



ÅPNINGSTIDER

Mandag–Torsdag: 14:00–21:30

Fredag: 14:00–22:00

Lørdag: 14:00–22:00

Søndag: 14:00–21:00

Tusen takk for besøket – vi gleder oss til å se deg igjen!



FOOD MENU



Forretter (Starters)

1. VEG PAKORA..... 120,-
LØK, POTET, KORIANDER, KIKERTMEL (G)
2. CHICKEN PAKORA 135,-
KYLLING FRITERT I KRYDRET KIKERTMEL (C, G)
3. SHRIMP PAKORA 145,-
SCAMPI FRITERT I KRYDRET KIKERTMEL (C, G)
4. VEGETABLE SAMOSA 130,-
HJEMMELAGET DEIG FYLT MED POTET, ERTER OG
KRYDDER (G)
5. CHICKEN MOMO 150,-
DAMPEDE DUMPLINGS MED KYLLINGFARSE,
HVITLØK OG KORIANDER (G)

Supper

1. MULLIGATAWNY SOUP..... 145,-
KLASSISK INDISK LINESUPPE MED KYLLINGKRAFT OG
KARRI (CE)
2. VEGETABLE SOUP.....135,-
GRØNNSAKSSUPPE MED BØNNER, GULROT OG BLOMKÅL
3. DAAL SOUP..... 135,-
LINESUPPE MED MILDE KRYDDER



Tandoori Retter (Tandoor Specials)

1. **MURGH TIKKA**..... 275,-
KYLLING MARINERT I YOGHURT, HVITLØK OG
KRYDDER (M)
2. **METHI MALAI TIKKA** 275,-
KYLLING MED BUKKEHORNKLØVER, CASHEW OG
YOGHURT (M, N)
3. **GARLIC CHICKEN TIKKA** 285,-
KYLLING MED HVITLØK, CHILI OG KRYDDER
4. **TANDOORI SANGAM** 350,-
GRILLMIX AV KYLLING, LAM OG SCAMPI (M, C)
5. **MANN'S KE SULE**..... 300,-
LAM TIKKA MED YOGHURT OG URTER (M)
6. **TANDOORI LAMB CHOPS - 5/6 PCS**... 330,-
LAM TIKKA MED YOGHURT OG URTER (M)
7. **LASOONI JHINGA** 295,-
SCAMPI MED HVITLØK, CHILI OG SITRON (C)
8. **BEEF TIKKA** 320,-
GRILLET BIFF I YOGHURT OG KRYDDER (M)
9. **GARLIC BEEF TIKKA**..... 330,-
BIFF MED HVITLØK, LØK OG KRYDDER
10. **PANEER SHASHLIK (V)**..... 260,-
GRILLET PANEER, PAPRIKA OG LØK (M)



MANSHARI BAWARCHI KHANE SE

Kyllinggryter (Chicken Curries)

1. **CHICKEN CURRY**..... 270,-
KYLING, TOMAT, LØK OG GARAM MASALA
2. **BUTTER CHICKEN**..... 295,-
KYLING TIKKA I KREMET TOMAT-CASHEWSAUS (M, N)
3. **CHICKEN KORMA** 285,-
MILD GRYTE MED KOKOS, MANDEL OG KRYDDER (M, N)
4. **CHICKEN TIKKA MASALA** 285,-
TIKKA I RIK KREMET LØK-MANDELSAUS (M, N)
5. **CHICKEN KADAI** 275,-
STERK WOKGRYTE MED PAPRIKA, INGEFÆR OG GARAM MASALA
6. **CHICKEN SAAG** 265,-
SPINAT, HVITLØK OG FLØTE (M)
7. **CHICKEN BHUNA**..... 275,-
LANGKOKT KYLLING MED LØK, HVITLØK OG INGEFÆR
8. **PEPPER CHICKEN**285,-
KYLING TIKKA, SVART PEPPER, TOMAT OG KRYDDER
9. **MANGO CHICKEN**..... 275,-
KYLING TIKKA, MANGO, KOKOS OG KREMET SAUS (M)



