



Vegetar

- 50. Noratan** Kr. 185,-
Sesong grønnsaker tilberedt i karrisaus og krydder. Spør servitøren.
- 51. Paneer Karahi** Kr. 195,-
Hjemmelaget ost tilberedt med løk, paprika, krydder og karrisaus. (LA)
- 52. Palak Paneer** Kr. 190,-
Hjemmelaget ost med spinat, spesialkrydder, ingefær, fløte og koriander. (LA)
- 53. Dal Makni** Kr. 185,-
Kidneybønner og linser tilberedt med ingefær, hvitløk, krydder og smør. (LA)
- 54. Chana Masala** Kr. 185,-
Kikter tilberedt i karrisaus og spesial krydder.
- 55. Butter Vegetar** Kr. 195,-
Sesongens grønnsaker tilberedt i fløtesaus og ketchup. (LA)
- 60. Biryani** Kr. 285,-
-velg mellom Kylling, lam eller kongereker. Basmatiris kokt sammen med kylling, lammekjøtt eller kongereker, tilberedt med nøtter og spesialkrydder. (NØ)
- 61. Biryani Vegetar** Kr. 255,-
Basmati ris med ferske grønnsaker, krydder og nøtter. (NØ)



Nan Brød

- 80. Special nan** Kr. 60,-
Gjæret brød med myk ost, bakt i tandoorovn. (LA,EGG)
- 81. Sada nan** Kr. 45,-
Gjæret brød bakt i tandoorovn. (LA,EGG)
- 82. Garlic nan** Kr. 50,-
Gjæret brød med hvitløk, krydder og koriander, bakt i tandoorovn. (LA,EGG)
- 83. Peshawari nan** Kr. 60,-
Gjæret brød fylt med spesialkokos, rosiner og nøtter, bakt i tandoorovn. (LA,EGG,NØ)
- 84. Krydder nan** Kr. 55,-
Chili, koriander, løk og kummin. (LA,EGG)
- 85. Qeema nan** Kr. 60,-
Gjæret brød med lammekjøttdeig, løk, koriander og krydder, bakt i tandoorovn. (LA,EGG)
- 86. Raita** Kr. 45,-
Yoghurt med agurk, løk, tomater og kummin. (LA)
- 87. Mix grønn salat** Kr. 75,-
Tomat, agurk, paprika, oliven og grønn salat.
- 88 Pappadom** Kr. 30,-
Pappadom (4 stk) med mango chutney og pickle.

Tajmahal kalde drikker

- Mango lassi** Kr. 60,-
Laget av ferske mango, melk, yogurt og sukker.
- Mineralvann** Kr. 44,-
Pepsi, Pepsi max, Solo, 7 up, Eplemost, Farris



TAKE AWAY - 10% RABATT

70 12 03 00

1300 - 2200

RESTAURANT

1300 - 2200

Bordbestilling

70 12 03 00

www.tajmahaltandoori.no

Kongensgate 18
6002 Ålesund

tajmahaltandoori@gmail.com



Forretter

1. **Dalshorba** Kr. 95,-
Linsesuppe servert med sitron.
2. **Allo Samosa** Kr. 99,-
Innbakt vegetarfyllt frityrstekt samosa med saus lagt av plomme. (GL)
3. **Onion Bhaji** Kr. 95,-
Løk blandet i linsemel og krydder servert med plomme blanding.
4. **Ginga Pakora** Kr. 99,-
Kongereker marinert med krydder, lime servert med plomme blanding. (LA)
5. **Til mil Ginga** Kr. 105,-
Marinerte grillede kongereker med sesamfrø. (LA)g.



