

## SI I FRA HVIS DU HAR NØTTEALLERGI

- 43. Koriander Jhinga** (Allergener-Skalldyr, Cashewnøtter) 199,-  
Kongereker tilberedt i fersk koriander, løk, sjalottløk, hvitløk, ingefær og krydder. / King prawns prepared with fresh coriander, onions, shallots, garlic, ginger and spices.
- 44. Narial Machli** (Allergener- Fisk, Cashewnøtter, Melk) 199,-  
Fisk tilberedt i finhakket løk, tomat, koriander og kokosmelk. / Fish prepared with finely chopped onions, coriander and coconut milk.
- 45. Achaari Machli** (Allergener - Fisk, Cashewnøtter, Sennep) 199,-  
Fisk tilberedt i løk, hvitløk, mango og syltet chilli. / Fish prepared with onions, garlic, mango and pickled chili.

## Barnas India / Childrens` India

- 46. Kylling Tikka/Chicken Tikka** (Allergener - Cashewnøtter, Melk) 99,-  
Saftige kyllingbiter marinert i yoghurtsaus, grillet i tandoorovn. Serveres med salat. Is till dessert. / Juicy bites of chicken marinated with yoghurt sauce, baked in tandoor oven. Served with salad. Ice cream for dessert.

## Vegetar / Vegetarian main courses

- 47. Paneer Balti** (Allergener - Melk, Cashewnøtter) 169,-  
Hjemmelaget indisk ost tilberedt med løk, hvitløk, tomat, sjampignoner og krydder. / Home made indian cheese prepared with onions, garlic, tomatoes, mushrooms and spices.
- 48. Bombay Aaloo** (Allergener - Melk, Cashewnøtter) 129,-  
Poteter tilberedt med løk, paprika, tomat og cashewnøtter. / Potatoes prepared with onions, paprika, tomatoes and cashewnuts.
- 49. Chana Masala** (Allergener - Melk, Cashewnøtter) 149,-  
Kikerter tilberedt i fyldig karrisaus og urter. / Chick peas prepared with rich curry sauce and spices.
- 50. Tadka Dal** (Allergener - Melk, Cashewnøtter) 149,-  
Linser tilberedt i ingefær, hvitløk, smør og krydder. / Lentils prepared with ginger, garlic, butter and spices.
- 51. Mix vegetables** (Allergener - Melk, Cashewnøtter) 159,-  
Grønnsaker tilberedt i currysau og urter. / Vegetables prepared with curry sauce and spices.
- 52. Palak Paneer** (Allergener - Melk, Cashewnøtter) 159,-  
Hjemmelaget indisk ost tilberedt i spinat, hvitløk og krydder. / Home made indian cheese prepared with spinach, garlic and spices.
- 53. Sahai Paneer** (Allergener - Melk og Cashewnøtter) 159,-
- 54. Paneer Tikka Masala** (Allergener - Melk og Cashewnøtter) 159,-
- 55. Tai Special Cheesehall** (Allergener - Melk og Cashewnøtter) 159,-

## Tandoori Nan og tilbehør / Tandoori nan and accompaniments

**Basisdeig av Nanbrød er laget av Hvetemel, Egg, melk**

- 07. Vanlig nan / Plain nan** (Allergener-Hvetemel, Egg, og Melk) 35,-  
Gjæret indisk brød stekt i tandoorovn.  
Yeasted indian bread baked in tandoor oven.
- 08. Lasani nan** (Allergener-Hvetemel, Egg, og Melk) 39,-  
Nanbrød fylt med hvitløk, løk og krydder. Stekt i tandoorovn.  
Nan filled with garlic, onions and spices. Baked in tandoor oven
- 09. Cheese nan** (Allergener-Hvetemel, Egg, og Melk) 49,-  
Nanbrød fylt med hjemmelaget ost, koriander og krydder. /  
Nan filled with homemade cheese, coriander and spices.  
Baked in tandoor oven.
- 10. Peshawari nan** (Allergener-Hvetemel, Egg, og Melk, Mandler, Cashewnøtter) 59,-  
Nanbrød fylt med tørket frukt og nøtter. Stekt i tandoorovn./  
Nan filled with dry fruits and nuts. Baked in tandoor oven.
- 11. Raita** (Allergener - Melk) 35,-  
Yoghurt med løk, agurk, tomat, mint og indiske krydder./  
Yoghurt with onions, cucumber, tomatoes, mint and indian spices.
- 12. Taza Taj Salat** 39,-  
Husets friske grønne salat. Fresh green salad.

## Barnemeny

- 1. Kyllingnugget / Pølser / Hamburger** 99,-  
Alle serveres med pommes frites.

