

NEW TAJ MAHAL
INDISK RESTAURANT

RESTAURANT MENY

3-retters meny / 3 course menu (Meld ifra om eventuelle allergier)

303. Punjab 3-retters / 3 course

349,-

Onion Pakora

Løkbiter marinert med linsemel og krydder. Serveres med salat og tamarind chutney.

Chopped Onion marinated with lentil flour and spices. Served with salad tamarind chutney.

Masala Chicken (Allergener – Cashewnøtter, Melk)

Kylling tilberedt i løk, tomater, paprika, urter og rødvin.

Chicken prepared with onion, tomatoes, paprika, spices and red wine.

Creamy Kulfi (Allergener – Mandler, Cashewnøtter, Melk)

Hjemmelaget indisk iskrem med nøtter. Serveres med fersk frukt.

Homemade indian ice cream with nuts. Served with fresh fruit.

304. Calcutta 3-retters / 3 course

349,-

Lajawab Jhinga (Allergener - Skalldyr og Egg)

Kongereker marinert med chilli og gurkemeie. Serveres med tamarind chutney og salat

King prawns marinated with chili and turmeric. Served with tamarind chutney and salad

Lam Koriander Curry (Allergener—Cashewnøtter, Melk)

Lam tilberedt i løk, hvitløk, tomater og fersk koriander.

Lamb prepared with onions, garlic, tomatoes and fresh coriander.

Gulab Jamun (Allergener - Melk)

Hjemmelagde frityrstekte semulegrynsboller. Serveres med iskrem.

Homemade fried semolina buns. Served with ice cream.

Forretter / Appetizers (Meld ifra om eventuelle allergier)

- 01. Dal Soup (Allergener - Melk)** **69,-**
Kremet linse suppe laget av matfløte, løk, linsemel og sitron
Creamy lentil soup with cream, lentil flour and lemon
- 02. Narial Soup (Allergener – Melk)** **79,-**
Kremet suppe laget av kokoskrem og champignon.
Creamy soup made with coconut cream and mushrooms.
- 03. Vegetarian Samosa (Allergener – Hvetemel)** **69,-**
Frityrstekt butterdeig fylt med erter og poteter. Serveres med Tamarin chutney.
Butter dough filled with peas and potatoes. Served with Tamarin chutney.
- 04. Lajawab Jhinga (Allergener - Skalldyr og Egg)** **79,-**
Kongereker marinert med chilli og gurkemeie. Serveres med tamarind chutney og salat
King prawns marinated with chili and turmeric. Served with tamarind chutney and salad
- 06. Pyaz Pakora** **69,-**
Løk marinert med linsemel og krydder. Serveres med tamarind chutney og salat.
Onion marinated with lentil flour and spices. Served with tamarind chutney and salad

Nanbrød og Tilbehør / Nan and accompaniment (Meld ifra om eventuelle allergier)

- 07. Vanlig nan (Allergener - Hvetemel, Egg og Melk)** **35,-**
 Gjæret indisk brød stekt i steinovn/tandoorovn.
Yeasted indian bread baked in tandoor oven.
- 08. Lasani Nan (Allergener - Hvetemel, Egg og Melk)** **45,-**
 Nanbrød fylt med hvitløk, og krydder. Stekt i steinovn/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, Melk, Mandler og Cashewnøtter)** **65,-**
 Nanbrød fylt med tørket frukt og nøtter. Stekt i steinovn/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 krydderet
Yogurt with onions, cucumber, tomatoes, mint and Indian spices
- 12. Taza Taj Salat** **39,-**
 Husets friske grønne issalat med tomat, agurk, rød løk og sitron
Fresh green iceberg lettuce, tomatoes, cucumber, red onions and lemon

Tandoori retter / Tandoori dishes (Grill) (Meld ifra om eventuelle allergier)

- 13. Samundri Jhinga (Allergener - Skaldyr, Egg, Melk og Cashewnøtter)** 219,-
Kongereker marinert i ingefær, hvitløk, egg og krydder.
King prawns marinated with ginger, garlic, egg and spices.
- 14. Gosht Tikka (Allergener - Melk og Cashewnøtter)** 229,-
Ytrefilet av lam, marinert i youghurt og krydder.
Lamb sirloin marinated with youghurt and spices.
- 15. Lasani Gosht (Hot) (Allergener - Melk, Sennep og Cashewnøtter)** 229,-
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, Sennep og Cashewnøtter)** 225,-
Kyllingfilet marinert i hvitløk, grønn chilli og sennepsolje.
Chicken fillet marinated with garlic, green chili and mustard oil.
- 17. Murgh Tikka (Allergener – Melk, Sennep og Cashewnøtter)** 225,-
Kyllingfilet i biter marinert i youghurtsaus, koriander og krydder.
Chicken fillet marinated in youghurt, coriander and spices.
- 18. Beef Tikka (Allergener – Melk, Sennep og Cashewnøtter)** 235,-
Biff marinert i ingefær, hvitløk, krydder og sennepsolje.
Beef marinated with ginger, garlic, spices and mustard oil.
- 19. Tandoori Murgh (Allergener – Melk, Sennep og Cashewnøtter)** 225,-
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, Sennep, Cashewnøtter og Skaldyr)** 249,-
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.

