

Starters / Appetizers

- 1. Onion Bhaji** 99,-
Løkringer blandet i forskjellige typer krydder og linse mel. Frityrstekt.
Onion rings mixed with different types of spices and lentil flour. Deep fried.
- 2. Fish Pakora** 99,-
Steinbit marinert i forskjellige typer krydder og linse mel. Frityrstekt.
Catfish marinated in various spices and lentil flour. Deep fried.
- 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** 95,-
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)
- 6. Vegetable Samosa** 89,-
Vegetar fylt butterdeig. Frityrstekt.
Vegetarian filled pastry. Deep fried. (Inneholder allergen: gluten)
- 7. Keema samosa** 99,-
Kjøttdeig av lam blandet med forskjellige grønnsaker. Frityrstekt.
Meat dough of lamb mixed with various vegetables. Deep fried. (Inneholder allergen: gluten)
- 8. India gate special** 189,-
Kylling, kongereker og løkringer. Blandet i forskjellige typer krydder og linse mel. (For to personer).
Chicken, fish and onion rings. mixed with different types of Indian spices and lentil flour (For two persons).
- 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.

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

Tandoori dishes / Grill retter

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

11. India Gate Special

299,-

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)*

12. Chicken Tikka

265,-

Kylling marinert i en blanding av yoghurt 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)*

12.2 Mango Chicken Tikka

259,-

Kylling marinert med mangosaus, anis, yoghurt og indiske urter. Grillet i indisk leir ovn. Serveres med tandoori saus.

Chicken marinated with mango sauce, anise, yogurt, Indian herbs, spices and grilled in clay oven. Served with tandoori sauce.

(Inneholder allergen: melk og cashewnøtter)

13. Murg Pastoni

259,-

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

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

(Inneholder allergen: melk, egg og cashewnøtter)

14. Lasani Tikka

269,-

Kylling marinert i hvitløk, grønn chilli, fersk koriander og forskjellige indiske kryddere og urter.

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

15. Tandoori chicken

269,-

Halv kylling marinert i yoghurt og indisk krydder, stekt i tandoori ovn.

Half chicken marinated in yoghurt and Indian spices, grilled in tandoori oven. *(Inneholder allergen: melk)*

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

Tandoori dishes / Grill retter

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

16. Lam Garlic

289,-

Lam marinert i en blanding 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 tandoori oven. *(Inneholder allergen: melk)*

16.1 Kandhari Lamb Tikka

289,-

Lam marinert med granateple, yoghurt, indiske urter og Himalaya Indian krydder. Grillet i indisk leir ovn. Serveres med tandoori saus.

Lamb marinated with pomegranate, yougurt, Indian herbs, Himalaya Indian spices and grilled in tandoori oven. Served with tandoori sauce. *(Inneholder allergen: melk)*

17. Lam Tikka

289,-

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

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

18. Biff Tikka

279,-

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

Beef tenderloin marinated in selected Indian spices. Grilled in tandoori oven. *(Inneholder allergen: melk)*

18.1 Biff Kandhari Tikka

279,-

Biff marinert med granateple, yoghurt, indiske urter, Himalaya Indian krydder og grillet i indisk leir ovn. Serveres med tandoori saus.

Beef tenderloin marinated with pomegranate, yogurt, Indian herbs, Himalaya Indian spices and grilled in clay oven. Served with tandoori sauce. *(Inneholder allergen: melk)*

19. King Prawns

259,-

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

Black tiger shrimps marinated in various Indian spices. Grilled in tandoori oven. *(Inneholder allergen: melk)*

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

Tandoori dishes / Grill retter

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

20. Garlic Prawns

269,-

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.** *(Inneholder allergen: melk)*

21. Amritsari Fish Tikka

249,-

Breiflabb marinert med amritsari krydder og frityrstekt.
Monkfish marinated amritsari spices and fried.

(Inneholde rallergen: maismel og melk)

21.1 Duck Batakh Tamarind

299,-

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 allergen: melk)

21.2 Duck Garlic Batakh

299,-

Mørt andebryst marinert med indiske krydder og hvitløk.
Grillet i leirovn.

