

## Starters / Appetizers

### 1. Onion Bhaji

89,-

Løkringer blandet i forskjellige typer krydder og linse mel. Frityrstekt.  
**Onion rings mixed with different types of spices and lentil flower.**  
**Deep fried.** *(Inneholder allergen: melk)*

### 2. Fish Pakora

99,-

Steinbit marinert i forskjellige typer krydder og linse mel. Frityrstekt.  
**Catfish marinated in various spices and lentil flour. Deep fried.**  
*(Inneholder allergen: melk)*

### 3. Chicken Pakora

99,-

Kylling med ulike typer indisk krydder og linse mel. Frityrstekt. **Chicken mixed with different types of Indian spices and lentil flour. Deep fried.**

### 4. Panner Pakora

89,-

Indisk ost blandet i ulike typer indisk krydder og gram mel. Frityrstekt.  
**Deep fried Indian cheese mixed with different type of spices and gram flower.** *(Inneholder allergen: melk)*

### 9. Daal soup

89,-

Suppe med gule linser, fløte og koriander.  
**Yellow lenses soup with cream and coriander.** *(Inneholder allergen: melk)*

### 10. Samundri ratan

105,-

Black tiger reker marinert i fersk hvitløk og urter.. Frityrstekt.  
**Black tiger shrimps marinated in fresh garlic and herbs. Deep fried.**

## Tandoori dishes / Grill retter

*Alle retter serveres med ris og tandoorisaus.  
Som inneholder allergen: melk og cashewnøtter*

### 11. India Gate Special

269,-

En spennende blanding av våre mest populære tandoori retter. Kylling, lam, okse, reker og kongelig Malai Kebab. Marinert og grillet i tandoori ovn.  
**An exiting mix of our most popular tandoori dishes. Chicken, lamb, beef, shrimps and royal Malai Kebab. Marinated and grilled in the tandoori oven.** *(Inneholder allergen: melk og cashewnøtter)*

## Tandoori dishes / Grill retter

*Alle retter serveres med ris og tandoorisaus.  
Som inneholder allergen: melk og cashewnøtter*

### 12. Chicken Tikka

219,-

Kylling marinert i en blanding av youghurt og ulike indiske krydder, grillet i tandoori ovn.

**Chicken marinated in a mix of yoghurt and various Indian spices, grilled in tandoori oven.** *(Inneholder allergen: melk)*

### 13. Murg Malai Tikka

219,-

Kylling marinert med fløte, cashewnøtter, hjemmelaget ost, og indiske krydder. Grillet i stein ovn. Serveres med salat og tandoori saus.

**Chicken marinated with cream, cashews, homemade cheese and tandoori spices. Grilled in clay oven. Served with tandoori sauce.**

*(Inneholder allergen: melk, egg og cashewnøtter)*

### 14. Lasani Tikka

229,-

Kylling marintert i hvitløk, grønn chilli, fersk koriander og forskjellige indiske krydder og urter.

**Marinated chicken mixed in garlic, green shilli, fresh coriander and various Indian spices.** *(Inneholder allergen: melk kun i sausen)*

### 15. Tandoori chicken

219,-

Halv kylling marinert i youghurt og indisk krydder, stekt i tandoori ovn. **Half chicken marinated in yoghurt and Indian spices, grilled in tandoori oven.**

### 16. Lam Garlic

259,-

Lam marinert i en blanding av hvitløk, mynte, youghurt og frisk koriander. Grillet i tandoori ovn.

**Lamb marinated in a mixture of garlic, mint, yoghurt and fresh corander. Grilled in tandoori oven.**

### 17. Lam Tikka

259,-

Lam marinert i youghurt og ulike indiske krydder. Grillet i tandoori ovn.

**Lamb marinated in yoghurt and various Indian spices. Grilled in tandoori oven.** *(Inneholder allergen: melk og cashewnøtter)*

### 18. Biff Tikka

279,-

Indrefilet av okse marinert i utvalgte indiske krydder. Grillet i tandoori ovn.

**Tenderloin of beef marinated in selected Indian spices. Grilled in tandoori oven.** *(Inneholder allergen: melk og cashewnøtter)*

## Tandoori dishes / Grill retter

*Alle retter serveres med ris og tandoorisaus.  
Som inneholder allergen: melk og cashewnøtter*

### 19. King Prawns

229,-

Black tiger reker marinert i ulike indiske krydder. Grillet i tandoori ovn.

**Black tiger shrimps marinated in various Indian spices. Grilled in tandoori oven.**

### 20. Garlic Prawns

239,-

Black tiger reker marinert i hvitløk, senneps olje og ulike krydder. Grillet i tandoori ovn.

