

New
Taj Mahal

VELKOMMEN TIL NEW TAJ MAHAL

Hvordan liker du maten din?

Indiske retter kan komme i mange former, fra sterkt og godt krydret til de som er mildere i smaken. Hva du foretrekker er opp til deg.

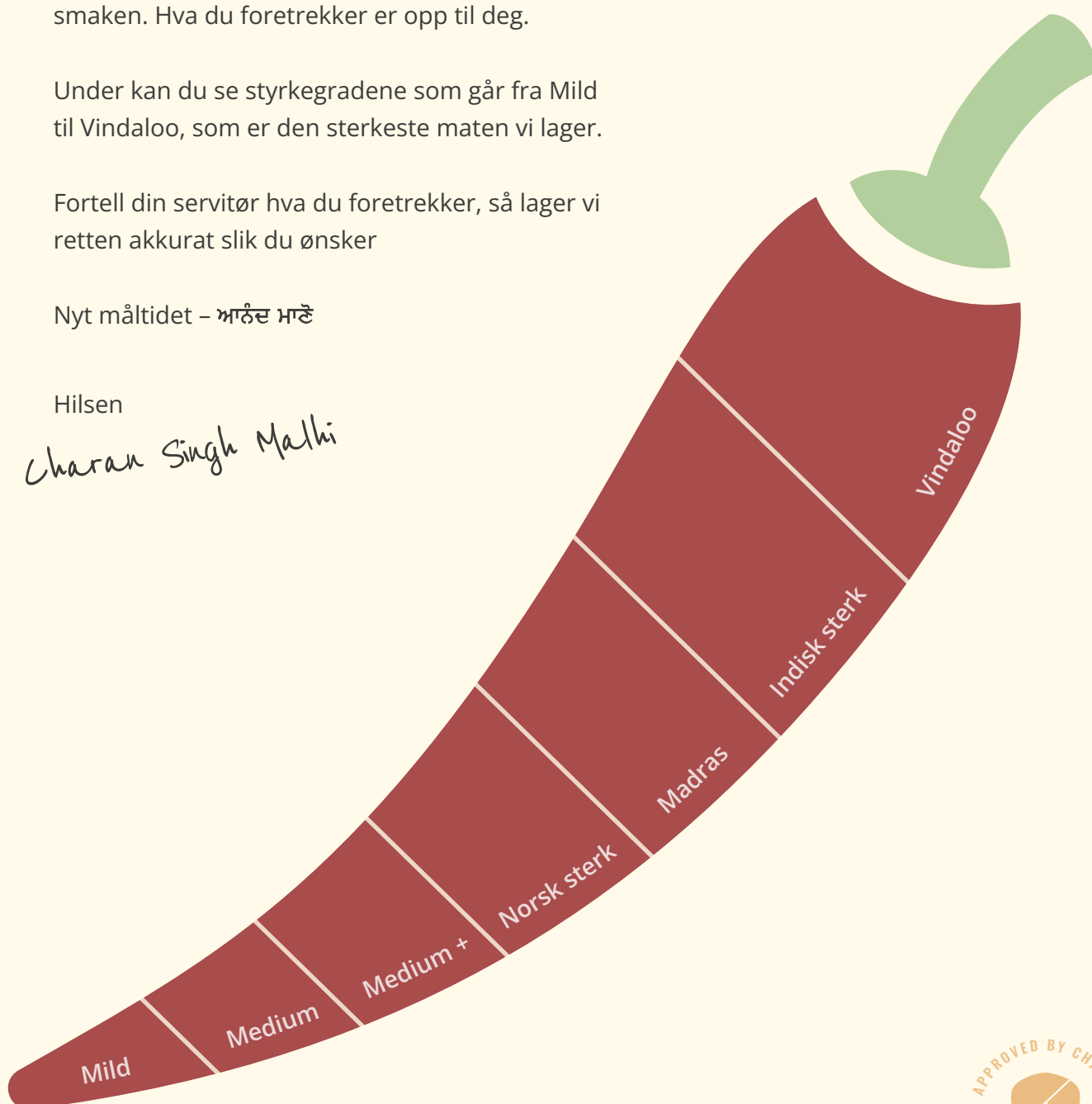
Under kan du se styrkegradene som går fra Mild til Vindaloo, som er den sterkeste maten vi lager.

Fortell din servitør hva du foretrekker, så lager vi retten akkurat slik du ønsker

Nyt måltidet - ਆਨੰਦ ਮਾਣੋ

Hilsen

Charan Singh Malhi



Forretter 🌿 Appetizers

01. Dal Soup

69,-

Kremet linse suppe laget av matfløte, løk, linsemel og sitron.
/ Creamy lentil soup with cream, lentil flour and lemon.
(Inneholder melk)

02. Narial Soup

79,-

Kremet suppe laget av kokoskrem og champignon.
/ Creamy soup made with coconut cream and mushrooms.
(Inneholder melk)

03. Vegetarian Samosa

75,-

Frityrstekt butterdeig fylt med erter og poteter. Serveres med
Tamarind chutney. / Butter dough filled with peas and potatoes.
Served with tamarind chutney. (Inneholder hvetemel)

04. Lajawab Jhinga

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 (Inneholder skalldyr og egg)

06. Pyaz Pakora

75,-

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

ALLERGIER?

