



TANDOORI RESTAURANT

TAJ MAHAL

BERGEN



Taj Mahal Tandoori Restaurant har en stor og variert meny, bestående av ulike typer retter som kylling, lam, fisk og kongereker. I tillegg til dette har vi også en vegetarmeny bestående av ulike friske grønnsakstyper, linser og bønner.

Taj Mahal Tandoori Restaurant has a large and varied menu of different types of dishes such as chicken, lamb, fish and king prawns. In addition to this we also have a vegetarian menu consisting of various fresh vegetable types, lentils and beans.

Vi har to typer hovedretter

Tandoori er en nord-indisk spesialitet som du ikke vil finne noen andre steder i India. Det er retter som tilbredes i tradisjonell indisk leireovn. Dette er en tønneformet ovn som varmes opp med trekull. Kjøttet blir først marinert i yoghurt og spesielle krydder og urter, noe som gjør det meget mørt. Kombinasjonen av leire, trekull og ekstrem varme gir en enestående smak som er berømt verden over.

Curryretter kan man også oversette til saus-retter på norsk. Rettene blir tilberedet i en saus, med ulike krydder og urter. Kjøttet kan her være kokt eller marinert, og dette blir servert i sausen i en gryte. Alle sausene er unike og har en egen kryddersammensetning.

Som tilbehør til middagen kan du velge mellom fire ulike nanbrød. Naanbrød er et gjæret hjemmelaget brød, som stekes i tandoorovnen. Vi har også ulike yoghurtblandinger som også passer utmerket ved siden av. Det er yoghurt tilsatt ulike krydder og grønnsaker.

We have two kinds of main dishes

Tandoori is a North Indian specialty that you will not find anywhere else in India. These are dishes prepared in a traditional Indian clay oven. This is a barrel-shaped oven heated with charcoal. The meat is first marinated in yoghurt and special spices and herbs, making it very tender. The combination of clay, charcoal and extreme heat provides a unique taste that is famous worldwide.

Curry dishes you can also translate into Norwegian as sauce dishes. The dishes are cooked gently in a sauce, with various spices and herbs. The meat here can be cooked or marinated. And this is served in the sauce in a pan. All sauces are unique and has its own combination of spices.

To accompany your dinner you can choose from four different nan. Naan is a fermented homemade bread, baked in the tandoor oven. We also have various yogurt mixtures also suited as a side dish. It's yogurt with various spices and vegetables.

Allergener / Allergens

M Melk / *Milk*

C Cashewnøtter / *Cashew nuts*

P Peanøtter / *Peanuts*

G Gluten av hvete /

Gluten of wheat

SH Skalldyr / *Shellfish*

F Fisk / *Fish*

SU Sulfiter / *Sulfites*

L Lupin / *Lupin*

B Bløtdyr / *Mollusks*

SS Sesamfrø / *Sesame*

MA Mandler / *Almonds*

R Rosiner / *Raisins*

LI Linser / *Lenses*

K Kikerter / *Chickpeas*

Styrkeskalaen / *Strength scale*

Du kan selv velge styrken på stort sett de fleste retter. Det er likevel noen retter som ikke kan tilberedes sterke eller milde, dette vil servitøren informere deg om. Styrke 1-3 er forbeholdt de som ikke liker veldig sterk mat, mens styrke 4-6 er ment for dem som gjerne vil ha det godt krydret.

You can choose the strength of most dishes yourself. However, there are some dishes that cannot be cooked strong or mild, this the waiter will inform you of. Strength 1-3 is reserved for those who do not like very strong foods, while strength 4-6 is intended for those who would like to have it well seasoned.

1. **Mild**
2. **Medium**
3. **Medium+**
4. **Medium++**
5. **Madras (sterk / hot)**
6. **Vindaloo (ekstra sterk / extra hot)**

Frokost / Breakfast

DOSA

(Laget av urad mel/made of urad flour)

MASAL DOSA 1STK. 139,-

(med potet, with potatoes)

Serveres med sambar og chutney

EGG DOSA 1STK. 99,-

Serveres med sambar og chutney

PLAIN DOSA 1STK. 69,-

Serveres med sambar og chutney

IDLI 1STK. 59,-

Serveres med sambar og chutney

URAD VADA

(Laget av urad mel/made of urad flour)