**Black tiger shrimps marinated in garlic, mustard oil and various spices. Grilled in tandoori oven.**



## Chicken Dishes / Murg Pakwan

- 22. Chicken Tikka Masala** 209,-  
Grillede kyllingbiter tilberedt i masala saus.  
**Pieces of grilled chicken prepared in masala sauce.**  
(Inneholder allergen: melk og cashewnøtter)
- 23. Chicken Karahi** 219,-  
Kyllingfilet tilberedt med en rik saus av paprika, løk, urter og rødvin.  
**Chicken fillet prepared in a rich sauce of red bell pepper, onion, herbs and red wine.**
- 24. Saag Chicken** 219,-  
Kyllingfilet tilberedt med spinat, ingefær, hvitløk, urter og krydder.  
**Chicken fillet prepared with spinach, ginger, garlic, herbs and spices.**  
(Inneholder allergen: melk)
- 25. Butter Chicken** 219,-  
Tandoori stekt kylling tilberedt i en mild saus laget av tomater, nøtter, rosiner og krydder.  
**Tandoori roasted chicken prepared in a mild sauce of tomatoes, nuts, raisins and spices.** (Inneholder allergen: melk)
- 26. Chilli Chicken** 229,-  
Kylling stekt med fersk chilli og paprika. (Sterk)  
**Chicken fried with fresh chilli and bell pepper. Strong.**
- 27. Chicken Korma** 229,-  
Kylling kokt i fløtesaus med cashewnøtter og rosiner.  
**Chicken cooked in cream sauce with cashews and raisins.**  
(Inneholder allergen: melk og cashewnøtter)
- 28. Chicken Vindaloo** 229,-  
Kyllingfilet i en sterk saus tilberedt av en tradisjonell South Indian oppskrift. (Sterk)  
**Chicken fillet in a strong sauce prepared by a traditional South Indian recipe. (Strong).**  
(Inneholder allergen: melk)
- 31. Pepper Chicken** 239,-  
Grillet kyllingfilet kokt med fløtesaus, pepper og rødvin, sammen med duftige Indiske krydder.  
**Grilled chicken fillet, cooked with cream sauce, pepper and red wine, with fragrant Indian spices.**
- 31.1 Chicken Curry** 229,-  
Kylling kokt sammen med ingefær og Indiske krydder fra Punjab.  
**Chicken cooked with ginger and Indian spices from Punjab.**

## Lamb Dishes / Gosht Pakwan & Biff Retter

- 32. Lam Tikka Masala** 239,-  
Grillet benfritt lam tilberedt i en masala saus.  
**Grilled boneless lamb prepared in a masala sauce.**  
(Inneholder allergen: melk og cashewnøtter)
- 33. Lamb Krahi** 239,-  
Benfritt lam tilberedt i en fyldig saus med frisk paprika, løk, urter og rød vin.  
**Boneless lamb prepared in a rich sauce with fresh bell pepper, onion, herbs and red wine.**
- 34. Lam Saag** 239,-  
Lam tilberedt med spinat, ingefær, hvitløk, urter og krydder.  
**Lamb prepared with spinach, ginger, garlic, herbs and spices.**  
(Inneholder allergen: melk)
- 35. Lam Korma** 239,-  
Lam tilberedt i fløtesaus med cashewnøtter og rosiner.  
**Lamb cooked in cream sauce with cashews and raisins.**  
(Inneholder allergen: melk og cashewnøtter)
- 37. Lam Curry** 229,-  
Benfritt lam tilberedt i en tykk saus med frisk paprika, løk og urter.  
**Boneless lamb prepared in a rich sauce with fresh bell pepper, onion and herbs.** (Inneholder allergen: melk)
- 40.2 Lamb Vindaloo** 229,-  
Kokt lam tilberedt med tykk karrisaus og indiske krydder (STERK).  
(inneholder: melk)  
**Cooked lamb with tick curry sauce and Indian spices (SPICY)**  
(contains: milk)

## Seafood / Fiskeretter

**42. Prawn Curry** 229,-  
Black tiger reker kokt sammen med ingefær og Indiske krydder fra Punjab.  
**Black tiger shrimps cooked with ginger and Indian spices from Punjab.**

**42.1 Prawn Tikka Masala** 229,-  
Grillet black tiger reker tilberedt i masala saus.  
**Grilled black tiger shrimps prepared in masala sauce.**  
*(Inneholder allergen: melk og cashewnøtter) kan lages uten melk og cashewnøtter*

**46. Prawns Vindaloo** 229,-  
Black tiger reker tilberedt med en sterk saus fra en tradisjonell sør indisk oppskrift.  
**Black tiger shrimps prepared in a strong sauce from a traditional south Indian recipe.** *(Inneholder allergen: melk)*

**47. Fish curry** 219,-  
Fiskefilet tilberedt i karrisaus og tomatsaus med hvitløk, ingefær, urter og krydder.  
**Fish fillet prepared in curry sauce and tomato sauce with garlic, ginger, herbs and spices.**