Juicy duck breast marinated with Indian spices and garlic. Grilled in clay oven.

(Inneholder allergen: melk og cashewnøtter, kan lages uten cashewnøtter)

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

Chicken Dishes / Murg Pakwan

22. Chicken Tikka Masala

249,-

Grillede kyllingbiter tilberedt i masala saus.

Pieces of grilled chicken prepared in masala sauce.

(Inneholder allergen: melk og cashewnøtter)

23. Chicken Karahi

249,-

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. *(Inneholder allergen: melk)*

23.2. Chicken Jalfrezi

259,-

En sør indisk rett av saftige kylling biter, tilberedt med sterk tomatsaus, frityrstekt paprika, løk og sør indisk krydder med litt lime juice og korriander på toppen.

A sweet Indian dish of juicy chicken pieces, cooked with strong tomato

sauce, fried peppers, onions and south Indian spices with a little

lime juice and coriander on top. *(Inneholde allergen: soya)*

24. Saag Chicken

255,-

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

259,-

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 og cashewnøtter)*

25.2. Mango Chicken

249,-

Kokt kylling tilberedt med mango saus, løk, kokos, fløte, melk, cashewnøtter og punjabi krydder.

Cooked chicken with mango sauce, onion, coconut, cream, milk,

cashews and punjabi spices. *(Inneholder allergen: melk og cashewnøtter)*

26. Chilli Chicken

259,-

Kylling stekt med fersk chilli og paprika. (STERK)

Chicken fried with fresh chilli and bell pepper. (SPICY)

(Inneholde allergen: soya)

27. Chicken Korma

259,-

Kylling kokt i fløtesaus med cashewnøtter og rosiner.

Chicken cooked in cream sauce with cashews and raisins.

(Inneholder allergen: melk og cashewnøtter)

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

Chicken Dishes / Murg Pakwan

28. Chicken Vindaloo

259,-

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 resipe. (SPICY).

(Inneholder allergen: melk)

30. Madrasi Hot Pot

289,-

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

Chicken, steak and prawns woket with chilli sauce, string onion, tomatoes and rich Indian spices. (SPICY)

(Inneholder allergen: soya)

31. Pepper Chicken

279,-

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

Grilled chicken fillet, cooked with cream sauce, pepper and redwine, with fragrant Indian spices.

(Inneholder allergen: melk og cashewnøtter)

31.1 Chicken Curry

249,-

Kylling kokt sammen med ingefær og Indiske krydder fra Punjab.

Chicken cooked with ginger and Indian spices from Punjab.

(Inneholder allergen: melk)

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

Duck Dishes / Anderetter

31.3. Duck Karahi

279,-

Mørt andebryst tilberedt i en fyldig saus med frisk paprika, løk, urter og rødvin.

Tender duck breast in a rich sauce with fresh bell pepper, onion, herbs and red wine.

(Inneholder allergen: melk)

31.4. Duck Korma

289,-

Mørt andebryst tilberedt i fløtesaus med cashewnøtter og rosiner.

Tender duck breast cooked in cream sauce with cashewnøtter and raisins. *Inneholder allergen: melk og cashewnøtter)*

31.5 Mango Duck

269,-

Mørt andebryst tilberedt med mango saus, løk, kokos, fløte, melk, cashewnøtter og punjabi krydder.

Tender duck breast with mango sauce, onion, coconut, cream, milk, cashews and punjabi spices. *(Inneholder: melk og nøtter)*

Lamb Dishes / Gosht Pakwan & Biff Retter

32. Lam Tikka Masala

279,-

Grillet benfritt lam tilberedt i en masala saus.

Grilled boneless lamb prepared in a masala sauce.

(Inneholder allergen: melk og cashewnøtter)

33. Lamb Krahi

279,-

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. *(Inneholder allergen: melk)*

34. Lam Saag

269,-

Lam tilberedt med spinat, ingefær, hvitløk, urter og krydder.

Lamb prepared with spinach, ginger, garlic, herbs and spices.

(Inneholder allergen: melk)

34.2 Lam Kolapuri

259,-

Lam tilberedt med kokos, fløte, daddel og milde Indiske krydder.

