

# Smaksmenyer

For oss er det viktig at dere som gruppe får maten samtidig og kan nyte dette i fellesskap. Derfor er det slik at ved reservasjon på 9 eller flere gjester må dere velge mellom 3 ulike smaksmenyer.

## Smaksmeny (499,- per person)

Her får dere mat servert i tre runder. Til å starte med får dere 2 forretter fra menyen, til hovedrett får dere 3-4 valgfrie retter med ris, nan og raita på siden. Tilslutt får dere en dessert hver.

## Liten smaksmeny (399,- per person)

Her får dere mat servert i 2 runder. Til å starte med får dere 2 forretter fra menyen, til hovedrett får dere 2-3 valgfrie retter med ris, nan og raita på siden. Det følger ikke med dessert i liten smaksmeny.

## Utvalg av retter med nan (349,- per person)

I samråd med deres servitør og deres preferanser får dere 2-3 hovedretter fra vår meny som dere deler på. Ris, nan og raita følger med.

Selskapsmenyen gir en rik smaksopplevelse fra det indiske kjøkken hvor gjestene får mulighet til å smake på mye forskjellig.

Vennligst gi beskjed om deres allergener og preferanser!



# Set Meny / Set Menu

---

## Tandoori Retter

### 32. *Chicken Tikka* (N, G, M)

Tandoori kylling marinert i yoghurt, krydder og urter.  
Tandoori chicken marinated in yoghurt, spices and herbs.

### 33. *Garlic Chicken Tikka* (N, G, M)

Tandoori kylling marinert i yoghurt, hvitløk og krydder.  
Tandoori chicken marinated in yogurt, garlic and spices.

### 34. *Tandoori Lamb Tikka* (N, G, M)

Tandoori lam marinert i yoghurt, krydder og urter.  
Tandoori lamb marinated in yoghurt, spices and herbs.

### 35. *Tandoori Scampi* (N, G, M, S)

Tandoori scampi marinert i yoghurt, tilsatt hvitløk og krydder.  
Tandoori scampi marinated in yogurt, garlic and spices.

### 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)

## Kyllingretter

### 41. *Chicken Chakori* (G, M, N)

Kylling tilberedt med spinat, hvitløk, krydder og urter.  
Chicken prepared with spinach, garlic, spices and herbs.

### 42. *Chicken Curry* (G, M kan bestilles gluten/laktosefri)

Kylling tilberedt i hjemmelaget currysaus.  
Chicken prepared in homemade curry sauce.

### 43. *Butter Chicken* (G, M, N)

Kylling tilberedt i aromatisk kremet masalasaus.  
Chicken prepared in aromatic creamy masala sauce.

### 44. *Garlic Chicken Kadhai* (G, M)

Kylling tilberedt med løk, paprika og tomater.  
Chicken prepared with onions, capsicum and tomato's.

### 45. *Chicken Tikka Masala* (G, M, N)

Kylling tilberedt i fylldig masalasaus.  
Chicken prepared in rich masala sauce.

### 46. *Pepper Chicken* (G, M, N)

Kylling krydret i sort pepper, tilsatt rødvin og fløtesaus.  
Chicken prepared in black pepper, added red wine and cream sauce.

### 47. *Chicken Korma* (G, M, N)

Kylling tilberedt i en mild krydret fløtesaus, tilsatt nøtter. (Mild/Medium)  
Chicken prepared in mild spiced cream sauce, added nuts.

## Lammeretter

### 51. *Lamb Korma* (G, M, N)

Lam tilberedt i en mild krydret fløtesaus, tilsatt nøtter. (Mild/Medium)  
Lamb prepared in mild spiced cream sauce, added nuts.

### 52. *Lamb Curry* (G, M kan bestilles gluten/laktosefri)

Lam tilberedt i hjemmelaget currysaus.  
Lamb prepared in homemade curry sauce.

### 53. *Lamb Tikka Masala* (G, M, N)

Lam tilberedt i fylldig masalasaus.  
Lamb prepared in rich masala sauce.

### 54. *Lamb Palak* (G, M, N)

Lam tilberedt med spinat, hvitløk, krydder og urter.  
Lamb prepared with spinach, garlic, spices and herbs.

### 55. *Lamb Sharabi* (G, M)

Lam tilberedt i currysaus, tilsatt rødvin.  
Lamb prepared in coriander sauce, added red wine.

### 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.

## Sjømat

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

Scampi tilberedt i aromatisk krydret masalasaus.  
Scampi prepared in an aromatic spiced masala sauce.

### 62. *Saag Scampi* (G, M, N, S)

Scampi tilberedt med spinat, hvitløk, krydder og urter.  
Scampi prepared with spinach, garlic, spices and herbs.

### 63. *Butter Scampi* (G, M, N, S)

Scampi tilberedt i fylldig fløtesaus, tilsatt nøtter.  
Scampi prepared in rich cream sauce, added nuts.

## Vegetarretter

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

Hjemmelaget indisk ost tilberedt i fylldig masalasaus.  
Homemade indian cheese prepared with cream and nuts.

### 72. *Navrattan Korma* (G, M, N)

Hjemmelaget indisk ost, tilsatt grønnsaker og frukt. (Mild/Medium)  
Homemade Indian cheese, prepared with vegetables and fruits.

### 73. *Chana Masala* (G, M, kan bestilles vegansk)

Kikter tilberedt med løk, tomater, koriander og krydder.  
Chickpeas prepared with onions, tomato, coriander and spices.

### 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.

### 75. *Dal Tadka* (G, M, kan bestilles vegansk)

Gule linser krydret på indisk vis.  
Yellow lentils spiced in indian style.

## Tilbehør

### 90. *Kheera Raita* (M)

Indisk yoghurt tilsatt agurk og krydder.  
Indian yoghurt prepared with cucumber and spices.

### 91. *Podina Raita* (M)

Indisk yoghurt tilsatt peppermynte og krydder.  
Indian yoghurt prepared with peppermint and spices.

### 92. *Chutney*

Mango, mix pickles & mint.

### 93. *Indisk Salat*

Rødløk, agurk, tomater, lime og krydder.  
Red onions, cucumbers, tomatoes, lime and spices.

## Nan

### 81. *Nan* (G, M, E)

Gjæret indisk brød, bakt i leirovn.  
Fermented bread baked in clay oven.

### 82. *Peshwari Nan* (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.

### 83. *Hariyali Nan* (G, M, E)

Gjæret indisk brød fylt med koriander og indisk fetaost, bakt i leirovn.  
Fermented bread filled with coriander, onions and cheese baked in clay oven.

### 84. *Garlic Nan* (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.

### 85. *Tandoori Roti* (G)

Grovt nanbrød bakt i leirovn.  
Healthy nan bread baked in clay oven.