

INDIAN TANDOORI RESTAURANT ★



TANDOORI & KARRI-SPECIALISTEN

ALLERGIER OG ANNEN INFO:

Snakk med en av våre servitører hvis du har spesielle allergier mm.

Consult a waiter if you have any allergy problems.

Innhold i våre sauser og krydderblandinger:

(1) Garam Masala /Krydderblanding

Bay leaves
Svart pepper
Kanel
Grønn Kardemomme
Svart Kardemomme
Spisskummen-frø
Koriander-frø
Carom frø
Fennikel
Frisk rød og grønn chili
Degi Mirch (Søt, svak chili)
Gurkemeie
Bukkehornkløver blad
Bukkehornkløver frø
Mace (muskat)
Karriblad
Garam flour (linsemel)

(2) Tandoori Saus

Løk
Tomat
Ingefær
Hvitløk
Garam Masala
Rapsolje
Smør

(3) Vindaloo Saus

Hvitløk
Ingefær
Løk
Grønn chili
Rød chili
Garam Masala
Rapsolje
Smør

(4) Rødvin i mat

Sangiovese di Puglia
Druer:
Sangiovese
Uva di Troia
Lambrusco

(5) Allergener i cider, øl og vin

Cider (Grevens): inneholder sulfitt, nærmere bestemt svoveldioksid (E220).

Vin: De fleste vintyper inneholder også en type sulfitt (som er et allergen).

Øl: Gluten finnes i alle våre øl bortsett fra Hansa Lite og Brewdog Vagabond – disse er glutenfrie!

STARTERS - FORRETTER

01. Lassi – Iajawab

En forfriskende drikk av kald, yoghurt. Serveres etter din smak – søt salt eller mango **69,-**

A refreshing drink of beaten, chilled yoghurt. Served to your taste – sweet, salted or mango

02. Vegetable Pakora / Samosa

En herlig blanding av grønnsaker i en marinade av kikert mel og krydder..... **79,-**

A delightful combination of vegetables in a mixture of gram-flour and spice

03. Chicken Pakora

Marinerte kyllingfileter innbakt i en marinade av kikert mel og frityrstekt..... **89,-**

Marinated chicken pieces in a mixture of gram-flour, spices and deep fried

04. Onion Pakora

Løkringer innbakt i en marinade av kikertmel og krydder **69,-**

Onion slices coated with gram-flour and deep fried

05. Chili Pakora

Chili innbakt i en marinade av kikertmel og krydder **79,-**

Chili coated with gram-flour and deep fried

06. Taste of India

En spennende blanding av indiske godbiter **110,-**

An exciting combination of seekh kebab, chicken, onion & mix vegetable pakora

07. Chicken Soup

Kyllingsuppe med en typisk indisk smak
Hvetemel, melk, Rapsolje **89,-**

Chicken soup with typical Indian taste

08. Tomato Soup

Lett krydret fersk tomat suppe
Melk, Rapsolje **79,-**

Lightly spiced fresh tomato soup

TANDOORI SPECIALITIES

Alle retter serveres med tandoori saus og ris

11. Garlic Tikka

Stykker av kylling fillet marinert i yoghurt og cashewnøtter, stekt i Tandoor på spyd. Med hvitløssmak..... **239,-**

Pieces of chicken fillet marinated yoghurt, spices and cashewnuts grilled in tandoor on skewers. Served with fresh salad

12. Tandoori Murg Tikka / Murg Angaar

Stykker av benfri kylling fillet/med bein marinert i yoghurt og krydder, stekt i Tandoor på spyd. **229,-**

Pieces of chicken fillet/bone marinated yoghurt, spices and grilled in tandoor on skewers. Served with fresh salad

13. Murg Saslik

Møre stykker av benfri kyllingfilet marinert natten over i yoghurt og krydder. Stekt i tandoor med krydret løk, paprika, tomat og champignon. Serveres med sitron og mintsaus..... **249,-**

Tender boneless pieces of chicken fillet marinated overnight in yoghurt and tandoori spices. Grilled together with spiced onions, capsicum tomatoes and salat, mushrooms. Served with green salad and lemon mint sauce.

