

Jai hind

INDIAN CUISINE



Jai hind
INDIAN CUISINE



LUNSJ RETTER LUNCH MENU

(Serveres frem til kl. 17.00)

11 TANDOORI KOMBI TALLERKEN

Møre stykker av kyllingfilet marinert i yoghurt og ulike krydder. Stekt i tandoori ovn med krydret løk og paprika. Pyntes med koriander. Serveres med tandoori saus, ris, salt dressing og vanlig Nan brød 179,-
Pieces of chicken fillet marinated in yogurt and spices. Grilled in tandoori oven. Served with tandoori sauce, rice, salad, sour cream and plain nan bread.

12 CHICKEN TIKKA MASALA

Stykker av kyllingfilet tilberedt i krydret masala saus med løk, paprika, fersk koriander og ingefær. Serveres med ris, salat og raita. 159,-
Boneless pieces of chicken fillet prepared in masala sauce with onions, capsicum, fresh coriander and ginger. Served with rice, salad and raita.

13 BEEF DO PIAZA

Biff tilberedt i kokos saus med løk. Pyntes med koriander. Serveres med ris, salat og raita. 159,-
Beef cooked in coconut sauce with onion. Served with rice, salad and raita.

14 CHICKEN MAKHNI MASALA

Møre stykker av kyllingfilet tilberedt i spesiell saus laget av ferske tomater, malte cashewnøtter, fløte og urter. Serveres med ris, salat og raita. 159,-
Tender pieces of chicken fillet cooked in a special sauce made from fresh tomatoes, ground cashews, cream and herbs. Served with rice, salad and raita.

16 DAL MAKHNI (VEGETAR)

Kombinasjon av linser tilberedt i fløte saus med hvitløk, ingefær og koriander. Serveres med ris, salat og raita. 149,-
Combination of lentils cooked in cream sauce with garlic, ginger and coriander. Served with rice, salad and raita.

17 PANEER MASALA (VEGETAR)

Hjemmelaget ost tilberedt i en masala saus med løk, paprika, ingefær, koriander og krydder. Serveres med ris, salat og raita. 149,-
Homemade cheese cooked in a masala sauce with onions, peppers, ginger, cilantro and spices. Served with rice, salad and raita.



FORRETT APPETIZERS

(Til alle forrettene blir det servert salat og rømmedressing)

- 1 CHICKEN PAKORA**
Kyllingbiter marinert i kikertmel, sesamfrø, egg og lime juice. 99,-
Chicken pieces marinated in chickpea flour, sesame seeds, eggs and lime juice.
- 2 TAWA JHINGA**
Stekte reker med hvitløk, paprika, løk og fersk koriander. 115,-
Fried shrimp with garlic, peppers, onions and fresh coriander.
- 3 VEGETABLE PAKORA**
Blanding av grønnsaker innbakt i en marinade av kikertermel og krydder. 85,-
Mix of vegetables baked in a marinade of chickpea flour and spices.
- 5 JAI HIND MIX PLATTER**
En herlig blanding av indiske godbiter. Denne forretten er beregnet til 2 personer. 159,-
A wonderful mix of Indian treats. This appetizer is intended for 2 persons.

HVA ER RAITA

Raita er yoghurt med hakket agurk, løk, tomat og fersk koriander. Lett krydret.
Raita is yogurt with chopped cucumber, onion, tomato and fresh coriander.
Lightly seasoned.

HVA ER TANDOOR

Tandoor er en leir ovn som benyttes ved tilberedelse av kjøtt og til baking av Nan brød.
Tandoor is a clay oven used for preparing of meat and for baking Nan bread.



TANDOORI SPESIALITETER

TANDOORI DISHES

(Alle tandoori rettene serveres med tandoori saus, salat, ris og rømme dressing)

21 MIX TANDOORI

Kyllingfilet, biff, kongereker og lam. Marineres i ulike krydder og urter. Grilles i tandoori ovn. Serveres med ris, salat, saus og dressing. 269,-

Chicken fillet, beef, king prawns and lamb. Marinate in various spices and herbs. Grilled in tandoori oven. Served with rice, salad, sauce and dressing.

22 BOTTI TIKKA

Møre stykker av kyllingfilet marinert i yoghurt og tandoori krydder. Grilles i tandoori ovn med krydret løk og paprika. Pyntet med fersk koriander. Serveres med ris, salat, saus og dressing. 245,-

Tender pieces of chicken fillet marinated in yogurt and tandoori spices. Grilled in tandoori oven with spicy onions and peppers. Garnished with fresh coriander. Served with rice, salad, sauce and dressing.

23 GARLIC TIKKA

Stykker av kyllingfilet marinert i hvitløk, koriander, krydder og urter. Serveres med ris, salat, saus og dressing. Serveres med ris, salat, saus og dressing. 245,-

Pieces of chicken fillet marinated in garlic, coriander, spices and herbs. Served with rice, salad, sauce and dressing.