URAD VADA 1STK. 25,-

(Laget av urad mel/made of urad flour, indian ingredients)

DAL VADA 1STK. 25,-

(Laget av chana mel / made of chana flour, indian ingredients)

KOTHU

(Laget av godhamba roti, grønnsaker eller egg eller kjøtt og krydder / made from godhamba roti, vegetables or egg or meat, and spices)

EGG KOTHU(E) 110,-

VEG KOTHU 99,-

CHICKEN KOTHU 149,-

LAMB KOTHU(C) 149,-

CHAPATI / ROTI

(Brød laget av fullkornshvetemel / bread made of whole wheat flour). Servert med samba og chutney/ Served with samba and chutney.

CHAPATI 59,-

Lunsj / Lunch

13:00 to 15:00

89,-

17.- MURGH TARIWALA (C)

Kylling i karrisaus etter din smak. Mild, medium eller sterkt krydret.
Chicken in curry sauce made to your taste. Mild, medium or hot.

23.- GOSHT JOSH (C)

En populær indisk rett. Benfrie stykker av lam tilberedt i en karrisaus etter din smak.
Mild, medium eller sterkt krydret.
A popular indian dish of boneless lamb pieces cooked in a curry sauce to your taste.

42.- DAL MASALA (C,LI)

Kokte linser tilberedet i indisk karrisaus. Garnert med frisk koriander og ingefær.
Cooked lentils in a special blend curry sauce. Garnished with fresh coriander and ginger.

38.- DEGREE CHANNA (C,K)

Kikerter og champignon i en spesiell tykk saus laget med grønn ingefær, frisk koriander, tomater og Channa-krydder.
Chick peas with mushrooms in a special thick sauce made with fresh green ginger, fresh coriander, tomatoes and Channa spices.

45.- GOBI MASALA (C)

Stykker av blomkål kokt i en spesiell blanding av rød paprika og tomater.
Pieces of cauliflower cooked in a special blend of red pepper and tomatoes.

Lunsj / Lunch

13:00 to 15:00

125,-

14.- MURG MAKHANI (C)

(Butter chicken)
Stykker av kylling stekt i tandoor, med cashewnøttsaus laget av kokosmelk. Garnert med frisk koriander. Mild.
Pieces of chicken fried in tandoor with cashewnut sauce of coconut milk. Garnished with fresh coriander. Mild.

21.-MURGH CORMA (C)

Stykker av mør, beinfri kylling stekt i tandoor.
Serveres i en mild cashewnøttsaus med en kombinasjon av forskjellige grønnsaker.
Boneless, tender chicken pieces, tandoori grilled and then prepared in a mild sauce with a combination of vegetables and cashew nuts.

36.- NAVRATAN KORMA (C,M)

Paneer-ost, grønnsaker og frukter kokt i kokosmelk med cashewsnøtter.
Paneer cheese, vegetables and fruits cooked in a cream sauce with cashew nuts

43.- ALLO MASALA (C)

Stykker av poteter kokt i en spesiell blanding av rød paprika og tomater, garnert med frisk koriander og ingefær.
Pieces of potatoes cooked in a special blend of red peppers and tomatoes, garnished with fresh coriander and ginger.

Forretter / Starters

- 01.- KEBAB** **89,-**
Kebab blir servert med salat.
Kebabs are served with salad.
- 02.- PAKORA** **79,-**
Grønnsaker dyppet i kikkertemel og frityrstekt.
Vegetables coated with gram-flour and deep fried.
- 03.- CHICKEN PAKORA 4STK.** **89,-**
Benfri kylling og grønnsaker dyppet i kikkertemel og frityrstekt.
Boneless chicken and vegetables coated with gram-flour and deep fried.
- 04.- GARLIC TIKKA (C,M)** **89,-**
Stykker av benfri kylling, marinert natten over i yoghurt, hvitløk og krydder.
Stekt i tandoor med krydret løk.
Pieces of boneless chicken, marinated overnight in yoghurt, garlic and spices. Roasted in the tandoor with spicy onion.
- 05.- ALOO CHAT** **79,-**
Krydrede kokte poteter, laget på en spesiell indisk måte.
Spicy boiled potatoes, made in a special Indian way.
- 06.- PAPADUM M/TILBEHØR (M)** **45,-**
- 07.- SAMOSA (M)** **89,-**
Fylt grønnsakspai.
Baked vegetable pie.
- 08.- ONION BHAJI** **79,-**

SAMOSAS



Alle rettene kan lages fra middels krydret til ekstra hot!
All dishes can be made from medium spicy to extra spicy!

