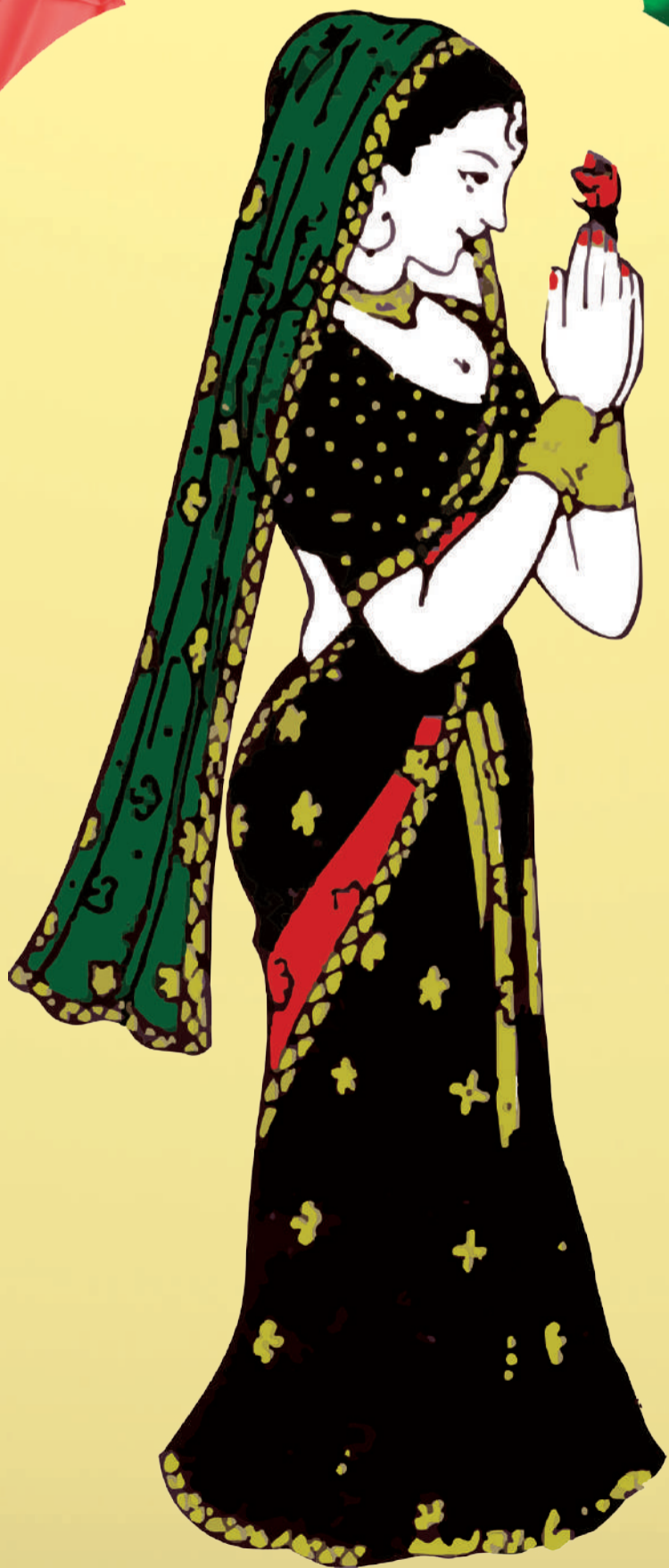


# New Anarkali



# Anarkali

Anarkali har to betydninger: den ene er granateplets blomst. Men navnet er mest kjent i Asia som navnet på den unge kvinnen Anarkali som forelsket seg i sønnen til kongen. Dette likte ikke kongen, så han murte henne levende inn i en av slottets vegger. Men kjærligheten var så sterk at den enda lever i folks hjerter.

## Tandoori

Tandoorirettene har fått sitt navn fra Tandooren, den store leirovnen, som i mange asiatiske land fungerer som «stekeovn» med grillkull. Smaken kan ikke sammenlignes med andre stekeovner. Disse rettene anbefales ikke for take-away.