CHEFS UTVALG

CHEFS SELECTION

(Alle hovedretter serveres med ris)

31 CHICKEN TIKKA MASALA

Kylling filet tilberedt i en hjemmelaget krydret masala saus med løk, paprika, koriander og fersk ingefær. Serveres med ris. 239,-

Chicken fillet cooked in a homemade spicy masala sauce with onions, peppers, coriander and fresh ginger. Served with rice.

32 BUTTER MASALA

Kyllingfilet eller lam tilberedt i en meget spesiell saus av tomater, kremfløte, malte cashewnøtter og koriander. Serveres med ris. 242,-,-

Chicken fillet or lamb cooked in a very special sauce of tomatoes, cream, ground cashews and coriander. Served with rice.

33 MUGLAI GOSHT

Kyllingfilet tilberedt med en rik saus av vin, kokos, løk, kremfløte, malte cashewnøtter og koriander. Serveres med ris. 242,-

Chicken fillet cooked with a rich sauce of wine, coconut, onions, cream, ground cashews and coriander. Served with rice

34 JALFREZI RANGIN

Kyllingfilet, biff eller lam tilberedt i en spesiell krydret saus med løk, paprika, tomater. Gratinert med friterte poteter, koriander og ingefær. Serveres med ris. 239,-

Chicken fillet, beef or lamb cooked in a special spicy sauce with onions, peppers, tomatoes. Gratin with fried potatoes, coriander and ginger. Served with rice.

35 SAAG GOSHT

Kyllingfilet tilberedt med spinat, hvitløk, urter og krydder. Serveres med ris. 239,-

Chicken fillet cooked with spinach, garlic, herbs and spices. Served with rice

36 ROGAN JOSH

Kyllingfilet eller lam tilberedt i curry med koriander og ingefær. Serveres med ris. 239,-

Chicken fillet or lamb cooked in curry with coriander and ginger. Served with rice.

37 MANGO CURRY

Kyllingfilet, biff eller lam tilberedt i en meget spesiell saus av mango, tomater, kremfløte, malte cashewnøtter og koriander. Serveres med ris. 239,-

Chicken fillet, beef or lamb cooked in a very special sauce of mango, tomatoes, cream, ground cashews and coriander. Served with rice.

38 CORMA

Kyllingfilet eller lam tilberedt i en meget spesiell saus av kremfløte og malte cashewnøtter. Serveres med ris. 239,-



Chicken fillet or lamb cooked in a very special sauce of cream and ground cashews. Served with rice.

TRADISJONELLE STERKE RETTER

HOT DISHES

(Alle hovedretter serveres med ris)

41 MADRAS HOT POT

VELDIG STERK – EXTRA HOT

Kombinasjon av kylling filet, kongereker og biff tilberedt sammen med løk, ingefær, tomater og chilisaus. Serveres med ris. 242,-

Combination of chicken fillet, king prawns and beef cooked together with onion, ginger, tomatoes and chilli sauce. Served with rice.

42 VINDALOO

VELDIG STERK – EXTRA HOT

Biff, lam eller kylling filet i en sterk saus laget etter en tradisjonell sør indisk oppskrift. Meget sterkt krydret. Serveres med ris. 242,-,-

Beef, lamb or chicken fillet in a strong sauce made after a traditional South Indian recipe. Extra hot. Served with rice.

BARNE MENY

KIDS MENU

50 TANDOORI KYLLING TIKKA

Saftig kyllingfilet marinert og grillet i tandoori. Serveres med Nan brød, ris og fløtesaus med malte nøtter. Sausen serveres separat. 109,-

Juicy chicken fillet marinated and grilled in tandoori. Served with Nan bread, rice and cream sauce with ground nuts. The sauce is served separately.

51 PØLSER OG POMMES FRITES

Pølse og pommes frites 99,-
Sausage and fries.



61 BIRYANI

Basmatiris kokt sammen med enten, lam/kyllingfilet/reker eller grønnsaker. Pyntet med cashewnøtter og koriander. 175,-

Basmati rice cooked with meat or vegetable. Choice of lam/chicken/prawns. Garnished with cashewnuts and coriander

SJØMAT

SEAFOOD

62 JHINGA MASALA

Kongereker i en eksotisk kremet kokos saus med løk, paprika og koriander. 239,
Serveres med ris.
King prawns in an exotic creamy coconut sauce with onions, peppers and coriander. Served with rice.

VEGETAR

VEGETARIAN

71 PANEER MASALA

Hjemmelaget ost tilberedt med løk, hvitløk, tomater, paprika og krydder. Serveres 175,-,
med ris.
Homemade cheese cooked with onions, garlic, tomatoes, peppers and spices. Served with rice.

