



INDIAN TANDOORI

TRONDHEIM



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY

TRONDHEIM - TRØNDELAG
AWARDED 2022



ALLERGIER / ALLERGIES

Snakk med en av våre servitører hvis du har spesielle allergier mm.
Talk to one of our waiters if you have special allergies etc.

ALLERGENER / FORKORTELSE

Fisk (F)
Gluten (G)
Melk (M)
Nøtter (N)
Sennep (S)
Gluten og laktosefritt (O)

Fish (F)
Gluten (G)
Milk (M)
Nuts (N)
Mustard (S)
Gluten and lactose free (O)

Gi beskjed til oss slik at vi kan tilrettelegge retten for deg ved behov. Vi har også gluten- og laktosefrie alternativer.

Let us know so that we can arrange the court for you if necessary. We also have gluten- and lactose-free options.

Innhold i våre sauser og krydderblandinger / Contents of our sauces and spice mixes:

(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) 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.

FORRETTER / STARTERS

01. PAPADUMS MED CHUTNEY

Sprø, krydrede papadums serveret med utvalgt chutney.....65



Crispy, spiced papadums served with a choice of chutney.

02. SAMOSA

Sprø og krydret indisk samosa, fylt med saftige poteter, erter og delikate krydder. Serveres med forfriskende chutney, toppet med granateple (M,G).....135

Crispy and spicy Indian samosa, filled with juicy potatoes, peas, and delicate spices. Served with refreshing chutney, topped with pomegranate.

03. DAHI TIKKI

Kremet yoghurt fylt med smeltet mozzarella, fritert til gullbrun perfeksjon. Serveres på en seng av delikat rødbetepuré (M,G).....149

Creamy yogurt filled with melted mozzarella, deep-fried to a golden brown perfection. Served on a bed of delicate beetroot puree.

04. CHICKEN MALAI TIKKA

Saftige kyllingbiter marinert i kremet yoghurt og krydder, grillet til perfeksjon (M).....159

Juicy chicken pieces marinated in creamy yogurt and spices, grilled to perfection.

05. PRAWNS MALABAR

Yoghurtmarinerte reker krydret med indiske smaker, serveres med forfriskende kokos- og sennepsfrøgranité (M,S,F).....169

Yoghurt-marinated prawns spiced with Indian flavors, served with a refreshing coconut and mustard seed granita.

06. PANI PURI

Populær Nord-Indisk street food. Elsket av alle i alle aldre. Små semulina boller fylt med krisp, krydret kikerter og poteter. Serveres med mint- og tarmarind blandevann (G).....109

Popular north Indian street food - loved by all age groups. Round, hollow, crisp puri filled with masala and a mixture of spicy pani fusions.

HOVEDRETTER / MAIN COURSES

Aller hovedrettene serveres med ris. Ekstra ris og saus kr 60 og kr 80.
All main courses are served with rice. Extra rice and sauce kr 60 and kr 80.

TANDOORI

11. GARLIC TIKKA

Saftig kylling marinert i en blanding av hvitløk, yoghurt og cashewnøtter. Grillet i tradisjonell tandoor- ovn for en rik smak, og serveret med tandoori saus (M,N)

.....309

Juicy chicken marinated in a blend of garlic, yoghurt, and cashew nuts. Grilled in a traditional tandoor oven for a rich flavor, and served with tandoori sauce.

12. PANEER SASLIK

Hjemmelaget ost marinert i en blanding av yoghurt og krydder. Grillet i tandoor og serveres med grillede grønnsaker og tandoori saus (M).....309

Homemade cheese marinated in a blend of yogurt and spices. Grilled in a tandoor and served with grilled vegetables and tandoori sauce.

13. CHICKEN SASLIK

Saftig kyllingbiter marinert i en blanding av yoghurt og krydder. Grillet i tandoor og serveres med grillede grønnsaker og tandoori saus (M).....309

Juicy chicken marinated in a blend of yoghurt and spices. Grilled in a tandoor and served with grilled vegetables and tandoori sauce.