14. Lam Saslik

Møre stykker av lammefilet marinert natten over i yoghurt og krydder. Stekt i tandoor med krydret løk, paprika, tomat og champignon. Serveres med salat, sitron og mintsaus..... **269,-**

Tender boneless pieces of lamb fillet marinated overnight in yoghurt and tandoori spices. Grilled together with spiced onions, capsicum tomatoes and mushrooms. Served with green salad

15. Botti Saslik

Kvernet biffkjøtt kryddermarinert natten over. Stekt med krydret løk, paprika, tomat. Serveres med salat..... **239,-**

Tender boneless pieces of beef fillet marinated overnight in yoghurt and tandoori spices. Grilled together with tandoori spiced onions, capsicum tomatoes and champignon, mushrooms. Served with green salad

16. Tandoori Jhingha

En populær norindisk nytelse hvor store Kongereker marineres i ulike kombinasjoner av yoghurt og krydder **229,-**

An impressive popular North Indian dish. Marinated Kingprawns in yoghurt and tandoori spices. Served with green salad and mint sauce

17. Tandoori Fish

En populær norindisk nytelse hvor store fiskestykker marineres i ulike kombinasjoner av yoghurt og krydder **239,-**

An impressive popular North Indian dish. Marinated Fish in yoghurt and tandoori spices. Served with green salad and mint sauce

18. Mixed Tandoori

Murg tandoori, Murg tikka, Lam tikka. Serveres med biff tandoori sauce **259,-**

Murg tandoori, Murg tikka, Lam tikka Served with biff tandoori sauce

19. Tandoori Sangam

(Mix Tandoori)
Et helt måltid – Kjøkkensjefs anbefaling **279,-**

Murg Tikka, Lam Tikk, Tandoori fish, Botti Tikk, Seekh Kebab, Garlic Tikk, Tandoori Kingprawns. Grilled together with spiced onions, capsicum tomatoes. A complete meal, strongly recommended by our cook

Rettene kan fås laktosefri.

Snakk med en av våre servitører når du bestiller.

MURG - CHICKEN - KYLLING

Alle retter serveres med tandoori saus og ris

21. Chicken shajhani Curry

Tradisjonell indisk kyllingfilet/eller med bein. Garam Masala og fløte. Etter din smak (Mild, Medium, Sterk) **189,-**

*Traditional Indian chicken curry
As per your taste (Mild, Medium, Hot)*

22. Chicken Rara

Stykker av mør, benfri kylling kokt i en spesiell blanding av løk, paprika. Garnert med frisk Koriander og ingefær og whisky (Medium, Sterk)..... **239,-**

Boneless pieces of tender chicken cooked in a special blend of onions, capsicum and tomatoes. Garnished with fresh and tomaters. coriander and ginger and whisky. (Medium, Hot)

23. Chicken Tikka Masala

Kylling tikka kokt i kryddret saus med Garam Masala, fløte, paprika og løk..... **209,-**

Chicken tikka cooked in masalasaucue with capsicum and onions

24. Butter Chicken

Stykker av mør kylling med bein fra Ytterøy stekt i tandoor. Tilberedt med en saus laget av friske tomater, mandler, fløte, Garam Masala og sukker. Laktose. Etter din smak (Mild, Medium, Sterk)..... **229,-**

Pieces of chicken fillet, tandoori grilled and then prepared in a mild sauce tandoor. Prepared from fresh tomatoes, almonds and exciting combination of Indian spices as per your taste (Mild, Medium, hot)

25. Chicken Shahi Korma

Stykker av benfri kylling stekt i tandoor. Tilbredt i en saus laget av Cashewnøtter og krem fløte. Garnert med friske tomater og egg (Bare Mild smak) **229,-**

Boneless chicken fillet pieces tandoori grilled and then prepared in a mild sauce of cashew nuts, butter and then cream. Garnished with fresh tomatoes and eggs (Only Mild)

26. Chicken Tikka Jalfraji

Stykker av mør, benfri kylling kokt i en spesial aromatisk saus med løk, paprika, og tomater. Garnert med friterte poteter, koriander og ingefær (Medium, Sterk) **239,-**

Boneless pieces of tander chicken cooked in a special aromatic sauce with onions, capsicums and tomatoes. Garnished with fried potatoes, coriander and ginger (Medium, Hot)

27. Chicken Do Piazza

Stykker av benfri kylling tilberedt i en spesial karri saus med mye løk (Medium, Sterk) **219,-**

Boneless pieces of chicken cooked in a very special curry with lots of onions (Medium, Hot)

28. Chicken Vindaloo

Stykker av benfri kylling i en sterk saus laget etter en tradisjonell syd-indisk oppskrift. Meget sterkt kryddret. **239,-**

