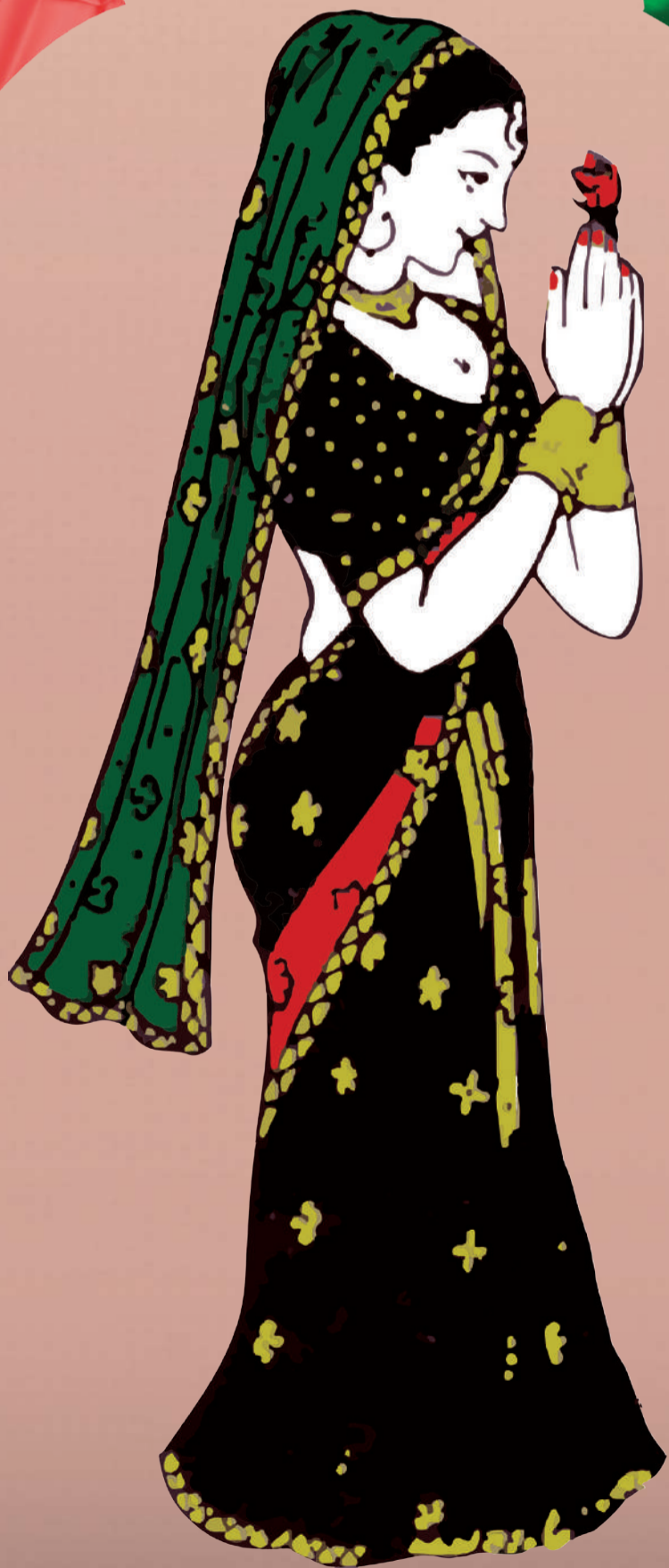


New Anarkali



Anarkali

Anarkali har to betydninger: den ene er granateplets blomst. Men navnet er mest kjent i Asia som navnet på den unge kvinnen Anarkali som forelsket seg i sønnen til kongen. Dette likte ikke kongen, så han murte henne levende inn i en av slottets vegger. Men kjærligheten var så sterk at den enda lever i folks hjerter.

Tandoori

Tandoorirettene har fått sitt navn fra Tandooren, den store leirovnen, som i mange asiatiske land fungerer som «stekeovn» med grillkull. Smaken kan ikke sammenlignes med andre stekeovner.

Nan

Nan er et flatbrød laget av gjærdeig som stekes i leirovn og serveres varmt rett fra ovnen. Man river av en liten bit av brødet og bruker det til å hente opp maten fra tallerkenen, og spiser det hele. Eller du kan bruke kniv og gaffel.