Tandoori / Tandoori

09.- MURGH SHASHLIK 300GR (M,C) 265,-

Stykker av kylling marinert natten over i yoghurt og krydder. Stekt i tandoor med krydret løk, rød paprika, tomat og champignon.

Serveres med salat og sitron.

Pieces of chicken marinated overnight in yoghurt and tandoori spices.

Grilled together with spicy onions, red pepper, tomatoes and mushrooms.

Served with green salad and lemon.

10.- GARLIC TIKKA 300GR (M,C) 269,-

Stykker av beinfri kylling, marinert natten over i yoghurt, hvitløk og krydder. Stekt i tandoor med krydret løk.

Pieces of boneless chicken, marinated overnight in yoghurt, garlic and spices.

Roasted in the tandoor with spicy onion.

11.- LAM SASLIK 300GR (M,C) 279,-

Møre stykker av benfritt lam marinert natten over i yoghurt og krydder.

Stekt i tandoor med krydret løk, rød paprika, tomat og champignon.

Serveres med salat og sitron.

Tender boneless pieces of lamb marinated overnight in yoghurt and tandoori

spices. Grilled together with spicy onions, red pepper, tomatoes and mushrooms.

Served with green salad and lemon.

12.- MIXED TANDOORI 400GR (M,C) 299,-

Et helt måltid – kokkens anbefaling.

A complete meal, strongly recommended by our cook.

Tandoori chicken, chicken Tikka, Lamb kebab, prawns, lamb, curry, salad.

13.- SEEKH KEBAB 300GR (C) 269,-

Lammekjøttdeig tilsatt koriander, løk og krydder.

Minced lamb with coriander, onion, spices and herbs.

MIX TANDOORI



Alle rettene kan lages fra middels krydret til ekstra hot!
All dishes can be made from medium spicy to extra spicy!

Kylling / Chicken

14.- MURGH MAKHANI (C) 259,-

(Butter chicken)

Stykker av kylling stekt i tandoor, med cashewnøttsaus laget av kokosmelk. Garnert med frisk koriander. Mild.

Pieces of chicken fried in tandoor with cashew nut sauce of coconut milk. Garnished with fresh coriander. Mild.

15.- MURGH TIKKA MASALA (C) 259,-

Stykker av mør, benfri kylling kokt i en spesiell blanding av rød paprika, tomater og kokosmelk. Garnert med frisk koriander og ingefær.

Boneless pieces of tender chicken cooked in a special blend of red pepper, tomatoes and coconut milk. Garnished with fresh coriander and ginger.

16.- MURGH VINDALOO MED POTET (C) 245,-

Kylling i en sterk saus laget etter tradisjonell syd-indisk oppskrift. Meget sterkt krydret.

Chicken cooked in a very strong vindaloo sauce to the traditional south indian recipe.

17.- MURGH TARIWALA (C) 239,-

Kylling i karrisaus etter din smak.

Mild, medium eller sterkt krydret.

Chicken in curry sauce made to your taste. Mild, medium or hot.

18.- MURGH BADAMI (C) 259,-

Stykker av benfri kylling stekt i tandoor, med saus laget av cashewnøtter og kokosmelk.

Pieces of boneless chicken fried in tandoor, with sauce made from cashews and coconut milk.

19.- MURGH DANSAK (C, LI) 249,-

Kylling kokt med chilli og linser i karrisaus etter din smak.

Chicken cooked with chillies and lentils, in curry sauce made after your taste. Mild, medium or hot.

20.- CHICKEN SPINACH (C) 249,-

Kyllingfilet tilberedt med spinat, garam masala, bukkehornkløver og timianfrø.

Filet of chicken prepared with spinach, garam masala, fenugreek and thymol seeds.

21.- MURGH CORMA (C) 259,-

Stykker av mør, benfri kylling stekt i tandoor. Serveres i en mild cashewnøttsaus og kokt av forskjellige grønnsaker.

Pieces of tender, boneless chicken fried in tandoor. Served in a mild cashew nut sauce with a combination of different vegetables.