## Biryani (indisk paella)

**(Allergener - Melk, Cashewnøtter, Skalldyr)**

- Lam / Kylling / King Prawns / Vegetable Biryani** 179,-

**NB! Det gis 10% rabatt på angitte priser for TakeAway.**



**Si ifra hvis du er Allergisk mot noe mat for bestilling**

# New Taj Mahal

**Indish Restaurant**

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

**Take Away Meny**



**Bordbestilling**

**33 31 60 00 • 98 02 92 33**

**E-mail: malhi294@hotmail.com**

**Storgaten 30, Tønsberg**

**(Inngang Tjømegaten)**

**Åpningstider**

**Søn - man 14 - 22**

**Fre - lør 14 - 23**

**STYRKEGRAD**

Mild	● ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○
Medium	● ● ○ ○ ○ ○ ○ ○
Medium +	● ● ● ○ ○ ○ ○ ○
Norsk Sterk	● ● ● ● ○ ○ ○ ○
Madras	● ● ● ● ● ○ ○ ○
Indisk Sterk	● ● ● ● ● ● ○ ○
Vindaloo	● ● ● ● ● ● ● ●

## Tandoori-retter / Tandoori dishes

### All Tandoori kjøtt er marinert i Yoghurt

- 13. Samundri Jhinga** (Allergener-Skalldyr, Egg, Cashewnøtter og Melk) 209,-  
Kongereker marinert i ingefær, hvitløk, egg og krydder./  
King prawns marinated with ginger, garlic, egg and spices.
- 14. Gosht Tikka** (Allergener- Melk og Cashewnøtter) 219,-  
Ytrefilet av lam, marinert i yoghurt og krydder./  
Lamb sirloin marinated with yoghurt and spices.
- 15. Lasani Gosht (Hot)** (Allergener - Melk, Cashewnøtter og Sennep) 219,-  
Ytrefilet av lam marinert i hvitløk, grønn chilli og sennepsolje./  
Lamb sirloin marinated with garlic, green chili and mustard oil.
- 16. Lasani Murgh (Hot)** (Allergener - Melk, Cashewnøtter, Sennep) 209,-  
Kyllingfillet marinert i hvitløk, grønn chilli og sennepsolje./  
Chicken fillet marinated with garlic, green chili and mustard oil.
- 17. Murgh Tikka** (Allergener - Melk, Cashewnøtter) 209,-  
Kyllingfilet i biter marinert i yoghurtsaus, koriander og krydder./  
Chicken fillet marinated in yoghurt, coriander and spices.
- 18. Beef Tikka** (Allergener - Melk, Cashewnøtter, Sennep) 229,-  
Biff marinert i ingefær, hvitløk, krydder og sennepsolje. /  
Beef marinated with ginger, garlic, spices and mustard oil.
- 19. Tandoori Murgh** (Allergener - Melk, Cashewnøtter, Sennep) 209,-  
Tandoori grillet kylling marinert i sennepsolje, ingefær, urter og chillisau. / Tandoori chicken marinated with mustard oil, ginger, spices and chili sauce.
- 20. Mumtaz Tandoori** (Allergener - Melk, Cashewnøtter, Sennep, Skalldyr) 239,-  
Utvalgte tandoori-marinerte biter av kylling, biff, lam og kongereker grillet i tandoorovn. / Selected tandoori marinated chicken, beef, lamb and king prawns baked in tandoor oven.
- Murgh / Chicken main courses**  
**All curry retter inneholder, Cashewnøtter og Melk**
- 21. Chicken Curry** (Allergener - Cashewnøtter, og Melk) 179,-  
Kokt kylling tilberedt i klassisk indisk tomat basert curry saus. / Boiled chicken prepared in classical tomato based curry sauce.
- 22. Butter Chicken** (Allergener - Melk og Cashewnøtter) 189,-  
Tradisjonell tandoori kylling-filet tilberedt i saus laget av tomat, smør, honning og fløte. / Traditional tandoori chicken-fillet prepared in sauce made of tomatoes, butter, honey and cream.

