

Vegetar

50. *Paneer Tikka Masala* kr 210,-
Hjemmelaget ost tilberedt i fylldig kremet masalasaus mandler og cashewnøtter (LA,NØ, GL)
51. *Paneer Karahi* kr 205,-
Hjemmelaget ost tilberedt med løk, paprika, krydder og currysaus . (LA, GL)
52. *Palak Paneer* kr 205,-
Hjemmelaget ost med spinat, hvitløk, krydder, hint av fløte og urter. (LA, GL)
53. *Chana Masala (kan bestilles Vegansk)* kr 199,-
Kikerter tilberedt med løk, tomater, koriander og krydder. (GL)
54. *Dal Tadka (kan bestilles vegansk)* kr 199,-
Klassisk indisk rett, gule linser tilberedt med løk, hvitløk, tomater, koriander og krydder (LA)
55. *Butter Paneer* kr 215,-
Hjemmelaget ost tilberedt i fløte, krydder og hjemmelaget aromatisk smørsaus. (LA)
60. *Biryani* kr 285,-
-velg mellom kylling, lam eller scampi.
Basmatiris kokt sammen med valg av kylling, lammekjøtt eller scampi, tilberedt med nøtter og krydder. Biryani blir servert med raita yoghurt dressing inkludert (NØ, LA, GL) NB! Laktose kun i Raita.
61. *Biryani Vegetar* kr 255,-
Basmatiris med ferske grønnsaker, krydder og nøtter.
Biryani blir servert med raita yoghurt dressing inkludert. (NØ, LA, GL) NB! Laktose kun i Raita

Barnemeny

73. *Chicken Tikka* kr 149,-
Kyllingfilet marinert i yoghurt, mildt krydder, servert med pommefrites/ris, iskrem til dessert. (LA)

74. *Chicken Tikka Masala* kr 149,-
Grillet kylling med fløte, mandler og cashewnøtter servert med pommefrites/ris, iskrem til dessert. (LA, NØ, GL)
PS! Kun tilgjengelig for barn inntil 12 År

Naan Brød

80. *Special naan* kr 60,-
Gjæret brød med myk ost, bakt i tandoorovn. (LA, GL)
81. *Sada naan* kr 45,-
Gjæret brød bakt i tandoorovn. (LA, GL)
82. *Garlic naan* kr 55,-
Gjæret brød med hvitløk og koriander, bakt i tandoorovn. (LA, GL)
83. *Peshawari naan* kr 60,-
Gjæret brød fylt med kokos, rosiner og nøtter, bakt i tandoorovn. (LA, GL, NØ)
84. *Krydder naan* kr 55,-
Chili, koriander, løk og kummin. (LA, GL)
85. *Raita* kr 45,-
Yoghurt med agurk, løk, tomater og kummin. (LA)
87. *Indisk Salat* kr 85,-
Grønn salat, Løk, Tomat, agurk, sitron og krydder

Drikke / Drinks

- Mangolassi* kr 60,-
Laget av mangomos, melk, yogurt og sukker. (LA)
- Mineralvann* kr 45,-
Pepsi, Pepsi max, Solo, 7 up, Eplemost, Farris.

Allergi Forklaringer - Forkortelser i menyen

LA-laktose_ GI-gluten_ NØ- nøtter

Alle Hovedretter er inkludert med Basmatiris.
I tandoorrettene er sausen med laktose. Spør oss og vi fikser dere en karrisaus istedenfor.



Take - Away - 10% Rabatt

70 12 03 00

15.00 - 22.00

Restaurant

15.00 - 23.00

Kjøkken stenger kl. 22.00

Bordbestilling

70 12 03 00

Kongensgate 32, 6002 Ålesund
E-mail: tajmahaltandoori@gmail.com
www.tajmahaltandoori.no

Forrett

1. *Poppadoms* kr 79,-
5 stk Indisk krydret flatbrød, med mixed pickle, mango chutney og plomme chutney.
2. *Lentil Soup* kr 95,-
Linsesuppe servert med sitron.
3. *Chicken Pakora* kr 99,-
Kyllingfilet marinert med krydder, sitron, servert med plomme chutney.
4. *Prawn Pakora* kr 105,-
Scampi marinert med krydder, sitron, servert med plomme chutney.
5. *Allo Samosa* kr 99,-
Innbakt vegetarfyll og frityrstekte samosa med saus laget av plomme chutney . (GL)