22.- MANGO CHICKEN (C) 259,-

Kyllingbryst med indisk karri, mango og kokos. (søt)

Chicken with Indian curry, mango and coconut. (Sweet)

BUTTER CHICKEN



Lam / Lamb

23.- GOSHT JOSH (C).....249,-

En populær indisk rett. Benfrie stykker av lam tilberedt i en karrisaus etter din smak.

Mild, medium eller sterkt krydret.

A popular indian dish of boneless lamb pieces cooked in a curry sauce to your taste. Mild, medium or hot.

24.- PASANDA (C).....259,-

Møre stykker av benfritt lam i en saus av tomater, cashewnøtter og kokosmelk,

Tender boneless pieces of lamb in a sauce made from tomatoes, cashew nuts and coconut milk.

25.- SAAG GOSHT (C).....259,-

Lam og spinat – en veldig populær rett. Laget etter din smak. Mild, medium eller sterkt krydret.

Lamb and spinach – a very common and popular dish. Made to your taste. Mild, medium or hot.

26.- VINDALOO LAM MED POTET (C).....259,-

Benfritt lam i en sterk saus laget etter tradisjonell syd-indisk oppskrift. Meget sterkt krydret.

Boneless lamb cooked in a very strong vindaloo sauce to the traditional south indian recipe. Very hot.

27.- GOSHT MASALA (C).....265,-

Møre stykker av lam kokt i en spesiell blanding av rød paprika og tomat. Garnert med frisk koriander og ingefær.

Tender pieces of lamb cooked in a special blend of red pepper and tomatoes. Garnished with fresh coreander and ginger.

28.- LAMB KORMA (C,LI).....265,-

Lammekjøtt i kokosmelk med cashewnøttsaus og grønnsaker.

Lamb in coconut milk with cashew nut sauce and vegetables.

**29.- LAMB KEBAB COOKED (C).....265,-
WITH POTATOES**

Kebab laget av lam kokt med poteter i karrisaus.

Kebab made of lamb, cooked with potatoes in curry sauce.

30.- DOPIAZA (C) 265,-

Fra Agra, kongens gamle by lam tilberedt i en spesiell karri med mye løk og paprika.
From Agra, the king's old city.
Lamb cooked in a special curry with lots of onions and red pepper.



LAM PASANDA

Fisk / Fish

- 31.- SALMON CURRY** (C, F) **279,-**
Kokosnøtt currylaks er en rik og krydret rett laget med laksebiter tilberedt i kokosmelk og karri.
Coconut curry salmon is a rich and spicy dish made with salmon chunks cooked in coconut milk and curry.
- 32.- MEEN MOILEE WITH RICE** (C,F) **279,-**
Kerala stil fisk i kokosnøttkarri, smaksatt med grønn chili, karriblad og gurkemeie.
Kerala style fish in coconut curry, flavored with green chilli, curry leaves and turmeric.
- 33.- KING PRAWN BHUNNA** (C,H) **279,-**
Kongereker i gryte med fersk ingefær, paprika, tomat og hvitløk.
Pot of king prawns prepared with fresh ginger, red pepper, tomato and garlic.
- 34.- JHINGA PALAK** (C,H)..... **279,-**
Kongereker tilberedt med spinat, hvitløk, urter og krydder.
Kingprawns prepared with spinach, garlic, herbs and spices.
- 35.- PRAWN CURRY** (C,H)..... **279,-**
Kongereker tilberedt i fyldig krydret karrisaus.
Kingprawns prepared in a rich spicy curry sauce.



PRAWN CURRY

Alle rettene kan lages fra middels krydret til ekstra hot!
All dishes can be made from medium spicy to extra spicy!