Boneless chicken cooked in very strong vindaloo sauce to the traditional south Indian recipe. Extra hot

29. Chicken Masala

Stykker av mør kylling med bein fra Ytterøy kokt i en spesiell blanding av løk, paprika. Garnert med frisk Koriander og ingefær. Laktose. (Medium, Sterk)..... **209,-**

Pieces of tender chicken cooked in a special blend of onions, capsicum and tomatoes. Garnished with fresh and tomaters. coriander and ginger. (Medium, Hot)

**De fleste rettene kan fåes laktosefri.
Snakk med en av våre servitører når du bestiller.**

LAMB – LAM

31. Lam Shahi Korma

Møre stykker av benfritt lam i en saus av tomater, cashewnøtter, mandler og kokosmelk. Garnert med friske tomater, krem fløte og rosiner (Bare mild smak)..... **239,-**

Tender boneless pieces of lamb in a sauce made from tomatoes, cashewnuts, almonds and coconut milk. Garnished with fresh tomatoes, cream and raisin (Only Mild)

32. Rogan Josh

En populær Indisk rett. Benfri stykker av lam tilberedt i en karrisaus etter din smak (Medium, Sterk) **229,-**

A popular Indian dish of boneless lamb pieces cooked in a curry sauce to your taste (Mild, Medium, Hot)

33. Lam kardahi

Benfritt lam tilberedt i fylldig krydret saus med løk, tomater og paprika. Etter din smak (Medium, Sterk) **239,-**

Lamb prepared in enriched spice sauce with onions, tomatoes and capsicum. As per your taste (Medium, Hot)

34. Lam Do Piazza

Benfritt lam tilberedt i spesiell karry med mye løk. Garnert med tomater og krem. Etter din smak (Medium, Sterk) **229,-**

Boneless lamb cooked in very special curry with lots of fresh onions. Garnished fresh tomatoes and cream. As per your taste (Medium, Hot)

35. Lam Tikka Jalfraji

Stykker av mør, benfri lam kokt i en spesial aromatisk saus med løk, paprika, og tomater. Garnert med fritert poteter, koriander og ingefær. Etter din smak (Medium, Sterk) **249,-**

Boneless pieces of tender lamb cooked in a special aromatic sauce with onions, capsicums and tomatoes. Garnished with fried potatoes, coriander and ginger. As per your taste (Medium, Hot)

36. Lam Tikka Makhani Masala

Møre stykker av benfritt lam, stekt i Tandoori. Mandler og med smørsaus. Garnert med hjemmelaget ost og kremfløte. Anbefales. Etter din smak (Mild, Medium, Sterk) **249,-**

Tender boneless pieces of lamb, grilled in tandoori oven with almonds and butter sauce. Garnished with cottage cheese and cream. Highly recommended. As per your taste (Mild, Medium, Hot)

37. Lam Palak / Kylling

Lam og spinat – veldig populær rett. Laget etter din smak (Mild, Medium, Sterk) Fløte og krydderblending..... **239,-**

Lamb/Chicken and spinach – a very common and popular dish. Made to your taste, (Mild, Medium, Hot)

38. Lamb Vindaloo

Benfritt lam i en sterk saus laget etter en tradisjonell syd-indisk oppskrift. sterkt krydret. (Se oversikt krydderblending)..... **239,-**

Boneless lamb cooked in very strong vindaloo sauce to the traditional south Indian recipe. Extra hot

REINDEER – REIN

200. Shamikebab (forrett)

Kvernet reinsdyrkjøtt blandet med linser og urter, Garam Masala, chili og egg **129,-**

202. Kartirol

Nanbrød fylt med 130g urtemarinert reinsdyrskav, salat, paprika, champignon, gulrøtter og ruccola **299,-**

201. Bidos Jahangri (samenes nasjonalrett med indisk vri)

Reinsdyrkjøtt uten ben kokt i rødvin og kokos, med tomater, fersk champignon, løk og cashewnøtter. **299,-**

**De fleste rettene kan fåes laktosefri.
Snakk med en av våre servitører når du bestiller.**

BEEF – BIFF

Alle retter serveres med ris

41. Biff Tariwala

Biff tilberedt i en eksotisk karrisaus med spesiell kryderblanding. Etter din smak (Medium, Sterk)

Jameson whisky **209,-**

Beef cooked in an exotic sauce with a special blend of spices. As per your taste (Mild, Medium, Hot)

