

Suppe / Soup

- 68 Kylling suppe/ Chicken Soup 109,-**
Suppe med mais, purreløk, egg og kylling.
Soup with sweet corn, leek, egg and chicken.
(inneholder melk)
- 68.1 Linse suppe/ Lentel Soup 99,-**
Linse suppe med indiske krydder og korriander.
Lentil soup with Indian spices and coriander.
(inneholder melk) kan lages uten melk.

Alle supper blir servert med brød. *All soups are served with bread.*
(inneholder mel, melk og egg)

Sjømat / Seafood

- 69 Honey Lemond Fish 149,-**
Steinbit tilberedt med honning, lime juice, smør og indiske krydder.
Catfish made with honey, lime juice, butter and Indian spices.
- 70 Fish Creamy 149,-**
Stekt steinbit kokt sammen med fløte og cashewnøttsaus.
Fried steak cooked with cream and cashew sauce.
(inneholder melk og nøtter)
- 71 Prawns Saffron Tandoori 149,-**
Kongereker marinert med safran, lime, tandoori krydder og yoghurt.
Kongereker marinated with saffron, lime, tandoori spices and yogurt.
(inneholder melk)
- 72 Prawns Vindaloo 149,-**
Svart tigerreker tilberedt med en sterk saus fra tradisjonell sør indisk oppskrift.
Black tiger prawns cooked with a strong sauce from traditional southern Indian recipe.
- 73 Amritsari Fish Tikka 159,-**
Steinbit marinert med amritsari krydder og frityrstek.
Catfish marinated with amritsari spices and fried.

Vegetar retter / vegetarian dishes

- 74** **Bombay Aloo** **149,-**
En blanding av løk og paprika, stekt med milde indiske krydder.
A mixture of onion and paprika fried with mild Indian spices.
(inneholder melk)
- 75** **Palak Aloo Paneer** **149,-**
Spinat tilberedt med løk, hvitløk, indiske krydder, poteter og hjemmelaget ost.
Spinach cooked with onions, garlic, Indian spices, potatoes and homemade cheese.
(inneholder melk)
- 76** **Chana Masala** **149,-**
Gule erter kokt i tykk karrisaus og aromatiske urter.
Split peas cooked in thick curry sauce and aromatic herbs.

Biffretter / Beef dishes

- 77** **Biff Hot Pot** **169,-**
Biff woket med chilisaus, purre, tomater og rike indiske krydder (Sterk).
Beef woket with chili sauce, string onion, tomatoes and rich Indian spices (Strong).
- 78** **Biff Tikka Aloo** **169,-**
Biff tilberedt med løk, ingefær, hvitløk, sort pepper og poteter.
Beef prepared with onions, ginger, garlic, black pepper and potatoes.
- 79** **Biff Badami Korma** **169,-**
Biff kokt i kormasaus med mandler og rosiner. Serveres med ris, salat og et lite stikk av søtt nan brød.
Beef cooked in korma sauce with almonds and raisins. Served with rice, salad and a small twinge of sweet nan.
(inneholder melk og mandler)

India Gate Barnemeny / Childrens Menu

- Rett 1.** **99,-**
Saftige kyllingbiter marinert med lett krydder og yoghurt, grillet i tandoori ovn.
Juicy chicken pieces marinated with mild spices and yogurt, grilled in tandoori oven.
- Rett 2.** **99,-**
Chicken Tikka Masala
Grillet kyllingbiter tilberedt i masalasaus.
Grilled chicken pieces prepared in masala sauce.
- Rett 3.** **99,-**
Butter Chicken
Tandoori stekt kyllingbiter tilberedt i en mild saus laget av tomater, nøtter, rosiner og krydder.
Tandoori roasted chicken pieces prepared in mild sauce of tomatoes, nuts, raisins and spices.
- Rett 4.** **99,-**
Pølser med pommes frites.
Sausages with french fries.