Raita

Raita er en lett krydret yoghurtsaus med løk, tomater, paprika og hjemmelagede «linse-bønner».

Biryani

Biryani er retter hvor hovedingrediensen er ris. Finnes i mange varianter; serveres med tandoori-saus.

Karri

Karriretter er rett og slett det samme som gryteretter. Karrirettene har egentlig ikke noe med krydderet karri å gjøre og brukes kun som en fellesbetegnelse.

Papadam

Papadam er et tynt flatbrød, en type snacks, laget av linsemel; serveres med mintsaus og løkblanding.

Hvor sterk mat ønsker du?

Vi lager maten i seks forskjellige styrkegrader. Det som passer de fleste norske ganer er «Medium» eller «Medium-plus». Det er verdt å vite at maten ikke behøver å være sterk for å ha en god smak. Rettens aroma er uavhengig av styrkegraden.

Ta med restene?

Om du ønsker å ta med restene dine, vil 10kr legges til på regningen for å dekke kostnad av emballasje.



Maten kan inneholde

Gluten **(G)**

Hvetemel **(HM)**

Bygg **(B)**

Nøtter **(N)**

Cashewnøtter **(CN)**

Mandler **(MA)**

Pistasjnøtter **(PSJ)**

Peanøtter **(PN)**

Melk **(M)**

Skalldyr **(SD)**

Egg **(E)**

Fisk **(F)**

Soya **(S)**

Selleri **(SI)**

Sennep **(SP)**

Sesamfrø **(SF)**

Svoveldioksid & Sulfitt **(SS)**

Lupin **(L)**

Bløtdyr **(BD)**



Forretter

1. **Kylling Pakora** 75,-
Benfri kylling fritert med kikertmel, krydder og fersk koriander.
2. **Vegetar Pakora** 59,-
Grønnsaker fritert med kikertmel, krydder og fersk koriander.
3. **Kongereke Pakora** 99,-
Marinerte kongereker fritert med kikertmel, krydder og fersk koriander. **(SD)**
4. **Keema Samosa** 69,-
Krydret kjøttdeig og kikerter innbakt i sprø butterdeig, med fersk koriander. **(HM)**
5. **Vegetar Samosa** 59,-
Potet og grønne erter med krydderblanding innbakt i sprø butterdeig, med fersk koriander. **(HM)**
6. **Dal Suppe** 79,-
Linsesuppe med fløte, vårløk, fersk krydder og fersk koriander. **(M)**
7. **Kylling Suppe** 89,-
Krydret kyllingsuppe med fløte, vårløk og fersk koriander, tilberedt på indisk vis. **(M)**
8. **Paneer Pakora** 89,-
Hjemmelaget ost, panert i kikertmel krydder med fersk koriander. **(M)**
9. **Onion Bhaji** 79,-
Skivet løk fritert med kikertmel og krydder, med fersk koriander.

Barnemeny

21. **Kylling Tikka/Malai Tikka** 149,-
Benfri kyllingfilet med ris og is til dessert. **(M)**
22. **Pommes frites** 42,-



Tandooriretter

- 10. Mix Grill** 229,-
Kylling tikka, garlic kylling, malai kylling, tandoori kylling, lam tikka, seekh kebab, og kongereker med eksotisk krydderblending. **(M, SD)**
- 11. Kylling Tikka** 199,-
Benfri kylling marinert i en krydret yoghurt-blanding. **(M)**
- 12. Garlic Kylling** 199,-
Benfri kylling marinert i frisk hvitløk, fersk koriander og krydderblending. **(M)**
- 13. Malai Kylling** 199,-
Benfri, mild, marinert kylling tilberedt med rømme, karve og velduftende krydder. **(M)**
- 14. Tandoori Kylling** 195,-
Saftige kyllinglår tilberedt i en marinade av frisk urte-yoghurt og krydder. **(M)**
- 15. Lam Tikka** 229,-
Benfritt lammekjøtt marinert i en krydret yoghurt-blanding. **(M)**
- 16. Seekh Kebab** 195,-
Finhakket lammekjøttdeig blandet med løk, koriander, ingefær, og krydderblending.
- 17. Kongereker** 229,-
Ferske kongereker marinert i en krydderblending, kikkertmel, ingefær og hvitløk. **(SD)**
- 18. Paneer Tikka** 229,-
Hjemmelaget paneer marinert med kikertmel, yoghurt, krydderblending, ingefær og hvitløk. Serveres med grillet paprika og fersk løk. **(M)**