## Vegetarian Dishes

**49. Palak Panner** 229,-  
Hjemmelaget ost i kuber blandet med spinat og utvalgte krydder.  
**Homemade cheese cubes mixed with spinach and selected spices.**  
*(Inneholder allergen: melk)*

**50. Channa Masala** 189,-  
Split erter kokt i tykk karrisaus og aromatiske urter.  
**Split peas cooked in thick curry sauce and aromatic herbs.)**

**51. Daal Makhani** 189,-  
Linser kokt i fløtesaus med hvitløk, ingefær og krydder.  
**Lentils cooked in cream sauce with garlic, ginger and spices.**  
*(Inneholder allergen: melk)*

**52. Paneer Butter Masala** 229,-  
Hjemmelaget ost i kuber forberedt i en mild saus laget av tomater, nøtter, rosiner og krydder.  
**Home made cheese in cubes prepared in a mild sauce of tomatoes, nuts, raisins and spices.**  
*(Inneholder allergen: melk og cashewnøtter)*



## Biff Retter

**61. Biff do Pyaza** 239,-  
Biff tilberedt i en fyldig saus med halvstekt løk, tomater og krydder.  
**Steak prepared in a rich sauce of half fried onions, tomatoes and spices.**  
(Inneholder allergen: melk)

**65. Biff Tikka Masala** 239,-  
Grillet biff. Kokt med føtesaus og cashewnøtter.  
**Grilled steak. Cooked with cream sauce and cashewnuts.**  
(Inneholder allergen: melk og cashewnøtter)

**66. Biff Korma** 239,-  
Biff tilbreddt i fløtesaus med cashewnøtter og rosiner.  
**Steak cooked in cream sauce with cashews and raisins.**  
(Inneholder allergen: melk og cashewnøtter)



## Saath-Saath / Accompaniments

**100 Plain Nan (Gjæret hvetebrød)** 39,-  
(Inneholder allergen: gluten fra hvete, melk og egg)

**101 Lasani Nan** 49,-  
Nan fylt med hvitløk, indiske krydder og koriander. Bakt i tandoori ovn.  
**Nan filled with garlic, indian spices and koriander. Baked in tandoori oven.**

**102 Peshawari Nan** 69,-  
Nan fylt med tørket frukt og nøtter. Bakt i tandoori ovn.  
**Nan filled with dry fruit and nuts. Baked in tandoori oven.**  
(Inneholder allergen: gluten fra hvete, melk, egg og cashewnøtter)

**103 Raita** 45,-  
Yoghurt med løk, agurk og tomater.  
**Yoghurt with onion, cucumber and tomatoes.** (Inneholder allergen: melk)

**105 Paneer Nan** 59,-  
Nan fylt med indiske krydder og hjemmelagd ost. Bakt i tandoori ovn.  
**Nan filled with indian spices and homemade cheese. Baked in tandoori oven.** (Inneholder allergen: gluten fra hvete, melk og egg)

**106 Roti, Chapati** 49,-  
Roti blir laget av brunt mel, men uten gjær.  
**Roti is made of brown flour, without yeast.**  
(Inneholder allergen: gluten fra hvete, melk og egg)

*Noen av rettene kan vi lage uten melk, spør kelner*

## Dessert

<b>Banansplit</b>	<b>89,-</b>
<b>Tutti Frutti</b>	<b>89,-</b>
<b>Kulfi</b>	<b>89,-</b>
<b>Mango Sorbet is</b>	<b>89,-</b>



## Drikke / Beverages

Fatøl / Beer 0,4 L	85,-
Corona	79,-
Taj Mahal/ Indian beer 0,66 L	119,-
King Fisher Indisk øl Indian beer 0,66 L	129,-
Cobra Indisk øl/ Indian beer 0,66 L	129,-
Cider (Eple eller Pære)	69,-
Alkoholfri øl / Non-alcoholic beer	49,-
Brus fra Pepsi / Soda	49,-
Mango juice	49,-
Lassi Mango	49,-
Lassi Strawberry	49,-
Ice tea	
<b>Long Drinks</b>	<b>119,-</b>
Gin tonic	119,-
Vodka og cola	



## Rødviner / Red wine

**Husets rødvin** 399,- glass 99,-

**Italia**

**Barbera D'Alba**

529,-

Fuktig bærpreget smak. Frisk med god balanse mellom frukt og syre.

## Hvitviner / White wine

**Husets hvitvin** 399,- glass 99,-

**Italia**

**Granatello (Bianco) Sicilia**

399,-

Frisk duft av nyslått gress og sitrus. Frisk og fuktig smak med fin syre, sitrus og eplepreget avslutning.

**Cesari Soave classico**

529,-

Frisk duft av nyslått gress og sitrus. frisk og fruktig smak med fin syre, sitrus og eplepreget avslutning.