Kylling retter / Chicken dishes

- 80 Honningkylling/ Honey Chicken 149,-**
Kyllingbiter woket med honning, tomater og sesamfrø. Serveres med ris og salat.
Wok chicken with honey, tomatoes and sesame. Served with rice and salad.
(inneholder gluten)
- 81 Dragon Chicken 149,-**
Kylling wok med purreløk, hvitløk, tomater og ketchup. Serveres med ris og salat.
Wok chicken with leek, garlic, tomatoes and ketchup. Served with rice and salad.
(inneholder gluten)
- 82.1 Mango Chicken 149,-**
Kokt kylling tilberedt med mangosaus, fløte, kokosmelk og punjabi krydder.
Cooked chicken made with mango sauce, cream, coconut milk and punjabi spices.
(inneholder melk)
- 83.1 Butter Chicken 149,-**
Tandoori stekt kylling tilberedt i en mild saus laget av tomater, nøtter, rosiner og krydder
Tandoori roasted chicken prepared in mild sauce of tomatoes, nuts, raisins and spices.
(inneholder melk)
- 84.1 Chicken Badami Korma 149,-**
Kylling kokt i kormasaus med cashewnøtter og mandler.
Grilled chicken cooked in kormasauce with cashews and almonds.
(inneholder melk, mandler og cashewnøtter)
- 85.1 Garlic Chicken 149,-**
Kylling marinert i hvitløk og grønn chilli med ulike indiske urter og grillet i tandoori ovn.
Serveres med fersk koriander på toppen, salat og ris.
Chicken marinated in garlic, green chilli, different Indian spices and grilled in a tandoori oven
Served with fresh coriander on top, salad and rice.
- 86.1 Chicken Tikka 149,-**
Kylling marinert med i en blanding av yoghurt og ulike indiske krydder,
grillet i tandoori ovn. Serveres med ris og tandoorisaus.
Chicken marinated in a mix of yogurt and various Indian spices.
Grilled in a tandoori oven. Served with rice and Tandoori sauce.
(inneholder melk)
- 87.1 Mango Chicken Tikka 149,-**
Kylling marinert med granateple, yoghurt, indiske urter, Himalaya Indian krydder og
grillet i indisk leir ovn. Serveres med tandoori saus.
Chicken marinated with pomegranate yogurt, Indian herbs, Himalaya Indian spices and
grilled in a Indian clay oven. Served with tandoori sauce.
(inneholder melk)
- 88.1 Chicken Curry Masala 149,-**
Kylling kokt i tykk currysau med fin blanding av forskjellige indiske krydder.
Serveres med salat og ris.
Grilled chicken cooked in thick curry sauce with different Indian spices.
Served with salad and rice.
(inneholder melk)

Anderetter / Duck dishes

- 89.1 Duck Batakh Tamarind 189,-**
Saftig andebryst marinert med indiske krydder og hjemmelaget tamarindsaus. Grillet i leir ovn.
Juicy duck breast marinated with Indian spices and homemade tamarind sauce. Grilled in clay oven.
(inneholder melk og cashewnøtter, men kan lages uten cashewnøtter)
- 90.1 Duck Garlic Batakh 179,-**
Mørt andebryst marinert med yoghurt, indiske krydder og hvitløk. Grillet i leir ovn.
Tender duck breast marinated with yogurt, Indian spices and garlic. Grilled in clay oven.
(inneholder melk og cashewnøtter, men kan lages uten cashewnøtter)

