

## FORRETTER

<b>Chilli chicken</b> Sprøstekt kylling blandet i en krydret soya chilisaus med paprika (G,S,E)	149
<b>Prawns koliwada</b> Sprøstekte reker i deilige indiske krydder (G,S,E)	159

## HOVEDRETTER

<b>Chicken garlic tikka</b> Møre kyllingbiter marinert i yoghurt, hvitløk og tradisjonelle krydder for en rik og aromatisk hvitløkssmak (M,N)	289
<b>Klassisk butter chicken</b> Grillet kylling tilberedt i fylldig kremet tomatsaus (M,N)	289
<b>Chicken korma</b> Kylling i terninger tilberedt med deilige krydder, kremet saus med cashewnøtter og kokosmelk (M,N)	289
<b>Classic Indian chicken tikka</b> Marinert og møre kyllingbiter perfekt grillet i tandoor (M,N)	289
<b>Malabari chicken curry</b> Marinert kylling kokt med karriblader, sennepsfrø, indiske tradisjonelle krydder og kokosmelk (M,N)	289
<b>Tandoori jhinga</b> Reker marinert og tilberedt i tradisjonell tandoori masala i tandoor (M,N)	305
<b>Lam chops</b> Lammekoteletter marinert i tradisjonell tandoori masala og tørkede urter, kokt i tandoor (M,N)	379
<b>Lam roganjosh</b> Lam tilberedt med brunet løk, tomat, ingefær, hvitløk og aromatiske krydder (M)	305
<b>Mixed grill</b> En kombinasjon av kylling, lam og reke blandet med kremet saus (M,N)	349
<b>Paneer buttter masala</b> Myke paneerbiter kokt i en fylldig, smøraktig tomatsaus, smaksatt med aromatiske krydder (M, N)	269

## DESSERT

<b>Sjokoladefondant</b> Lavakake servert med vaniljeis og sjokoladesaus (M,G)	139
<b>Mango Lassi</b> (M)	49



(G) GLUTEN	(S, F) SEA FOOD	(M) MILK	(N) NUTS & SEEDS	(E) EGG	(P) PEANUT
(S) SOYA	(SE) SESAME	(F) FISH	(SY) SKYKALDER	(A) ALMOND	