

INDIE & CO

STARTERS

Papadums 	134,-
Serveres med tomat chutney, mango chutney og raita (M-SEN)	
Onion Pakora 	134,-
Fritert løk marinert med glutenfritt mel, mynte & koriander chutney (M)	
Samosa 	144,-
Grønnsaks samosa med daddel chutney og mynte & koriander chutney (G-SEN-M)	

NAAN-BREAD

Plain Naan 	78,-
Naan laget av hvete, gjær og yoghurt samt smør (G-M)	
Cheese Naan 	86,-
Naan laget av hvete, gjær og yoghurt med ost og smør (G-M)	
Garlic Naan 	85,-
Naan laget av hvete, gjær og yoghurt med hvitløk smør og koriander (G-M)	
Spicy Garlic Naan 	85,-
Naan laget av hvete, gjær og yoghurt tørket chili, hvitløk-smør og koriander (G-M)	
Peshwari Naan 	91,-
Naan laget av hvete, gjær og yoghurt kokos, rosiner, pistasje, cashewnøtter (G-M-N)	
Missi Roti 	85,-
Glutenfri naan på kikertmel og spisskummenfrø & caromfrø	

EXSTRAS

Raita (M) 	61,-
Tomatchutney (SEN)   	61,-
Mangochutney (SEN) 	61,-
Koriander og mynte chutney (M) 	61,-
Daddel chutney 	61,-
Salat 	81,-
Med rødløk, agurk, tomat, lime og grønn chili	

HOMESTYLE COOKING

Beef Vindaloo   	289,-
Langtidskokt oksekjøtt i en sterk tomat, ingefær, hvitløk, kanel og spisskummen saus	
Lam Tikka Masala 	291,-
Lam i en tomat, løk, ingefær, hvitløk og cashewnøtter saus med fløte, melk & smør (M-N)	
Lam Korma	291,-
Lam i en kremet saus med løk, ingefær, hvitløk, mandler og fløte, melk & smør (N-M) *Laktosefri alternativ tilgjengelig	
Lam Mango	291,-
Lam i en mango, kokosmelk, ingefær, hvitløk og cashewnøtter saus med sesamfrø (N-SES)	
Goan Fish Curry  	288,-
Torsk krydret i en sterk kokoskarri, med løk, ingefær, hvitløk og cashewnøtter (F-SEN-N)	
Butter Chicken	294,-
Grillet kylling tilberedt i en kremet tomat saus med løk, cashewnøtter, mandel, fløte, melk, smør (M-N)	
Chicken Mango	289,-
Grillet kylling i en mango, kokosmelk, ingefær, hvitløk og cashewnøtter saus med sesamfrø (SES-N)	
Chicken Tikka Masala 	289,-
Grillet kylling i en tomat, løk, ingefær, hvitløk og cashewnøtter saus med fløte, melk & smør (M-N)	
Methi Zinga  	298,-
Nordindisk kremet karri med scampi, ingefær, hvitløk, løk & cashewnøtter med fløte, melk, smør (N-SK-M)	
Salmon Tandoori	289,-
Laks marinert i ingefær & hvitløk yoghurt i en tandoori tomat saus med ingefær, hvitløk, fløte, kokosflak, melk, smør. (M-F)	

SHARING FOOD

Kasoori Chicken	196,-
Marinert kylling servert på sizzling pan med løk, paprika og Tikka Masala saus (M-N)	
Seek Kebab Naan	192,-
Grillet lam kebab med yoghurt i naan (M-G)	
Taco Vindaloo 	199,-
Langtidskokt svinekjøtt (pulled porc) marinert med Indisk krydder servert taco-style. (M-G-SEN)	
Sticky Chili Panir  	189,-
Fritert panir ost i en Indo-Kinesisk saus med løk og paprika (M-SOY-SES-G)	
Chicken Hot Lollipop 	188,-
Kyllingklubber i szechuan-saus (SOY-G)	
Railway Ribs	236,-
Marinerte svine ribs med daddel, tamarind og Indisk krydder (SOY-SEN)	
Zinga Curry Skewer  	206,-
Scampi i en ingefær, hvitløk, løk & cashewnøtter med fløte, melk, smør (SK-M-N)	
Chicken Curry Patta	218,-
Kylling marinert i yoghurt, ingefær og tandoori krydder (SEN-M)	
Papri Chaat 	184,-
Kjent vegetar street food rett fra India med kikert, poteter, rødløk, sprø papri, daddel, raita og mynte & koriander chutney (M-G) *Laktosefri og VEGAN alternativ tilgjengelig	
Lamb Chops	234,-
Lammekoteletter grilles serveres med mynte & koriander chutney (M)	
Bombay Mix Grill	355,-
Grillet lam kebab Kasoori Chicken og lammekoteletter med løk, paprika og Tikka Masala saus (M-N)	

VEGIE CURRIES

Panir Masala  	248,-
Panir ost i en tomat, løk, ingefær, hvitløk & cashewnøtter saus med fløte, melk & smør (M-N)	
Palak Panir  	251,-
Panir ost i en spinat, ingefær & hvitløk saus med fløte, melk, smør (M)	
Daal Tadka  	239,-
Tradisjonell linserett med tomat, chili, løk & hvitløk karri med fløte, melk og smør (M) *Laktosefri og VEGAN alternativ tilgjengelig	
Chana Masala  	245,-
Løk, tomater, ingefær, hvitløkspasta, Tangy spice og koreander (M) *Laktosefri og VEGAN alternativ tilgjengelig	
SWEETIES	
Sticky Toffee Pudding	152,-
Lun daddelkake med chili,vaniljeis og salt karamellsaus (M-G-E)	
Kheer Mousse 	141,-
Cashewnøtter, madel og daddelmousse med mangosorbet (N)	
Lassi	122,-
Lassi er en forfriskende kald drikk som lages av yoghurt og ønsket smak (M)	
Mango lassi serveres med mandel (N-M)	
Rose Petal Kardemomme lassi (M)	

G=Gluten, SK=Skalldyr, E=Egg, F=Fisk,
P=Peanøtter, SOY=Soya, M=Melk
N=Nøtter, SEL=Selleri, SEN=Sennep,
SES=Sesamfrø
V = VEGETAR

AFTERWORK CURRY

INDIAN THALI

PAPADUM
2 FRITT VALG AV OF HOMESTYLE
COOKING CURRIES
NAAN

KR 285,- / PERSON
MANDAG – FREDAG 15:00 – 18:00

SHARING GROUP MENU

HOMESTYLE CURRIES MENU

PAPADUMS WITH CHUTNEYS
BEEF VINDALOO
LAM MANGO
GOAN FISH CURRY
BUTTER CHICKEN
GARLIC NAAN
PLAIN NAAN

KR 535, / PERSON – MIN 4 PERS

CURRIES & SHARING MENU

PAPADUMS WITH CHUTNEYS
BUTTER CHICKEN
LAM TIKKA MASALA
GOAN FISH CURRY
BOMBAY MIX GRILL
ZINGA CURRY SKEWER
RAILWAYS RIBS
PAPRI CHAAT
GARLIC NAAN
PLAIN NAAN

KR 635, / PERSON – MIN 8 PERS