14. LAMB SASLIK

Møre lammebiter marinert i en blanding av yoghurt og krydder. Grillet i tandoor og serveres med grillede grønnsaker og tandoori saus (M).....329

Tender lamb pieces marinated in a blend of yogurt and spices. Grilled in a tandoor and served with grilled vegetables and tandoori sauce.

15. BOTTI SASLIK

Kvernet kjøtt marinert i en blanding av yoghurt og krydder. Grillet i tandoor og serveres med grillede grønnsaker og tandoori saus (M).....315

Ground meat marinated in a blend of yogurt and spices. Grilled in a tandoor and served with grilled vegetables and tandoori sauce.

16. JHINGHA SASLIK

Kongerekker marinert i en blanding av yoghurt og krydder. Grillet i tandoor og serveres med grillede grønnsaker og tandoori saus (M,F).....299

King prawns marinated in a blend of yogurt and spices. Grilled in a tandoor and served with grilled vegetables and tandoori sauce.

17. FISH TANDOORI

Laks marinert med krydder og urter, deretter grillet i tandoor og servert med tandoori saus (M,F).....339

Salmon marinated with spices and herbs, then grilled in a tandoor and served with tandoori sauce.

18. TANDOORI CHICKEN

Kyllinglår fra Ytterøya marinert i en rik blanding av yoghurt og krydder, deretter grillet i tandoor og serveres med tandoori saus. Tilrettelagt for de som foretrekker halal-mat (M).....309

Chicken thighs from Ytterøya marinated in a rich blend of yogurt and spices, then grilled in a tandoor and served with tandoori sauce. Prepared to cater to those who prefer halal cuisine.

19. TANDOORI SANGAM

En kombinasjon av grillrettene med mør kjøtt og fisk. Grillet i tandoor og serveres med tandoori saus (M,F).....349

A combination of grilled dishes with tender meat and fish. Grilled in a tandoor and served with tandoori sauce.

20. TANDOORI LAMBCHOPS

Lammecarré marinert natten over i yoghurt og indiske krydder. Serveres med masalasaus og butternaan (M,G,SE).....359

Lammecarré marinated overnight in yogurt and Indian spices. Served with masala sauce and butter naan.

Våre tradisjonelle indiske retter er laget på lokale råvarer fra Trøndelag. Meieriproduktene våre kommer fra Kilnes Gård (Hegra), honning fra Fornes Gård på Hegra, kjøtt fra hele Trøndelag og sesongens grønnsaker er fra Frosta.

Vi er ekstremt stolte over å servere ekte indiske smaker, laget på trønderske råvarer.



KYLLING / CHICKEN

21. CHICKEN CURRY

Møre stykker av kylling tilberedt i en krydret saus, med dyp farge og smak (G).....289
Medium eller sterk



Tender pieces of chicken cooked in a spicy sauce, with a rich color and taste. Medium or hot.

22. CHICKEN RAHRA

Mør kyllingfilet tilberedt i en spesiell blanding av sauterte løk, paprika og tomater. Garnert med frisk koriander, ingefær og en touch av whisky (M,G,O).....309
Medium eller sterk

Tender chicken breast cooked in a special blend of sautéed onions, bell peppers, and tomatoes. Garnished with fresh cilantro, ginger, and a touch of whisky. Medium or hot.

23. CHICKEN TIKKA MASALA

Saftig kylling marineres i krydret yoghurt. Grilles til perfeksjon og deretter kokt i en rik tomatsaus med indiske krydder. Tilrettelagt for de som foretrekker halal-mat (M,G,O).....299
Medium eller sterk

Juicy chicken marinated in spicy yogurt, grilled to perfection, and then cooked in a rich tomato sauce with Indian spices. Prepared to cater to those who prefer halal cuisine. Medium or hot.