72 PALAK PANEER

Hjemmelaget ost tilberedt med spinat, hvitløk og urter. Serveres med ris. 175,
Homemade cheese cooked with spinach, garlic and herbs. Served with rice.

73 PANEER MAKHNI

Hjemmelaget ost tilberedt i saus laget av tomater, krem, malte cashewnøtter, hvitløk, urter og krydder. Serveres med ris. 175,

Homemade cheese cooked in sauce made from tomatoes, cream, ground cashews, garlic, herbs and spices. Served with rice.

74 ALOO CHANNA MASALA

Kikerter og poteter stekt i panne med løk, tomater, koriander og krydder. Serveres med ris. 169,

Chickpeas and potatoes cooked with onion, tomatoes, coriander and spices. Served with rice.

75 DAL MAKHNI

Linser tilberedt i en aromatisk fløtesaus med hvitløk og ingefær. Serveres med ris. 169,

Lentils cooked in an aromatic cream sauce with garlic and ginger. Served with rice.

TILBEHØR TIL MATEN

FOOD ACCESSORIES

80 KHEERA RAITA

Yoghurt med hakket agurk, tomat og løk. Lett krydret. 49,-,

Yogurt with chopped cucumber, tomato and onion. Lightly seasoned.

81 MIX GREEN SALAT

Husets ferske grønnsaker og hjemmelaget paneer. 69,

The house's fresh vegetables and homemade paneer.

82 ONION CHILI SALAD

Løk, chili salat 49,

Onion, chili salad

83 PAPADOMS

Papadoms 8,

84 MANGO CHATNI

Mango Chatni 20,

85 MIXED PICKLES	
Mixed pickles	20,
86 MINT SAUS	
Mint Saus/Mint Sauce	20,
87 TANDOORI SAUS	
Tandoori saus/Tandoori sauce	45,
90 BASMATI RIS/RICE	
Basmati ris/rice	30,
91 JEERA PULAO RIS/RICE	
Jeera Pulao ris/rice	45,

NAN BRØD

NAN BREAD

101 PLAIN NAAN	
Naan – Gjæret hvetebrød	30,-,
<i>Naan – Fermented wheat bread</i>	
103 PANEER NAAN	
Naan fylt med krydret paneer og koriander.	40,
<i>Naan filled with spicy paneer and coriander.</i>	
104 LAHSUNI NAAN	
Naan fylt med fersk hvitløk, poteter og fersk koriander.	40,
<i>Naan stuffed with fresh garlic, potatoes and fresh coriander.</i>	
105 PESHWARI NAAN	
Naan fylt med tørket frukt og nøtter. Bakt i tandoori ovn.	45,
<i>Naan filled with dried fruits and nuts. Baked in tandoori oven.</i>	



Om du har noen form for matallergi ber vi deg ta en titt på vårt allergenkart .Dersom noe skulle være uklart – ikke nøl med å ta kontakt med betjeningen.

ALLERGENER I KORT

Retten inneholder Nr....	Melk	Egg	Peanøtter	Cashew nøtter	Soya	Hvetemel/linsermel	Fisk	Skalldyr	Bløtdyr	Selleri	Sennep	Sesamfrø	Lupin	Sulfitt
1		x				x/linser						x		
2						x/linser		x						
3						X/linser								
4		x				x/linser	x							
5		x				x/linser	x	x				x		
11	x				x	x/hvete								
12	x				x	x/hvete								
13	x				x	x/hvete								
14	x			x										
15	x				x	x/hvete								
16	x				x	x/hvete								
17	x				x	x/hvete								
21	x				x	x/hvete		x						
22	x				x	x/hvete								
23	x				x	x/hvete								
24	x				x	x/hvete		x						
25	x				x	x/hvete								
31	x				x	x/hvete								
32	x			x										
33	x			x										
34	x				x	x/hvete								
35	x				x	x/hvete								
36	x				x	x/hvete								
37	x			x										
38	x			x										
41	x				x	x/hvete								
42	x				x	x/hvete								
50	x			x										
51					x	x/hvete								
61	x	x			x	x/linser								
62	x				x	x/linser		x						
63	x			x			x							
64	x				x	x/hvete	x							
71	x				x	x/hvete								
72	x					x/hvete								
73	x			x										
74	x				x	x/hvete								
75	x				x	x/hvete								
76	x				x	x/hvete								
80	x													
81	x													
82	x				x	x/hvete								
83						x/linser								
84	x			x	x	x/hvete								
85														
86	x													
87	x				x	x/hvete								
90														
91	x													
101	x	x			x	x/hvete								
102	x	x			x	x/hvete								
103	x	x			x	x/hvete								
104	x	x				x/hvete								
105	x	x		x		x/hvete								
151	x					x/hvete								
152	x													
153	x	x			x	x/hvete								
154	x			x										
155	x			pistasj										

