

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. 249,-

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. 235,-
Kyllingbiter stekt i tandoor, tilberedt i en tomatbasert saus med cashewnøtter, smør og fløte.
- 17.- Chicken Tikka Masala (C,M)**kr. 235,-
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. 235,-
Kyllingbiter stekt i tandoor i en mild cashewnøttsaus.
- 19.- Mango Chicken (C,M)**kr. 235,-
Kylling med mango og kremfløte.
- 20.- Chicken Spinach (C,M)**kr. 235,-
Kyllingfilet tilberedt med spinat, garam masala, bukkehornkløver og tymolfrø.
- 21.- Murgh Dansak (C,M)**kr. 235,-
Kylling tilberedt på indisk stil marinert med dal, garam masala, bukkehornkløverfrø.
- 22.- Chicken Vindaloo (C,M)**kr. 235,-
Tilberedning av kylling i vindaloo krydderpasta.
- 23.- Chicken Badami (C,M)**kr. 235,-
Utbenet kyllingbryst mørt i fløte og mandelpulver

Macchi

Fisk – Fish

- 40.- Prawn Curry (C,H)**kr. 259,-
Smakfull rett laget av ferske reker, løk, tomater og krydderpulver.

Gosht

Lam – Lamb

- 24.- Gosht Josh (C,M)**kr. 239,-
Marinert lam tilberedt med løk, paprika og tomater i en aromatisk karrisaus.
- 25.- Lamb Pasanda (C,M)**kr. 239,-
Marinert lam i svakt krydret fløtesaus med nøtter.
- 26.- Palak Gosht (C,M)**kr. 239,-
Lam og spinat tilberedt i en aromatisk kryddersaus.
- 27.- Lamb Vindaloo (C,M)**kr. 239,-
Lam i en sterk saus laget etter tradisjonell syd-indisk oppskrift og med tomater. Sterkt!
- 28.- Lamb Korma (C,M,LI)**kr. 239,-
Lam korma er en klassisk gryterett. Lam kokt med krydder, kremfløte og cashewnøtter.
- 29.- Aloo Gosht Curry (C,M,LI)**kr. 239,-
potet- og kjøttstuing, i løk-tomat karribunn med krydder.

Biryani

Biryani

- 42.- Chicken Biryani (C,H)**kr. 249,-
Kokte sammen kyllingfile, basmatiris og stjerneanis.
- 43.- Lamb Biryani (C,H)**kr. 259,-
Kokte sammen lammekjøtt, basmatiris og stjerneanis.
- 45.- Prawn Biryani (C,H)**kr. 259,-
Ris og kjøtt kokt sammen.

Sabzi

Vegetarisk – Vegetarian

- 30.- Navratan Korma (C,M)**kr. 230,-
Paneer-ost, grønnsaker og frukter kokt i fløtesaus med nøtter.
- 31.- Chana Masala (C,M,K)**kr. 230,-
Kikerter og champignon i en spesiell tykk saus laget med ingefær, frisk koriander, tomater og Channa-krydder.
- 32.- Palak Paneer (M,C)**kr. 230,-
Paneer-ost tilberedt med spinat, hvitløk, og krydder.
- 33.- Shahi Paneer (M,C)**kr. 230,-
Paneer-ost kokt i kremfløte og cashewnøttsaus
- 34.- Paneer Makhani (C,M)**kr. 230,-
Kremet tomatbasert saus og saftige terninger av paneer-ost dyppet i den.
- 35.- Dal Tadka (C,M,K)**kr. 230,-
Kokte linser med Ghee og stekte krydder og urter..
- 36.- Aloo Palak (M,C)**kr. 230,-
Paneer-ost tilberedt med spinat, hvitløk, og krydder.
- 37.- Aloo Gobi (M,C)**kr. 230,-
Potet kokt i en spesiell blanding av rød paprika og tomater.
- 38.- Aloo Mutter Masala (C,M)**kr. 230,-
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. 230,-
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. 69,-
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. 69,-
(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 - Mandler (MA)
Rosiner (R) - Peanøtter (P) - Kikerter (K)

Alle retter kan inneholde spor av allergener