24. BUTTER CHICKEN

Saftig kyllingfilet grillet i tandoor, deretter kokt til perfeksjon i en rik mandelsaus (M,G,N).....309
Mild, medium eller sterk

Succulent chicken breast grilled in a tandoor, then cooked to perfection in a rich almond sauce. Mild, medium or hot

25. CHICKEN SHAHI KORMA

Mørt kyllingfilet tilberedt i en kremet cashewnøtter saus, toppet med granateple (M,N,G).....309
Mild

Tender chicken breast cooked in a creamy cashew nut sauce, topped with pomegranate. Mild

26. CHICKEN TIKKA JALFRAJI

Saftige kyllingbiter kokt i en rik aromatisk saus med sauterte løk, paprika og tomater, toppet med rødbeter (G,O).....299
Mild, medium eller sterk

Juicy chicken pieces cooked in a rich aromatic sauce with sautéed onions, bell peppers, and tomatoes, topped with beets. Mild, medium or hot

27. CHICKEN MADRAS

Saftige biter av mør kylling kokt i en herlig blanding av løk, paprika, tomater og kokosnøttmelk. Toppet med frisk koriander og ingefær (G).....299
Mild, medium eller sterk

Juicy pieces of tender chicken cooked in a delightful blend of onions, bell peppers, tomatoes, and coconut milk. Topped with fresh coriander and ginger. Mild, medium or hot

28. CHICKEN VINDALOO

Møre kyllingbiter kokt i en aromatisk sterk saus, tilberedt etter en autentisk sørindisk oppskrift (G,O).....309
Veldig sterke!

Tender chicken pieces cooked in an aromatic and spicy sauce, prepared using an authentic South Indian recipe. Very hot!

29. CHICKEN JAHANGIRI

Møre stykker av kylling kokt i rødvin og kokosmelk, sammen med fersk champignon og løk, toppet med rødbeter og sprø cashewnøtter (G,N).....319
Mild

Tender pieces of chicken cooked in red wine and coconut milk, along with fresh mushrooms and onions, topped with beets and crispy cashew nuts. Mild.

30. CHICKEN MANGO

Mør kyllingfilet fra Ytterøy tilberedt i en saus av tomat, mangopuré og kokosnøtt, toppet med cashewnøtter (G,N)....319
Mild, medium eller sterke

Tender chicken breast from Ytterøy cooked in a sauce of tomato, mango puree, and coconut, topped with cashew nuts. Mild, medium or hot.

LAM / LAMB

31. LAM SHAHI KORMA

Møre lammebiter tilberedt i en kremet cashewnøtter saus, toppet med granateple (M,G,N).....319
Mild

Tender pieces of lamb cooked in a creamy cashew nut sauce, topped with pomegranate. Mild



32. ROGAN JOSH

Møre stykker av lam tilberedt i en krydret saus, med dy farge og smak (G)...309
Medium eller sterke

Tender pieces of lamb cooked in a spicy sauce, with deep color and flavor. Medium or hot.

33. LAM KARahi

Møre lammebiter tilberedt i en tradisjonell, med en rik blanding av krydder, tomat, løk og paprika (M,G,N) ..309
Medium eller sterke

Tender pieces of lamb cooked in a traditional style, with a rich blend of spices, tomato, onion, and bell pepper. Medium or hot

34. LAM JAHANGIRI

Møre stykker av lam kokt i rødvin og kokosmelk, sammen med fersk champignon og løk, toppet med rødbeter og sprø cashewnøtter (G,N).....319
Mild

Tender pieces of lamb cooked in red wine and coconut milk, along with fresh mushrooms and onions, topped with beets and crispy cashew nuts. Mild

35. LAM TIKKA JALFRAJI

Møre lammebiter kokt i en rik aromatisk saus med sauterte løk, paprika og tomater, toppet med rødbeter. (G,O) 309
Medium eller sterk

Tender pieces of lamb cooked in a rich aromatic sauce with sautéed onions, bell peppers, and tomatoes, topped with beets. Medium or hot

36. LAM TIKKA MAKHANI MASALA

Møre lammebiter grilles til perfeksjon, deretter tilberedt i en rik makhani saus av mandler (M,G,N).....319
Medium eller sterk

Tender pieces of lamb grilled to perfection, then cooked in a rich makhani sauce made with almonds. Medium or hot

37. LAM PALAK

Saftige lammebiter i en rik og krydret spinatsaus (M,G).....309
Medium eller sterk

Juicy lamb pieces in a rich and spicy spinach sauce. Medium or hot

38. LAM VINDALOO

Møre lammebiter kokt i en aromatisk sterk saus, tilberedt etter en autentisk sørindisk oppskrift (G,O).....309
Veldig sterke!

