedt med spinat, hvitløk, krydder og urter.

Lamb prepared with spinach, garlic, spices and herbs.

239,-
55. Lamb Sharabi (G, M)

Lam tilberedt i koriandersaus, tilsatt rødvin.

Lamb prepared in coriander sauce, added red wine.

249,-
56. Lamb Rogan Gosht (G, M)

Lam tilberedt med løk og tomater i en aromatisk saus.

Lamb prepared with onions and tomato, added in an aromatic sauce.

239,-

Sjømat / Seafood

61. Masala Scampi (G, M, N, S)

Scampi tilberedt i aromatisk krydret masalasaus.

Scampi prepared in an aromatic spiced masala sauce.

229,-
62. Saag Scampi (G, M, N, S)

Scampi tilberedt med spinat, hvitløk, krydder og urter.

Scampi prepared with spinach, garlic, spices and herbs.

239,-
63. Butter Scampi (G, M, N, S)

Scampi tilberedt i fyldig fløtesaus, tilsatt nøtter.

Scampi prepared in rich cream sause, added nuts.

229,-



Vegetar / Vegetarian

71. Paneer Tikka Masala (G, M, N)

Hjemmelaget indisk ost tilberedt i fyldig masalasaus.

Homemade indian cheese prepared with cream and nuts.

189,-
72. Navrattan Korma (G, M, N)

Hjemmelaget indisk ost, tilsatt grønnsaker og frukt. (Mild/Medium)

Homemade Indian cheese, prepared with vegetables and fruits.

189,-
73. Chana Masala (G, M, kan bestilles vegansk)

Kikerter tilberedt med løk, tomater, koriander og krydder.

Chickpeas prepared with onions, tomato, coriander and spices.

179,-
74. Palak Paneer (G, M, N)

Hjemmelaget indisk ost tilberedt med spinat, hvitløk, krydder og urter.

Homemade indian cheese prepared with spinach, garlic, spices and herbs.

199,-
75. Dal Tadka (G, M, kan bestilles vegansk)

Gule linser krydret på indisk vis.

Yellow lentils spiced in indian style.

179,-

Barnemeny / Kids menu

21. Tikka Tikka (M, N)

Mild krydret kylling servert med ris og saus, etterfulgt av dessert.

Mild spiced chicken, served with rice and dessert.

159,-
22. Chicken Sausage

Kyllingpølser servert med ris, etterfulgt av dessert.

Chicken sausages, served with rice and dessert.

159,-

PS! Kun tilgjengelig for barn opp til 10 år.

Tilbehør / Sides

90. Kheera Raita (M)

Indisk yoghurt tilsatt agurk og krydder.

Indian yoghurt prepared with cucumber and spices.

49,-
91. Podina Raita (M)

Indisk yoghurt tilsatt peppermynte og krydder.

Indian yoghurt prepared with peppermint and spices.

49,-
92. Chutney

Mango, mix pickles & mint.

39,-
93. Indisk Salat

Rødløk, agurk, tomater, lime og krydder.

Red onions, cucumbers, tomatoes, lime and spices.

69,-





Nanbrød / Nan bread

- | | |
|--|------|
| 81. <i>Nan</i> (G, M, E)
Gjæret indisk brød, bakt i leirovn
Fermented bread baked in clay oven. | 39,- |
| 82. <i>Peshwari Nan</i> (G, M, N, E)
Gjæret indisk brød fylt med kokos og nøtter, bakt i leirovn.
Fermented bread filled with coconut and nuts, baked in clay oven. | 59,- |
| 83. <i>Hariyali Nan</i> (G, M, E)
Gjæret indisk brød fylt med koriander, løk og indisk fetaost, bakt i leirovn.
Fermented bread filled with coriander, onions and cheese baked in clay oven. | 59,- |
| 84. <i>Garlic Nan</i> (G, M, E)
Gjæret indisk brød toppet med hvitløk og koriander bakt i leirovn.
Fermented bread topped with garlic and coriander baked in clay oven. | 54,- |
| 85. <i>Tandoori Roti</i> (G)
Grovt nanbrød bakt i leirovn.
Healthy nan bread baked in clay oven. | 39,- |



Dessert/ Dessert

101. Mango Kulfi (M, N) Den indiske versjonen av mango is. Homemade mango ice cream, served with cream	95,-
102. Matka Kulfi (M, N) Den indiske versjonen av pistasj is. Homemade pistachio ice cream, served with cream.	95,-
103. Sweet Dream's (M) Iskrem servert med ferske frukter og krem. Ice cream served with fresh fruits and cream.	99,-
104. Gulab Jamun (G, M) Friterte boller av semulegryn, serveres med velduftende sirup og vaniljeis. Fried dessert of semolina and milk in sweet fragrant syrup, served with vanilla ice cream.	99,-
105. Nan Nutella (G, M, N) Nanbrød servert med nutella sjokolade og vanilje is. Nanbread served with Nutella, chocolate and vanilla ice cream.	95,-
106. Iskuler (M) To iskuler servert med krem og tutti frutti strøssel. Two ice cream scoops served with cream and tutti frutti toppings.	69,-



