

SAATH-SAATH / accompaniments

78 **Kheera Raita** 41,-
Yoghurt med hakket agurk, poteter, tomater og løk. Lett krydret.
Yoghurt mixed with fresh cucumber, potatoes, tomatoes and onions. Lightly spiced.

79 **Mix green Salat** 55,-
Husets ferske grønnsaker og hjemmelaget paneer.
Fresh vegetables and paneer.

80 **Papadoms** 7,-
81 **Mango Chatni** 18,-
82 **Mixed Pikkels** 18,-
83 **Tamarind Chatni** 18,-
84 **Masala Papadoms** 27,-
85 **Mint Saus** 18,-
86 **Tandoori Saus** 44,-

CHAWAL / rice

90 **Basmati Ris** 23,-
91 **Jeera Pulao Ris** 41,-
92 **Wild Mushroom Pulao Ris** 78,-
93 **Kesar Kashmiri Pulao Ris** 87,-

ROTI / naan breads

101 **Plain Naan** (Gjæret hvetebrød) 27,-
102 **Keema Naan** 41,-
Naan fylt med krydret lammefarse.
Naan stuffed with spicy minced lamb.

103 **Paneer Naan** 36,-
Naan fylt med krydret ost og koriander.
Naan stuffed with spiced cheese and fresh coriander.

104 **Lahsuni Naan** 36,-
Naan fylt med fersk hvitløk, poteter og fersk koriander
Naan stuffed with garlic, potatoes and fresh coriander.

105 **Peshwari Naan** 41,-
Naan fylt med tørket frukt og nøtter.
Bakt i tandoori ovn.
Naan filled with dried fruit and nuts. Baked in tandoori oven.

106 **Wild Mushroom Naan** 41,-
Naan fylt med aroma sopp og krydder.
Bakt i tandoori ovn.
Baan filled with mushrooms and spices. Baked in tandoori oven.

**LUNSJ RETTER / lunch menu**

Serveres med pulao ris, green-salat og mint saus

10 **Tandoori Seekh Kebab** 135,-
En imponerende rett med lammekjøttdeig, løk og en uforglemmelig smak av aromatiske krydder fra østen.
An impressive combination of minced lamb meat, onion and the unforgettable flavor of eastern spices.

11 **Tandoori Boti Tikka** 150,-
Møre stykker av kyllingfilet marinert i yoghurt og stekt i tandoor med krydret løk, paprika, tomat og sopp.
Tender boneless pieces of chicken fillet marinated in yoghurt and grilled together with spiced onions, capsicum, tomatoes and mushrooms.

12 **Chicken Rara** 130,-
Kyllingstykker tilberedt med paprika, tomat og ingefær.
Chicken pieces prepared with capsicums, tomatoes and ginger.

13 **Chicken Corma** 120,-
Benfri kyllingstykker tilberedt i en kremet saus.
Boneless pieces of chicken prepared in a creamy sauce.

14 **Biff Makhni Masala** 130,-
Kylling-/biffstykker tilberedt i spesial saus laget av ferske tomater, malte nøtter, urter og fløte.
Pieces of chicken/beef prepared in a butter sauce with fresh tomatoes, nuts, herbs and cream.

15 **Biff Do Plaza** 130,-
Biff tilberedt i en spesiell aromatisk saus med mye løk.
Beef prepared in an aromatic sauce with lots of onions.

16 **Mattar Mushroom Bhagwani** 99,-
Fersk sopp og grønne erter tilberedt i en cashewnøttsaus med kardemomme.
Fresh mushrooms and green peas prepared in cashew sauce with cardamom.

17 **Parshad Palak Channa** 99,-
Kikerter stekt i panne med spinat, løk, tomater, koriander og krydder.
Chickpeas prepared with spinach onions, tomatoes, coriander and spices.

