



STARTERS

1.- CHICKEN PAKORA (C,M) **135,-**
Benfri kylling i kikertmel og frityrstekt.
Boneless chicken in chickpea flour and deep fried.

2.- ONION BHAJI (C,M) **99,-**
Skiver løk dekket i en vanlig, åpenbar røre. stekt til det er sprøtt til perfektjon
Sliced onion covered in a plain, blatant batter. fried until crispy to perfection

3.- CHICKEN ROLL (C,M) **125,-**
Kyllingrull er en herlig nordindisk oppskrift laget av universalmel, stekt kylling, yoghurt og en rekke grønnsaker.
Chicken Roll is a delectable North Indian recipe made using all purpose flour, stir-fried chicken, yoghurt and a variety of vegetables.

4.- ALOO CHAT (C,M) **99,-**
Stekte poteter med løk, tomat, agurk, laget på en spesiell indisk måte.
Fried potatoes with onion, tomato, cucumber, created in a special Indian way.

5.- SAMOSA (M) **125,-**
Fylt grønnsakspai
Baked vegetable pie.

6.- DAL SOUP (C,M) **99,-**

TANDOORI (GRILL)

7.- CHICKEN TANDOORI (M,C) **289,-**
Stykker av kylling marinert i yoghurt og krydder. Stekt i tandoor med krydret løk, rød paprika, tomat og champignon. Serveres med salat og sitron.
Pieces of chicken marinated in yoghurt and spices. Grilled together with spicy onions, red pepper, tomatoes and mushrooms. Served with salad and lemon.

8.- LAMB SASLIK (M,C) **299,-**
Møre stykker av benfritt lam marinert i yoghurt og krydder. Stekt i tandoor med krydret løk, rød paprika, tomat og champignon.
Tender boneless pieces of lamb marinated in yoghurt an tandoori spices. Grilled together with spicy onions, red pepper, tomatoes and mushrooms. Served with salad and lemon

9.- MIX TANDOORI (M,C,SK) **335,-**
Tandoori kylling, kylling tikka, lam kebab, reker, lam, karri og salat.
Tandoori chicken, chicken tikka, lamb kebab, prawns, lamb, curry and salad.

10.- GARLIC TIKKA (M,C) **285,-**
Stykker av beinfri kylling marinert i yoghurt og krydder. Stekt i tandoor med krydret løk. Serveres med salat og sitron.
Pieces of boneless chicken, marinated overnight in yoghurt, garlic and spices. Roasted in the tandoor with spicy onion. Served with salad and lemon.

11.- SHISH KEBAB (M,C) **299,-**
Seekh kebab er krydret lammespyd marinert med deilige indiske krydder. Laget i tandoorovn.
Seekh kebab are spicy lamb skewers macerated with delicious Indian spices. Made in a tandoor oven.

13.- TANDOORI KING PRAWN (M,C,SK) **299,-**
Laget med en blanding av indiske krydder, sitronsaft og ferske reker.
Made with a melange of Indian spices, lemon juice and fresh prawns.

CHICKEN

16.- BUTTER CHICKEN (C,M) **265,-**
Kyllingbiter stekt i tandoor, tilberedt i en tomatbasert saus med cashewnøtter, smør og fløte.
Pieces of chicken fried in tandoor, cooked in a tomato-based sauce with cashews, butter and cream.

17.- CHICKEN TIKKA MASALA (C,M) **275,-**
Benfrie biter av mør kylling tilberedt i en spesiell blanding av rød pepper, tomat og garnert med fersk koriander og ingefær.
Boneless pieces of tender chicken cooked in a special blend of red pepper, tomatoes and garnished with fresh coriander and ginger.

18.- CHICKEN KORMA (C,M) **265,-**
Kyllingbiter stekt i tandoor i en mild cashewnøttsaus.
Chicken pieces fried in tandoor in a mild cashew nut sauce.

19.- MANGO CHICKEN (C,M) **275,-**
Kylling med mango og kremfløte.
Chicken with mango and cream.

20.- CHICKEN SPINACH (C,M) **265,-**
Kyllingfilet tilberedt med spinat, garam masala, bukkehornkløver og tymolfrø.
Filet of chicken prepared with spinach, garam masala, fenugreek and thymol seeds.

