

Vegetarian Dishes

- 49. Palak Panner** 189,-
Hjemmelaget ost i kuber blandet med spinat og utvalgte krydder.
(Inneholder: melk)
- 49.2 Paneer Karahi** 179,-
Små biter av frityrstekt hjemmelaget ost, tilberedt med en rik saus og paprika, løk og urter. (Inneholder: melk)
- 50. Channa Masala** 152,-
Split erter kokt i tykk karrisaus og aromatiske urter.
- 51. Daal Makhani** 152,-
Linsler kokt i fløtesaus med hvitløk, ingefær og krydder.
(Inneholder: melk)
- 51.2 Aloo Ghobi Adraki** 170,-
Blomkål og poteter tilberedt med spisskuminfrø, løk, tomat og ingefær.
- 52. Paneer Butter Masala** 199,-
Hjemmelaget ost i kuber forberedt i en mild saus laget av tomat, nøtter, rosiner og krydder. (Inneholder: melk og cashewnøtter)
- 53. Shahai Panner** 199,-
Hjemmelaget ost i kuber forberedt i en spesiell rik saus med nøtter.
(Inneholder: melk og cashewnøtter)
- 53.1 Malai Kofta Curry** 199,-
Hjemmelaget ost i kuber forberedt i en spesiell rik saus med nøtter.
(Inneholder: melk og cashewnøtter)

Tilbehør

- 100 Plain Nan (Gjæret hvetebrød)** 35,-
(Inneholder: gluten fra hvete, melk og egg)
- 101 Lasani Nan** 44,-
Nan fylt med hvitløk, indiske krydder og koriander. Bakt i tandoori ovn.
- 102 Peshawari Nan** 62,-
Nan fylt med tørket frukt og nøtter. Bakt i tandoori ovn.
(Inneholder: gluten fra hvete, melk, egg og cashewnøtter)
- 103 Raita** 35,-
Yoghurt med løk, agurk og tomat.
- 104 Salat** 89,-
Husets ferske grønnsaker.
- 105 Paneer Nan** 54,-
Nan fylt med indiske krydder og hjemmelagd ost. Bakt i tandoori ovn. (Inneholder: gluten fra hvete, melk og egg)
- 105.3 Aloo Nan** 54,-
Nan fylt med poteter og indiske krydder. Bakt i tandoori ovn.
(Inneholder allergen: gluten fra hvete, melk og egg)
- 106 Roti, Chapati** 44,-
Roti blir laget av brunt mel, men uten gjær. (Inneholder allergen: gluten fra hvete, melk og egg)
- 107 Chiken Nan** 74,-
Nan fylt med grillet kylling og koriander. (Inneholder allergen: gluten fra hvete, melk og egg)
- 108 Egg ris** 129,-
Plain basmati ris med egg og grønnsaker.

Pizza

- 1 Chicken Tikka Delux Pizza** 169,-
Mozzarella, indisk saus, kylling, mais, løk, paprika og organo.
Inneholder: hvete, melk, oregano, cummin
- 2 Butter chicken pizza** 169,-
Mozzarella, kylling, smørsaus, løk og oregano. Inneholder: hvete, nøtter, oregano, cummin
- 3 Chicken Saag (spinat) pizza** 179,-
Mozzarella, tomat, spinat med masala saus, kylling, løk, mais og oregano. Inneholder: hvete, melk, oregano, cummin
- 4 Garlic chicken pizza** 169,-
Mozzarella, kylling marinert med hvitløk og indiske krydder, løk, paprika og mais. Inneholder: hvete, oregano, cummin
- 5 Biff Bombay pizza** 175,-
Mozzarella, tomat, tandoori saus, saftig marinert biff, løk, paprika og oregano. Inneholder: hvete, melk, oregano, cummin
- 6 Palak (Spinat) paneer pizza** 169,-
Mozzarella, tomat, spinat, paneer hjemmelaget ost, løk, paprika, mais og oregano. Inneholder: hvete, melk, oregano, cummin, vegetar
- 7 Mix veg pizza vegetar** 169,-
Mozzarella, tomat, indisk spisskumin, løk, paprika, blomkål, sjampignon, og cherrytomater. Inneholder: hvete, melk, oregano, cummin
- 8 India gate spesial pizza** 189,-
Mozzarella, tomat, indigate saus, marinert kylling tikka, marinert biff, marinert lam og reker, løk, paprika og oregano.
Inneholder: hvete, melk, oregano, fisk
- 9 Duck Tamarind pizza** 179,-
Vegetar: Mozzarella, tamarind saus, løk og paprika.
Inneholder: hvete, melk, oregano, cummin
Mozzarella ost, tomat, andebryst med tamarind saus, løk, paprika, agurk, rucola og indisk saus.
Inneholder: hvete, melk, nøtter, egg, cummin



Indisk Restaurant & Bar

Meny

Du finner oss på Indre kai, Torggt. 2,
5525 Haugesund

Velkommen til oss!