Tender pieces of lamb cooked in an aromatic and spicy sauce, prepared using an authentic South Indian recipe. Very hot!

BIFF / BEEF

41. BIFF CURRY

Møre stykker av biff tilberedt i en krydret saus, med dyp farge og smak (G) 309
Medium eller sterk

Tender pieces of beef cooked in a spicy sauce, with a rich color and taste. Medium or hot

42. BEEF RAHRA

Flatbiff tilberedt i en spesiell blanding av sauterte løk, paprika og tomater. Garnert med frisk koriander, ingefær og en touch av whisky (M,G,O).....319
Medium eller sterk

Steak cooked in a special blend of sautéed onions, bell peppers, and tomatoes. Garnished with fresh coriander, ginger, and a touch of whisky. Medium or hot

43. BIFF SHAHI KORMA

Saftig biffbiter tilberedt i en kremet cashewnøtter saus, toppet med granateple (M,G,N).....319
Mild

Juicy beef pieces cooked in a creamy cashew nut sauce, topped with pomegranate. Mild

44. BIFF MAKHANI

Saftig biffbiter grilles til perfeksjon, deretter tilberedt i en rik makhani saus av mandler (M,G,N).....309
Medium eller sterk

Juicy beef pieces grilled to perfection, then cooked in a rich makhani sauce made with almonds. Medium or hot

45. BIFF DO PYAZA

Saftig kjøtt møter en balansert duo av løk i denne nordindiske retten (G,M)...299
Medium eller sterk

*Juicy meat meets a balanced duo of onions in this North Indian dish.
Medium or hot*

46. BIFF VINDALOO

Saftig biffbiter kokt i en aromatisk sterk saus, tilberedt etter en autentisk sørindisk oppskrift (G,O).....309
Veldig sterk!

Juicy beef pieces cooked in an aromatic and spicy sauce, prepared using an authentic South Indian recipe. Very hot!

47. BIFF JAHANGIRI

Møre stykker av biffkjøtt kokt i rødvin og kokos, sammen med fersk champignon og løk, toppet med rødbeter og sprø cashewnøtter (G,N).....319
Mild

Tender pieces of beef cooked in red wine and coconut milk, along with fresh mushrooms and onions, topped with beets and crispy cashew nuts. Mild

48. BIFF MADRAS

Møre flatbiffstykker kokt i en blanding av løk, paprika, tomater og kokosnøttmelk, toppet med frisk koriander og ingefær. (G).....319
Mild, medium eller sterk

*Tender pieces of beef cooked in a blend of onions, bell peppers, tomatoes, and coconut milk, topped with fresh coriander and ginger.
Mild, medium or hot*

REINSDYR / REINDEER

49. BIDOS JAHANGIRI ★ (REIN FRA RØROS)

Møre stykker av reinsdyr kokt i rødvin og kokos, sammen med fersk champignon og løk, toppet med rødbeter og sprø cashewnøtter.379
Mild

Tender pieces of reindeer from Røros cooked in red wine and coconut milk, along with fresh mushrooms and onions, topped with beets and crispy cashew nuts. Mild

FISK & SJØMAT / FISH & SEAFOOD



51. GOAN FISH CURRY

En klassisk kystrett med fisk kokt i en blendende krydret kokosmelksaus (M,F) 299
Mild eller medium

A coastal classic featuring fish cooked in a dazzlingly spiced coconut milk sauce. Mild or medium

52. FISH MASALA

Steinbit marinert og grillet til perfeksjon, deretter tilberedt i en smakfull tomatsaus med paprika, løk og indiske krydder (G,M,O,F) 309

Catfish marinated and grilled to perfection, then cooked in a savory tomato sauce with peppers, onions and Indian spices.