Vegetarisk / Vegetarian

- 36.- NAVRATAN KORMA** (C,M) **239,-**
Paneer-ost, grønnsaker og frukter kokt i kokosmelk med cashewsnøtter.
Paneer cheese, vegetables and fruits cooked in a cream sauce with cashew nuts.
- 37.- PALAK PANEER** (M, C) **239,-**
Paneer-ost tilberedt med spinat, hvitløk, og krydder.
Paneer cheese prepared with spinach, garlic and spices.
- 38.- DEGREE CHANNA** (C,K) **215,-**
Kikerter og champignon i en spesiell tykk saus laget med ingefær, frisk koriander, tomater og Channa-krydder.
Chick peas with mushrooms in a special thick sauce made with fresh green ginger, fresh coriander, tomatoes and Channa spices.
- 39.- SHAHI PANEER** (M, C) **239,-**
Paneer (mysost) kokt i kokosmelk og cashewnøttsaus.
Paneer (whey cheese) cooked in coconut milk and cashew nut sauce.
- 40.- ALOO GOBHI** (C) **215,-**
Poteter og blomkål tilberedt med utvalgte krydder.
Potatoes and cauliflower cooked together with selected spices.
- 41.- ALOO PALAK MASALA** (C) **225,-**
Poteter og spinat kokt i karrisaus med indisk krydder.
Potatoes and spinach cooked in curry sauce with Indian spices.
- 42.- DAL MASALA** (C,K) **220,-**
Kokte linser tilberedt i indisk karrisaus. Garnert med frisk koriander og ingefær.
Cooked lentils in a special blend curry sauce. Garnished with fresh coriander and ginger.
- 43.- ALLO MASALA** (C) **210,-**
Stykker av poteter kokt i en spesiell blanding av rød paprika og tomater, garnert med frisk koriander og ingefær.
Pieces of potatoes cooked in a special blend of red peppers and tomatoes, garnished with fresh coriander and ginger.
- 44.- MIX VEGETABLE CURRY** (C) **220,-**
Forskjellige grønnsaker blandet med karrisaus. Garnert med frisk ingefær og koriander.
Various vegetables mixed with curry sauce. Garnished with fresh ginger and coriander.
- 45.- GOBI MASALA** (C) **210,-**
Stykker av blomkål kokt i en spesiell blanding av rød paprika og tomater. Garnert med frisk ingefær og koriander.
Pieces of cauliflower cooked in a special mixture of red peppers and tomatoes. Garnished with fresh ginger and coriander.
- 46.- MUTTERPANNER MASALA** (C,M) **225,-**
Grønne erter og hjemmelaget cottage cheese, kokt i en spesiell blanding av rød paprika og tomater. Garnert med frisk koriander og ingefær.
Green peas and homemade cottage cheese, cooked in a special blend of red peppers and tomatoes. Garnished with fresh coriander and ginger.

Naanbrød/ Naan bread

47.- ALOO NAAN (G)	59,-
En annen type naan, fylt med kokte poteter (krydret). <i>A different type of naan, stuffed with spicy boiled potatoes.</i>	
48.- SWEET NAAN (PESHWARI) (C, P, G, SS, MA, R)	59,-
Kokosen i dette naanbrødet gjør det til en perfect søtning til en sterk rett. <i>The coconut in this naan bread makes it the perfect sweetener to any spicy dish.</i>	
49.- PANEER NAAN (M, G)	55,-
En annen type naan, fylt med cottage cheese (krydret). <i>A different type of naan, filled with cottage cheese (spicy).</i>	
50.- KEEMA NAAN (G)	59,-
Naan fylt med krydret lammefarse. <i>Naan stuffed with spicy minced lamb.</i>	
51.- GARLIC NAAN (G)	55,-
52.- NAAN (G)	45,-
Indisk brød bakt i tandoor. <i>Indian flat bread baked in tandoor.</i>	

Biriyani/ Biriyani

53.- KOKT RIS	39,-
Cooked rice.	
54.- JEERA RICE	69,-
55.- LAMB BIRIYANI (C)	259,-
Ris og kjøtt kokt sammen. <i>Rice and meat cooked together.</i>	
56.- CHICKEN BIRIYANI (C)	245,-
Ris og kylling kokt sammen. <i>Rice and chicken cooked together.</i>	
57.- VEGETARIAN BIRIYANI (C)	230,-
58.- PRAWNS BIRIYANI (C, SH)	279,-

Ekstra tilbehør / Add optional extras

Mintsaus / <i>Mint sauce</i>	25,-
Mango sandini / <i>Mango sandini</i>	25,-
Ekstra kjøtt / <i>Extra meat</i>	69,-
Pickles	25,-
Løk / <i>Onion</i>	25,-
Sitron / <i>Lemon</i>	25,-
Extra rice / <i>Ekstra rice</i>	35,-
Ekstra karrisaus / <i>Extra curry sauce</i>	35,-
Raita / <i>Raita</i>	49,-
Mikset salat / <i>Mixed salad</i>	69,-