52 72 15 00 / 96 700 800

Tandoori retter

Det følger med ris og tandoorisaus til alle grillretter.
Som inneholder: 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. (Inneholder: melk og cashewnøtter)
- 12. Chiken Tikka** 233,-
Kylling marinert i en blanding av yoghurt og ulike indiske krydder, grillet i tandoori ovn. (Inneholder: melk)
- 12.1 Kandhari Murg Tikka** 238,-
Kylling marinert med granateple, yoghurt, indiske urter, (Himalaya Indian) krydder og grillet i indisk leir ovn. Serveres med tandoori saus.
- 12.2 Mango Chicken Tikka** 238,-
Kylling marinert med granateple, yoghurt, indiske urter (Himalaya Indian) krydder og grillet i indisk leir ovn. Serveres med tandoori saus.
- 13. Murg Pastoni** 233,-
Kylling marinert med fløte, cashewnøtter, hjemmelaget ost, egg og indiske krydder. Grillet i stein ovn. Serveres med salat og tandoori saus. (Inneholder: melk, egg og cashewnøtter)
- 14. Lasani Tikka** 233,-
Kylling marinert i hvitløk, grønn chilli, fersk koriander og forskjellige indiske krydder og urter. (Inneholder: melk kun i sausen)
- 15. Tandoori chicken** 224,-
Halv kylling marinert i yoghurt og indisk krydder, stekt i tandoori ovn.
- 16. Lam Garlic** 260,-
Lam marinert i en blanding av hvitløk, mynte, yoghurt og frisk koriander. Grillet i tandoori ovn.
- 16.1 Kandhari Lamb Tikka** 251,-
Lam marinert med granateple, yoghurt, indiske urter, (Himalaya Indian) krydder og grillet i indisk leir ovn. Serveres med tandoori saus.
- 16.2 Lamb Chop Garlic** 260,-
Lammekoteletter marinert i yoghurt, hvitløk og ulike indiske krydder. Grillet i tandoori ovn.

16.3 Lamb Chop Kandhari 260,-

Lammekotelett marinert med granateple, yoghurt, indiske urter, (Himalaya Indian) kryd-der og grillet i indisk leir ovn. Serveres med tandoori saus.

17. Lam Tikka 260,-

Lam marinert i yoghurt og ulike indiske krydder. Grillet i tandoori ovn. *(Inneholder: melk og cashewnøtter)*

17.1 Lamb Chop Boti 260,-

Lammekoteletter marinert i yoghurt og ulike indiske krydder. Grillet i tandoori ovn. *(Inneholder: melk og cashewnøtter)*

18. Biff Tikka 239,-

Indrefilet av okse marinert i utvalgte indiske krydder. Grillet i tandoori ovn. *(Inneholder: melk og cashewnøtter)*

18.2 Biff Pudina Tikka 239,-

Biff marinert med fersk mynte, grønn chili og indiske krydder. Serveres med tandoori saus og ris.

19. King Prawns 224,-

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

20. Garlic Prawns 224,-

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

21. Amritsari Fish Tikka 224,-

Steinbit marinert med amritsari krydder og frityrstekt. *(Inneholder mel i sausen, cashewnøtter)*

21.1 Duck Batakh Tamarind 269,-

Saftig andebryst marinert med indiske krydder og hjemmelaget tamarindsaus. Grillet i leir ovn. *(Inneholder: melk og cashewnøtter)*

21.2 Duck Garlic Batakh 269,-

Mørt andebryst marinert med indiske krydder og hvitløk. Grillet i leir ovn. *(Inneholder: melk og cashewnøtter; kan lages uten cashewnøtter)*

Kyllingretter**22. Chicken Tikka Masala 224,-**

Grillede kyllingbiter tilberedt i masala saus. *(Inneholder: melk og cashewnøtter)*

23. Chicken Karahi 219,-

Kyllingfilet tilberedt med en rik saus av paprika, løk, urter og rødvin.

23.2. Chicken Jalfrezi 224,-

En sør indisk rett av saftige kylling biter, tilberedt med sterk tomat-saus, frityrstekt paprika, løk, sør indisk krydder litt lime juice og korriander på toppen. *(Inneholder: melk)*

24. Saag Chicken 225,-

Kyllingfilet tilberedt med spinat, ingefær, hvitløk, urter og krydder. *(Inneholder: melk)*

25. Butter Chicken 229,-

Tandoori stekt kylling tilberedt i en mild saus laget av tomater, nøtter, rosiner og krydder. *(Inneholder: melk)*

25.2. Mango Chicken 235,-

Kokt kylling tilberedt med mango saus, løk, kokos, fløte, melk, cashewnøtter og punjabi krydder. *(Inneholder: melk og nøtter)*

26. Chilli Chicken 239,-

Kylling stekt med fersk chilli og paprika. (Sterk)

27. Chicken Korma 249,-

Kylling kokt i fløtesaus med cashewnøtter og rosiner. *(Inneholder: melk og cashewnøtter)*

27.2 Cream Chicken 235,-

Kokt kylling med fyldig kremet saus, cashewnøtter og smør. *(Inneholder: melk og cashewnøtter)*

28. Chicken Vindaloo 235,-

Kyllingfilet i en sterk saus tilberedt av en tradisjonell South Indian oppskrift. (Sterk) *(Inneholder: melk)*

30. Madrasi Hot Pot 249,-

Kylling, biff og reker woket med chillisau, purre, tomater og rike indiske krydder (Sterk).