21.- MURGH DANSAK (C,M) **265,-**
Kylling tilberedt på indisk stil marinert med dal, garam masala, bukkehornkløverfrø.
Chicken cooked in Indian style marinated with dal, garam masala and fenugreek seeds

22.- CHICKEN VINDALOO (C,M) **265,-**
Tilberedning av kylling i vindaloo krydderpasta.
Cooking chicken in vindaloo spice paste.

23.- CHICKEN BADAMI (C,M) **265,-**
Utbenet kyllingbryst mørt i fløte og mandelpulver.
Boneless chicken breast tenders in cream and almond powder

LAMB

24.- ROGAN JOSH (C,M) **285,-**
Marinert lam tilberedt med løk, paprika og tomat i en aromatisk karrisaus.
Marinated lamb cooked with onions, peppers and tomatoes in an aromatic curry sauce.

25.- LAMB PASANDA (C,M) **285,-**
Marinert lam i svakt krydret fløtesaus med nøtter.
Marinated lamb in lightly spiced cream sauce with nuts.

26.- PALAK GOSHT (C,M) **285,-**
Lam og spinat tilberedt i en aromatisk kryddersaus.
Lamb and spinach cooked in an aromatic spice sauce.

27.- LAMB VINDALOO (C,M) **285,-**
Lam i en sterk saus laget etter tradisjonell syd-indisk oppskrift og med tomat. Sterkt!
Lamb in a strong sauce made according to traditional South Indian recipe and with tomatoes. Very hot!

28.- LAMB KORMA (C,M,LI) **289,-**
Lam korma er en klassisk gryterett. Lam kokt med krydder, kremfløte og cashewnøtter.
Lamb korma is a classic stew. Lamb cooked with spices, cream and cashews.

29.- ALOO GOSHT CURRY (C,M,LI) **289,-**
potet- og kjøttstuing, i løk-tomat karribunn med krydder.
Potato and meat stew, in an onion-tomato curry base with spices.

VEGETARIAN

30.- NAVRATAN KORMA (C,M) **249,-**
(Nine jewels)
Paneer-ost, grønnsaker og frukter kokt i fløtesaus med nøtter.
Paneer cheese, vegetables and fruits cooked in a cream sauce with nuts.

31.- CHANA MASALA (C,M,K) **229,-**
Kikerter og champignon i en spesiell tykk saus laget med ingefær, frisk koriander, tomat og Channa-krydder.
Chick peas with mushrooms in a special thick sauce made with fresh green ginger, fresh coriander, tomatoes and Channa spices.

32.- PALAK PANEER (M,C) **249,-**
Paneer-ost tilberedt med spinat, hvitløk, og krydder.
Paneer cheese prepared with spinach, garlic and spices.

33.- SHAHI PANEER (M,C) **249,-**
Paneer-ost kokt i kremfløte og cashewnøttsaus.
Paneer cheese cooked in kremfløte and cashew nut sauce.

34.- PANEER MAKHANI (M,C) **249,-**
Kremtomatbasert saus og saftige terninger av paneer-ost dyppet i den.
Creamy tomato-based sauce and luscious cubes of paneer cheese dunked in it.

35.- DAL TADKA (C,M,K) **229,-**
Kokte linser med Ghee og stekte krydder og urter.
Cooked lentils with ghee fried spices & herbs.

36.- ALOO PALAK (M,C) **239,-**
Poteter og spinat kokt i karrisaus med indisk krydder.
Potatoes and spinach cooked in curry sauce with Indian spices.

37.- ALOO GOBI (M,C) **229,-**
Potet kokt i en spesiell blanding av rød paprika og tomat.
Garnert med frisk ingefær og koriander. Potet cooked in a special mixture of red peppers and tomatoes. Garnished with fresh ginger and coriander.

38.- ALOO MUTTER MASALA (C,M) **229,-**
Grønne erter og poteter, tilberedt i en spesiell blanding av rød paprika og tomat. Pynt med fersk koriander og ingefær.
Garnert med frisk koriander og ingefær. Green peas and potatoes, cooked in a special blend of red peppers and tomatoes. Garnished with fresh coriander and ginger.