SALATER / salads

18 **Tandoori Salat** 105,-

ROTI / naan breads

101 **Plain Naan** 27,-
104 **Lahsuni Naan** 36,-



India Tandoori

Stavanger
Valberggata 14
4006 Stavanger

51 89 39 35

www.tandoori.no

Take Away Meny

51 89 39 35



SHORBA / soup

- 01 **Tomato Shorba** 69,-
Lett krydret fersk tomatsuppe med koriander og krydder. *Lightly spiced fresh tomato soup with fresh coriander.*
- 02 **Nariyal Shorba** 87,-
Kokosuppe med posjert kongreker og aromatiske karriblader. *Coconut soup with poached kingprawn and aromatic curry leaves.*
- 03 **Mullingtiwany Shorba** 83,-
Krydret linsesuppe med kylling, fersk koriander og løk. *Spiced lentil soup with Chicken, fresh coriander and onions.*
- SHURUAAT / appetizers**
- 04 **Onion bahji** 66,-
Innbakt løk i linsemel, krydder og urter. *Onions sautéed with gram flour and spices.*
- 05 **Vegetable Bahji** 66,-
En herlig blanding av grønnsaker i en marinade av kikertmel og krydder. *An delightful combination of vegetables in a mixture of gram flour and spices.*
- 06 **Jhinga Laziz** 87,-
Hvitløksmarinerte kongereker blandet i linsemel og frityrstekt. *Garlic marinated king prawns sautéed with gram flour and deep fried.*
- 07 **Murgh Mughlai** 87,-
Kyllingbiter marinert i sesamfrø, egg og lime juice. En kongelig opplevelse! *Chicken marinated in sesame seeds, egg and lime juice. A royal experience!*

* Alle hovedretter serveres med ris
* All main dishes are served with rice

KHAANE KHAAS / tandoori spesialiteter

Main Courses – Tandoori Specialities

- 08 **Taste of India** 95,-
En spennende blanding av indiske godbiter. *An exciting combination of Indian starters. Recommended!*
- 09 **Tawa Reker** 95,-
Stekte reker med hvitløk, paprika, løk og grønn chili (sterk) *Pan fried shrimps with garlic, capsicum, onion and green chili (hot).*
- 21 **Tandoori Sangam** 269,-
En av kokkens absolutte favoritter hvor møre benfrie kyllingstykker, biff og lammefilet, seekh kebab og kongereker først marineres i ulike krydder og urter for så å grilles i tandoor. *Naan brød inkl. A mouth-watering selection of delicious Tandoori grills including Tandoori chicken, lamb tikka, biff tikka, seekh kebab and a juicy king prawn. Incl. naan bread.*
- 22 **Lahsuni Tikka** 219,-
Stykker av benfri kyllingfilet marinert i hvitløk, koriander, krydder og urter. *Anbefales for hvitløks elskere! Pieces of chicken fillet marinated in garlic, coriander, spices and herbs. Highly recommended for garlic lovers!*
- 23 **Nawabi Seekh Kebab** 209,-
Kebab av røkt lammekjøttdeig med urter og krydder. *Kebabs of smoked minced lamb with herbs and spices.*