Til hver av matrettene har vi skrevet om den inneholder
noen av de vanligste allergifremkallende ingrediensene.



Si ifra til din servitør om du er allergisk mot noe,
de fleste rettene kan vi nemlig tilpasse og lage
uten disse ingrediensene.

Nanbrød & Tilbehør 🌿 ***Nan & accompaniment***

07. Vanlig nan **39,-**

Gjæret indisk brød stekt i steinovn/tandoorovn.
/ Yeasted indian bread baked in tandoor oven.
(Inneholder hvetemel, egg og melk)

08. Lasani Nan **49,-**

Nanbrød fylt med hvitløk. Stekt i steinovn/tandoorovn.
/ Nan filled with garlic, onions. Baked in tandoor oven.
(Inneholder hvetemel, egg og melk)

09. Cheese Nan **49,-**

Nanbrød fylt med hjemmelaget ost, koriander og krydder.
/ Nan filled with homemade cheese, coriander and spices.
Baked in tandoor oven. (Inneholder hvetemel, egg og melk)

10. Peshawari Nan **67,-**

Nanbrød fylt med tørket frukt og nøtter. Stekt i steinovn/tandoorovn.
/ Nan filled with dry fruits and nuts. Baked in tandoor oven.
(Inneholder hvetemel, egg, melk, mandler og cashewnøtter)

11. Raita **39,-**

Yoghurt med løk, agurk, tomat, mint og indisk krydder.
/ Yogurt with onions, cucumber, tomatoes, mint and Indian spices
(Inneholder melk)

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.



Hovedretter

MAIN COURSES

Tandoori retter 🌸 **Tandoori dishes (Grill)**

13. Samundri Jhinga **225,-**

Kongereker marinert i ingefær, hvitløk, egg og krydder.
/ King prawns marinated with ginger, garlic, egg and spices.
(Inneholder skalldyr, egg, melk og cashewnøtter)

14. Gosht Tikka **235,-**

Ytrefilet av lam, marinert i youghurt og krydder.
/ Lamb sirloin marinated with youghurt and spices.
(Inneholder melk og cashewnøtter)

15. Lasani Gosht (Sterk/Hot) **235,-**

Ytrefilet av lam marinert i hvitløk, grønn chilli og sennepsolje.
/ Lamb sirloin marinated with garlic, green chili and mustard oil.
(Inneholder melk, sennep og cashewnøtter)

16. Lasani Murgh (Sterk/Hot) **229,-**

Kyllingfilet marinert i hvitløk, grønn chilli og sennepsolje.
/ Chicken fillet marinated with garlic, green chili and mustard oil.
(Inneholder melk, sennep og cashewnøtter)

17. Murgh Tikka **229,-**

Kyllingfilet i biter marinert i youghurtsaus, koriander og krydder.
/ Chicken fillet marinated in youghurt, coriander and spices.
(Inneholder melk, sennep og cashewnøtter)

18. Beef Tikka **239,-**

Biff marinert i ingefær, hvitløk, krydder og sennepsolje.
/ Beef marinated with ginger, garlic, spices and mustard oil.
(Inneholder melk, sennep og cashewnøtter)

19. Tandoori Murgh **229,-**

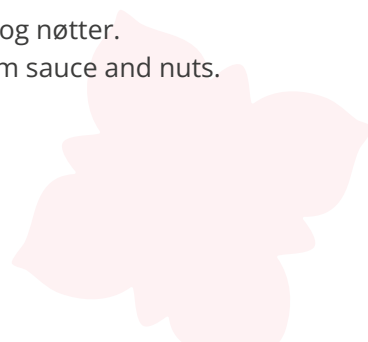
Tandoori-grillet kylling marinert i sennepsolje, ingefær, urter og chillisaus.
/ Tandoori chicken marinated with mustard oil, ginger, spices and chili sauce. (Inneholder melk, sennep og cashewnøtter)

20. Mumtaz Tandoori **255,-**

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. (Inneholder melk, sennep, cashewnøtter og skalldyr)

