

17. MAI MENY

GRATULERER MED DAGEN!

FORRETTER/APPEZIZERS:

3. SAMOSA (M, H) 79,-

-SPRØSTEKT BUTTERDEIG, FYLT MED KRYDREDE POTETTERNINGER.
-PASTRY STUFFED WITH SPICED POTATO AND GREEN PEAS.

4. TANDOORI WINGS (M) 89,-

-GRILLET KYLLINGVINGER MARINERT I KRYDRET YOGHURT.
-GRILLED CHICKEN WINGS MARINATED IN SPICED YOGHURT.

5. SHRIMPS PAKORA (E) 99,-

-GRILLET HVITLØKSMARINERTE KONGE REKER.
-GRILLED KING PRAWNS, MARINATED WITH GARLIC.

HOVEDRETTER/ MAIN COURSES:

30. TANDOORI PALACE SPECIAL MIX (M, E) 259,-

-EN SAMMENSETNING AV ULIKE TANDOORI RETTER, INKLUDERER KYLLING, LAM, SEEKH KEBAB OG SCAMPI.
-A MIXED SELECTION OF TANDOORI DISHES, INCLUDES CHICKEN, LAMB, SEEKH KEBAB AND SCAMPI.

33. GARLIC CHICKEN TIKKA (M, E) 229,-

-KYLLING MARINERT I YOGHURT, HVITLØK, KRYDDER OG URTER.
-CHICKEN MARINATED IN YOGHURT, GARLIC AND HERBS

35. TANDOORI LAMB TIKKA (M) 249,-

-TANDOORI LAM MARINERT I YOGHURT TILSATT KRYDDER OG URTER.
-TANDOORI LAMB MARINATED IN YOGHURT, WITH SPICES AND HERBS.

36. TANDOORI KING PRAWNS (M) 249,-

-TANDOORI KONGE REKER MARINERT I YOGHURT TILSATT KRYDDER OG URTER
-TANDOORI KING PRAWNS MARINATED IN YOGHURT WITH SPICES AND HERBS.

41. CHICKEN CHAKORI (M) 229,-

-KYLLING TILBEREDT MED SPINAT, HVITLØK, URTER OG KRYDDER.
-CHICKEN WITH SPINACH, GARLIC, HERBS AND SPICES.

43. BUTTER CHICKEN (M, N) 239,-

-KYLLING TILBEREDT I AROMATISK KREMET TOMATSAUS
-CHICKEN COOKED IN CURRY SAUSE WITH CREAM

45. CHICKEN TIKKA MASALA (M, N) 229,-

-TANDOORI KYLLING I MASALASAU, MED NØTTER OG FLØTE
-TANDOORI CHICKEN COOKED IN MASALA SAUCE WITH NUTS AND CREAM.

48. PEPPER CHICKEN (M, N) 229,-

-TANDOORI KYLLING KRYDRET I FLØTESAU MED VIN OG SORT PEPPERSAU
-TANDOORI CHICKEN SPICED IN CREAM SAUCE AND WINE, WITH BLACK PEPPER SAUCE.

52. LAMB SHARABI (M) 249,-

-LAM TILBEREDT I KORIANDESAUS TILSATT RØDVIN.
-LAMB PREPARED IN CORIANDERSAUCE WITH SAFFRON AND RED WINE.

53. LAMB TIKKA MASALA (M, N) 239,-

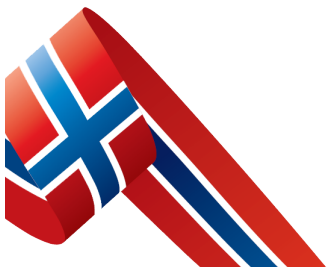
-GRILLET LAMMEFILET TILBEREDT MED FYLDIG MASALA SAUS, NØTTER, FLØTE OG KRYDDER.
-GRILLED LAMB PREPARED WITH ENRICHED MASALA SAUCE WITH NUTS, CREAM AND SPICES.