53. JHINGA MASALA

Reker marinert og grillet til perfeksjon, deretter tilberedt i en smakfull tomatsaus med paprika, løk og indiske krydder (G,O,F) 299
Medium eller sterk

Prawns marinated and grilled to perfection, then cooked in a savory tomato sauce with peppers, onions and Indian spices. Medium or hot

54. JHINGA MALABAR CURRY

Saftige reker i en silkemyk kokosmelksaus, beriket med Malabars krydder og aroma (S,F) 309
Medium eller sterk

Juicy prawns in a velvety coconut milk sauce, enriched with the spices and aromas of Malabar. Medium or hot

55. JHINGA SAAG PALAK

Saftige reker og spinat kokt i en rik saus av krydder og tomater (G,F) 299
Mild, medium eller sterk

Juicy shrimp and spinach cooked in a rich sauce and spices and tomatoes. Mild, medium or hot

VEGETAR



61. PANEER MAKHANI

Hjemmelaget ost tilberedt i en rik og kremet tomatsaus, med en blanding av friske tomater, mandlér og fløte (M,G,N) 289
Mild, medium eller sterk

Homemade cheese cooked in a rich and creamy tomato sauce, with a blend of fresh tomatoes, almonds, and cream.

62. PANEER TIKKA MASALA

Hjemmelaget ost tilberedt i en smakfull tomatsaus med indiske krydder (M,G) 279
Medium eller sterk

Homemade cheese cooked in a flavorful tomato sauce and Indian spices. Medium or hot

63. CHANA MASALA

Kikerter tilberedt i en saus av tomater, løk og en unik blanding av krydder. Kan lages vegansk (G,O).....269
Mild, medium eller sterk

Chickpeas cooked in a sauce of tomatoes, onions and a unique mixture of spices. Can be made vegan.

64. NAVRATTEN KORMA

Sesongens grønnsaker kokt i en kremet saus av cashewnøtter, toppet med saftige granateplefrø (M,G,N).....299
Mild

Seasonal vegetables cooked in a creamy sauce og cashew nuts, topped with juicy pomegranate seeds. Mild

65. SHAM SAVERA

Delikate spinatboller fylt med hjemmelaget ost og krydder, kokt i en rik tomat og honningsaus (M,G).....299
Mild, medium eller sterk

Delicate spinachballs stuffed woth homemade cheece and spices, cooked in a rich tomato and honey sauce.

Mild, medium or hot

66. PALAK PANEER

Spinat tilberedt i en rik og krydret saus med hjemmelaget ost. Kan lages vegansk med potet (G).....269
Medium eller sterk

Spinach cooked in a rich and spicy sause with paneer. Can be made vegan with potatoes.

Medium or hot

67. DAL MAKHANI

Langsomkokte svarte linser, tilberedt i en kremet saus av tomater, løk og krydder (M,G).....269
Medium eller sterk

Slow-cooked black lentils, cooked in a creamy sause of tomatoes, onions and spices. Medium or hot

68. MALAI KOFTA

Paneerkuler, dyppet i en rik og kremet saus av cashewnøtter, kokosmelk og tomater (M,N).....299
Mild

Paneerballs, dipped in a rich and creamy sauce of cashews, coconut milk and tomatoes. Mild

69. JEERA ALO

En enkel og smakfull indisk rett med poteter stekt med løk og tomater, krydret med spisskummen. Vegansk.....259
Medium eller sterk

A simple and tasty indian dish with potatoes fried with seasoned with cumin. (Vegan)

Medium or hot

70. DAL TADKA

Gule linser kokt til perfeksjon, deretter krydret med en aromatisk tempering av løk, hvitløk og tørkede krydder. Kan lages vegansk. (M).....259
Medium eller sterk

Yellow lentils cooked to perfection, then seasoned woth an aromatic tempering of onions, garlic and dried spices. Can be made vegan. Medium or hot



RIS-RETTER / RICE DISHES

71. JEERA RICE

Duftende basmatiris stekt med smør og krydret med spisskummen.....119

Fragrant basmati rice fried with butter and seasoned with cumin.

