

- 63 **Jhinga Malabar** 180,-
Kongereker i en eksotisk, gylden saus med fersk ingefær og urter.
- 64 **Jhinga Nariyal Masala** 190,-
Konge reker grillet i tandoor og tilberedes på en svært spesiell kokos-baserte kremet saus laget for å fange og holde alle de delikate smaker.

Khaane Khaas Sabzi

- 71 **Paneer Tawa Masala** 155,-
Hjemmelaget ost tilbredt med løk, hvitløk, tomater, sjampinjong og krydder.
- 72 **Kofta Dilkush** 155,-
Hjemmelaget ost og ricotta oste baller i rik cashew korma og aromatiske saffron saus.
- 73 **Palak Paneer** 155,-
Hjemmelaget ost tilberedt med spinat, hvitløk, urter og krydder.
- 74 **Paneer Makhni** 155,-
Stekt hjemmelaget ost i en spesial kremet saus med tomater, urter og krydder.
- 75 **Degree Channa Masala** 145,-
Kikkerter stekt i panne med løk, tomater, koriander og krydder.
- 76 **Aloo Gobhi** 145,-
En kombinasjon av to elskede grønnsaker tilberedt sammen med krydder.
- 77 **Dal Makhani** 145,-
Linsler tilberedt i aromatisk fløtesaus med hvitløk og ingefær.
- 78 **Kheera Raita** 40,-
Yoghurt med hakket agurk og løk, lett krydret.

Småretter med pulaoris, greensalat og raita.
Serveres til kl. 1700

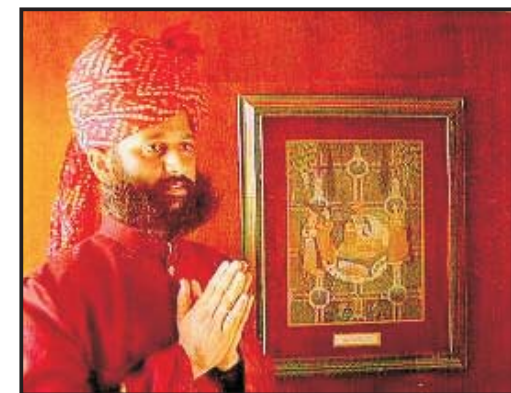
- 10 **Tandoori SeekhKebab** 115,-
En uforglemmelig rett med lamme kjøttdeig, løk og velbalansert med aromatiske krydder og urter
- 11 **Tandoori Boti Tikka** 125,-
Møre stykker av kyllingfilet marinert og stekt i tandoor med krydret løk, paprika, tomat og sjampinjong
- 12 **Chicken Rara** 89,-
Kylling stykker tilberedt med paprika, tomat og ingefær
- 13 **Chicken Corma** 89,-
Biff stykker tilberedt i krydder saus med garam masala og koriander
- 14 **Biff Makhni Masala** 95,-
Biff stykker tilberedt i spesial saus laget av fersk tomater urter og fløte.
- 15 **Biff Do Piazza** 89,-
Biff tilberedt i spesiell aromatisk saus med mye løk.
- 16 **Mattar Mushroom** 75,-
Fersk sjampinjong og grønnerter tilberedt i cashewnøtter saus med kardemomme.
- 17 **Palak Channa** 69,-
Kikkerter stekt i panne med spinat, løk, tomater, koriander og krydder.

Naan Breads

- 101 **Plain Naan** (Gjæret Hvetebraød) 25,-
- 102 **Keema Naan** (Krydret lammefarse) 40,-
- 103 **Paneer Naan** (Mysost og koriander) 35,-
- 104 **Lasani Naan** (Hvitløk og poteter) 35,-
- 105 **Peshwari Naan** (Tørket frukt og nøtter) 40,-



India Tandoori



TA MED HJEM



51 89 39 35

www.tandoori.no

Valberg gt. 14, 4006-Stavanger
vis a vis Rødsjøhusene

Shuruaat / Appetizers

- 04 **Onion Bahji** 62,-
Innbakt løk i linse mel, krydder og urter.
- 05 **Vegetable Bahji** 62,-
Innbakt løk i linse mel, krydder og urter.
- 06 **Jhinga Laziz** 80,-
Innbakt løk i linse mel, krydder og urter.
- 07 **Murgh Mughlai** 75,-
Innbakt løk i linse mel, krydder og urter.
- 08 **Taste of India** 88,-
Innbakt løk i linse mel, krydder og urter.