- 23. Garlic chicken masala** (Allergener-Melk og Cashewnøtter ) 199,-  
Grillet kylling tilberedt i saus laget av tomat, grønn chilli, koriander, fløte og masala krydder. / Woked chicken prepared in sauce made of tomatoes, green chili, coriander, cream and masala spices.
- 24. Taj Hot Pot** (Allergener-Cashewnøtter, Skalldyr, Melk) 219,-  
Kylling, kongereker og biff stekt med vårløk, ingefær, tomat og chillisau. / Chicken, king prawns and beef cooked with spring onions, ginger, tomatoes and chili sauce.
- 25. Kadhai Chicken** (Allergener -Cashewnøtter, Melk) 199,-  
Mør kylling stekt med løk, paprika, smør, sesamfrø og koriander. / Tender chicken cooked with onions, paprika, butter, sesame seeds and coriander.
- 26. Pepper Chicken** (Allergener - Melk, Mandler, Cashewnøtter) 199,-  
Mør kylling tilberedt med fløte, sort pepper, kokos, mandler og rødvin. / Tender chicken prepared with cream, black pepper, coconut, almonds and red wine.
- 27. Chili Chicken (Hot)** (Allergener - Melk, Cashewnøtter) 199,-  
Grillede kyllingbiter stekt med løk, chilli, paprika, koriander og chillisau. / Woked chicken bites cooked with onions, chilly, paprika, coriander and chili sauce.
- 28. Chicken Tikka Masala** (Allergener - Melk og Cashewnøtter) 199,-  
Tradisjonell tandoori kyllingfilet tilberedt i fløtesau og nøtter. / Traditional tandoori chicken fillet prepared in cream sauce and nuts.
- 29. Chicken Korma** (Allergener - Melk, Cashewnøtter) 199,-  
Kyllingfilet tilberedt i fløtesau med, cashewnøtter, kokospulver og urter. / Chicken fillet prepared with cream sauce with Cashewnuts, coconut powder and spices.
- 30. Narial Chicken** (Allergener - Cashewnøtter) 199,-  
Kyllingfilet tilberedt i kystens krydder, tilsatt kokos-melk og smak spisset til med sjalottløk og grønn chilli. / Chicken fillet prepared with coastal spices, added coconut milk and flavoured with shallots and green chili.
- 230. Sag Kylling** (Allergener - Melk og Cashewnøtter) 179,-
- Lam / Lamb main courses**
- 31. Roganjosh** (Allergener - Melk og Cashewnøtter ) 209,-  
Ytrefilet av lam tilberedt i løk, tomat, safran og urter fra Kashmir. / Lamb sirloin prepared with onions, tomatoes, saffron and spices from Kashmir.

- 32. Saag Gosht** (Allergener-Melk og Cashewnøtter ) 209,  
Lam tilberedt med damp, med spinat og ingefær. / Damp cooked lamb with spinach and ginger.
- 33. Lam Korma** (Allergener-Melk, Mandler og Cashewnøtter ) 209,  
Ytrefilet av lam tilberedt i fløtesau, krydder, mandler og sesamfrø. / Sirloin of lamb prepared with cream sauce, spices, almonds and sesame seeds.
- 34. Lam Tikka Masala** (Allergener - Melk, Cashewnøtter ) 209,  
Ytrefilet av lam tilberedt i mild fløtesau med mintsau og cashewnøtter. / Sirloin of lamb prepared with cream sauce with mint sauce and cashew nuts.
- 35. Chili Gosht (HOT)** (Allergener - Cashewnøtter) 209,  
Grillet lam woket med løk, chilli, paprika, koriander og chillisau. / Woked lamb with onions, chili, paprika, coriander and chili sauce.
- 36. Lam Curry** (Allergener - Cashewnøtter) 199,  
Kokt lam tilberedt i klassisk indisk tomat basert curry saus./  
Boiled lamb prepared in classical tomato based curry sauce.
- 37. Lam Garlic** (Allergener - Melk, Cashewnøtter) 209,  
Ytrefilet av lam tilberedt med hvitløk, tomat, fløte og krydder. / Sirloin of lamb prepared with garlic, tomatoes, cream and spices.
- 38. Lam Kadhai** (Allergener - Cashewnøtter) 209,  
Ytrefilet av lam tilberedt med garam masala, løk, paprika og koriander. / Sirloin of lamb prepared with garam masala, onions, paprika and coriander.
- Biff / Main Courses with Beef**
- 39. Taj Spesial Biff** (Allergener - Cashewnøtter, Melk, Sennep) 229,  
Tandoori biff tilberedt i saus laget av sort pepper, rødvin og fløte. / Tandoori beef prepared in sauce made of black pepper, red wine and cream.
- Fisk eller And / Main Courses with Fish and Duck**
- 40. Battakh Malaidar** (Allergener - Cashewnøtter, Melk) 219,  
And marinert i kormakrydder med ananas og urter. / Duck marinated with korma spices with pineapples and herbs.
- 41. Dhania Battakh** (Allergener - Cashewnøtter) 219,  
And tilberedt i koriander, småløk, tomat, urter og rødvin. / Duck prepared with coriander, onions, tomatoes, herbs and red wine.
- 42. King Prawn Masala** (Allergener - Skalldyr, Cashewnøtter, Melk) 199,  
Kongereker stekt i tandoor, tilberedt i yoghurt, fløte og cashewnøtter. / Tandoor baked king prawns prepared with yoghurt, cream and cashewnuts.