## Nan

Nan er et flatbrød laget av gjærdeig som stekes i leirovn og serveres varmt rett fra ovnen. Man river av en liten bit av brødet og bruker det til å hente opp maten fra tallerkenen, og spiser det hele. Eller du kan bruke kniv og gaffel.

## Raita

Raita er en lett krydret yoghurtsaus med løk, tomater, paprika og hjemmelagede «linse-bønner».

## Biryani

Biryani er retter hvor hovedingrediensen er ris. Finnes i mange varianter; serveres med tandoori-saus.

## Karri

Karriretter er rett og slett det samme som gryteretter. Karrirettene har egentlig ikke noe med krydderet karri å gjøre og brukes kun som en fellesbetegnelse.

## Papadam

Papadam er et tynt flatbrød, en type snacks, laget av linsemel; serveres med mintsaus og løkblanding.

## Hvor sterk mat ønsker du?

Vi lager maten i seks forskjellige styrkegrader. Det som passer de fleste norske ganer er «Medium» eller «Medium-plus». Det er verdt å vite at maten ikke behøver å være sterk for å ha en god smak. Rettens aroma er uavhengig av styrkegraden.

## OBS!

Minst en hovedrett per person.



# *Maten kan inneholde*

## Gluten **(G)**

Hvetemel **(HM)**

Bygg **(B)**

## Nøtter **(N)**

Cashewnøtter **(CN)**

Mandler **(MA)**

Pistasjnøtter **(PSJ)**

## Peanøtter **(PN)**

## Melk **(M)**

## Skalldyr **(SD)**

## Egg **(E)**

## Fisk **(F)**

## Soya **(S)**

## Selleri **(SI)**

## Sennep **(SP)**

## Sesamfrø **(SF)**

## Svoveldioksid & Sulfitt **(SS)**

## Lupin **(L)**

## Bløtdyr **(BD)**



## Forretter

1. **Kylling Pakora** ..... 75,-  
Benfri kylling fritert med kikertmel, krydder og fersk koriander.
2. **Vegetar Pakora** ..... 59,-  
Grønnsaker fritert med kikertmel, krydder og fersk koriander.
3. **Kongereke Pakora** ..... 99,-  
Marinerte kongereker fritert med kikertmel, krydder og fersk koriander. **(SD)**
4. **Keema Samosa** ..... 69,-  
Krydret kjøttdeig og kikerter innbakt i sprø butterdeig, med fersk koriander. **(HM)**
5. **Vegetar Samosa** ..... 59,-  
Potet og grønne erter med krydderblanding innbakt i sprø butterdeig, med fersk koriander. **(HM)**
6. **Dal Suppe** ..... 79,-  
Linsesuppe med fløte, vårløk, fersk krydder og fersk koriander. **(M)**
7. **Kylling Suppe** ..... 89,-  
Krydret kyllingsuppe med fløte, vårløk og fersk koriander, tilberedt på indisk vis. **(M)**
8. **Paneer Pakora** ..... 89,-  
Hjemmelaget ost, panert i kikertmel krydder med fersk koriander. **(M)**
9. **Onion Bhaji** ..... 79,-  
Skivet løk fritert med kikertmel og krydder, med fersk koriander.

## Barnemeny

21. **Kylling Tikka/Malai Tikka** ..... 149,-  
Benfri kyllingfilet med ris og is til dessert. **(M)**
22. **Pommes frites** ..... 45,-