MANSHARI BAWARCHI KHANE SE

Lammegryter (Lamb Curries)

1. LAMB CURRY..... 285,-
LAMMEKARRY MED HVITLØK, INGEFÆR OG KRYDDER
2. ROGAN JOSH..... 290,-
KLASSISK KASHMIRI LAMMERETT I AROMATISK
TOMAT OG LØKSAUS MED YOGHURT OG KRYDDER (M)
3. LAMB KORMA..... 290,-
KOKOS, MANDEL OG KREMET SAUS (M, N)
4. LAMB BHUNA 290,-
LANGKOKT LAM MED HVITLØK, LØK OG KRYDDER
5. LAMB KADAI 285,-
WOKGRYTE MED PAPRIKA OG GARAM MASALA
6. LAMB SAAG..... 280,-
SPINAT, HVITLØK OG KREMET SAUS (M)
7. BALTI GOSHT 285,-
TOMATBASERT LAMMERETT MED FRISKE URTER

Skalldyrsgryter (Prawn Curries)

1. KING PRAWN CURRY..... 295,-
TOMAT, LØK OG AROMATISKE KRYDDER (C)
2. KING PRAWN PALAK..... 295,-
SPINAT, HVITLØK OG FLØTE (M, C)
3. KING PRAWN MASALA..... 295,-
SCAMPI I RIK TOMAT-LØK SAUS (C)



MANSHARI BAWARCHI KHANE SE

Biffgryter (Beef Curries)

1. BEEF TIKKA MASALA..... 310,-
GRILLET BIFF I KREMET MANDELSAUS (M, N)
2. BEEF PEPPER..... 320,-
SVART PEPPER, TOMAT OG KRYDDER
3. BEEF SAAG 310,-
SPINAT, HVITLØK OG KREMET SAUS (M)

Biryani (Risbryter)

1. SHRIMP BIRYANI.....295,-
BASMATI-RIS MED SCAMPI OG AROMATISKE KRYDDER (C)
2. HYDERABADI GOSHT BIRYANI.....290,-
KLASSISK LAMMEBIRYANI FRA HYDERABAD
3. MURGH BIRYANI CHARBAGH..... 285,-
KYLLINGBIRYANI MED URTER OG KRYDDER
4. BEEF BIRYANI 310,-
KJØTTBIRYANI MED AROMATISKE KRYDDER
OG BASMATIRIS
5. SUBZ BIRYANI260,-
VEGETARISK BIRYANI MED GRØNNSAKER OG KRYDDER



SHAKAHARI BAWARCHI KHANA

Vegetarretter (Vegetable Dishes)

- | | |
|---|-------|
| 1.VEGETABLE CURRY..... | 230,- |
| SESONGENS GRØNNSAKER I KRYDRET SAUS | |
| 2.PALAK PANEER..... | 255,- |
| SPINAT OG PANEER (INDISK FERSKOST) I
KREMET SAUS (M) | |
| 3.CHANNA MASALA..... | 240,- |
| KIKERTER I KRYDRET TOMATSAUS | |
| 4.BHINDI DO PYAZA | 245,- |
| OKRA MED LØK OG KRYDDER | |
| 5.DAL MAKHANI..... | 240,- |
| LINSE, FLØTE OG SMØR (M) | |
| 6.DAL FRY | 230,- |
| STEKTE GULE LINSE MED KRYDDER | |



Tandoori-brød (Tandoori Flat Bread)

1. BUTTER NAAN 60,-
KLASSISK NAAN MED SMØR (G, M)
2. LAHSUNI NAAN (GARLIC NAAN) 70,-
NAAN MED HVITLØK (G, M)
3. MASALA NAAN 75,-
NAAN FYLT MED RØDLØK, URTER OG
KRYDDER (G, M)
4. PESHAWARI NAAN 85,-
SØT NAAN FYLT MED NØTTER OG ROSINER (G, M, N)
5. TANDOORI ROTI 55,-
GROVT HVETEBRØD FRA TANDOOR (G)