Lamb prepared with coconut, cream, daddel and mild Indian spices.

(Inneholder allergen: melk)

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

Lamb Dishes / Gosht Pakwan & Biff Retter

35. Lam Korma 279,-

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 269,-

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)*

38. Rogan Josh 289,-

Lam tilberedt med løk, tomat, safran og punjabi urter (med ekstra olje).

Lamb prepared with onions, tomatoes, saffron and punjabi spices

(with extra oil). *(Inneholder allergen: melk)*

39. Lamb chilli 279,-

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

Lamb wokked with onions, chilli, bell pepper and coriander with

chilli sauce. *(Inneholder allergen: soya)*

40.2 Lamb Vindaloo 279,-

Kokt lam tilberedt med tykk karrisau og indiske krydder (STERK).

Cooked lamb with with thick curry sauce and Indian spices (SPICY)

(Inneholder allergen: melk)

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

Seafood / Fiskeretter

- 42. Prawn Curry** 249,-
Black tiger reker kokt sammen med ingefær og Indiske krydder fra Punjab.
Black tiger shrimps cooked with ginger and Indian spices from Punjab.
(Inneholder allergen: melk)
- 42.1 Prawn Tikka Masala** 259,-
Grillet black tiger reker tilberedt i masala saus.
Grilled black tiger shrimps prepared in masala sauce.
(Inneholder allergen: melk og cashewnøtter)
- 43. Fish Makhani** 249,-
Fiskefilet stekt i en mild saus laget av tomater, nøtter, rosiner og krydder.
Fish fillet fried in a mild sauce made of tomatoes, nuts, raisins and spices
(Inneholder allergen: melk og cashewnøtter)
- 44. Karahi Prawn** 249,-
Black tiger reker blandet med paprika, løk, tomat, krydder og hvit vin.
Black tiger shrimps mixed with bell pepper, onion, tomato, spices and white wine. (Inneholder allergen: melk)
- 45. Saag Prawns** 259,-
Black tiger reker forberedt med spinat, hvitløk, urter og krydder.
Black tiger shrimps prepared with spinach, garlic, herbs and spices.
(Inneholder allergen: melk)
- 46. Prawns Vindaloo** 259,-
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)
- 46.2 Fish Chili** 249,-
Fisk tilberedt med løk, poteter og søt chilisaus.
Fish prepared with onion, potatoes and sweet chilli sauce.
(Inneholder allergen: soya)
- 47. Fish curry** 249,-
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. (Inneholder allergen: melk)
- Ekstra ris** 25,-
Ekstra papadum 35,-
Rest Ta-med Ekstra pakkepris 25,-

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

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)

49.2 Paneer Karahi 229,-

Små biter av frityrstekt hjemmelaget ost, tilberedt med en rik saus og paprika, løk og urter.
Small pieces of fried homemade cheese prepared in a rich sauce and red bell pepper, onion and herbs. *(Inneholder allergen: melk)*

50. Channa Masala 209,-

Split erter kokt i tykk karrisaus og aromatiske urter.
Split peas cooked in thick curry sauce and aromatic herbs.
(Inneholder allergen: melk)

51. Daal Makhani 209,-

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

51.2 Aloo Ghobi Adraki 219,-

Blomkål og poteter tilberedt med spisskuminfrø, løk, tomater og ingefær.
Cauliflower and potatoes cooked with cummin seed, onion, tomatoes and ginger.

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)*

53. Shahai Panner 229,-

Hjemmelaget ost i kuber forberedt i en spesiell rik saus med nøtter.
Home made cheese in cubes prepared in a special rich sauce with nuts.
(Inneholder allergen: melk og cashewnøtter)

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

Vegetarian Dishes

54. Punjabi daal

209,-

Gule linser forberedt i en rik saus av tomater, løk, ingefær og hvitløk.

Håndtert i punjabikrydder og urter.

Yellow lenses prepared in a rich sauce of tomatoes, onion, ginger and garlic.

Handled in punjabi spices and herbs (*Inneholder allergen: melk*)

55. Biryani

249,-

Ris kokt sammen med enten lammekjøtt, kylling og reker eller grønnsaker, cashewnøtter og rosiner. Serveres med en spesiell karrisaus.