- 24 **Tandoori Jhingha Chettinad** 239,-
Kongereker marinert i sør Indisk chettinad marinade av kokos, salmuefrø og et utvalg av krydder, tilberedt i vår leir ovn for best smak. *King prawns marinated in south Indian chettinad paste of coconut, poppyseeds and a range of spices, cooked in our clay oven for the fullest flavor.*
- 25 **Tandoori Sashlik** 245,-/259,-
Møre stykker av kylling/biff /lam ytrefilet marinert over natten i yoghurt og krydder. *Stekt i tandoori med krydret løk, paprika, tomat og fersk sjampinjong. Tender boneless pieces of chicken /beef / lamb fillet marinated overnight in yoghurt and tandoori spices. Grilled together with spiced onions, capsicum, tomatoes and fresh mushrooms.*
- 26 **Tandoori Mixed Grill** 245,-
Et utvalg av herlige Tandoori grillretter. inkluderer Tandoori kylling, lam tikka og kylling tikka. *Naan brød inkl. A mouth-watering selection of delicious Tandoori grills including Tandoori chicken, lamb tikka and chicken tikka. Incl. naan bread.*
- KOKKENS UTVALG / chef's selection**
- Velg kylling, lam eller biff ; Choice of chicken, lamb or beef
- 30 **Corma** 219,-
Marinert og tandoori grillet kjøtt/kyllingfilet i en meget spesiell saus av kremfløte og malte cashewnøtter. *Marinated and tandoori grilled file prepared in a very special sauce of cream and cashew nuts.*
- 31 **Gosht é Jahangiri** 219,-
Marinert og tandoori grillet kjøtt-/kyllingfilet i en meget spesiell saus av fløte, rødvin, kokos, champignon, løk og malte cashewnøtter. *Marinated and tandoori grilled file prepared in very special sauce of cream, red wine, coconut, mushrooms, onions and cashew nuts.*
- 32 **Malai Makhni Masala** 219,-
En populær rett av tandoor, tilberedt kylling/kjøtt ferdig i en praktfull rød masalasaus med hvitløk, methi, malte nøtter og svart salt for å gi et fargerikt og herlig måltid. *A popular dish of tandoor grilled file finished in sumptuous red masala sauce with garlic, methi, nuts and black salt to provide a colorful and delicious meal.*
- 33 **Murgh Tikka Masala** 209,-
Saftige biter av kylling tilberedt i hjemmelaget krydret masala saus med løk, paprika, koriander og fersk ingefær. *Juicy pieces of chicken prepared in home made masala sauce with onions, paprika, coriander and fresh ginger.*
- 34 **Shahjhani Sharabi Gosht** 219,-
Saftig kyllingbryst/kjøtt tilberedt på en guddommelig saus med tørr fransk hvitvin, malte nøtter og en blanding av fine Indiske krydder. *En overordnet rett populær i luksuriøse palasser i India. Marinated and grilled chicken/meat prepared with white wine, fennel seeds, ginger, nuts, onions and garlic sauce.*

MATALLERGI? Spør oss før bestilling!
FOOD ALLERGY? Please ask us before ordering!

SOME LIKE IT HOT!

- 35 **Vindaloo/ Tindaloo** 219,-
Benfritt kjøtt/kylling i en sterk saus laget etter en tradisjonell syd indisk oppskrift. *Meget sterkt krydret. Boneless meat/chicken in a very strong sauce to the traditional south Indian recipe. Extra hot.*
- 36 **Jalfrezi Rangin** 219,-
En varm og fristende rett av kyllingbryst/kjøtt tilberedt i en rik saus av friske tomater, løk, paprika og grønne chilli. *A warm and tempting feast of meat cooked with a rich sauce of fresh tomatoes, sliced onions, capsicum and green chillies.*
- 37 **Madras Hot Pot** 219,-
Kylling, kongereker og biff tilberedt sammen med løk, ingefær, tomater, chilisaus. *Chicken, shrimps and beef with onion, ginger, tomatoes & chili sauce.*
- TRADISJONELLE RETTER / traditional dishes**
- Velg kylling, lam eller biff ; Choice of chicken, lamb or beef
- 43 **Rogen Josh Konkani** 205,-
En populær indisk rett fra Kashmir dalene. *Benfrie stykker av kjøtt / kylling tilberedt i aromatisk krydret saus etter din smak. A popular Indian dish from the Kashmir valley of bonless meat or chicken pieces in a sauce to your taste.*
- 44 **Adraki Kadahi** 205,-
Kjøtt/kylling tilberedt i krydret saus med løk, tomat, paprika, fersk ingefær, hvitløk og koriander. *Pieces of boneless meat or chicken prepared in a special sauce with onions, capsicum, fresh ginger, garlic and coriander.*
- 45 **Haryali Gosht** 205,-
Stykker av mørt kjøtt tilberedt med spinat, hvitløk, urter og krydder. *Pieces of tender meat prepared with spinach, garlic, herbs and spices.*
- 46 **Gosht Do Piazza** 205,-
Saftige biter av kjøtt/kylling tilberedt i en tandoor og deretter lagt til middels krydret masala saus hvor kjøtt/kylling videre kokes i sin egen kraft, noe som resulterer i spesiell smak. *Tender pieces of meat initially cooked in a tandoor and then added to a medium hot masala sauce where the chicken further cooks in its own juices, resulting in special flavor.*
- CHOTI DONYA / children's dish**
- 50 **Kylling Tikka / Chicken Tikka** 99,-
Saftig kyllingfilet marinert og grillet i tandoor. *Serveres med salat og fløtesaus med malte nøtter. Sausen serveres separat. Soft pieces of boneless chicken, marinated in yogurt. Grilled in tandoor, served with salad and mild creamy sauce of cashewnuts.*
- BIRYANI DELICACIES**
- Served with raita and mix green salad.
- 51 **Biryani –E-Bahar** 175,-
Basmatiris kokt sammen med enten lammekjøtt/kyllingfilet/reker eller grønnsaker pyntet med cashewnøtter og rosiner. *Serveres med raita. Lamb/chicken/prawn or vegetables cooked with aromatic spices and basmati rice, baked under a flaky crust, served with raita and salad.*