# Tandooriretter

- 10. Mix Grill** ..... 239,-  
Kylling tikka, garlic kylling, malai kylling, tandoori kylling, lam tikka, seekh kebab, og kongereker med eksotisk krydderblending. **(M, SD)**
- 11. Kylling Tikka** ..... 199,-  
Benfri kylling marinert i en krydret yoghurt-blanding. **(M)**
- 12. Garlic Kylling** ..... 199,-  
Benfri kylling marinert i frisk hvitløk, fersk koriander og krydderblending.
- 13. Malai Kylling** ..... 199,-  
Benfri, mild, marinert kylling tilberedt med rømme, karve og velduftende krydder. **(M)**
- 14. Tandoori Kylling** ..... 199,-  
Saftige kyllinglår tilberedt i en marinade av frisk urte-yoghurt og krydder. **(M)**
- 15. Lam Tikka** ..... 239,-  
Benfritt lammekjøtt marinert i en krydret yoghurt-blanding. **(M)**
- 16. Seekh Kebab** ..... 199,-  
Finhakket lammekjøttdeig blandet med løk, koriander, ingefær, og krydderblending.
- 17. Kongereker** ..... 239,-  
Ferske kongereker marinert i en krydderblending, kikkertmel, ingefær og hvitløk. **(SD)**
- 18. Paneer Tikka** ..... 239,-  
Hjemmelaget paneer marinert med kikertmel, yoghurt, krydderblending, ingefær og hvitløk. Serveres med grillet paprika og fersk løk. **(M)**

Tandoori-rettene er grillet i leirovn  
og serveres med paprika, løk og fersk koriander.  
Tandoori-saus serveres med alle grillrettene.  
Raita anbefales til maten



# Kylling

- 25. Kylling Karri** ..... 195,-  
Kokt benfri kylling tilberedt i karrisaus, rømme, løk, tomater, krydder og fersk koriander. **(M)**
- 26. Kylling Korma** ..... 199,-  
Malai kylling tilberedt i malt nøttesaus, rømme, fløte og cashewnøtter. En fyldig, men mild rett. **(M, CN)**
- 27. Kylling Bohana Garlic** ..... 199,-  
Kokt benfri kylling surret med stekt løk og krydderblanding, tilberedt i hvitløksaus, rømme, fløte, tomater og fersk koriander. **(M)**
- 28. Kylling Karahi** ..... 199,-  
Kokt benfri kylling surret med stekt løk og krydderblanding, tilberedes med en blanding av løk, paprika og fersk koriander.
- 29. Kylling Chana** ..... 199,-  
Kokt benfri kylling surret med stekt løk og krydderblanding med kikerter, rømme og fersk koriander. **(M)**
- 30. Kylling Vindaloo** ..... 199,-  
Kokt benfri kylling surret med stekt løk og krydderblanding, tilberedt med potet, vindaloosaus og fersk koriander.
- 31. Kylling Tikka Masala** ..... 199,-  
Benfri kylling tikka surret med stekt løk og krydderblanding, tilberedt i en fyldig aromatisk masala-saus, tilsatt rømme, fløte, cashewnøtter og fersk koriander. **(M, CN)**
- 32. Pepperchicken med Rødvin** ..... 199,-  
Benfri kylling tikka surret med stekt løk og krydderblanding tilberedt med paprika i en aromatisk saus av rømme, fløte, rødvin, kokos og sort pepper. **(M)**
- 33. Kylling Spinat** ..... 199,-  
Kokt benfri kylling surret med stekt løk og krydderblanding tilberedt med spinat, rømme hakket ingefær og fersk koriander. **(M)**
- 34. Chilichicken** ..... 199,-  
Benfri kylling tikka surret med stekt løk og krydderblanding, tilberedt med løk-, paprika-blanding, soyasaus og vårløk. **(S, M)**
- 35. Butter Chicken** ..... 199,-  
Benfri kylling tikka surret med stekt løk og krydderblanding, tilberedt i en smakfull saus med cashewnøtter, kokos, fløte, smør og fersk koriander. **(M, CN)**
- 36. Kylling Jalfrazi** ..... 199,-  
Benfri kylling tikka surret med tomatpure, hvitløk, ingefær og krydderblanding. Tilberedt med fersk løk, rød og grønn paprika, og fersk koriander. **(M)**