42. Biff Rahra

Stykker av mør flatbiff kokt i en spesiell blanding av løk, paprika og tomater. Garnert med frisk Koriander og ingefær og Jameson whisky. Etter din smak (Medium, Sterk)

239,-

Boneless pieces of tender beef cooked in a special blend of onions, capsicum and tomatoes. Garnished with fresh coriander and ginger and whisky. As per your taste (Medium, Hot)

43. Biff Badami

Møre stykker av benfritt Biff i en saus av tomater, cashewnøtter, og kokosmelk. Garnert med friske tomater, krem fløte og rosiner. (Mild)

239,-

Tender boneless pieces of Beef in a sauce made from tomatoes, cashewnuts, and coconut milk. Garnished with fresh tomatoes, cream and raisin (Only Mild)

44. Biff Makhni

Flatbiff tilberedt i en spennende saus laget av friske tomater, mandler og fløte. Etter din smak (Mild, Medium, Sterk)

249,-

Beef in an exciting and very smooth sauce of fresh tomatoes, almonds and cream As per your taste (Mild, Medium, Hot)

45. Biff Do Piazza

Fra Agra – Kongenes gamle by. Flatbiff tilberedt i spesiell krydderblanding, fløte samt løk. Anbefales. Etter din smak (Mild, Medium, Sterk)

219,-

From Agra – old city of kings. Beef cooked in a very special curry with lots of fresh onions. Highly recommended. As per your taste (Mild, Medium, Hot)

46. Biff Vindaloo

Flatbiff i en sterk saus laget etter en tradisjonell syd-indisk oppskrift. Meget sterkt kryddret

239,-

Boneless biff cooked in very strong vindaloo sauce to the traditional south Indian recipe. Extra hot

47. Biff Jahangiri

Biff tikka, kylling eller lam kokt i rødvin og kokos, ferske sjampignonger, løk og cashewnøtter

249,-

Biff tikka, chicken and lamb cooked in redwine and fresh mushrooms and cashewnuts

48. Biff og Kylling Madras

Stykker av mør kylling og flatbiff kokt i en spesiell blanding av løk, paprika og tomater. Garnert med frisk Koriander og ingefær. Etter din smak (Medium, Sterk)

249,-

Chicken and pieces of tender beef cooked in a special blend of onions, capsicum and tomatoes. Garnished with fresh coriander and ginger. As per your taste (Medium, Hot)

**De fleste rettene kan fåes laktosefri.
Snakk med en av våre servitører når du bestiller.**

MACCHI – FISH

Alle retter serveres med ris

51. Fish goenis curry

Steinbitfilét tilberedt i en eksotisk karrisaus med spesiell krydderblanding. Fra Goa. Etter din smak (Mild, Medium, Sterk)..... **219,-**

Fish cooked in an exotic sauce with a special blend of spices. From Goa. As per your taste (Mild, Medium, Hot)

52. Fish Masala

Stykker av steinbitfilét kokt i en spesiell blanding av løk, paprika og tomater. Garnert med frisk Koriander og ingefær. Etter din smak (Medium, Sterk) **239,-**

Boneless pieces of tender fish cooked in a special blend of onions, capsicum and tomatoes. Garnished with fresh coriander and ginger. As per your taste (Medium, Hot)

53. Fish Do Piazza

Steinbitfilét tilberedt i spesiellkarry med mye løk. Garnert med tomater og krem. Etter din smak (Medium, Sterk)..... **219,-**

Fish cooked in very special curry with lots of fresh onions. Garnished fresh tomatoes and cream. As per your taste (Medium, Hot)

54. Jhinga Malabar

Kongereker tilberedt i kremet saus med aromatisert. Med sennepsfrø. (Bare Mild Smak) **239,-**

King size prawns cooked in a creamy sauce with peas and flavour of mustard (Only Mild)

55. Jhinga Masala

Kongereker kokt i en spesiell blanding av løk, paprika og tomater. Garnert med frisk Koriander og ingefær. Etter din smak (Medium, Sterk) **239,-**

King size prawns cooked in a special blend of onions, capsicum and tomatoes. Garnished with fresh og tomat, coriander and ginger. As per your taste (Medium, Hot)

56. Jhinga Do Piazza

Kongereker tilberedt i spesiell krydderblanding med løk. Garnert med tomater og krem. Etter din smak (Medium, Sterk)..... **219,-**