Lammeretter / lamb dishes

- 91.1 Lamb Dragon 169,-**
Lam wok med purreløk, hvitløk, tomat og ketchup. Serveres med ris og salat.
Wok lamb with leek, garlic, tomatoes and ketchup. Served with rice and salad.
(inneholder gluten)
- 92.1 Lamb Hot Pot 165,-**
Lam tilberedt med lok søt chilisaus, soyasauce og purreløk med rike indiske krydder. Litt sterk.
Lamb cooked with lok sweet chilli sauce, soy sauce and leek onion with rich Indian spices. A little strong.
(inneholder gluten)
- 93.1 Lam Tikka 169,-**
Lam marinert i yoghurt og ulike indiske krydder. Grillet i tandoori ovn.
Lamb marinated in yoghurt and various Indian spices. Grilled in Indian tandoori oven
(inneholder melk og cashewnøtter)
- 94.1 Garlic Lamb 175,-**
Lam marinert i en blandig av hvitløk, mynte, yoghurt og frisk koriander. Grillet i tandoori ovn.
Lamb marinated in a mixture of garlic, mint, yoghurt and fresh coriander. Grilled in Indian tandoori oven.
(inneholder melk og cashewnøtter)
- 95.1 Lam Tikka Masala 159,-**
Grillet lam med cashewnøtter saus med mandler og rosiner. Serveres med ris og salat.
Grilled lamb with cashews sauce with almonds and raisins. Served with rice and salad.
(inneholder melk og cashewnøtter)
- 96.1 Lam Badami Korma 169,-**
Lam kokt i kormasaus med mandler og rosiner. Serveres med ris og salat.
Lamb cooked in korma sauce with almonds and raisins. Served with rice and salad.
(inneholder melk og mandler)
- 97.1 Lam Aloo Curry 159,-**
Lam kokt i karrisaus.
Lamb cooked in curry sauce.
(inneholder melk)
- 98.1 Lam Chop Boti 189,-**
Lammekoteletter marinert i en blanding av hvitløk, mynte, yoghurt og frisk koriander. Grillet i tandoori ovn.
Lamb chop marinated in a mixture of garlic, mint, yoghurt and fresh coriander. Grilled in Indian tandoori oven
(inneholder melk)
- 99.1 Lam Chop Garlic Boti 189,-**
Lammekoteletter marinert i yoghurt, hvitløk og ulike indiske krydder. Grillet i tandoori ovn.
Lamb chop marinated in yoghurt, garlic and various Indian spices. Grilled in Indian tandoori oven
(inneholder melk)

Varm kaffe drinker/ Hot coffee drinks

Irish Coffe <i>irsk whiskey/espresso/fløte/sukker</i>	109,-
Calypso Coffee <i>tia maria/kaffe/fløte/sukker</i>	99,-
Baileys Coffee <i>bailey/kaffe/fløte</i>	98,-

Drinker / Long drinks

Gin Tonic <i>gin/tonic</i>	129,-
-----------------------------------	--------------

- for deg som liker gin, spør din kelner!
Vi har et utvalg av Premium Gin Cocktails, se egen meny.

Fjellbekk <i>vodka/akevitt/lime/sprite</i>	129,-
Vodka Cola <i>vodka/coca cola</i>	129,-
Rum Cola <i>rom/coca cola</i>	129,-
San Francisco <i>vodka/cointreau/creme de banana/ appelsin juice/grenadine</i>	109,-
Jack Daniels Cola <i>whiskey/coca cola</i>	109,-
Jim Beam Cola <i>bourbon whiskey/coca cola</i>	109,-
On the Rocks <i>whiskey/lime juice/rødvin</i>	99,-
Black / White Russian <i>vodka/kahlua/fløte</i>	109,-

Cocktails

Dry Martini <i>gin/vermut/oliven/sitron-twist</i>	119,-
Strawberry Daiquiri <i>rom/jordbær/limejuice/sourmix</i>	129,-
Margarita <i>cointreau/tequila/limejuice/salt</i>	129,-
Shots <i>brennevin</i>	89,-

Alkoholfritt/ Non alcoholic

Brus <i>Soda</i>	49,-
Alkoholfritt øl <i>Non alcoholic beer</i>	49,-
Mango juice <i>Mango juice</i>	49,-
Mango Lassi <i>Youghurt drink med mango smak</i>	49,-
Søt eller Salt Lassi	49,-

Øl & vin/ Beer & Wine

Fatøl <i>draft beer</i>	0,4 l	85,-
Indisk øl <i>Indian beer</i>	0,66 l	109,-
King Fisher <i>Indian beer</i>	0,66 l	119,-
Cobra <i>Indian beer</i>	0,66 l	119,-
Rødvin glass <i>Red wine glass</i>		99,-
Rødvin flaske <i>Red wine bottle</i>		399,-
Hvitvin glass <i>White wine glass</i>		99,-
Hvitvin flaske <i>White wine bottle</i>		399,-
Rosévin glass <i>Rosé wine glass</i>		99,-
Rosévin flaske <i>Rosé wine bottle</i>		469,-
Musserende flaske <i>Prosecco di Vadoobbiane Brut (tørr)</i>		549,-

Kaffe/ Coffee

Kaffe <i>Coffee</i>	34,-
Kaffe latte <i>Caffe latte</i>	45,-
Kaffe mocca <i>caffè mocca</i>	49,-
Cappucino <i>cappucino</i>	45,-
Espresso	35,-
Engelsk Te <i>english tea</i>	29,-
Indisk Chae <i>indian tea</i>	39,-