Tandoori hovedrett

Alle hovedretter serveres med Basmatiris og tandoorisaus

10. **Tajmahal Mix Grill** Kr. 295,-
Tandoori blanding- kylling, lam, seek kebab og kongereker grillet i tandoor. (LA, EGG)
11. **Chicken Malay Boti** Kr. 275,-
Kyllingfilet marinert i ingefær, hvitløk, cashewnøtter, fløte, krydder. (LA)
12. **Chicken Boti** Kr. 270,-
Kyllingfilet i biter marinert i yoghurt og krydder. (LA)
13. **Mutton Boti** Kr. 290,-
Ytrefilet av lam marinert i yoghurt og spesialkrydder. (LA)
14. **Barbeque Prawns** Kr. 290,-
Kongereker marinert i yoghurt, spesialkrydder og lime. (LA)
15. **Mango Tikka** Kr. 285,-
Kyllingfilet marinert i yoghurt, mangochutney, krydder og mynte. (LA)

16. **Chicken Haryali Boti** Kr. 280,-
Kyllingfilet marinert i yoghurt, cashewnøtter, hvitløk, krydder og friske urter. (LA)

17. **Chicken Garlic** Kr. 285,-
Kyllingfilet marinert i fersk chili, hvitløk og sennepsfrø. (LA)

18. **Til mil Ginga** Kr. 290,-
Marinerte grillede kongereker med sesamfrø. (LA)

19. **Mutton Mango** Kr. 295,-
Grillet lam ytrefilet marinert i yoghurt og mango chutney. (LA)



Lam

20. **Lam Rognjosh** Kr. 275,-
Ytrefilet av lam tilberedt i løk, hvitløk, tomater, safran, koriander, ingefær og spesialkrydder.

21. **Lam Karahi** Kr. 260,-
Ytrefilet av lam tilberedt med løk, i tomat saus, ingefær og koriander.

22. **Mutton Ginger** Kr. 280,-
Lamfilet med ingefær, hvitløk, tomater og koriander.

23. **Lam Tikka Masala** Kr. 275,-
Grillet lam tilberedt med mild saus, mandler og cashewnøtter. (NØ, LA)

24. **Saag Gosht** Kr. 275,-
Ytrefilet av lam med spinat, spesialkrydder.

25. **Lam Chili** Kr. 280,-
Grillet lam med løk, paprika og chili saus, servert med koriander og ingefær.

26. **Lam Mango Curry** Kr. 280,-
Ytrefilet av lam tilberedt i løk, hvitløk, mango chutney, tomater, safran, koriander, ingefær og spesialkrydder.



Kylling

30. **Chicken Curry** Kr. 255,-
Kyllingfilet tilberedt med karrisau, spesialkrydder, koriander og ingefær.

31. **Butter Chicken** Kr. 270,-
Grillet kylling tilberedt i fløte, krydder, tomater, saus og smør. (LA)

32. **Chicken Ginger** Kr. 265,-
Kyllingfilet delt, med ingefær, hvitløk, koriander, tomat, currysau og spesialkrydder

33. **Chicken Achar** Kr. 265,-
Kyllingfilet delt, med yoghurt, hvitløk, ingefær, currysau, svart frø, anis, kardemomme og spesialkrydder. (LA)

34. **Chicken Tikka Masala** Kr. 265,-
Grillet kylling med fløte, kokos, mandler og cashewnøtter. (LA, NØ)

35. **Chicken Handi** Kr. 270,-
Kylling filet delt, i fløte, ingefær, hvitløk, tomat saus, buttersau og spesialkrydder. (LA)

36. **Chilli Chicken** Kr. 270,-
Grillet kylling med paprika, løk og chilisau, koriander og ingefær.ær.



Sjømat

40. **Ginga Tikka Masala** Kr. 285,-
Grillet kongereker i fløtesau, kokos, mandler og cashewnøtter. (LA, NØ)

41. **Butter Prawn** Kr. 290,-
Grillede kongereker tilberedt i fløte, krydder, tomater, saus og smør. (LA, NØ)

42. **Ginga Curry** Kr. 280,-
Kongereker med spesialkrydder, tomater, sitron, koriander og ingefær.