Tilbehør (Indian Dipping Sauce)

1. RAITA. 60,-
YOGHURT MED AGURK OG KRYDDER (M)
2. MINT RAITA 55,-
YOGHURT MED FRISK MYNTE OG KRYDDER (M)
3. PLAIN YOGHURT 50,-
KOKOS, MANDEL OG KREMET SAUS (M, N)

Allergener G = Gluten (hvete, rug, bygg, havre, spelt, kamut), C = Skalldyr (reker, krabber, hummer m.m.), E = Egg, F = Fisk, P = Peanøtter, S = Soya, M = Melk/Laktose, N = Nøtter (mandel, hasselnøtt, valnøtt, cashew, pekan, pistasj, macadamia), CE = Selleri, MU = Sennep, SE = Sesamfrø, SU = Svoveldioksid og sulfitter, L = Lupin, MO = Bløtdyr (muslinger, østers, blekksprut m.m.).



Desserter (Desserts)

1. CHICKEN NUGGETS 165,-
CRISPY NUGGETS SERVERT MED POMMES FRITES (G, E, M)
2. PØLSE 165,-
KLASSISK GRILLPØLSE SERVERT MED
POMMES FRITES (G, M, SU)
4. MANGO CHICKEN 175,-
KYLLINGBITER I MILD MANGOSAUS MED KOKOS OG
FLØTE (M)

Desserter (Desserts)

1. GAJAR KA HALWA 95,-
GULROT, MELK, GHEE OG KARDEMOMME SERVERT
MED VANILJEIS (M, N)
2. GULAB JAMUN 95,-
MELKEBOLLER I ROSESIRUP SERVERT
MED VANILJEIS (M, G)
3. ISKREM 55,-
VALG MELLOM VANILJE (M), SJOKOLADE (M) OG
MANGOSORBET



DRINKS MENU



BEER

Hansa Pilsnar	<i>Draft</i>	0,5 l	119,-
Hansa Mango Ipa	<i>Draft</i>	0,5 l	129,-
Heineken		0,33 l	109,-
Moretti		0,33 l	109,-
Cobra		0,66 l	155,-
Kingfisher		0,66 l	155,-
Bulmers Original	<i>Cider</i>	0,5 l	149,-
Heineken 0,0%	<i>Non-alcoholic</i>	0,33 l	75,-

SPARKLING WINE

		<i>Glass</i>	<i>Bottle</i>
Prosecco	<i>Brut DOC</i>	1 50,-	650,-
Cremant de Limoux	<i>Brut</i>		690,-
Parrier- Jouet	<i>Grand Brut</i>		1550,-
Bollinger Cuvee	<i>Brut</i>		1650,-



WHITE WINE

House wine Glass		155,-
Les Deux Chevaliers	<i>France</i>	600,-
Ch. Haut-Pasquet Blanc	<i>France-Bordeaux</i>	650,-
Croisée Sauvignon Blanc	<i>France-Languedoc</i>	650,-
Giacosa Roero Arneis	<i>Italy- Piedmont</i>	600,-
Villa Wolf Riesling	<i>Germany Pfalz</i>	650,-

REDWINE

House wine Glass		155,-
Les Deux Pinot Noir	<i>France</i>	650,-
Patriarche Pinot Noir	<i>France-Burgund</i>	1150,-
Ch. Haut Pasquet Rouge	<i>France-Bordeaux</i>	750,-
Château Clairac	<i>France-Bordeaux</i>	950,-
Cecchi Chianti.	<i>Italy-Toscana</i>	750,-
Piemonte Barbera Bio	<i>Italy-Piedmont</i>	750,-
Trementi Nero d'Avola	<i>Italy-Sicilia</i>	800,-
Christer Berens Primitivo	<i>Italy-Puglia</i>	700,-
Celia Malbec Reserva	<i>Argentina - Mendoza</i>	900,-