39.- VEGETAR TIKKA MASALA (M,C) **249,-**
En smakfull vegetar-variant av klassisk Tikka Masala.
A tasty vegetarian variant of classic Tikka masala.

SEAFOOD

40.- PRAWN CURRY (C,H) **289,-**
Smakfull rett laget av ferske reker, løk, tomat og krydderpulver.
Flavorful dish made of fresh prawns, onions, tomatoes & spice powders.

BIRYANI

42.- CHICKEN BIRYANI (C,H) **289,-**
Kokte sammen kyllingfile, basmatiris og stjerneanis.
Cooked together chicken fillet, basmati rice and star anise.

43.- LAMB BIRYANI (C,H) **289,-**
Kokte sammen lammekjøtt, basmatiris og stjerneanis.
Cooked together lamb, basmati rice and star anise.

45.- PRAWN BIRYANI (C,H) **289,-**

NAAN BREAD

- 46.- PLAIN (H)** **49,-**
Naanbrød med smør
Naan bread with butter.
- 47.- GARLIC (H)** **59,-**
Naanbrødet fylt med hvitløk og krydder.
Naan bread filled with garlic and coriander
- 48.- PANEER NAAN (H)** **69,-**
Naanbrød fylt med hjemmelagt øst,løk,korinder og krydder.
Naan bread filled with home made cheese ,onion, coriander og spices
- 49.- ALOO NAAN (H)** **69,-**
Naanbrødet fylt med krydret potetfyll og nystekt i en tandoor
Naan bread filled with spicy potato filling and freshly baked in tandoor.
- 50.- KEEMA NAAN (H)** **79,-**
Naanbrød fylt med hakket lammekebab og krydret, bakt i tandoor.
Naan bread filled with minced lamb kebab and spiced, baked in tandoor.
- 51.- SWEET NAAN (C, P, H, SF, MA, R)** **79,-**
(Peshwari)
Kokosen i dette naanbrødet gjør det til en perfect søtning til en sterk rett.
The coconut in this naan bread makes it the perfect sweetener to any spicy dish.
- 52.- CHICKEN NAAN (H)** **79,-**

CHILDRENS MENU

- 53.- BUTTER CHICKEN (C,M)** **125,-**
- 54.- TIKKA MASALA (C,M)** **125,-**
- 55.- PØLSE MED POMMES FRITES (C,M)** **125,-**
- 56.- DAL TADKA (M)** **110,-**

DESSERTS

- 57.- IS CREAM (M)** **89,-**
- 58.- GULAB JAMUN WITH YOGURT (M)** **99,-**
Stekte kuler av en deig laget av melkefaststoff og semulegryn, dynket med en aromatisk sirup krydret med kardemom og rosevann.
Fried balls of a dough made from milk solids and semolina, soaked with an aromatic syrup spiced with cardamom and rose water.
- 59.- STEKT BANAN (M)** **105,-**
Med vaniljeis og karamellsaus / sjokoladesaus
- 60.- BANANSPLITT (M)** **105,-**
En banan blir delt på langs og servert med is og krem.

Allergener

(H) Hvete - (C) Cashewnøtter - (SE) Sennep - (PN) Pistasjønøtter - (B) Bløtdyr - (SK) Skalldyr - (M) Melk - (SU) Sulfitter - (E) Egg - (F) Fisk - (SF) Sesamfrø - Mandler (MA) - Rosiner (R) - Peanøtter (P) - Kikerter (K)

Alle retter kan inneholde spor av allergener

Add optional extras

- Extra meat 49,-
Mint sauce 29,-
Mango sandini 29,-
Extra rice 49,-
Raita 49,-
Mixed salad 99,-
Egg rice 149,-
Jeera rice 99,-

BEER

- 61.- Hansa Pils (tap) (0.44)..... (0.40) 89,-
63.- Heineken 4.7% (0.33)..... (0.33) 105,-
68.- Clausthaler Normal (0.33)..... (0.33) 79,-
Non-alcoholic beer
69.- Sol 4.5% (0.33)..... (0.33) 105,-