Kylling / Chicken - Main courses (Meld ifra om eventuelle allergier)

- 21. Chicken Curry (Allergener - Melk og Cashewnøtter)** 189,-
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) 209,-

Tradisjonell tandoori kylling-filet tilberedt i saus laget av tomater, smør, honning og fløte

Traditional tandoori chicken-fillet prepared in sauce made of tomatoes, butter, honey og cream

23. Garlic chicken masala (Allergener – Melk og Cashewnøtter) 209,-

Grillet kylling tilberedt i saus laget av tomater, grønn chilli, koriander, fløte og masala krydder

Woked chicken prepared in sauce made of tomatoes, green chilli, coriander, cream and masala spices

24. Taj Hot Pot (Allergener - Melk, Skalldyr og Cashewnøtter) 219,-

Kylling, kongereker og biff stekt med vår løk, ingefær, tomater og chili saus.

Chicken, king prawns and beef cooked with spring onions, ginger, tomatoes and chili sauce.

25. Kadhai Chicken (Allergener - Melk og Cashewnøtter) 199,-

Mør kylling stekt med løk, paprika, smør, og koriander.

Tender chicken cooked with onions, paprika, butter, and coriander.

26. Pepper Chicken (Allergener - Melk, Mandler og 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 og Cashewnøtter) 209,-

Grillede kyllingbiter stekt med løk, chili, paprika, koriander og chilisaus.

Wok chicken bites cooked with onions, chilli, paprika, coriander and chilli sauce.

28. Chicken Tikka Masala (Allergener – Melk og Cashewnøtter) 209,-

Tradisjonell tandoori kyllingfilet tilberedt i fløtesaus og nøtter.

Traditional tandoori chicken fillet prepared in cream sauce and nuts.

29. Chicken Korma (Allergener – Melk og Cashewnøtter) 209,-

Kyllingfilet tilberedt i fløtesaus med cashewnøtter, kokospulver og urter.

Chicken fillet prepared with cream sauce with cashewnuts, coconut powder and spices.

30. Narial Chicken (Allergener – Cashewnøtter og Kokos) 199,-

Kyllingfilet tilberedt i kystens krydre, kokosmelk og smak spisset til med sjalottløk og grønn chili.
Chicken fillet prepared with coastal spices, coconut milk and flavored with shallots and green chili.

230. Spinat Kylling (Allergener – Melk og Cashewnøtter) 199,-

Kylling tilberedt med damp, med spinat og ingefær.

Damp cooked chicken with spinach and ginger.

Lam / Lamb - Main courses (Meld ifra om eventuelle allergier)

31. Roganjosh (Allergener – Melk og Cashewnøtter) 229,-

Ytrefilet av lam tilberedt i løk, tomater, gurkemeie og urter.

Lamb sirloin prepared with onions, tomatoes, tumeric and spices.

32. Saag Gosht (Allergener – Melk og Cashewnøtter) 219,-

Lam tilberedt med damp, med spinat og ingefær.

Damp cooked lamb with spinach and ginger.

33. Lam Korma (Allergener – Melk, Mandler og Cashewnøtter) 219,-

Ytrefilet av lam tilberedt i fløtesaus, krydder, mandler.

Sirloin of lamb prepared with cream sauce, spices, almonds.

34. Lam Tikka Masala (Allergener – Melk og Cashewnøtter) 219,-

Ytrefilet av lam tilberedt i mild fløtesaus med mintsaus og cashewnøtter.

sirloin of lamb prepared with cream sauce with mint sauce and cashew nuts.

35. Chili Gosht (Hot) (Allergener – Melk og Cashewnøtter) 219,-

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) 209,-

Kokt lam tilberedt i klassisk indisk tomat basert curry saus

Boiled lamb prepared in classical tomatobased curry sauce

37. Lam Garlic (Allergener – Melk og Cashewnøtter) 219,-

Ytrefilet av lam tilberedt med hvitløk, tomater, fløte og krydder

Sirloin of lamb prepared with garlic, tomatoes, cream and spices

38. Lam Kadhai (Allergener – Melk og Cashewnøtter) 219,-

Ytrefilet av lam tilberedt med garam masala, løk, paprika og koriander.