72. KASHMIRI BIRYANI

En fargerik og smakfull rett med safran-infundert ris og en blanding av nøtter, tørket frukt og krydder (N).....298

A colorful and flavorful dish of saffron-infused rice and a mixture of nuts, dried fruits and spices.

73. CHICKEN BIRYANI

Saftig kylling og basmatiris kokt sammen med indiske krydder (G).....309
Medium eller sterke

Juicy chicken and basmati rice cooked with Indian spices. Medium or hot

74. LAM BIRYANI

Saftig lam og basmatiris kokt sammen med indiske krydder (G).....319
Medium eller sterke

Juicy lamb and basmati rice cooked with Indian spices. Medium or hot

75. VEGETABLE BIRYANI

En blanding av sesongens grønnsaker og basmatiris kokt sammen med indiske krydder (G).....289
Medium eller sterke

A mixture of seasonal vegetables and basmati rice cooked together with Indian spices. Medium or hot



NAAN

81. NAAN

(M,G).....65

82. PESHAWARI NAAN

Naan fylt med en blanding av kokos, rosiner, mandler, sukker og smør (M,G,N)
.....99

Naan filled with a mixture of coconut, raisins, almonds, sugar and butter.

83. KORIANDER NAAN

Naan fylt med koriander, løk og indiske krydder (M,G).....79

84. GARLIC NAAN

(M,G).....79

85. KEEMA NAAN

Naan fylt med krydret biffkjøtt (M,G)
.....99

Naan stuffed with spiced beef.

86. PANEER NAAN

Naan fylt med hjemmelaget ost (M,G)
.....89

Naan stuffed with homemade cheese.

87. CREAM CHEESE NAAN

(M,G).....89

88. BLUE CHEESE NAAN

(M,G).....99

SIDERETTER / SIDE DISHES

91 (1). RAITA

(M).....79

94. MANGO CHUTNEY

.....45

91 (2). PINEAPPLE RAITA

(M).....89

95. MINTSAUS

.....45

92. MIXED SALAD

.....99

96. MINT CHUTNEY

.....45

93. PAPADUMS

.....29

MENY FOR DE SMÅ / KIDS MENU

73. CHICKEN BIRYANI

Biter av kyllingfilet grillet i Tandoor, tilbredt i en mild saus av mandler og fløte, serveres med ris og iskrem for dessert.
(Tilgjenlig uten nøtter) (N,M).....179

*Pieces of chicken fillet grilled in Tandoor, prepared in a mild sauce of almonds and cream, served with rice and ice cream for dessert.
(Available without nuts)*

DESSERT

101. GULAB JAMUN

Myke melkeboller som er fritert til gullbrun perfeksjon, deretter dyppet i en söt sukkerlake, serveres med vanilje Røros rømme og drysset med mandler.
(M,G,N).....149



Soft milk balls deep-fried to golden brown perfection, then dipped in a sweet sugar syrup, are served with vanilla sour cream from Røros, and sprinkled with almonds.

102. GAJAR KA HALWA

En tradisjonell indisk dessert laget av saftige revne gulrøtter kokt i melk, smør, sukker og drysset med nøtter, serveres med vanilje Røros rømme.
(M,G,N).....159

A traditional Indian dessert made from juicy grated carrots boiled in milk, butter, sugar and sprinkled with nuts, served with vanilla sour cream from Røros

103. PISTACHIO KULFI

En luksuriøs indisk iskrem med pistasjnøtter (M,G,N).....119

A luxurious Indian ice cream with pistachios.

104. MANGO KULFI

En forfriskende indisk iskrem laget av saftige mangoer (M,G).....119

A refreshing Indian ice cream made from juicy mangoes.

DRIKKE / BEVERAGES

111. CHAI

Indisk te laget av utvalgte krydder og melk (M).....69

Indian tea made from selected spices and milk.

112. MANGO LASSI

En forfriskende indisk drikk laget med blendet mango og yoghurt (M)....99

A refreshing Indian drink made with blended mango and yoghurt.

113. SVART KAFFE

.....40

