

Styrkeskalaen *Strength scale*

Du kan selv velge styrken på stort sett de fleste retter. Det er likevel noen retter som ikke kan tilberedes sterke eller milde, dette vil servitøren informere deg om.

Styrke 1-3 er forbeholdt de som ikke liker veldig sterk mat, mens styrke 4-6 er ment for dem som gjerne vil ha det godt krydret.

Styrkeskalaen går fra 1-6

1. Mild
2. Medium
3. Medium+
4. Medium++
5. Madras (sterk / hot)
6. Vindaloo (ekstra sterk / extra hot)

Add optional extras

Extra meat.....	40,-
Mint sauce.....	25,-
Mango sandini	25,-
Extra rice.....	45,-
Raita	45,-
Mixed salad	69,-

EN SPESIELL ANLEDNING?

Vi har god kapasitet.
Kontakt oss på:

Tlf. 55 31 11 55

post@indiskmatbergen.no
www.indiskmatbergen.no
Marken 32, 5007 Bergen

@tandoorirestaurantbergen



BESTILL

+47 55 31 11 55

ELLER



Tandoori *Tandoori*

7.- Chicken Tandoori (M,C) kr. 229,-

Stykker av kylling marinert i yoghurt og krydder. Stekt i tandoor med krydret løk, rød paprika, tomat og champignon. Serveres med salat og sitron.

8.- Lamb Saslik (M,C) kr. 259,-

Møre stykker av benfritt lam marinert i yoghurt og krydder. Stekt i tandoor med krydret løk, rød paprika, tomat og champignon. Serveres med salat og sitron.

9.- Mix Tandoori (M,C, SK) kr. 325,-

Tandoori kylling, kylling tikka, lam kebab, reker, lam, karri og salat.

10.- Garlic Tikka (M,C) kr. 259,-

Stykker av beinfri kylling marinert i yoghurt og krydder. Stekt i tandoor med krydret løk. Serveres med salat og sitron.

11.- Shish Kebab (M,C) kr. 259,-

Seekh kebab er krydret lammespyd marinert med deilige indiske krydder. Laget i tandoorovn.

13.- Tandoori King Prawn (M,C,SK) kr. 259,-

Laget med en blanding av indiske krydder, sitronsaft og ferske reker.

Murg

Kylling – Chicken

16.- Butter Chicken (C,M)kr. 189,-
Kyllingbiter stekt i tandoor, tilberedt i en tomatbasert saus med cashewnøtter, smør og fløte.

17.- Chicken Tikka Masala (C,M)kr. 189,-
Benfrie biter av mør kylling tilberedt i en spesiell blanding av rød pepper, tomater og garnert med fersk koriander og ingefær.

18.- Chicken Korma (C,M)kr. 189,-
Kyllingbiter stekt i tandoor i en mild cashewnøttsaus.

19.- Mango Chicken (C,M)kr. 189,-
Kylling med mango og kremfløte.

20.- Chicken Spinach (C,M)kr. 189,-
Kyllingfilet tilberedt med spinat, garam masala, bukkehornkløver og tymolfrø.

21.- Murgh Dansak (C,M)kr. 189,-
Kylling tilberedt på indisk stil marinert med dal, garam masala, bukkehornkløvefrø.

22.- Chicken Vindaloo (C,M)kr. 189,-
Tilberedning av kylling i vindaloo krydderpasta.

23.- Chicken Badami (C,M)kr. 189,-
Utbenet kyllingbryst mørt i fløte og mandelpulver

Macchi

Fisk – Fish

40.- Prawn Curry (C,H)kr. 119,-
Smakfull rett laget av ferske reker, løk, tomater og krydderpulver.

Gosht

Lam – Lamb

24.- Gosht Josh (C,M)kr. 199,-
Marinert lam tilberedt med løk, paprika og tomater i en aromatisk karrisaus.

25.- Lamb Pasanda (C,M)kr. 199,-
Marinert lam i svakt krydret fløtesaus med nøtter.

26.- Palak Gosht (C,M)kr. 199,-
Lam og spinat tilberedt i en aromatisk kryddersaus.

27.- Lamb Vindaloo (C,M)kr. 199,-
Lam i en sterk saus laget etter tradisjonell syd-indisk oppskrift og med tomater. Sterkt!

28.- Lamb Korma (C,M,LI)kr. 199,-
Lam korma er en klassisk gryterett. Lam kokt med krydder, kremfløte og cashewnøtter.

29.- Aloo Gosht Curry (C,M,LI)kr. 199,-
potet- og kjøttstuing, i løk-tomat karribunn med krydder.

Biryani

Biryani

42.- Chicken Biryani (C,H)kr. 220,-
Kokte sammen kyllingfile, basmatiris og stjerneanis.

43.- Lamb Biryani (C,H)kr. 239,-
Kokte sammen lammekjøtt, basmatiris og stjerneanis.

45.- Prawn Biryani (C,H)kr. 239,-
Ris og kjøtt kokt sammen.

Sabzi

Vegetarisk – Vegetarian

30.- Navratan Korma (C,M)kr. 179,-
Paneer-ost, grønnsaker og frukter kokt i fløtesaus med nøtter.

31.- Chana Masala (C,M,K)kr. 179,-
Kikerter og champignon i en spesiell tykk saus laget med ingefær, frisk koriander, tomater og Channa-krydder.

32.- Palak Paneer (M,C)kr. 179,-
Paneer-ost tilberedt med spinat, hvitløk, og krydder.

33.- Shahi Paneer (M,C)kr. 179,-
Paneer-ost kokt i kremfløte og cashewnøttsaus

34.- Paneer Makhani (C,M)kr. 179,-
Kremet tomatbasert saus og saftige terninger av paneer-ost dyppet i den.

35.- Dal Tadka (C,M,K)kr. 179,-
Kokte linser med Ghee og stekte krydder og urter..

36.- Aloo Palak (M,C)kr. 179,-
Paneer-ost tilberedt med spinat, hvitløk, og krydder.

37.- Aloo Gobi (M,C)kr. 179,-
Potet kokt i en spesiell blanding av rød paprika og tomater.

38.- Aloo Mutter Masala (C,M)kr. 179,-
Grønne erter og poteter, tilberedt i en spesiell blanding av rød paprika og tomater. Pynt med fersk koriander og ingefær.
Garnert med frisk koriander og ingefær

39.- Vegetar Tikka Masala (M,C)kr. 179,-
En smakfull vegetar-variant av klassisk Tikka Masala.

Naan bread

Fantastic new breadtypes

42.- Plain Naan (H)kr. 39,-
Naanbrød.

43.- Garlic (H)kr. 49,-
Naanbrødet fylt med hvitløk og krydder.

44.- Paneer Naan (H)kr. 59,-
Naanbrød fylt med hjemmelagt ost, løk, korinder og kryder.

45.- Aloo Naan (H)kr. 59,-
Naanbrødet fylt med krydret potetfyll og nystekt i en tandoor

46.- Keema Naan (H)kr. 69,-
Naanbrød fylt med hakket kylling og krydret, bakt i tandoor

47.- Sweet Naan (C,P,H,SF,MA,R)kr.59,-
(Peshwari)
Kokosen i dette naanbrødet gjør det til en perfect søtning til en sterk rett.

Allergener

Allergy

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

Alle retter kan inneholde spor av allergener