Raita anbefales til maten



# Lam

- 40. Lam Karri** ..... 229,-  
Benfri, kokt lam tilberedt i karrisau med rømme, løk, tomater, krydder og fersk koriander. **(M)**
- 41. Lam Garlic** ..... 239,-  
Kokt, benfri lam surret med stekt løk og krydderblanding, tilberedt i fyldig hvitløksaus, rømme, fløte, tomater og fersk koriander. **(M)**
- 42. Lam Karahi** ..... 239,-  
Kokt benfri lammekjøtt surret med stekt løk og krydderblanding, tilberedes med en blanding av løk, paprika og fersk koriander.
- 43. Lam Tikka Masala** ..... 239,-  
Benfri lammekjøtt i biter surret med stekt løk og krydderblanding, tilberedt i en fyldig aromatisk masala-saus; tilsatt rømme, fløte, cashewnøtter og fersk koriander. **(M, CN)**
- 44. Lam Chili** ..... 239,-  
Benfri lam tikka surret med stekt løk og krydderblanding, tilberedes med løk, paprika-blanding, soyasaus og vårløk. **(S, M)**
- 45. Lam Saag** ..... 239,-  
Kokt benfritt lammekjøtt surret med stekt løk og krydderblanding, tilberedt med spinat, rømme, hakket ingefær og fersk koriander. **(M)**
- 46. Lam Vindaloo** ..... 239,-  
Kokt, benfri lam i biter surret med stekt løk og krydderblanding, tilberedes med potet, vindaloosaus og fersk koriander.
- 47. Lam Rogenjosh** ..... 239,-  
Kokt lam surret med stekt løk, tomater og krydderblanding, tilsatt urter, anispulver, fersk tomat og fersk koriander.
- 48. Lam Korma** ..... 239,-  
Kokt lammekjøtt tilberedt i en mild fløtesaus med cashewnøtter. En fyldig, men mild rett. **(M, CN)**
- 49. Lam Sharabi** ..... 249,-  
Beinfritt lammekjøtt surret med stekt løk og krydderblanding, tilberedt i aromatisk masalasauss tilsatt rømme, whisky og safran. **(M)**

Raita anbefales til maten



# Vegetarretter

- 50. Mix Vegetar** ..... 179,-  
Grønnsaker (blomkål, gulrot, grønne erter, potet) og indisk ost (paneer) stekt med løk og krydderblanding, tilsatt hakket ingefær og fersk koriander. **(M)**
- 51. Navrattan Korma** ..... 179,-  
En god blanding av indisk ost, grønnsaker og frukter, som blir servert i en herlig fløtesaus med litt søtlig smak og cashewnøtter. **(M, CN)**
- 52. Saag Paneer** ..... 179,-  
Spinat tilberedt med hjemmelaget ost, stekt med løk, tilsatt rømme, urter, hakket ingefær, krydderblanding og fersk koriander. **(M)**
- 53. Aloo Gobi Masala** ..... 175,-  
Blomkål og potet stekt med løk, tomater, urter, hakket ingefær krydderblanding og fersk koriander.
- 54. Chana Masala** ..... 175,-  
Kikerter stekt med løk, tomater, urter, krydderblanding, tilsatt rømme, hakket ingefær og fersk koriander. **(M)**
- 55. Aloo Mattar** ..... 179,-  
Grønne erter og potet surret i stekt løk tilberedt med urter, krydderblanding og fersk koriander. (Velg i tillegg mellom indisk ost **(M)** eller soya **(S)**).
- 56. Makhni Dal** ..... 175,-  
Kokte linser tilberedt med løk og tomater i aromatisk fløtesaus, tilsatt rømme, smør, krydderblanding og fersk koriander. **(M)**
- 57. Shahi Paneer** ..... 179,-  
Indisk ost tilberedt i aromatisk masala-saus, tilsatt rømme, fløte, krydderblanding, cashewnøtter og fersk koriander. **(M, CN)**
- 58. Paneer Karahi** ..... 179,-  
Indisk ost tilberedt med løk, tomater, paprika, krydderblanding og fersk koriander. **(M)**
- 59. Paneer Tikka Masala** ..... 179,-  
Indisk ost surret med stekt løk, tomater og krydderblanding, tilbredt i en fyldig aromatisk masalasauss, tilsatt rømme, fløte, cashewnøtter og koriander. **(M, CN)**