Tandoori-rettene er grillet i leirovn
og serveres med paprika, løk og fersk koriander.
Tandoori-saus serveres med alle grillrettene.
Raita anbefales til maten



Kylling

- 25. Kylling Karri** 195,-
Kokt benfri kylling tilberedt i karrisaus, rømme, løk, tomater, krydder og fersk koriander. **(M)**
- 26. Kylling Korma** 199,-
Malai kylling tilberedt i malt nøttesaus, rømme, fløte og cashewnøtter. En fyldig, men mild rett. **(M, CN)**
- 27. Kylling Bohana Garlic** 199,-
Kokt benfri kylling surret med stekt løk og krydderblanding, tilberedt i hvitløksaus, rømme, fløte, tomater og fersk koriander. **(M)**
- 28. Kylling Karahi** 199,-
Kokt benfri kylling surret med stekt løk og krydderblanding, tilberedes med en blanding av løk, paprika og fersk koriander.
- 29. Kylling Chana** 199,-
Kokt benfri kylling surret med stekt løk og krydderblanding med kikerter, rømme og fersk koriander. **(M)**
- 30. Kylling Vindaloo** 199,-
Kokt benfri kylling surret med stekt løk og krydderblanding, tilberedt med potet, vindaloosaus og fersk koriander.
- 31. Kylling Tikka Masala** 199,-
Benfri kylling tikka surret med stekt løk og krydderblanding, tilberedt i en fyldig aromatisk masala-saus, tilsatt rømme, fløte, cashewnøtter og fersk koriander. **(M, CN)**
- 32. Pepperchicken med Rødvin** 199,-
Benfri kylling tikka surret med stekt løk og krydderblanding tilberedt med paprika i en aromatisk saus av rømme, fløte, rødvin, kokos og sort pepper. **(M)**
- 33. Kylling Spinat** 199,-
Kokt benfri kylling surret med stekt løk og krydderblanding tilberedt med spinat, rømme hakket ingefær og fersk koriander. **(M)**
- 34. Chilichicken** 199,-
Benfri kylling tikka surret med stekt løk og krydderblanding, tilberedt med løk-, paprika-blanding, soyasaus og vårløk. **(S, M)**
- 35. Butter Chicken** 199,-
Benfri kylling tikka surret med stekt løk og krydderblanding, tilberedt i en smakfull saus med cashewnøtter, kokos, fløte, smør og fersk koriander. **(M, CN)**
- 36. Kylling Jalfrazi** 199,-
Benfri kylling tikka surret med tomatpure, hvitløk, ingefær og krydderblanding. Tilberedt med fersk løk, rød og grønn paprika, og fersk koriander. **(M)**



Raita anbefales til maten

Lam

- 40. Lam Karri** 220,-
Benfri, kokt lam tilberedt i karrisau med rømme, løk, tomater, krydder og fersk koriander. **(M)**
- 41. Lam Garlic** 229,-
Kokt, benfri lam surret med stekt løk og krydderblanding, tilberedt i fyldig hvitløksaus, rømme, fløte, tomater og fersk koriander. **(M)**
- 42. Lam Karahi** 229,-
Kokt benfri lammekjøtt surret med stekt løk og krydderblanding, tilberedes med en blanding av løk, paprika og fersk koriander.
- 43. Lam Tikka Masala** 229,-
Benfri lammekjøtt i biter surret med stekt løk og krydderblanding, tilberedt i en fyldig aromatisk masala-saus; tilsatt rømme, fløte, cashewnøtter og fersk koriander. **(M, CN)**
- 44. Lam Chili** 229,-
Benfri lam tikka surret med stekt løk og krydderblanding, tilberedes med løk, paprika-blanding, soyasaus og vårløk. **(S, M)**
- 45. Lam Saag** 229,-
Kokt benfritt lammekjøtt surret med stekt løk og krydderblanding, tilberedt med spinat, rømme, hakket ingefær og fersk koriander. **(M)**
- 46. Lam Vindaloo** 229,-
Kokt, benfri lam i biter surret med stekt løk og krydderblanding, tilberedes med potet, vindaloosaus og fersk koriander.
- 47. Lam Rogenjosh** 229,-
Kokt lam surret med stekt løk, tomater og krydderblanding, tilsatt urter, anispulver, fersk tomat og fersk koriander.
- 48. Lam Korma** 229,-
Kokt lammekjøtt tilberedt i en mild fløtesaus med cashewnøtter. En fyldig, men mild rett. **(M, CN)**
- 49. Lam Sharabi** 239,-
Beinfritt lammekjøtt surret med stekt løk og krydderblanding, tilberedt i aromatisk masalasauss tilsatt rømme, whisky og safran. **(M)**