FOOD DELICACIES

- 61 **Shahi Machli Ratnagiri** 209,-
Steinbitfilet tilberedt i en saus laget av friske tomater, kokos, malte nøtter og utsøkte indiske krydder og urter. *A dish named after the blue mountain of south India. Catfish prepared with spinach, garlic, herbs and spices.*
- 62 **Machli Neelgiri** 209,-
Retten er oppkalt etter de blå fjellene i sør-India. *Steinbitfilet tilberedt med spinat, hvitløk, urter og krydder. A dish named after the blue mountain of south India. Fish prepared with spinach, garlic, herbs and spices.*
- 63 **Jhinga Malabar** 215,-
Kongereker i en eksotisk, gylden kremet saus med fersk ingefær, cashewnøtter og urter. *King size prawns in an exotic golden creamy sauce, cashewnuts and herbs.*
- 64 **Jhinga Nariyal Masala** 215,-
Kongereker grillet i tandoor og tilberedt på en svært spesiell kokosbasert kremet saus med malte nøtter laget for å holde på de delikate smakene. *Succulent juicy king prawns grilled in a tandoor and cooked in a very special coconut based creamy sauce with nuts designed to capture and hold all of the delicate flavors.*
- KHAANE KHAAS SABZI / vegetable delicacies**
- 71 **Paneer Jalfrezi** 169,-
Hjemmelaget ost tilberedt med løk, hvitløk, tomat, paprika og krydder. *Homemade cheese prepared with onions, garlic, capsicum and spices.*
- 72 **Korma Navrattan** 159,-
Forskjellige grønnsaker og frukt tilberedt i en kremet saus av cashewnøtter. *Combination of different vegetables & fruits cooked in aromatic creamy cashewnut sauce.*
- 73 **Palak Paneer** 169,-
Hjemmelaget ost tilberedt med spinat, hvitløk, urter og krydder. *Homemade cheese prepared with spinach, garlic, herbs and spices.*
- 74 **Paneer Makhni** 169,-
Hjemmelaget ost tilberedt i saus laget av tomat, krem, malte cashewnøtter, hvitløk, urter og krydder. *Homemade cheese prepared in sauce made of tomatoes, cream, chasewnuts, garlic, herbs and spices.*
- 75 **Degree Channa Masala** 159,-
Kikerter stekt i panne med løk, tomat, koriander og krydder. *Chickpeas prepared with onions, tomatoes, coriander and spices.*
- 76 **Aloo Gobhi** 159,-
En kombinasjon av to høyt elskede grønnsaker (blomkål og poteter) tilberedt sammen med krydder. *A combination of two beloved vegetables (cauliflower and potatoes) cooked together with indian spices.*
- 77 **Dal Makhni** 159,-
Linsert tilberedt i aromatisk fløtesaus med hvitløk og ingefær. *Lentils cooked in aromatic cream sauce with garlic and ginger.*