King size prawns pieces cooked in very special curry with lots of fresh onions. Garnished fresh tomatoes and cream. As per your taste (Medium, Hot)

57. Jhinga Palak

Kongereker og spinat – veldig populær rett. Fløte og Garam Masala. Laget etter din smak. (Mild, Medium, Sterk)..... **239,-**

Kingprawns and spinach – a very common and popular dish. As per your taste (Mild, Medium, Hot)

**De fleste rettene kan fåes laktosefri.
Snakk med en av våre servitører når du bestiller.**

VEGETABLE – VEGETAR RETTER

Alle retter serveres med ris

61. Paneer Makhni

Hjemmelaget ost. Tilberedt med en saus laget av friske tomater, mandler, fløte, Garam Masala og sukker. Laktose.
Etter din smak (Mild, Medium, Sterk) **199,-**

*Fried cheese cubs in a special creamy with tomatoes herbs and spices.
As per your taste (Mild, Medium, Hot)*

62. Paneer Tikka Masala

Paneer tikka kokt i krydderblending, paprika, løk, ingefær og hvitløk. Laktose. (Medium eller Sterk) **189,-**

Paneer tikka cooked in masalasaucе with capsicum and onions

63. Chana Masala

Kikkerter stekt i panne med løk, tomater, koriander og krydder.
Etter din smak (Mild, Medium, Sterk) **189,-**

*Chickpeas prepared with onions, tomatoes, coriander and spices.
As per your taste (Mild, Medium, Hot)*

64. Navratten Korma

Sesongens grønnsaker kokt i fløtesaus med tomater, cashewnøtter, krydderblending, rosiner, og kokosmelk. (Mild)..... **209,-**

Fresh seasoned vegetables cooked in creamsauce with nine different ingredients. (Only Mild)

65. Sham Savera

Spinatboller fylt med ost og krydder. Kokt i en fyldig saus med løk, hvitløk, tomater, honning og ingefær.
Etter din smak (Mild, Medium, Sterk) **199,-**

Spinach and fresh cheese balls cooked in gravy with onions and tomatoes. As per your taste (Mild, Medium, Hot)



65. Sham Savera

66. Palak Paneer

Spinat kokt med krydder og cottage cheese.
Etter din smak (Medium, Sterk) **189,-**

*Cooked spinach with spices and cottage cheese.
As per your taste (Medium, Hot)*

67. Dal Makhni

Sorte linser kokt i kremet saus med hvitløk og ingefær.
Etter din smak (Medium, Sterk) **179,-**

*Black lentils cooked in aromatic cream sauce with garlic and ginger
As per your taste (Medium, Hot)*

68. Malai Kofta

Cottage Cheese boller i en spennende saus av tomater, cashewnøtter, og kokosmelk. Garnert med friske tomater, fløte og rosiner (Mild) **199,-**

Cheese balls with sauce made from tomatoes, cashewnuts, and coconut milk. Garnished with fresh tomatoes, cream and raisin (Only Mild)

RICE - RIS

71. Pulao Rice

Stekt Indisk ris. Rapsolje og Garam Masala **69,-**

Fried Indian rice

72. Kashmiri Biryani

Dampet ris med nøtter og blandede frukter, krydret med safran.
En eksklusiv rett fra Kashmir-dalen. **179,-**

*Steamed rice with nuts and mixed fruits spiced with saffron,
an exclusive dish from the valley of Kashmir*