Raita anbefales til maten



## Kongereker

- 60. Kongereker Karahi** ..... 229,-  
Kongereker surret med stekt løk, tomater og krydderblending, tilberedt med løk, paprika, rømme, fløte, sort pepper og fersk koriander. **(M, SD)**
- 61. Kongereker Masala** ..... 229,-  
Kongereker surret med stekt løk, tomater og krydderblending, tilberedt i en fyldig aromatisk masala-saus, tilsatt rømme, fløte, cashewnøtter og fersk koriander. **(M, CN, SD)**
- 62. Shinga Saag** ..... 229,-  
Kongereker surret med stekt løk, tomater og krydderblending tilberedt med spinat, rømme hakket ingefær, urter og fersk koriander. **(M, SD)**
- 63. Kongereker Bhunna** ..... 229,-  
Kongereker surret med stekt løk, tomater og krydderblending, tilberedt i hvitløksaus, rømme, fløte, tomater og fersk koriander. **(M, SD)**
- 64. Chana Reker** ..... 229,-  
Kongereker surret med stekt løk, tomater og krydderblending med kikerter, tilsatt rømme og fersk koriander. **(M, SD)**

## Fisk

- 65. Fisk Karri** ..... 219,-  
Fisk tilberedes i karrisaus, rømme, løk, tomater, krydder og fersk koriander. **(F, M)**
- 66. Fisk Karahi** ..... 219,-  
Fisk surret med stekt løk og krydderblending, tilberedes med en blanding av løk, paprika og fersk koriander. **(F)**
- 67. Fisk Bhunna** ..... 219,-  
Fisk surret med stekt løk og krydderblending, tilberedt i hvitløksaus, rømme, fløte, tomater og fersk koriander. **(F, M)**

Raita anbefales til maten



## Biryani retter

- 70. Kylling Biryani** ..... 199,-  
Ris med beinfri kylling, stekt med cashewnøtter, rosiner, Biryani-krydder og fersk koriander. **(CN)**
- 71. Lam Biryani** ..... 239,-  
Ris med beinfritt lam stekt med cashewnøtter, rosiner, Biryani-krydder og fersk koriander. **(CN)**
- 72. Reker Biryani** ..... 239,-  
Ris med reker stekt med cashewnøtter, rosiner, Biryani-krydder og fersk koriander. **(CN, SD)**
- 73. Sabzi Biryani** ..... 179,-  
Ris med stekt grønnsaker og indisk ost, tilsatt cashewnøtter, rosiner, Biryani-krydder og fersk koriander. **(CN, M)**

**All the biryani dishes are served with tandoori sauce**

## Nan

- 74. Aloo Nan** ..... 52,-  
Mykt ovnsbakt brød fylt med poteter og fersk koriander. **(M, HM)**
- 75. Nan** ..... 38,-  
Mykt ovnsbakt brød med smør. **(M, HM)**
- 76. Haryali Nan** ..... 58,-  
Mykt ovnsbakt brød fylt med løk, vårløk og fersk koriander. **(M, HM)**
- 77. Garlic Nan** ..... 56,-  
Mykt ovnsbakt brød strødd på med fersk hvitløk og fersk koriander. **(M, HV)**
- 78. Peshawari Nan** ..... 69,-  
Et søtlig ovnsbakt brød fylt med rosiner, nøtter, kokos og anisfrø. **(M, HM, CN, MA, PN, SF)**
- 79. Keema Nan** ..... 69,-  
Mykt ovnsbakt brød fylt med krydret lammekjøttdeig, løk, ingefær og fersk koriander. **(M, HM)**
- 80. Cheese Nan** ..... 69,-  
Mykt ovnsbakt brød fylt med indisk ost, vårløk, krydderblanding, urter og fersk koriander. **(M, HM)**



## Dressing

- 81. Raita** ..... 42,-  
Raita er en lett krydret yoghurtsaus med løk, tomater, paprika og hjemmelagede 'linsebønner'. Anbefales til maten. **(M)**