Sirloin of lamb prepared with garam masala, onions, paprika and coriander

Biff og And / Beef and Duck - Main courses (Meld ifra om eventuelle allergier)

39. Taj Spesial Biff (Allergener – Melk, Sennep og Cashewnøtter) 239,-

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

40. Battakh Malaidar (Allergener – Melk og Cashewnøtter) 239,-

And marinert i kormakrydder med ananas og urter.

Duck marinated with korma spices, pineapple and herbs.

41. Dhania Battakh (Allergener – Cashewnøtter) 239,-

And tilberedt i koriander, småløk, tomater, urter og rødvin.

Duck prepared with coriander, onions, tomatoes, herbs and red wine.

Fisk og Reker/ Fish and Prawns - Main courses (Meld ifra om eventuelle allergier)

42. King Prawn Masala (Allergener – Melk, Skalldyr og Cashewnøtter) 209,-

Kongereker stekt i tandoor, tilberedt i yoghurt, fløte og cashewnøtter.

Tandoor baked king prawns prepared with youghurt, cream and cashewnuts.

43. Koriander Jhinga (Allergener – Skalldyr og Cashewnøtter) 209,-

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 – Melk og Cashewnøtter) 209,-

Fisk tilberedt i finhakket løk, tomater, koriander og kokosmelk.

Fish prepared with finely chopped onions, coriander and coconut milk.

45. Achaari Machli (Allergener – Sennep og Cashewnøtter) 209,-

Fisk tilberedt i løk, hvitløk, mango og syltet chilli.

Fish prepared with onions, garlic, mango and pickled chili.

Barnas India/ Kids' India (Meld ifra om eventuelle allergier)

46. Kylling Tikka (Allergener – Melk og Cashewnøtter) **119,-**

Saftige kyllingbiter marinert i yoghurtsaus, grillet i steinovn/tandoorovn.

Serveres med salat. Is til dessert.

Juicy bites of chicken marinated with yogurt sauce, baked in tandoor oven.

Served with salad. Ice cream for dessert.

Alternativ; Pølser og Pomfri, Kyllingnugget og pomfri

Vegetar/ Vegansk / Vegetarian – Main courses (Meld ifra om eventuelle allergier)

47. Paneer Balti (Allergener – Melk og Cashewnøtter) **189,-**

Hjemmelaget indisk ost tilberedt med løk, hvitløk, tomater, sjampignoner og krydder.

Homemade Indian cheese prepared with onions, garlic, tomatoes, mushrooms and spices.

48. Bombay Aaloo (Allergener – Melk og Cashewnøtter) **159,-**

Poteter tilberedt med løk, paprika, tomater og cashewnøtter.

Potatoes prepared with onions, paprika, tomatoes and cashewnuts.

49. Chana Masala (Allergener – Melk og Cashewnøtter) **169,-**

Kikerter tilberedt i fyldig karrisaus og urter.

Chick peas prepared with rich curry saus and spices

50. Tadka Dal (Allergener – Melk og Cashewnøtter) **169,-**

Linser tilberedt i ingefær, hvitløk, smør og krydder.

Lentils prepared with ginger, garlic, butter and spices.

51. Mix vegetables (Allergener – Melk og Cashewnøtter) **169,-**

Blomkål, erter, gulrøtter og poteter tilberedt i currysous og urter.

Cauliflower, peas, carrot and Potatoes prepared with curry sauce and spices.

52. Palak Paneer (Allergener – Melk og Cashewnøtter) **189,-**

Hjemmelaget indisk ost tilberedt i spinat, hvitløk, ingefær og krydder.

Homemade Indian cheese prepared with spinach, garlic, ginger and spices.

53. Shahi Paneer (Allergener – Melk og Cashewnøtter) 189,-

Hjemmelaget indisk ost tilberedt med tomater, fløte saus og nøtter

Homemade Indian cheese prepared with tomatoes, cream sauce and Nuts

54. Paneer Tikka Masala (Allergener – Melk og Cashewnøtter) 189,-

Hjemmelaget indisk ost tilberedt med tomater, løk, ingefær og masala saus

Homemade Indian cheese prepared with tomatoes, onions, ginger and masala sauce

55. Taj Special Cheeseball (Allergener – Melk og Cashewnøtter) 189,-

Kuler av ost og poteter blandet i fløtesaus med indisk krydderet.