Raita anbefales til maten



Vegetarretter

- 50. Mix Vegetar** 179,-
Grønnsaker (blomkål, gulrot, grønne erter, potet) og indisk ost (paneer) stekt med løk og krydderblanding, tilsatt hakket ingefær og fersk koriander. **(M)**
- 51. Navrattan Korma** 179,-
En god blanding av indisk ost, grønnsaker og frukter, som blir servert i en herlig fløtesaus med litt søtlig smak og cashewnøtter. **(M, CN)**
- 52. Saag Paneer** 179,-
Spinat tilberedt med hjemmelaget ost, stekt med løk, tilsatt rømme, urter, hakket ingefær, krydderblanding og fersk koriander. **(M)**
- 53. Aloo Gobi Masala** 169,-
Blomkål og potet stekt med løk, tomater, urter, hakket ingefær krydderblanding og fersk koriander.
- 54. Chana Masala** 169,-
Kikerter stekt med løk, tomater, urter, krydderblanding, tilsatt rømme, hakket ingefær og fersk koriander. **(M)**
- 55. Aloo Mattar** 179,-
Grønne erter og potet surret i stekt løk tilberedt med urter, krydderblanding og fersk koriander. (Velg i tillegg mellom indisk ost **(M)** eller soya **(S)**).
- 56. Makhni Dal** 169,-
Kokte linser tilberedt med løk og tomater i aromatisk fløtesaus, tilsatt rømme, smør, krydderblanding og fersk koriander. **(M)**
- 57. Shahi Paneer** 179,-
Indisk ost tilberedt i aromatisk masala-saus, tilsatt rømme, fløte, krydderblanding, cashewnøtter og fersk koriander. **(M, CN)**
- 58. Paneer Karahi** 179,-
Indisk ost tilberedt med løk, tomater, paprika, krydderblanding og fersk koriander. **(M)**
- 59. Paneer Tikka Masala** 179,-
Indisk ost surret med stekt løk, tomater og krydderblanding, tilbredt i en fyldig aromatisk masalasauss, tilsatt rømme, fløte, cashewnøtter og koriander. **(M, CN)**



Raita anbefales til maten

Kongereker

- 60. Kongereker Karahi** 219,-
Kongereker surret med stekt løk, tomater og krydderblanding, tilberedt med løk, paprika, rømme, fløte, sort pepper og fersk koriander. **(M, SD)**
- 61. Kongereker Masala** 219,-
Kongereker surret med stekt løk, tomater og krydderblanding, tilberedt i en fyldig aromatisk masala-saus, tilsatt rømme, fløte, cashewnøtter og fersk koriander. **(M, CN, SD)**
- 62. Shinga Saag** 219,-
Kongereker surret med stekt løk, tomater og krydderblanding tilberedt med spinat, rømme hakket ingefær, urter og fersk koriander. **(M, SD)**
- 63. Kongereker Bhunna** 219,-
Kongereker surret med stekt løk, tomater og krydderblanding, tilberedt i hvitløksaus, rømme, fløte, tomater og fersk koriander. **(M, SD)**
- 64. Chana Reker** 219,-
Kongereker surret med stekt løk, tomater og krydderblanding med kikerter, tilsatt rømme og fersk koriander. **(M, SD)**

Fisk

- 65. Fisk Karri** 219,-
Fisk tilberedes i karrisau, rømme, løk, tomater, krydder og fersk koriander. **(F, M)**
- 66. Fisk Karahi** 219,-
Fisk surret med stekt løk og krydderblanding, tilberedes med en blanding av løk, paprika og fersk koriander. **(F)**
- 67. Fisk Bhunna** 219,-
Fisk surret med stekt løk og krydderblanding, tilberedt i hvitløksaus, rømme, fløte, tomater og fersk koriander. **(F, M)**