Barnemeny / Childrens menu

59.- PØLSE MED POMMES FRITES	110,-
Sausages with french fries.	
14.- BUTTER CHICKEN (C)	120,-
61.- TIKKA MASALA (C)	120,-

Desserter / Desserts

62.- ISKREM(M)	69,-
Med mango frukt og jordbærsaus. <i>Ice cream</i> <i>With mango fruit and strawberry sauce.</i>	
63.- SJOKOLADEKAKE (M)	69,-
64.- FRITYRSTEKT BANAN (G)	75,-

Summer drinks

115.- FRESH WATERMELON LEMONADE	99,-
116.- ROSE MILK	99,-
117.- SWEET LASSI	69,-
118.- MANGO LASSI	79,-
119.- SALT LASSI	69,-
120.- LENON MINT JUCIE	99,-
121.- SARBATH 99,- Lemon or rose flavoured	
122.- ORANGE KRUSHER 99,-	
123.- MANGO MASTANI 99,-	

SWEET LASSI



Øl / Beer

- 67.- Hansa Pils (tap) (0.40) 89,- (0.60) 99,-
- 68.- Indisk øl (0.60) 135,-
- 69.- Corona (0.33) 89,-
- 70.- Heineken (0.33) 89,-
- 71.- Clausthaler (0.33) 59,-

Non-alcoholic beer

Indisk Øl / Indian Beer

- 72.- Cobra (0.6) 145,-
- 73.- King fish (0.6) 145,-
- 73.- Taj Mahal (0.6) 135,-

Sider / Cider

- 72.- Bulmers (0.6) 120,-
- 73.- Grevens Cider (0.3) 69,-

Cocktail / Cocktail

- 74.- San Francisco 99,-
Vodka, creme de banane, appelsin.
- 75.- Fjellbekk 99,-
Vodka, akevitt med sitron, lime.
- 76.- Gin Tonic 99,-
- 77.- Dry Martine 99,-
Gin, tørr vermut.
- 78.- Mojito 115,-

Mineralvann / Mineral water

- 79.- Olden 0,5 49,-
- 80.- Fanta 0,5 49,-
- 81.- Cola + light 0,5 49,-
- 82.- Sprite 0,5 49,-
- 83.- Appelsin 0,4 49,-
- 84.- Eplemos 0,4 49,-
- 84.- Indisk juice 0,4 55,-
Mango, ananas, pære

Varm drikke / Warm drink

- 85.- Varm sjokolade 49,-
- 86.- Espresso 35,-
- 87.- Espresso, dobbel 39,-
- 88.- Cappuccino 39,-
- 89.- Kaffe 30,-
- 90.- Te 30,-
- 91.- Indisk Te 49,-



Vin / Wine

RØDVIN

- 92.- Husetsvin 89,-
- 93.- Sangiovese Puglia (Italiensk)..... 399,-
- 94.- Casillero del Diablo Pinot Noir 559,-
Chile 2018. Ren og saftig, preg av røde bær og urter, hint av blomst.
- 95.- Casas del Bosque Reserva Pinot Noir . 599,-
Chile 2018. Ren og saftig, preg av røde bær, tørket frukt og urter, god lengde.
- 96.- Marqués de la Concordia Tempranillo 550,-
Chile 2018. Litt utviklet, preg av røde bær og urter, litt tørr og svakt bitter ettersmak.
- 97.- Cuvée Christer Berens Primitivo 599,-
Italia 2018. Ren, bløt og med ørlite sødme, preg av mørke bær og urter, svakt bitter ettersmak.
- 98.- Bosio Leda Truffle Hunter Barb. d'Asti 699,-
Italia 2018. Saftig med skogsbær i front. Lang, saftig ettersmak.
- 99.- Roche de Bellene Bellenos Coteaux Bourguignons Cuvée Rouge 699,-
Frankrike 2018. Ren og ørlite utviklet, preg av røde bær og urter.

