

# TANDOORI

## Lunsj Meny *Lunch Menu*

### Forretter - Starters:

Serveres med salat, mint- eller tamarind saus.

- 01 Onion Bhaji 60,-  
Løkringer innbakt i en marinade av kikert mel og krydder.  
Onion slices sautéed with gram-flour and spices.
- 02 Murgh Laziz 75,-  
Kyllingbiter marinert i sesamfrø, egg og lime juice.  
Chicken marinated in sesame seeds, egg and lime juice.

### Supper / Soups

Serveres med naan brød rett fra tandoor

- 03 Yakhni Shorba 115,-  
Glovarm mettende suppe med kylling og lam.  
Servers med hvitløk s naan brød.  
Piping hot, filling soup with chicken and lamb.  
Served with garlic naan bread.

### Lunsj retter / Lunches

Serveres med pulao ris, green-salat og raita

- 10 Tandoori Seekh Kebab 125,-  
En uforglemmelig rett med lammekjøttdeig, løk og  
velbalansert med aromatiske krydder og urter.  
An impressive combination of minced lamb meat,  
onion and the unforgettable flavor of eastern spices.
- 11 Tandoori Boti Tikka 145,-  
Møre stykker av kyllingfilet marinert og stekt i tandoor  
med krydret løk, paprika, tomat og sjampinjong.  
Tender boneless pieces of chicken fillet marinated and  
grilled together with spiced onions, capsicum, tomatoes  
and mushrooms.

- 12 **Chicken Rara** 95,-  
 Kylling stykker tilberedt med paprika, tomat og ingefær.  
 Chicken pieces prepared with capsicums, tomatoes and ginger.
- 13 **Chicken Corma** 95,-  
 Benfri stykker av kylling tilberedt i saus laget av fløte saus.  
 Boneless pieces of chicken prepared in a creamy sauce.
- 14 **Biff Makhni Masala** 110,-  
 Biff stykker tilberedt i spesial saus laget av fersk tomater urter og fløte.  
 Beef prepared in a butter sauce with fresh tomatoes, herbs and cream.
- 15 **Biff Do Piazza** 105,-  
 Biff tilberedt i spesiell aromatisk saus med mye løk.  
 Beef prepared in a aromatic sauce with lots of onions.
- 16 **Mattar Mushroom Bhagwani** 95,-  
 Fersh sjampinjong og grønn erter tilberedt med i cashewnøtter saus med kardemomme.  
 Fresh mushrooms and green peas prepared in cashew sauce with cardamom.
- 17 **Parshad Palak Channa** 85,-  
 Kikkerter stekt i panne med spinat, løk, tomater, koriander og krydder.  
 Chickpeas prepared with spinach onions, tomatoes, coriander and spices.

## Salater / Salads

- 18 **Maharaja Tandoori Salad** 110,-  
 Tandoori grillet kyllingfilet med husets ferske grønnsaker og hjemmelagt ost. Serveres med indisk faltbrød og mintsaus.  
 Grilled tandoori chicken filet with vegetables and homemade cheese. Served with papadoms and mintsaus.

## Hvitløksbrød / Garlic bread

- 20 **Plain Naan** (Gjæret Hvetebrød) 28,-
- 21 **Hariyali Naan** 40,-  
 Naan fylt med fersk hvitløk, poteter og fersk koriander.  
 Naan stuffed with garlic, potatoes and fresh coriander.

## Hvitvin / White wine

	gl.	kræffel
Husets hvitvin, halvtørr	58,-	155,-
Pinot Grigio Santepietre, Lamberti, tørr	69,-	185,-

## Rødvin / Red wine

	gl.	kræffel
Husets rødvin (Frankrike)	58,-	159,-
Santa Carolina Cabernet Sauvignon (Chile)	69,-	189,-

## Drikkemeny - Beverages

### Mineralvann / Soft drinks

Cobra / Taj Mahal indisk øl	57,-
Beer / Hansa Fatøl, 0.40l	55,-
Murphy's Irish Red, 0.50l	62,-
Cider / Heineken, 0.33l	54,-
Light beer / Lettøl	40,-
Alcohol Free / Alkohol Fri	40,-
Mineralvann	33,-
Juice: Mango or Orange	35,-
San Pellegrino, 0,7l	45,-
Evian, 0,5l	25,-

### Kaffe Meny / Coffee

Coffee / Kaffe	23,-
Tea / Te	23,-
Espresso	22,-
Double Espresso	40,-
Cappuccino	30,-
Cafe au lait	30,-
Chocolate	30,-
Espresso-choc	35,-
Café-crème	30,-
Chocomilk	30,-

[www.tandoori.no](http://www.tandoori.no)

# India Tandoori

*Indisk Restaurant & Bar*

**Enjoy our hospitality**