Rice cooked with lamb, chicken and prawns or vegetables, cashews and raisins. Served with a special curry sauce.

(*Inneholder allergen: melk og cashewnøtter*)

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

Tre retters meny / Three course menu

Valgfri tre retters meny (uten drikke) inkludert tilbehør. 509,-

Forrett, hovedrett og dessert.

Optional three course menu (without drinks) including accessories.
starter, maincourse and dessert.

(Inneholder allergen: melk og cashewnøtter)

Valgfri tre retters meny (med drikke) inkludert tilbehør. 639,-

Velg mellom øl, et glass rødvin eller hvitvin.

Optional three course menu (with drinks) including accessories.

Choose between beer or a glass of red or white wine.

(Inneholder allergen: melk og cashewnøtter)

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

Biff Retter

- 61. Biff do Pyaza** **269,-**
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)
- 63. Biff Aloo** **269,-**
Biff tilberedt med løk, ingefær, hvitløk, sort pepper og poteter.
Steak prepared with onion, ginger, garlic, black pepper and potatoes.
(Inneholder allergen: melk)
- 65. Biff Tikka Masala** **269,-**
Grillet biff. Kokt med føtesaus og cashewnøtter.
Grilled steak. Cooked with cream sauce and cashewnuts.
(Inneholder allergen: melk og cashewnøtter)
- 66. Biff Korma** **279,-**
Biff tilbredt i fløtesaus med cashewnøtter og rosiner.
Steak cooked in cream sauce with cashews and raisins.
(Inneholder allergen: melk og cashewnøtter)
- 67. Biff Chili** **259,-**
Grillet biff stekt i panne, med løk, paprika og sweet chilli saus.
Grilled beef cooked in pan with onion, peppers and sweet chilli sauce.
(Inneholder allergen: soya)

- 29. Barnemeny / Childrens menu** **129,-**
Velg mellom saftige kyllingbiter marinert i yoghurt og forskjellige krydder, chicken tikka masala, butter chicken eller grillpølse. Serveres med pommes frites og salat. Is til dessert.
Chicken marinated in yoghurt and different spices, chicken tikka masala, butter chicken or grilled sausage. Served with salad and pommes frites. Ice cream for dessert.
(Inneholder allergen: melk og cashewnøtter)

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

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. *(Inneholder allergen: gluten fra hvete, melk og egg)*

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)*

104. Salat 99,-

Husets ferske grønnsaker.

Fresh salad.

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 laget av brunt mel, men uten gjær.

Roti made from brown flour, without yeast.

(Inneholder allergen: gluten fra hvete, melk og egg)

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

Drikke / Beverages

Fatøl / Beer 0,4 L	89,-
IPA Juicy	99,-
Corona	95,-
Indisk øl / Indian beer	129,-
Lettøl / Low-alcohol beer	59,-
Alkoholfri indisk øl / Non-alcoholic indian beer	89,-
Cider (eple eller pære)	75,-
Brus fra Pepsi / Soda	49,-
Mango juice	49,-
Lassi Mango	49,-
Iste / Ictea	89,-

Long Drinks

Gin tonic	129,-
-----------	-------

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

Fjellbekk	129,-
Vodka cola	129,-
Punjabi punch (Gin, southern comfort with pineapple)	129,-
San Fransisco (Vodka, bananlikør, lime juice etc.)	129,-

Cocktails

Dry martini	119,-
Margarita	129,-

Shots

Tequila Gul	89,-
Sambuca	89,-
Jaegermeister	89,-
Hot shot	99,-
Linjekevitt	99,-

Rødviner

Husets rødvin 399,- glass 99,-
Indisk rødvin - spør kelner 459,-

Italia

Granatello (Rosso) Terre Siciliane 399,-
Saftig smak som følger duften, god balanse og bløte tanniner i avslutningen. Passer bra til kylling og lam.

Barbera D'Alba 529,-
Fuktig bærpreget smak. Frisk med god balanse mellom frukt og syre. Passer bra til kylling og lam.