56. LAMB ROGAN GOSHT (M) 239,-

-MØRT LAMMEKJØTT TILBEREDT MED LØK, TOMATER OG AROMATISK FLØTESAU
-TENDER LAMB COOKED WITH ONIONS, TOMATOES AND AROMATIC CREAM SAUCE.

61. KING PRAWNS KADHAI (M) 219,-

-KONGE REKER TILBEREDT I FYLDIG KRYDRET SAUS TILSATT LØK, TOMAT OG PAPRIKA.
-KING PRAWNS PREPARED WITH ONIONS, TOMATOES, CAPSICUM AND SPICES.



(M: Melk, E: Egg, N: Nøtter, H: Hvetemel)

17. MAI MENY

64. BUTTER PRAWNS (M, N) 219,-

-GRILLEDE KONGE REKER TILBEREDT I NØTTER OG FLØTESAUS
-GRILLED KING PRAWNS PREPARED WITH NUTS AND SOUR CREAM.

71. PANIR TIKKA MASALA (M,N) 179,-

-HJEMMELAGET INDISK OST, TILSATT I FLØTE OG NØTTE SAUS.
-HOMEMADE INDIAN CHEESE ADDED IN CREAM AND NUT SAUCE.

73. CHANA MASALA (M) 159,-

-KIKERTER STEKT I PANNE MED LØK, TOMATER, KORIANDER OG KRYDDER.
-CHICKPEAS PREPARED WITH ONIONS, TOMATOES, CORIANDER AND SPICES.

76. PALAK PANEER (M) 189,-

-HJEMMELAGET INDISK OST TILBEREDT MED SPINAT, HVITLØK, URTER OG KRYDDER.
-HOMEMADE INDIAN CHEESE, PREPARED WITH SPINACH, GARLIC, HERBS AND SPICES.

NANBRØD/NANBREAD:

81. NAN (M, E, H) 39,-

-GJÆRET BRØD.
-FERMENTED BREAD.

82. PESHWARI NAN (M, E, N, H) 49,-

-GJÆRET BRØD FYLT MED KOKOS, ROSINER OG NØTTER.
-FERMENTED BREAD FILLED WITH COCONUT, RAISINS AND NUTS.

83. HARIYALI NAN (M, E, H) 49,-

-GJÆRET BRØD FYLT MED KORIANDER, LØK OG INDISK FETAOST.
-FERMENTED BREAD FILLED WITH CORIANDER, ONIONS AND INDIAN CHEESE.

84. GARLIC NAN (M, E, H) 59,-

-GJÆRET BRØD MED HVITLØK.
-FERMENTED BREAD WITH GARLIC.

85. TANDOORI ROTI (H) 39,-

-GROVT BRØD, LAGD I TANDOOR OG SERVERES PÅ INDISK VIS.
-BROWN BREAD, MADE IN TANDOOR AND SERVED IN INDIAN STYLE.

RAITA (INDIAN YOGHURT):

90. KHEERA RAITA (M) 49,-

-YOGHURT TILSATT AGURK OG KRYDDER.
-YOGHURT ADDED WITH CUCUMBER AND SPICES.

91. PODINA RAITA (M) 49,-

-YOGHURT TILSATT PEPPERMYNTE OG KRYDDER.
-YOGHURT ADDED WITH MINT AND SPICES.

DESSERT:

101. MATKA KULFI (M, H, N) 89,-

-HJEMMELAGET INDISK IS MED PISTASJ.
-HOMEMADE INDIAN ICE CREAM WITH PISTACHIO.

103. GULAB JAMUN (M, H) 89,-

-FRITERTE BOLLER AV SEMULEGRYN OG MELK I SØT, VELDUFTENDE SIRUP. SERVERES MED ISKREM.
-DEEP FRIEND BALLS OF SEMOLINA AND MILK IN SWEET FRAGRANT SYRUP. SERVED WITH ICE CREAM.