Cheese and potatoes mixed into a cream sauce made of Indian spices

Biryani / Indian Paella (Meld ifra om eventuelle allergier)

56. Lam Biryani (Allergener – Melk og Cashewnøtter) 209,-

57. Kylling Biryani (Allergener – Melk og Cashewnøtter) 199,-

58. King Prawn Biryani (Allergener – Melk, Skalldyr og Cashewnøtter) 199,-

59. Vegetable Biryani (Allergener – Melk og Cashewnøtter) 189,-

Ris stekt sammen med enten lammekjøtt, kylling, reker eller grønnsaker. Tilsatt cashewnøtter, rosiner og indisk krydder. Serveres med raita/yoghurt dressing.

Rice and vegetables fried with lamb meat, chicken fillet, prawns or vegetables. Accompanied by cashew nuts, raisins and Indian spices. Served with raita.

Dessert / Desserts (Meld ifra om eventuelle allergier)

60. Chocolate Samosa (Allergener – Melk, Hvetemel og Cashewnøtter) 89,-

Samosa/Innbakt brød fylt med sjokolade, cashewnøtter. Serveres med iskrem.

Samosa filled with chocolate, cashewnuts. Served with ice cream.

61. Gulab (Allergener – Melk og Hvetemel)	89,-
Hjemmelagde frityrstekte semulegrynsboller. Serveres med iskrem.	
<i>Homemade fried semolina buns. Served with ice cream.</i>	
62. Creamy Kulfi (Allergener – Melk, Mandler og Cashewnøtter)	89,-
Hjemmelaget indisk iskrem med nøtter. Serveres med fersk frukt.	
<i>Homemade Indian ice cream with nuts. Served with fresh fruit.</i>	
63. Tutti Frutti (Allergener – Melk)	69,-
Vanilje-, jordbær- og sjokoladeiskuler med frukt.	
<i>Vanilla, strawberry and chocolate ice with fruit.</i>	
64. Mango Dilruba (Allergener – Melk)	79,-
Mangosorbet med vanilje og frukt	
<i>Mango sorbet with vanilla and fruits</i>	

Øl / Beer (Meld ifra om eventuelle allergier)

101. Fatøl (0,33) Carlsberg	65,-
102. Fatøl (0,50) Carlsberg	89,-
103. Indisk øl / Indian beer (0,33)	75,-
Cobra / Kingfisher	
104. Indisk øl / Indian beer (0,66)	125,-

Cobra / Kingfisher

105. Alkoholritt øl / Alcohol free beer 39,-

Alkoholfri drikke/ Alcoholfree drinks (Meld ifra om eventuelle allergier)

106. Brus / Mineral water 35,-

(Pepsi,pepsi max, Cola,cola zero, Solo, 7-up og blå Farris)

107. Eplemost / Apple juice 35,-

108. Lassi 49,-

Indisk drikkeyoughurt. Tilgjengelige smaker er søt, saltet eller mango.
Indian drinking youghurt. Available with sweet, salt or mango flavour.

Rødvin/ Red wine (Meld ifra om eventuelle allergier)

110. Odfjell Armador Cabernet Sauvignon (Chile) 359,-

111. Côte du Rhone Domaine De La Janasse (Frankrike) 379,-

112. Fenocchio Barbera d'Alba Superiore (Italia) 499,-

113. Gran Feudo Reserva (Spania) 349,-

114. Dopio Passo Salento Primitivo(Italia) 349,-

Husets rødvin

115. Glass (Dopio Passo) 75,-

Hvitvin/ White wine (Meld ifra om eventuelle allergier)

116. Laroche Chablis (Frankrike) 389,-

117. Pinot Grigio Mezzacorona (Italia) 339,-

118. Rueda Maques Caceres (Spania) 339,-

Husets hvitvin

120.Glass (Riesling fra Tyskland) 75,-

Brennevin/ Liquor (Meld ifra om eventuelle allergier)

(Blandevann kr. 15,- tillegg)

128. Highland Park 99,-

129. Glennfiddich 99,-

130. Ballantines	89,-
131. Jack Daniels	79,-
132. Jameson	79,-
135. Brandy Special	69,-
136. Absolut Vodka	79,-
137. Beefeater	69,-
138. Tequila	79,-
139. Aquavit	79,-
140. Gammel Dansk	69,-
141. Cointerau	79,-
142. Jagermaister	79,-
143. Pernod	79,-
144. Bacardi	69,-
145. Baileys	79,-

Konjakk/ Cognac (Meld ifra om eventuelle allergier)

146. Bache Gabrielsen VSOP	119,-
147. Braastad VSOP	119,-
148. Hennessy VS	115,-
149. Martell V.S.O.P	109,-

Kaffe, Te/ Coffee, Tea (Meld ifra om eventuelle allergier)

150. Kaffe/coffee	35,-
151. Te/tea	35,-
152. Indisk te/Indian tea	45,-
153. Irish coffee	95,-