Raita anbefales til maten



Biryani retter

- 70. Kylling Biryani** 199,-
Ris med beinfri kylling, stekt med cashewnøtter, rosiner, Biryani-krydder og fersk koriander. **(CN)**
- 71. Lam Biryani** 229,-
Ris med beinfritt lam stekt med cashewnøtter, rosiner, Biryani-krydder og fersk koriander. **(CN)**
- 72. Reker Biryani** 229,-
Ris med reker stekt med cashewnøtter, rosiner, Biryani-krydder og fersk koriander. **(CN, SD)**
- 73. Sabzi Biryani** 179,-
Ris med stekt grønnsaker og indisk ost, tilsatt cashewnøtter, rosiner, Biryani-krydder og fersk koriander. **(CN, M)**

All the biryani dishes are served with tandoori sauce

Nan

- 74. Aloo Nan** 52,-
Mykt ovnsbakt brød fylt med poteter og fersk koriander. **(M, HM)**
- 75. Nan** 38,-
Mykt ovnsbakt brød med smør. **(M, HM)**
- 76. Haryali Nan** 58,-
Mykt ovnsbakt brød fylt med løk, vårløk og fersk koriander. **(M, HM)**
- 77. Garlic Nan** 56,-
Mykt ovnsbakt brød strødd på med fersk hvitløk og fersk koriander. **(M, HV)**
- 78. Peshawari Nan** 69,-
Et søtlig ovnsbakt brød fylt med rosiner, nøtter, kokos og anisfrø. **(M, HM, CN, MA, PN, SF)**
- 79. Keema Nan** 65,-
Mykt ovnsbakt brød fylt med krydret lammekjøttdeig, løk, ingefær og fersk koriander. **(M, HM)**
- 80. Cheese Nan** 69,-
Mykt ovnsbakt brød fylt med indisk ost, vårløk, krydderblanding, urter og fersk koriander. **(M, HM)**



Dressing

- 81. Raita** 39,-
Raita er en lett krydret yoghurtsaus med løk, tomater, paprika og hjemmelagede 'linsebønner'. Anbefales til maten. **(M)**

Ekstra

- Papadam** 14,- (34,-)*
Snacks av linsemel *serveres med mint-saus og løkblanding. **(M)**

- Tandoori-sauce** 39,-

- Ris** 39,-
Hovedrettene følger med en porsjon ris med mulighet for en runde påfyll, utover det må det bestilles.

Desserten

- 86. Gulab Jamun** 69,-
Boller laget av mel, melkepulver og kardemomme, friteres og dyppes i sukkersirup. Serveres varmt med vaniljeis, drysset på med finhakkede pistasjnøtter og krem på toppen. **(HM, M, PSJ)**

- 87. Kulfa** 69,-
Hjemmelaget indisk iskrem med finhakkede pistasjnøtter, mandler og krem på toppen. **(M, PSJ)**

- 88. Mango Is** 69,-
Vaniljeis med mangopure, drysset på med finhakkede pistasjnøtter og krem på toppen. **(M, PSJ)**

- 89. Himalaya Is** 69,-
Vaniljeis, sjokoladeis og jordbæris, drysset på med finhakkede pistasjnøtter og krem på toppen. **(M, PSJ)**

- 90. Jordbærsorbet** 69,-
Jordbærsorbet. (Kan velge å ha krem på toppen.) **(M)**



Drikkevarer

Mineralvann 42,-

- Pepsi
- Pepsi Max
- 7 up
- Solo
- Farris

Juice 42,-

- Eplemost
- Appelsin

Indiske Forfriskninger

Mango Lassi 62,-

Kald yoghurt-drikk med mango. (M)

Sweet/Salt Lassi 55,-

Kald yoghurt-drikk som drikkes søt eller saltet. (M)

Nimbu Pani (Sommer Drink) 49,-

Frisk presset sitron, vann, salt, sukker og isbiter. Anbefales i varmen.

Varme Drikker

Te 29,-

Masala Chai (Indisk te) (M) 39,-

Inneholder melk, sukker og grønn kardemomme/anis.

Kaffe 35,-

Ess/Cap/Latte (M) 39,-

Dbl. Espresso (M) 49,-



Håper Det Smaker