Chianti Classico 659,-
Agricola San Felice, Toscana. Kompleks og elegant vin med duft og smak av kirsebær, urter og vanilje. Lang ettersmak. Meget god til okse, lam og and.

Australia

Jacobs Creek shiraz Cabernet 489,-
Fylldig og rund smak av modne frukter og bær. God balanse med tanniner. Litt krydder i ettersmaken. Passer bra til kylling og lam.

Spania

Campo Viejo Crianza 499,-
Søt bæraroma kombinert med et klart vaniljepreg fra eiken. Vinen oppleves som fløyelsmyk med en lett struktur. Passer til lam og okse.

Marques de Riscal 669,-
Dyp rød - rød aroma. Preget av røde og mørke bær, tørket frukt og fat med litt vanilje. Fat preget og spesielt utviklet. Passer best til lam.

Chile

Casillero del diablo 469,- ½ fl. 239,-
Behagelig anslag av moden frukt, fin fylde og rik på frukt og faste tanniner. Fin balanse og en deilig vedvarende ettersmak. Passer bra til kylling og lam.

Hvitviner

Husets hvitvin 399,- glass 99,-
Indisk hvitvin - spør kelner 459,-

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. Tørr.

Mezza Corona Pinot grigio 499,-

Elegant fruktig anslag. Tørr vin med bra syre med hint av sitrus og honning i avslutningen.

Tyskland

Dönnhoff Riesling 629,-

Ung, frisk og slank. Halvtørr vin med preg av sitrus, eple og blomst, innslag av mineraler. Godt til storfe.

Frankrike

Chablis 629,-

Spenstig og fruktig tørr vin på mineralske elementer. Fyldig og elegant smaksbilde med god druekarakter.

Australia

Jacobs Creek Reisling 489,-

En super vin til krydrede retter, spesielt fisk og scampi. En tørr vin med veldig god smak av sitrus, fersken og litchi. Passer best til kjøtt og kylling.

Rosemount Riesling 499,-

Ren, umiddelbar og fruktig. En halvtørr vin med preg av blomst, urter og sitrus.

Chile

Gato Negro 459,-

Tørr vin med frisk og fruktig med smak av grapefrukt og lime. God syre og fin fylde.

Rosè vin

Frankrike

Petit Bourgeois Rosè de Pinot Nior

489,- glass 109,-

Lys og rosa. Aroma med fint preg av røde bær, blomster og urter, ren og frisk. Preg av røde bær og sitrus. Hint av bittert i ettersmaken.

Italia

Rosaura

599,- glass 125,-

Lys og rosa. Litt drolsaktig aroma. Preget av røde bær, blomster og urter. Ung og fruktig

Musserende

Charlemagne Blanc de Blancs Reserve Brut (tørr)

1099,-

Middels dyp strågul. Ørlite utviklet aroma med preg av eple og sitrus, hint av pære og urter. Kremet, fruktig og frisk, hint av kjeks i ettersmaken.

Prosecco di Valdobbiadene Brut (tørr)

569,-

Lys grønn gul, aromatisk, fint preg av pære, drue, sitrus og litt urter. Ung, fruktig og ren, preg av sitrus og eple, hint av bittert i ettersmaken.

GIN MENY

Premium Gin Cocktails

G&T Laget med Silent Pool Gin fra Surrey Hills, England. Verdens beste G&T!	149,-
RED TONIC Bombay Sapphire Gin & Martini Rosso med Tonic. En fantastisk vri på klassiske G&T	139,-
B TONIC Napue Gin med appelsinbiter og Tonic Frisk og smaksrik	149,-
FATTIGMANN Billig Gin med Tonic Slik den smakte en gang i tiden.	119,-
NEGRONI Opuhr Gin. Klassiker slik den skal smake! Du bør like det litt bittert, kanskje til desserten?	149,-
DRY MARTINI Greenhook Ginsmiths Gin. Shaken, not stirred!	119,-
GREEN GIN GIANT Hendricks Gin med agurk. Allerede en klassiker	149,-
FLORADORA Bareksten Gin med lime og bringebær	149,-
MONKEY GLAND Silent Pool Gin med appelsin	149,-
ELDERFLOWER COLLINS Hendricks Gin og hylleblomst	149,-