Barnemeny

- 50 **Kylling Tikka** Inkl. naan brød & ris. 95,-
Saftige kyllingfilet marinert og tandoori grillet serveres med salat og fløte saus med nøtter.

Tandoori Spesialiteter

- 21 **Tandoori Sangam** 215,-
En av kokkens absolutt favoritter hvor møre benfrie kyllingstykker, biff & lammefilet, seekh kebab og kongereker først marineres i ulike krydder og urter for så å grilles i tandoori ovnen. Inkl. naan brød.
- 22 **Lahsuni Tikka** 170,-
Stykker av benfri kyllingfilet marinert i hvitløk, grønn koriander, krydder og urter. Anbefales for hvitløks elskere.
- 23 **Nawabi Seekh Kebab** 168,-
Kebab av kjøttdeig av røkt lammekjøtt med urter og krydder.
- 24 **Tandoori Jhinga Chetinand** 190,-
Konge reker marinert i sør Indisk chettinad marinade av kokos, poppyseeds og et utvalg av krydder, tilberedt i våre leire ovn for best smak.

- 25 **Tandoori Shashlik** 195,-
Møre stykker av kylling / biff / lam ytrefilet marinert natten over i yoghurt og krydder. Stekt i tandoor med krydret løk, paprika, tomat og fersk sjampinjong.
- 26 **Tandoori Mixed Grill** 205,-
Et utvalg av herlige Tandoori grillene inkludert Tandoori kylling, lam tikka og kylling tikka. Inkl. naan brød.

Chef's utvalg

- Velg kylling, lam eller biff ytrefilet
- 31 **Gosht é Jahangiri** 188,-
Marinert og tandoori grillet kjøtt / kylling filet i en meget spesiell saus av fløte, rødvin, kokos, løk og cashewnøtter.
- 32 **Malai Makhni Masala** 188,-
En populær rett av tandoor tilberedt kylling/kjøtt ferdig i en praktfull rød masala saus med hvitløk, ingefær, methi og svart salt for å gi en fargerik og herlig måltid.
- 33 **Murgh Tikka Masala** 175,-
Saftige biter av kylling tilberedt på det unike utvalg av hjemmelaget krydderet masala saus med løk, paprika, koriander og fersk ingefær.
- 34 **Shahjhani Sharabi Gosht** 188,-
Saftig kyllingbryst/kjøtt tilberedt på en guddommelig saus med tørr fransk hvitvin og en blanding av fine Indiske krydder. En overordnet rett populære i luksuriøse palasser i India.
- 35 **Vindaloo / Tindaloo (3x vindaloo)** 175,-
Benfritt kjøtt/kylling i en sterk saus laget etter en tradisjonell syd-indisk oppskrift. Meget sterkt krydder

- 36 **Jalfrezi Rangin** 175,-
En varm og fristende rett av kyllingbryst / kjøtt tilberedt med en rik saus av friske tomater, sliced løk, chilipepper og varmet opp med grønne chillies.
- 37 **Madras Hot Pot** 185,-
Kylling, kongereker, biff tilberedt sammen med løk, ingefær, tomater, chilisaus.

Tradisjonelle retter

- Velg kylling, lam eller biff ytrefilet
- 43 **Rogen Josh Konkani** 168,-
En populær indisk rett fra kashmir dalene. Benfri stykker av kjøtt/kylling tilbredt i aromatisk krydret saus etter din smak.
- 44 **Adraki Kadahi** 175,-
Kjøtt/kylling tilberedt i krydret saus tilsatt løk, tomater, paprika, fersk ingefær, hvitløk og koriander.
- 45 **Haryali Gosht** 175,-
Stykker av mør kjøtt tilberedt med spinat, hvitløk, urter og krydder.
- 46 **Gosht Do Piazza** 190,-
Saftige biter av kjøtt/kylling først tilberedt i en tandoor og deretter lagt til et medium krydret masala saus der kjøtt/kylling videre kokker i sin egen kraft, noe som resulterer i sterke smaker med bare litt saus.
- 51 **BIRYANI - E - BAHAR** 162,-
Ris kokt sammen med enten lammekjøtt, kyllingfilet, reker eller grønnsaker pyntet med cashewnøtter & rosiner. Serveres med raita.

Samundri Ratan Fisk

- 61 **Shahi Machli Ratnagiri** 175,-
Steinbit filet tilberedt i en saus laget av friske tomater, kokos og utsøkte indiske krydder og urter.
- 62 **Machli Neelgiri** 175,-
Steinbit filet tilberedt med spinat, hvitløk og krydder.