31. Pepper Chicken 255,-

Grillet kyllingfilet kokt med fløtesaus, pepper og rødvin, sammen med duftige Indiske krydder.

31.1 Chicken Curry 219,-

Kylling kokt sammen med ingefær og Indiske krydder fra Punjab.

31.2. Chicken Rogan Josh 229,-

Kokt kylling laget med karrisaus, løk tomater, safran, rattan jog og kashmiri krydder. *(uten melk og nøtter)*

Anderetter**31.3. Duck Karahi 242,-**

Mørt andebryst tilberedt i en fyldig saus med frisk paprika, løk, urter og rødvin. *(Inneholder: melk og cashewnøtter) kan lages uten melk og cashewnøtter*

31.4. Duck Korma 251,-

Mørt andebryst tilberedt i fløtesaus med cashewnøtter og rosiner. *(Inneholder: melk og cashewnøtter)*

Lam**32. Lam Tikka Masala 255,-**

Grillet benfritt lam tilberedt i en masala saus. *(Inneholder: melk og cashewnøtter)*

33. Lamb Krahi 249,-

Benfritt lam tilberedt i en fyldig saus med frisk paprika, løk, urter og rød vin.

34. Lam Saag 255,-

Lam tilberedt med spinat, ingefær, hvitløk, urter og krydder. *(Inneholder: melk)*

34.2 Ghobi Gosht 254,-

Kokt og frityrstekt lam tilberedt med blomkål, løk, tomater og poteter med smak av punjabi. *(Inneholder: gluten)*

35. Lam Korma 259,-

Lam tilberedt i fløtesaus med cashewnøtter og rosiner. *(Inneholder: melk og cashewnøtter)*

36. Lam Do Pyaza 249,-

Lam tilberedt i en fyldig saus med halvstekt løk, tomater og krydder. *(Inneholder: melk)*

37. Lam Curry 249,-

Benfritt lam tilberedt i en tykk saus med frisk paprika, løk og urter. *(Inneholder: melk)*

37.2 Lamb Coriander 259,-

Kokt lam tilberedt med koriander, løk og ingefær, stekt i panne med smør og indiske krydder.

38. Rogan Josh 259,-

Lam tilberedt med løk, tomater, safran og punjabi urter

39. Lamb chilli 249,-

Lam wokket med løk, chili, paprika og koriander med chilisau.

40. Gosht aloo 249,-

Lam tilberedt med løk, ingefær, hvitløk, sort pepper og poteter. *(Inneholder: melk)*

40.2 Lamb Vindaloo 255,-

Kokt lam tilberedt med tykk karrisaus og indiske krydder (STERK). *(Inneholder: melk)*

Biff Retter**61. Biff do Pyaza 245,-**

Biff tilberedt i en fyldig saus med halvstekt løk, tomater og krydder. *(Inneholder: melk)*

63. Biff Aloo 245,-

Biff tilberedt med løk, ingefær, hvitløk, sort pepper og poteter. *(Inneholder: melk)*

65. Biff Tikka Masala 249,-

Grillet biff. Kokt med føtesaus og cashewnøtter. *(Inneholder: melk og cashewnøtter)*

66. Biff Korma 249,-

Biff tilberedt i fløtesaus med cashewnøtter og rosiner. *(Inneholder: melk og cashewnøtter)*

67. Biff Chilli 249,-

Grillet biff stekt i panne, med løk, paprika og sweet chilli saus.

Sjømat**42. Prawn Curry 239,-**

Black tiger reker kokt sammen med ingefær og Indiske krydder fra Punjab.

43. Fish Makhani 239,-

Fiskefilet stekt i en mild saus laget av tomater, nøtter, rosiner og krydder. *(Inneholder: melk)*

44. Karahi Prawn 235,-

Black tiger reker blandet med paprika, løk, tomat, krydder og hvitvin.

45. Saag Prawns 239,-

Black tiger reker forberedt med spinat, hvitløk, urter og krydder. *(Inneholder: melk)*

46. Prawns Vindaloo 235,-

Black tiger reker tilberedt med en sterk saus fra en tradisjonell sør indisk oppskrift. *(Inneholder: melk)*

46.2 Fish Chili 239,-

Fisk tilberedt med løk, poteter og søt chilisau.

47. Fish curry 235,-

Fiskefilet tilberedt i karrisaus og tomatsaus med hvitløk, ingefær, urter og krydder.