INDIAN BEER

- 72.- Cobra 4.8 % (0.66)..... (0.6) 145,-
73.- Kingfisher 4.8 % (0.66)..... (0.6) 145,-

CIDER

- 74.- Bulmers Original..... (0.6) 135,-
75.- Bulmers Rose..... (0.6) 135,-
76.- Bulmers Red..... (0.6) 135,-
77.- Grevens Cider..... (0.3) 89,-

COCKTAIL

- 78.- Gin Tonic 125,-
79.- Mojito 125,-
80.- Havana club with coca 125,-
81.- Captain Morgan with coca 125,-

SOFT DRINKS

- 82.- Mango lassi 79,-
83.- Sweet lassi 69,-
84.- Salt lassi 69,-
85.- Indisk juice (Mango) 59,-
86.- Lemon & Lime Juice 79,-

MINERAL WATER

- 89.- Olden 0,5 49,-
90.- Fanta 0,5 49,-
91.- Cola + light 0,5 49,-
92.- Pepsi max 0,5..... 49,-
93.- Sprite 0,5 49,-
94.- Appelsin 0,5..... 49,-
95.- Eplemost 0,5 49,-

WARM DRINK

- 97.- Black coffee 39,-
98.- Milk kaffe 45,-
99.- Black tea 35,-
103.- Varm sjokolade 49,-
104.- Espresso 39,-
105.- Double Espresso 45,-
106.- Cappuccino 49,-
107.- Indian Masala tea with milk 49,-

RØDVIN

- 108.- Husetsvin 105,-
109.- Lupi Reali Montepulciano 499,-
110.- Odfjell Armador Carmenere 589,-
111.- Ch. Kefraya Bretèches 2019 668,-
112.- Mommessin Beaujolais-Villages 2021 676,-
113.- Guigal Côtes du Rhône 699,-
114.- Barbera d'Alba Superiore 2019 700,-

HVITVIN

- 118.- Husetsvin 105,-
119.- La Falaise Blanche Chardonnay 480,-
120.- Reichstrat von Buhl Riesling Trocken 580,-
121.- Vinoterra Rkatsiteli 2020 596,-
122.- Réserve de Lys Vouvray 600,-
123.- Battenfeld-Spanier Estate Riesling 639,-
125.- Roche De Bellene Bourgogne Chard. 800,-
126.- Defaix Chablis Vieilles Vignes 899,-

SPARKLING WINE

- 128.- Jaume Serra Brut..... 440,-
129.- Valdo Marca Oro Valdobbiadene 560,-
130.- Christer Berens Organico Prosecco 570,-

CHAMPAGNE

- 133.- Moët & Chandon Impérial Brut 1399,-
134.- Palmer Brut Réserve 1197,-

BRENNEVIN 4CL

- 135.- Braastad XO 120,-
136.- Bache-Gabrielsen 120,-
137.- Jameson, Irish Whiskey 125,-
138.- Johnnie Walker BLabel 125,-
139.- Jack Daniels 125,-
140.- The Glenrothers 1989 125,-
141.- Cointreau 99,-
142.- Baileys 99,-
143.- Jagermeister 99,-
144.- Captain Morgan, brun 115,-
145.- Bacardi Carta Blanca 115,-
146.- Havana Club 115,-
147.- Løitens Linje akvavit 99,-
148.- Olmeca Tequila 99,-
149.- Absolut 120,-
150.- Bombay Sapphire 120,-
151.- Hendrick's 125,-
152.- Sambuca 115,-

BUFFET EVERY DAY!

From kl. 16:00 to 21:00

Important!

Ved bestilling er det viktig at du informerer om din allergi. Slik at kjøkkenet kan være ekstra oppmerksomt på dette.

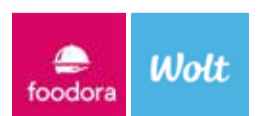
When ordering, it is important that you inform about your allergy. so that the kitchen can pay extra attention to this.



BESTILL

+47 55 31 11 55

ELLER



EN SPEIELL ANLEDNING?

Vi har god kapasitet.
Kontakt oss på:
post@indiskmatbergen.no