

# SMÅRETTER - LUNSJ

Serveres mellom kl 14 til 17 alle dager

## FRA GRILLEN

- 86.2 Tandori Jhinga** 149,-  
Kongereker marinert i yoghurt og indiske krydder. Serveres med ris, tandoori saus og litt salat. *(Inneholder: melk, soya, fisk, skalldyr)*
- 86.3 Chicken Tikka** 149,-  
Saftige kylling marinert i yoghurt og indiske krydder. Serveres med ris, tandoori saus og litt salat. *(Inneholder: melk)*
- 77. Lasani Tikka** 149,-  
Saftige kyllingbiter marinert i hvitløk, grønn chilli saus og korriander. Serveres med ris, tandoori saus og salat. *(Inneholder: melk, kan i sausen)*
- 78. Malai Tikka** 149,-  
Kyllingbiter marinert i rømme, cashewnøtter, ingefær, hvitløk og indiske krydder. Serveres med tandoori saus, ris og salat. *(Inneholder: melk, nøtter)*
- 79. Ghost Tikka (lam)** 169,-  
Mørt lammekjøtt marinert i en blanding av indiske krydder og yoghurt. Serveres med indisk saus, ris og salat. *(Inneholder: melk)*
- 80. Garlic Ghost tikka** 179,-  
Mørt lammekjøtt marinert i deilige indiske krydder sammen med fersk hvitløk og yoghurt. Serveres med ris, indian saus og salat. *(Inneholder: melk)*
- 81. Lamb Chop** 189,-  
Lammekoteletter marinert i yoghurt og indiske krydder. Serveres med ris og saus og salat. *(Inneholder: melk)*
- 99.1 Lamb Chop garlic** 189,-  
Lammekoteletter marinert i yoghurt, indiske krydder og fersk hvitløk. Serveres med ris, salat og saus. *(Inneholder: melk)*
- 89.1 Duck Tamarind** 189,-  
Saftig andebryst marinert med indiske krydder og tamarind. Serveres med tandoori saus, ris og salat. *(Inneholder: melk, soya)*
- 90.1 Duck garlic** 189,-  
Andebryst marinert i hvitløk og indiske krydder. Serveres med ris, saus og salat. *(Inneholder: melk)*
- 90.2 Beef Tikka** 179,-  
Biff marinert i krydder og yoghurt. Serveres med saus, ris og salat. *(Inneholder: melk)*
- 90.3 Mix grill lunsj** 199,-  
Blanding av marinert kylling, kongereker og biff. Med yoghurt og indian spicy. Serveres med ris, saus og salat. *(Inneholder: melk, skalldyr, soya, fisk)*

Alle retter inneholder gluten eller melk og cashewnøtter.  
Noen av rettene kan lages uten disse. Spør din kelner.

## Fra flammer

Serveres mellom kl 14 til 17 alle dager

- 91.1 Tikka Masala kylling** 149,-  
Grillede kyllingbiter tilberedt med masala saus. *(Inneholder: melk, nøtter)*
- 91.2 Tikka Masala lam** 168,-  
Grillet lam tilberedt med masala saus. *(Inneholder: melk, nøtter)*
- 92.1 Tikka Masala beef** 165,-  
Grillet biff kokt i fløte og masala saus. *(Inneholder: melk, nøtter)*
- 92.2 Korma chicken** 149,-  
Kylling tilberedt med fløte saus, cashewnøtter, kokos og rosiner. *(Inneholder: melk, nøtter)*
- 92.3 Korma lam** 169,-  
Lam tilberedt med fløtesaus, cashewnøtter, kokos og rosiner. *(Inneholder: melk, nøtter)*
- 92.4 Beef Korma** 169,-  
Grillet biff tilberedt med fløtesaus, rosiner, cashewnøtter og kokos. *(Inneholder: melk, nøtter)*
- 83.1 Chicken mango** 149,-  
Kylling kokt med mangosaus, fløte og cashewnøtter. *(Inneholder: melk, nøtter)*
- 83.3 Butter Chicken** 149,-  
Grillet kylling tilberedt med masala og smør saus. *(Inneholder: melk, nøtter)*
- 83.4 Chicken Curry** 149,-  
Kyllingbiter kokt med curry, ingefær og indiske krydder. *(Inneholder: melk)*
- 84.5 Lam Curry** 168,-  
Lam tilberedt med tykk currysau og indiske krydder. *(Inneholder: melk)*
- 84.6 Beef Curry** 168,-  
Biff tilberedt med indiske krydder, ingefær, hvitløk og tomater. *(Inneholder: melk, nøtter)*
- 28. Chicken Vindaloo** 149,-  
Kyllingfilet i en sterk saus tilberedt av en tradisjonell South Indian oppskrift. (STERK)  
*(Inneholder allergen: melk)*
- 40.2 Lamb Vindaloo** 179,-  
Kokt lam tilberedt med tykk karrisaus og indiske krydder (STERK). *(Inneholder: melk)*

## Vegetar

- 83.7 Tikka Masala paneer** 129,-  
Hjemmelaget ost tilberedt med masala saus. *(Inneholder: melk, nøtter)*
- 83.8 Butter Paneer masala** 129,-  
Hjemmelaget indisk ost laget i masala og smørsaus. *(Inneholder: melk, nøtter)*
- 83.9 Daal Tadka** 129,-  
Linser tilberedt med løk tomater, indiske krydder og et lite hint av smør.  
*(Inneholder: melk)*

Alle retter inneholder gluten eller melk og cashewnøtter.  
Noen av rettene kan lages uten disse. Spør din kelner.