73. Chicken / Lamb Biryani

Kylling/lam stykker og ris kokt sammen med indiske krydder **229,-**

Chicken/Lamb pieces and rice cooked with Indian spices and herbs

74. Vegetable Biryani

Blanding av grønnsaker og ris kokt sammen med indiske krydder ... **179,-**

Mixed vegetables and rice cooked with Indian spices and herbs

INDIAN BREAD / NAN-INDISK BRØD

81. Nan

Hvetemel, løk-frø, egg, sukker salt, smør og gjær. 25,-

Fermented bread

82. Peshawari Nan

Nan brød med fyll: kokos, rosiner mandler, sukker og smør..... 49,-

Fermented bread filled with coconut, raisins and nuts

83. Koriander Nan

Gjæret brød fylt med koriander, løk og smør..... 35,-

Fermented bread filled with coriander and onion

84. Garlic Nan

Gjæret brød fylt med hvitløk, potet, salt, pepper og smør. 35,-

Fermented bread filled with garlic, potatoes and spices

85. Keema Nan

Nan fylt med krydret biffkjøtt. Salt, koriander, pepper, løk og smør 40,-

Nan stuffed with spicy minced meat

RAITA

91. Raita

Yoghurt med hakket agurk, løk spisskummen, salt og pepper. 39,-

Yoghurt mixed with fresh cucumber and onions, lightly spiced

92. Mixed Salad

Grønn salat, agurk, tomat, løk, paprika sitron og gulrøtter 39,-

93. Pappardams

Laget av linsemel. Spisskummen, salt og pepper. 10,-

94. Mango Chatni

Fersk moset mango med krydderblanding 15,-

BARNEMENY

95. Barnemeny

Stykker av benfri kylling stekt i tandoor, med saus laget av mandler, cashewnøtter og fløte. Garnert med krem. Mild.

Servers med ris. Iskrem inkl.

(Kan få uten mandler og nøtter saus) 129,-

Alle nan-brød kan fåes uten smør.

DESSERTER/DESSERTS

101. Gulab Jamun

Frityrstekte melkeballer. Melkepulver, melk, hvetemel, semulegryn, bakepulver, smør, og hjemmelaget sirup. Laktose og Gluten. Serveres med iskrem. (Laktose)

79,-

Fried milk Balls. Served with ice cream

102. Gajer Halwa

Melk, gulrøtter, kardemomme, sukker og fløte. Laktose

Serveres med iskrem. (Laktose)

89,-

Carrot, cardemum, sugar and cream.

103. Iskrem-Kaffe

Kald kaffe med vaniljeis og sjokoladesaus.

Laktose

79,-

Cold coffe med ice-cream

105. Iskrem-Cocktail

Tre forskjellige iskuler med mango og krem. Laktose

89,-

Three scoops of different flavour of ice cream. Served with mango and cream.

106. Apple Pie

Varm eplekake med vaniljeis. Laktose

89,-

Warm apple pie with ice cream

KAFFE/TE

111. Indisk Te Kardemomme, kanel, anistrø, Carom frø og melk. 45,-

112. Kaffe 35,-

113. Kaffe au lait 45,-

114. Cappuccino 45,-

115. Kaffe Mocca 45,-

117. Hot Chocolate 45,-

118. Kaffe + Baileys 109,-

119. Irish kaffe 129,-

Alle våre kaffe og Te-varianter kan fås laktosefri.
Snakk med en av våre servitører når du bestiller.

RØDVIN

201. Hvitvin 1 glass 89,-
202. Rødvin, 1 glass 89,-

Italia

203. Sangiovese Di Puglia
Middels fyldig og lett drikkelig innbydende duft av røde frukter. Passer til retter av grillet lyst kjøtt, kokt kjøtt, pasta, ost. Kan selvfølgelig drikkes alene 309,-

204. Pirosso Primitivo
Mørk fiolett på farge. Duft av modne skogsbær med innbydende aroma av moreller. Fyldig vin med hint av fruktsødme som er fin og frisk i stilen med en flott balanse. Saftig og lang ettersmak. Flott matvin med masse frukt og fin syre, som gjør den velegnet til smaksrike retter av storfe, lam og modne oster. 349,-

205. Negro Barbera Piemonte
Fyldig rød farge med innslag av lilla toner. Saftig og syrlig i munnen med god lengde. Passer til spesielt rødt og hvitt kjøtt gjerne stekt eller grillet. God smak..... 339,-

206. Amarone della Valpolicella
Det beste av det beste fra Italia stor vin for de kresne. Mørk dyp farge sødmefull med en nydelig ettersmak. Passer til alle retter eller kun som en nytelse..... 619,-

India

207. Kjøkkensjef anbefaler ved maten
Passer til det meste, fyldig og lett smak 399,-

Spania

208. Masia Perelada Tinto
Castillo Perelada er topp produsenten fra det lille området Empordà, nordøst i Spania. Kirsebærrød kjerne med fioletttonet kant. Den intense aromaen er floral, fruktig og vedvarende. I munnen er det en frisk, moden og behagelig Middelhavsvin med myke tanniner. En balansert og kompleks vin som sitter lenge. En anvendelig vin til lam, okse og grillet kjøtt. 349,-

Frankrike

209. Côtes du Rhône
Rubinrød farge. Aroma av røde bær (Solbær, kirsebær og bjørnebær). Bra frukt og syre i munnen. Lang ettersmak. Passer godt til kjøtt og kylling og lettere retter av lam..... 349,-