Tandoori hovedrett

- Alle Tandoori hovedretter serveres med tandoorisaus (GL)

10. *Tajmahal Mix Grill* kr 295,-
Tandoori blanding grill med biter av kylling, lam, seekh kebab og scampi grillet i tandoor ovn (LA, GL,)
11. *Tandoori Chicken Boti* kr 270,-
Tandoori kyllingfilet i biter marinert med yoghurt og krydder. (LA, GL,)
12. *Tandoori Lamb Boti* kr 290,-
Tandoori ytrefilet av lam marinert med yoghurt og krydder. (LA, GL,)
13. *Tandoori Scampi* kr 290,-
Tandoori scampi marinert i , tilsatt hvitløk og krydder(GL,)
14. *Tandoori Mango Tikka* kr 285,-
Tandoori kyllingfilet marinert i yoghurt, mangomos og krydder. (LA, GL)



15. *Tandoori Chicken Garlic* kr 285,-
Tandoori Kyllingfilet marinert i hvitløk, fersk chilli, sennepsfrø og krydder. (GL)
16. *Mutton Mango* kr 295,-
Grillet lam ytrefilet marinert i yogurt og mango chutney. (LA, GL)

Lam

20. *Lamb Rognjosh* kr 275,-
Lam ytrefilet tilberedt med løk, hvitløk, koriander, ingefær og tomater i aromatisk saus. (GL)
21. *Lamb Korma* kr 280,-
Lam tilberedt i en mild krydret fløtesaus, tilsatt nøtter. (LA, NØ, GL)
22. *Lamb Palak* kr 275,-
Lam tilberedt i spinat, hvitløk, krydder, urter, hint av fløte. (LA, GL)
23. *Lamb Tikka Masala* kr 280,-
Lam tilberedt i fyldig hjemmelaget masalasaus, fløte, mandler og cashewnøtter. (LA, NØ, GL)
24. *Butter Lamb* kr 285,-
Grillet lam tilberedt i fløte, krydder og hjemmelaget aromatisk smørsaus. (LA)
25. *Lam chilli* kr 280,-
Grillet lam tilberedt med løk, paprika, chillisau, koriander og ingefær. (LA, GL)
26. *Lamb Mango Curry* kr 280,-
Lam tilberedt i løk, hvitløk, mango mos, tomater, koriander, ingefær og krydder. (GL)

Kylling

30. *Chicken Curry* kr 265,-
Kyllingfilet tilberedt i hjemmelaget curry saus, krydder, koriander og ingefær. (GL)
31. *Butter Chicken* kr 275,-
Grillet kyllingfilet tilberedt i fløte, krydder og hjemmelaget aromatisk smørsaus. (LA)
32. *Chicken Ginger* kr 265,-
Kyllingfilet delt med ingefær, hvitløk, koriander, tomat, karrisau og spesialkrydder. (GL)
33. *Chicken Korma* kr 270,-
Grillet kyllingfilet i mild krydret fløtesaus, tilsatt mandler (LA,NØ,GL)
34. *Chicken Tikka Masala* kr 275,-
Grillet kylling i fyldig kremet masalasaus, mandler og cashewnøtter. (LA,NØ,GL)
35. *Chicken Mango Curry* kr 275,-
Kyllingfilet tilberedt i løk, hvitløk, mango mos, tomater, koriander, ingefær og krydder. (GL)
36. *Chilli Chicken* kr 275,-
Grillet kylling med paprika,løk, chillisau, koriander og ingefær (LA, GL)

Sjømat

40. *Scampi Tikka Masala* kr 285,-
Grillet Scampi tilberedt i kremet fyldig masalasaus, mandler og cashewnøtter. (LA,NØ,GL)
41. *Butter Scampi* kr 290,-
Grillet scampi tilberedt i fløte, krydder og hjemmelaget aromatisk smørsaus. (LA)
42. *Scampi Karahi* kr 285,-
Scampi tilberedt i hjemmelaget currysau, koriander, løk, paprika og tomater (GL)