COCKTAILS

Aperol Spritz 165,-

Aperol-Prosecco-Sparkling water-Orange Grnish

Hugo Spritz 165,-

Elder flower syrup- prosecco-pepermint-Lime

Moscow Mule 175,-

Vodka-Gingerbeer-Limejuice

Negroni 175,-

Gin- campari - vermouth

Bloody Merry 175,-

Vodka- Tomato Juice - Lime

Mojito 175.-

Rum - Mint - Lime Juice - Sprite

Virgin Merry 130,-

Tomato Juice - Lime - Spicies

Virgin Mojito 130.-

Mint - Lime Juice - Sprite



APERETIVE , BITTER AND LIQUOR

Campari	120,-
Aperol	120,-
Fernat Branca	120,-
Martini rosso	130,-
Martini bianco	130,-
Ameretto	130,-
Limoncello	130,-
Sambuca	110,-
Jegermeister	120,-
Pernod	120,-
Pastis	120,-
Cointreau	120,-
Fireball	120,-
Baileys.....	125,-
Tia Maria	125,-

***Mix your favourite spirits with soft
drinks as you like +45,-***

Coca cola, sprite, tonic, soda water juice



GIN & TONIC

Bombay Sapphire	<i>England</i>	165,-
Harahorn	<i>Norway</i>	175,-
Tanqueray	<i>England</i>	165,-
Hendrik' s	<i>Scotland</i>	185,-

VODKA

Absolute.	<i>Poland</i>	130,-
Grey Goose	<i>France</i>	140,-
Belvedere	<i>Sweden</i>	150,-

RUM

Bacardi White	<i>Cuba</i>	130,-
Havana Club.	<i>Cuba</i>	140,-

**Mix your favourite spirits with soft
drinks as you like +45,-**

Coca cola, sprite, tonic, soda water juice



WHISKEY

Chivas	<i>Scotland</i>	140,-
Black Lebel	<i>Scotland</i>	120,-
Jameson	<i>Ireland</i>	130,-
Jack Daniels	<i>U.S.A</i>	120,-
Bulleit.	<i>U.S.A</i>	150,-
Oban	<i>Scotland</i>	160,-
Lagavulin 16YO	<i>Scotland</i>	180,-

TEQUILA AND MEZCAL

Don Julio	<i>Mexico</i>	140,-
Don Julio Anejo	<i>Mexico</i>	150,-

COGNAC

Remy Martin Vsop	130,-
De Luze V.S.O.P.	130,-
De Luze XO	150,-



GRAPPA

Grappa di Brunello	135,-
Ornellaia Grappa Riserva	135,-

AQUAVIT

Gammel Opland	135,-
Gammel Dansk	120,-

PORT/SHERRY WINE

Late Bottled Vintage	145,-
Tio Pepe Fino	125,-

***Mix your favourite spirits with soft
drinks as you like +45,-***

Coca cola, sprite, tonic, soda water juice



GRAPPA

Grappa di Brunello	135,-
Ornellaia Grappa Riserva	135,-

AQUAVIT

Gammel Opland	135,-
Gammel Dansk	120,-

PORT/SHERRY WINE

Late Bottled Vintage	145,-
Tio Pepe Fino	125,-

HOT DRINKS

IRISH COFFEE	155,-
Irish whiskey with caramelised sugar, coffee and cream(m)	
BAILEYS COFFEE	155,-
Creamy Baileys with coffee and cream(m)	



SOFT DRINKS

Cola,cola zero, fanta, sprite, eplemost	55,-
Oranje Juice, Tomato Juice	75,-
Mango Lassi , Sweet Lassi	75,-
San Pellegrino	60,-
Red bull (250 ml)	60,-

COFFEE

Black Coffee.	50,-
Espresso	50,-
Americano	50,-
Capuccino(m)	60,-
Latte Macchito(m)	60,-
Indian Chai (Tea) (m)	60,-