## Ekstra

- Papadamsett** ..... 34,- (14,-)\*  
Snacks av linsemel \*Uten mint-saus og løkblanding. **(M)**
- Indisk salat** ..... 39,-  
Består av rødløk, paprika, tomat og koriander på toppen
- Tandoori-saus** ..... 42,-
- Ris** ..... 39,-  
Hovedrettene følger med en porsjon ris med mulighet for en runde påfyll, utover det må det bestilles.
- Chutney** ..... 12,-  
løkblanding, mango, grønn mynte, hvit mynte eller mix-pickle (12,- per stk)
- Ta med emballasje** ..... 15/19,-  
Liten/Stor

## Desserten

- 86. Gulab Jamun** ..... 69,-  
Boller laget av mel, melkepulver og kardemomme, friteres og dyppes i sukkersirup. Serveres varmt med vaniljeis, drysset på med finhakkede pistasjnøtter og krem på toppen. **(HM, M, PSJ)**
- 87. Kulfa** ..... 69,-  
Hjemmelaget indisk iskrem med finhakkede pistasjnøtter, mandler og krem på toppen. **(M, PSJ)**
- 88. Mango Is** ..... 69,-  
Vaniljeis med mangopure, drysset på med finhakkede pistasjnøtter og krem på toppen. **(M, PSJ)**
- 89. Himalaya Is** ..... 69,-  
Vaniljeis, sjokoladeis og jordbæris, drysset på med finhakkede pistasjnøtter og krem på toppen. **(M, PSJ)**
- 90. Jordbærsorbet** ..... 69,-  
Jordbærsorbet. (Kan velge å ha krem på toppen.) **(M)**



## Rødvin

- 100. Casillero del Diablo Chile** ..... 449,-  
Klar, mørk, rød farge, god frukt og fylde med et fint preg av vanilje fra eikefatet.  
Nydelig til rødt kjøtt som okse og lam. **(SS)**
- 101. Col di Sasso Toscana Italia** ..... 499,-  
Flott fruktighet med bra fylde. Sangiovese-druen gir seg godt tilkjenne. Vinen  
har god struktur og ettersmak. **(SS)**
- 102. Gran Feudo Reserva Spania** ..... 459,-  
Dyp, rød farge, bæraktig fruktighet, ren stil. Nytes til okse, lam og kylling. **(SS)**
- 103. Periquita Portugal** ..... 445,-  
Dyprød, fruktig og krydret. God fylde og flott balansert. Nytes til okse og  
lam. **(SS)**
- 104. Finca de Oro Rioja Spania** ..... 465,-  
Smaksrik drikkevin med delikat fruktaroma i retning av skogsbær og syrlige  
kirsebær. En god matvin til ulike typer kjøttretter, gjerne med kraftig tilbehør og  
tilsmakt med krydder og urter. **(SS)**
- 105. Monile Valpolicella Ripasso DOC Italia** ..... 499,-  
Smaksrik drikkevin og utmerket matvin til kjøttretter med en del krydder,  
viltretter og smaksrike, salte oster, samt til hvit fisk. **(SS)**
- 106. Campofiorin Italia** ..... 499,-  
Bløt og fruktig, dyp rødvin med preg av røde bær og urter. Ettersmak med god  
lengde. Nytes til okse, lam og kylling. **(SS)**
- 107. Indisk rødvin (varierer)** ..... 499,-  
Spør betjeningen. **(SS)**
- 108. Quinta da Espiga Portugal** ..... 85,- / glass  
Dyp rødvin med preg av mørke bær, krydder og vanilje. **(SS)**
- 109. Réserve des Armoiries Frankrike** ..... 479,-  
En god «allrounder» til ulike kjøttretter, gjerne kraftige og urtekrydrede retter  
av lam, okse og vilt. **(SS)**
- 110. Jacob´s Creek Shiraz Cabernet Australia** ..... 469,-  
Dyp, rød farge, ung fruktighet, hint av paprika, fast ettersmak. Nytes til okse,  
lam og kylling. **(SS)**



## Rosevin

**118. Lancerns Rosé Portugal ..... 379,- (89,- /glass)**

En perlende rosevin med en behagelig, tynn, lett smak, og med hint av mandler.  
Halvtørr.

