



Lunsj meny / Lunch menu

Alle retter serveres med Basmatiris og tandori saus

1. *Lam Tikka masala* Kr. 140,-
Grillet lam tilberedt med mild saus, mandler og cashewnøtter. (Laktose,Nøtter)
Grilled lamb prepared with light sauce almonds and cashew nuts.
2. *Lam Curry* Kr. 135,-
Ytrefilet av lam tilberedt med løk, i karrisaus, ingefær og koriander.
Lamb filet cooked with onion and garlic, prepared with curry sauce, ginger and coriander.
3. *Chicken Tikka Masala* Kr. 135,-
Grillet kylling med fløte,kokos mandler, mynte og cashewnøtter. (Laktose, Nøtter)
Grilled chicken with cream, coconut, almond, mint and cashew nuts.
4. *Chicken Curry* Kr. 130,-
Kyllingfilet tilberedt med saus, krydder, koriander og ingefær.
Cooked chicken filet, prepared with curry sauce spices coriander and ginger.
5. *Butter Chicken* Kr.140,-
Grillet kylling tilberedt i fløte, krydder, tomater, saus og smør. (Laktose)
Grilled chicken prepared with cream, spices, tomato, sauce and butter.
6. *Lam Tikka* Kr. 145,-
Lamfilet i biter marinert i yoghurt saus og krydder. (Laktose)
Boneless lamb marinated with yoghurt sause and spices.
7. *Murg Tikka* Kr. 135,-
Kyllingfilet i biter marinert i yoghurtsaus og krydder. (Laktose)
Chicken filet marinated with yoghurt sause and spices.
8. *Noratan* Kr.125,-
Sesong grønnsaker tilberedt i karrisaus og krydder. Spør servitøren.
Season vegetables prepared in curry sause and spices.
9. *Kylling salat* Kr. 115,-
Grillet kyllingfilet med tomat, agurk, oliven, paprika og grønn salat
With tomato, cucumber, olive and capsicum



10. *Special nan* Kr. 60,-
 Gjæret brød med myk ost bakt i tandooroven. (Laktose, egg)
 Fermented bread with soft cheese baked in tandoor.
11. *Sada nan* Kr. 45,-
 Gjæret brød bakt i tandoorovn. (Laktose, egg)
 Fermented bread baked in tandoor.
12. *Garlic nan* Kr. 50,-
 Gjæret brød med hvitløk, krydder og koriander bakt i tandoorovn. (Laktose,egg)
 Fermented bread with garlic, spices and coriander baked in tandoor.

Dessert / Sweets

13. *App ki pasand* Kr. 95,-
 - Velg mellom vanilje, sjokolade, pistach servert med frukt. (Laktose, nøtter)
 - Your choise vanilla, chocolate, pistachio served with fruit.
14. *Gajjar Halwa* Kr. 95,-
 Husets dessert laget av gulrøtter, nøtter, servert med vaniljeiskrem og frukt. (Laktose, Nøtter)
 Home made desert made with carrot, nuts, served with vanilla ice-cream and fruit.

Drikke / Drinks

- | | |
|--|---|
| <i>Mango lassi</i> Kr. 60,-
Laget av ferske mango, melk, yogurt og sukker.
Make With fresh mango, milk, yogurt and sugar | <i>Glass vin</i> Kr. 89,- |
| <i>Mineralvann</i> Kr. 44,-
Pepsi, Pepsi max, Solo, 7 up, Eplemost, Farris | <i>Fatøl 0,5</i> Kr. 89,- |
| | <i>Fatøl 0,3</i> Kr. 69,- |
| | <i>Indisk øl 0,5 flaske</i> Kr. 105,- |
| | <i>Munkholm 0,3</i> Kr. 45,- |

Varme drikker / Hot drinks

- | | |
|--------------------------------------|---|
| <i>Kaffe og te</i> Kr. 45,- | <i>Chai / tea</i> Kr. 50,-
Laget av vann, melk, og spesial te.
Make With water, milk and spesial tea. |
| <i>Espresso</i> Kr. 45,- | |
| <i>Cappuccino</i> Kr. 50,- | |
| <i>Caffe Latte</i> Kr. 50,- | <i>Masala chai</i> Kr. 55,-
Laget av vann, melk, ingefær, kardemomme og spesial te.
Make with water milk, ginger, cardamom and spesial tea. |
| <i>Varm sjokolade</i> Kr. 50,- | <i>Peshawri qawa</i> Kr. 50,-
Laget av vann, kardemomme og spesial grønn te.
Make With water, cardamom and spesial green tea. |