211. Alkoholfri Rødvin/Hvitvin Junghans 198,- 1/1 fl

212. Alkoholfri Rødvin/Hvitvin Junghans 98,- 1/2 fl

HVITVIN

213. Riesling

Klassisk hvitvin laget på verdens mest spennende druer. Lys gul farge. Slank halvtørr og frisk i munnen Passer til all sjømat og kryddrede retter

304,-

214. Chardonnay Dell Venezie

Fin delikat ren og frisk. Lys gyldenstrå gul farge. Passer til lett kryddrede retter gjerne stekt eller grillet. Passer også til kosevin

369,-

215. Sauvignon Tourain

Vi kaller denne for prinsesse vin. Flott lys farge. Smaken er ren og frisk med fin fylde. Passer til fisk-og skalldyr retter. Eller kanskje enkelt alene

349,-

216. Soave classico

Lys strågul farge. Delikat frisk smak med en balanse mellom frukt og syre. Passer til lettere retter av fisk, skalldyr eller som apertif

345,-

217. Chablis Jean Deling 2010

Klassisk Chablis-finnes det noen bedre? Fin dyp farge.

Passer til alt i fra havet eller når man skal unne seg det beste

359,-

218. Liebfraumlilch Weinkeller Peter Mertes

Dette er en halvsøt lettdrikkelig hvitvin med behagelige innslag av blomster, moden frukt, gule epler. Fin fylde og enkel, men ren i smaken. Sødmen gjør at vinene er et fint følge til kryddrede og gjerne indiske retter

269,-

CHAMPAGNE / MUSSERENDE / ROSÉ

219. Palmer Champagne Brut Réserve N.V

Dette er en elegant og klassisk champagne med herlig balanse mellom frukt og syre, og med dempede bobler.....

775,-

220. Contarini Prosecco Extra Dry Moinet - italia - musserende

Lys strågul farge med grønne toner, dufter av akasieblomster og wisteriaplanten blåregn, delikat og fruktdreven på smak av modne epler, fin balanserende syre (6 – 6,5 g/l). Fine dempede bobler. I tillegg til å være en herlig aperitiff, passer denne vinen for eksempel til perfekt til hvit fisk med beurre blanc.

349,-

221-1. Contarini Prosecco Treviso Brut - italia - musserende

Lys strågul farge med noen grønne toner, dempede bobler, delikat, frisk og fruktig. En flott aperitiff. I tillegg er det en veldig bra vin til bruschetta, fiskeretter, kylling, østers og hummer.....

349,-

221-2. Vigne Nuove Cerasuolo Rosé

Dyp rosa farge. Middels aromatisk duft av kirsebær, villbringebær, markjordbær og et fint blomsterpreg. Tørr vin med fin friskhet, fruktig stil og en behagelig rund avslutning. Passer fint til aperitiff med den fine friskheten.

Ellers er det en fin ledsager til fiskeretter og kylling

369,-

ØL OG MINERALVANN

	0,4	0,33
222. Heineken fatøl	79,-	59,-
223. Ægir IPA (India Pale Ale) 0,5 ltr. Passer vanligvis godt til fete retter av fisk, kjøtt, grillet eller røkte retter! Ipa inneholder bitterstoffer ,spesielt fra humlen, som rensker opp i munnen og forfrisker ganen når maten er fet! (nesten som rødvinens tanniner).....		119,-
224. Bangla, Indisk øl, 0,6 ltr. Dyp gyldengul med hvitt, luftig skum. Malt med innslag av noe søt frukt. Fyldig og rund med mye aroma.		129,-
225. Cobra, Indisk øl, 0,33 ltr. Lys brun farge. Stor fylde av malt og humle. Uten sødme, og med en fin bitter ettersmak. Et øl med mindre kullsyre og glattere smak		79,-
226. Newcastle Brown Ale, 0,33 ltr. Mørk på farge og bitter på smak, men lett nok til å kunne prege et stort spekter av arenaer. Det er en god balanse mellom friskhet og sødme samtidig som bitterheten melder seg.....		89,-
227. Clausthaler		45,-
228. Lettøl		59,-
229. Coca Cola / Light / Zero / Fanta / Sprite		49,-
230. Olden Blå/gul		49,-
231. Eplemost		49,-
232. Appelsinjuice		49,-
233. Mango juice		49,-
234. Olden stillvann		39,-
235. Gintonic		129,-
236. Longdrink		129,-