## Hvitvin

**120. Plaimont Côtes de Gascogne Frankrike . 379,- (89,- glass)**

Lys, strågul farge, middels fyldig, frisk ren fruktig stil. Rik på smak og syre. Tørr.

**121. Dopff & Irion Gewurztraminer Frankrike ..... 529,-**

Smaksrik, glatt og aromatisk, med fint innslag av blomst og krydder med hint av sitrus.  
Saftig og frisk med god fylde. Passer godt til fiks og vegetarretter.

**122. Chablis Domaine Sainte Claire Frankrike ..... 599,-**

Fruktig anslag, god sødme, relativt frisk, likevel ganske rund og småfet i stilen.  
Rik, sjarmerende og krydret bouquet. Passer godt til Tandooriretter. Halvtørr.

**123. Chenin Blanc Australia ..... 449,-**

Gul farge med tropisk fruktaroma i samslag med et rundt fruktig anslag. En del sødme, stor fruktighet, litt bløte syrer, sitter godt med aprikos og tropisk frukt i finishen. Passer bra med godt krydret mat. Halvtørr.

**124. Indisk hvitvin (Varierer) ..... 499,-**

Spør betjeningen. (SS)

## Musserende

**130. Delapierre Brut ..... 449,-**

Strågul musserende med smak og aroma preget av epler og sitrus.

## Sherry/Portvin

**140. Bristol Cream 4d ..... 69,-**

Sherry, sweet.

**150. Sandeman Fine Tawny ..... 69,-**

Port Wine, medium sweet.



## Cognac

Bache Gabrielson XO .....	119,-
Jon Bertelsen .....	129,-
Otard .....	115,-
Courvoisier .....	105,-
Hennessy .....	109,-
Remy Martin XO .....	209,-

## Whisky

Glenfiddich .....	115,-
Glenmorangie .....	119,-
Chivas Regal .....	105,-
Jack Daniels .....	99,-
Ballantines .....	99,-
Famous Grouse .....	99,-
Jameson .....	99,-

## Rum

Bacardi Black .....	89,-
Captain Morgan Black .....	89,-
Havana Club .....	95,-
Havana 7 años .....	99,-

## Brennevin/Likør

Vodka Smirnoff .....	89,-
Gin .....	99,-
Tequila Silver .....	89,-
Tequila Reposado .....	95,-
Aquavite .....	99,-
Cointreau .....	89,-
Sambuca .....	89,-
Drambuie .....	89,-
Pernod .....	89,-
Jägermeister .....	99,-
Amaretto .....	89,-
Apricot Brandy .....	89,-
Pisang Ambon .....	89,-
Tia Maria .....	89,-
Baileys .....	89,-
Irish Coffee .....	119,-

## Ol

0,3 l (B) .....	69,-
0,4 l (B) .....	79,-
King Chakra (0,6 l) (B) .....	129,-
King Fisher (B) .....	149,-
Cobra (B) .....	149,-
Cobra (0.3) .....	74,-
Munkholm (B) .....	45,-



# Drikkevarer

**Mineralvann** ..... 45,-

- Pepsi
- Pepsi Max
- 7 up
- Solo
- Farris
- Eplemost

# Indiske Forfriskninger

**Mango Lassi** ..... 65,-  
Kald yoghurt-drikk med mango. (M)

**Sweet Lassi** ..... 55,-  
Kald yoghurt-drikk som drikkes søt. (M)

**Salt Lassi** ..... 55,-  
Kald yoghurt-drikk som drikkes salt. (M)

# Varme Drikker

**Te** ..... 32,-

**Masala Chai (Indisk te) (M)** ..... 42,-  
Inneholder melk, sukker og grønn kardemomme/anis.

**Kaffe** ..... 35,-

**Ess/Cap/Latte (M)** ..... 39,-

**DbI. Espresso (M)** ..... 49,-



*Håper Det Smaker*