HVITVIN

- 100.- Husetsvin 89,-
- 101.- Novacorte Chardonnay (Italiensk)..... 399,-
- 102.- Cono Sur Bicicleta Gewürztraminer .. 499,-
Chile. Ung og fruktig, preg av blomst, krydder og litt sitrus.
- 103.- Tamellini Soave 599,-
Italia 2018. Ung og ren med preg av sitrus, eple, urter og litt tropefrukt, svakt bitter ettersmak.
- 104.- Lamberti Pinot Grigio 499,-
Italia 2019. Ren og umiddelbar, preg av eple, sitrus og litt krydder.
- 105.- Anselmann Riesling Trocken 550,-
Tyskland 2018. Ung og slank, preg av eple og sitrus, ettersmak med god lengde.
- 106.- Dönnhoff Riesling 590,-
Tyskland 2019. Ung, frisk og slank, preg av sitrus, eple og blomst, innslag av mineraler.
- 107.- J. Moreau & Fils Chardonnay 550,-
Frankrike 2018. Ren og umiddelbar, preg av sitrus, eple og urter, hint av bittert i ettersmaken.
- 108.- Geiler Riesling Terroirs d' Alluvions.... 600,-
Frankrike 2018. Ren og frisk, preg av moden frukt, sitrus og litt krydder, hint av mineraler, god lengde.

Musserende vin

- 109.- Giol Prosecco Spumante Brut 699,-
Italia 2019. Ung og fruktig, preg av sitrus, pære og eple.
- 110.- Grans Moments Brut Nature 699,-
Spania. Ren og kremet, preg av eple og sitrus, streif av urter.
- 111.- Ch. Grand Housteau Crémant de Bordeaux Bru..... 699,-
Ren og fruktig, preg av sitrus og grønt eple, hint av kjeks i ettersmaken.

Champagne

- 112.- Moët & Chandon Impérial Brut..... 1399,-
Litt utviklet, kremet og preget av sitrus og eple, innslag av nøtt, kjeks og mineraler.
- 113.- Philizot & Fils Brut numéro 3 1299,-
Frankrike. Kremet og fruktig, preg av sitrus, eple og urter, hint av kjeks.

Rosévin

- 114.- Dom. Montrose 499,-
Frankrike. Ung og fruktig, preg av røde bær, blomst og sitrus, hint av mineraler.
- 115.- Pietro di Campo Bellissimo Langhe Rosato..... 599,-
Frankrike. Ung, fruktig og saftig, preg av røde bær og urter, ettersmak med god lengde.
- 116.- Mateus 499,-
Portugal. Ren og umiddelbar, preg av røde bær og urter, svakt perlende.

Brennevin / Liquor

COGNAC

117.- Martell VS	110,-
118.- Martell VSOP	110,-
119.- Braastad XO	110,-
120.- Bache-Gabrielsen 3 Kors	110,-

WHISKY

121.- Jameson, Irish Whiskey	110,-
122.- Johnnie Walker Black Label	110,-
123.- Jack Daniels	110,-
124.- The Glenrothers 1989	110,-
125.- Chivas Regal	110,-
126.- Ballantine's	110,-

LIKØR

127.- Southern Comfort	99,-
128.- Cointreau	99,-
129.- Drambuie	99,-
130.- Baileys	99,-
131.- Jagermeister	99,-
132.- Bokma Ouda Friesche	99,-
133.- Tia Maria	99,-
134.- Bols Goldstrike.....	99,-

ROM

135.- Captain Morgan, brun	115,-
136.- Bacardi Carta Blanca	115,-
137.- Havana Club	115,-

AKEVITT

138.- Løitens Linje	99,-
139.- Gilde Non Plus Ultra	99,-

TEQUILA

140.- Tequila don julio	120,-
141.- Tequila 1800	120,-
142.- Olmeca Tequila	99,-

VODKA

143.- Smirnoff	120,-
144.- Absolut	120,-

VERMUT

145.- Martini Bianco 4cl	99,-
146.- Martini Rosso 4cl	99,-
147.- Martini Extra dry 4cl	99,-
148.- Mineralvanntillegg	49,-

GIN

149.- Bombay Sapphire	115,-
150.- Hendrick's	115,-



 +47 553 111 55

 post@indiskmatbergen.no

 [tajmahaltandooribergen](https://www.instagram.com/tajmahaltandooribergen)

 [tandoorirestaurantbergen](https://www.facebook.com/tandoorirestaurantbergen)