BARKART

Vodka

238. Absolut Vodka	86,-
239. Koskenkorva	79,-

Gin

241. Burnett`s	99,-
242. Beefeater London dry	89,-

Tequila

243-1. Olmeca tequila Blanco	89,-
243-2. Requila Reserva 1800 Anejo	109,-

Whisky

244. Chivas Regal	99,-
245. Black Label	95,-
246. Famouse Grouse	89,-
247. Jameson	85,-
248. Jack Daniels	89,-

Rom

249. Havana Club Anejo Blanco	79,-
250. Angoustrura Light 340	89,-
251. Bacardi	89,-

BARKART

Martini

252. Rosso	79,-
253. Extra dry	79,-

Bitter

254. Campari	79,-
--------------------	------

Likør

255. Drambuie	79,-
256. St Hallvard	79,-
257. Eggelikør	79,-
258. Tia Maria	75,-
259. Baileys	79,-
260. Gammel Dansk	79,-
261. Jägermeister	79,-
262. Grand Maria	79,-

Aquavit

263. Linie Aquavit	89,-
--------------------------	------

Cognac

264. Martell V.S.O.P	99,-
265. Hennessy V.S.O.P.	89,-
266. Otard	99,-
267. Bache Gabrielsen XO	99,-

LUNCHMENY

Alle retter serveres med ris og salat

300. Chicken Tikka Masala

Kylling tikka kokt i krydret saus med Garam Masala, fløte, paprika og løk..... **98,-**

*Traditional Indian chicken curry
As per your taste (Mild, Medium, Hot)*

301. Chicken Shahi Korma

Stykker av benfri kylling stekt i tandoor. Tilbredt i en saus laget av Cashewnøtter og krem fløte. Garnert med friske tomater og egg (Bare Mild smak)..... **109,-**

Boneless chicken fillet pieces tandoori grilled and then prepared in a mild sauce of cashew nuts, butter and then cream. Garnished with fresh tomatoes and eggs (Only Mild)

302. Butter Chicken

Stykker av mør kylling med bein fra Ytterøy stekt i tandoor. Tilberedt med en saus laget av friske tomater, mandler, fløte, Garam Masala og sukker. Laktose. Etter din smak (Mild, Medium, Sterk)..... **109,-**

Pieces of chicken fillet, tandoori grilled and then prepared in a mild sauce tandoor. Prepared from fresh tomatoes, almonds and exciting combination of Indian spices as per your taste (Mild, Medium, hot)

303. Biff Makhni

Flatbiff tilbredt i en spennends saus laget av friske tomater, mandler og fløte. Etter din smak (Mild, Medium, Sterk)..... **109,-**

Beef in an exciting and very smooth sauce of fresh tomatoes, almonds and cream As per your taste (Mild, Medium, Hot)

304. Biff Do Piazza

Fra Agra – Kongenes gamle by. Flatbiff tilbredt i spesiell krydderblanding, fløte samt løk. Anbefales. Etter din smak (Mild, Medium, Sterk) **109,-**

From Agra – old city of kings. Beef cooked in a very special curry with lots of fresh onions. Highly recommended. As per your taste (Mild, Medium, Hot)

305. Navratten Korma

Sesongens grønnsaker kokt i fløtesaus med tomater, cashewnøtter, krydderblanning, rosiner, og kokosmelk. (Mild)..... **109,-**

Fresh seasoned vegetables cooked in creamsauce with nine different ingredients. (Only Mild)

306. Chana Masala

Kikkerter stekt i panne med løk, tomater, koriander og krydder. Etter din smak (Mild, Medium, Sterk) **99,-**

Chickpeas prepared with onions, tomatoes, coriander and spices. As per your taste (Mild, Medium, Hot)

307. Samosa Chana

Kikkerter stekt i panne med løk, tomater, koriander og krydder. Innbakt og krydret potet **89,-**

2 deep fried pastries stuffed with spiced potatoes and peas served with chickpeas.

308. Dal Makhni

Sorte linser kokt i kremet saus med hvitløk og ingefær. Etter din smak (Medium, Sterk) **98,-**

Black lentils cooked in aromatic cream sauce with garlic and ginger As per your taste (Medium, Hot)

309. Palak Paneer

Spinat kokt med krydder og cottage cheese. Etter din smak (Medium, Sterk) **109,-**

Cooked spinach with spices and cottage cheese. As per your taste (Medium, Hot)