Kylling 🌸 Chicken

- 21. Chicken Curry** **195,-**
Kokt kylling tilberedt i klassisk indisk tomat-basert curry saus.
/ Boiled chicken prepared in classical tomato-based curry sauce.
(Inneholder melk og cashewnøtter)
- 22. Butter Chicken** **215,-**
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. (Inneholder melk og cashewnøtter)
- 23. Garlic chicken masala** **215,-**
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.
(Inneholder melk og cashewnøtter)
- 24. Taj Hot Pot** **225,-**
Kylling, kongereker og biff stekt med vårløk, ingefær, tomater og chili saus.
/ Chicken, king prawns and beef cooked with spring onions, ginger, tomatoes and chili sauce. (Inneholder melk, skalldyr og cashewnøtter)
- 25. Kadhai Chicken** **215,-**
Mør kylling stekt med løk, paprika, smør, og koriander.
/ Tender chicken cooked with onions, paprika, butter, and coriander.
(Inneholder melk og cashewnøtter)
- 26. Pepper Chicken** **205,-**
Mør kylling tilberedt med fløte, sort pepper, kokos, mandler og rødvin.
/ Tender chicken prepared with cream, black pepper, coconut, almonds and red wine. (Inneholder melk, mandler og cashewnøtter)
- 27. Chili chicken (Sterk/Hot)** **215,-**
Grillede kyllingbiter stekt med løk, chili, paprika, koriander og chilisaus.
/ Wok chicken bites cooked with onions, chilli, paprika, coriander and chilli sauce.
(Inneholder melk og cashewnøtter)
- 28. Chicken Tikka Masala** **215,-**
Tradisjonell tandoori kyllingfilet tilberedt i fløtesaus og nøtter.
/ Traditional tandoori chicken fillet prepared in cream sauce and nuts.
(Inneholder melk og cashewnøtter)



29. Chicken Korma **215,-**

Kyllingfilet tilberedt i fløtesaus med cashewnøtter, kokospulver og urter.
/ Chicken fillet prepared with cream sauce with cashewnuts, coconut powder and spices. (Inneholder melk og cashewnøtter)

30. Narial Chicken **205,-**

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.
(Inneholder cashewnøtter og kokos)

230. Spinat Kylling **205,-**

Kokt kylling tilberedt med spinat og ingefær. / Cooked chicken with spinach and ginger. (Inneholder melk og cashewnøtter)

Lam 🌸 Lamb

31. Roganjosh **235,-**

Ytrefilet av lam tilberedt i løk, tomater, gurkemeie og urter.
/ Lamb sirloin prepared with onions, tomatoes, tumeric and spices.
(Inneholder melk og cashewnøtter)

32. Saag Gosht **225,-**

Lam tilberedt med damp, med spinat og ingefær.
/ Damp cooked lamb with spinach and ginger.
(Inneholder melk og cashewnøtter)

33. Lam Korma **225,-**

Ytrefilet av lam tilberedt i fløtesaus, krydder, mandler.
/ Sirloin of lamb prepared with cream sauce, spices, almonds.
(Inneholder melk, mandler og cashewnøtter)

34. Lam Tikka Masala **225,-**

Ytrefilet av lam tilberedt i mild fløtesaus med mintsaus og cashewnøtter.
/ Sirloin of lamb prepared with cream sauce with mint sauce and cashewnuts. (Inneholder melk og cashewnøtter)

35. Chili Gosht (Sterk/Hot)	225,-
Grillet lam woket med løk, chilli, paprika, koriander og chillisau. / Woked lamb with onions, chili, paprika, coriander and chili sauce. (Inneholder melk og cashewnøtter)	
36. Lam curry	215,-
Kokt lam tilberedt i klassisk indisk tomat-basert curry saus. / Boiled lamb prepared in classical tomato-based curry sauce (Inneholder cashewnøtter)	
37. Lam Garlic	225,-
Ytrefilet av lam tilberedt med hvitløk, tomater, fløte og krydder. / Sirloin of lamb prepared with garlic, tomatoes, cream and spices (Inneholder melk og cashewnøtter)	
38. Lam Kadhai	225,-
Ytrefilet av lam tilberedt med garam masala, løk, paprika og koriander. / Sirloin of lamb prepared with garam masala, onions, paprika and coriander (Inneholder melk og cashewnøtter)	

Biff & And 🌸 Beef & Duck

39. Taj Spesial Biff	245,-
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. (Inneholder melk, sennep og cashewnøtter)	
40. Battakh Malaidar	245,-
And marinert i kormakrydder med ananas og urter. / Duck marinated with korma spices, pineapple and herbs. (Inneholder melk og cashewnøtter)	
41. Dhanial Battakh	245,-
And tilberedt i koriander, småløk, tomater, urter og rødvin. / Duck prepared with coriander, onions, tomatoes, herbs and red wine. (Inneholder cashewnøtter)	

Fisk & Reker 🍷 ***Fish & Prawns***

42. King Prawn Masala **215,-**

Kongereker stekt i tandoor, tilberedt i yoghurt, fløte og cashewnøtter.
/ Tandoor baked king prawns prepared with youghurt, cream and cashewnuts. (Inneholder melk, skalldyr og cashewnøtter)

43. Koriander Jhinga **215,-**

Kongereker tilberedt i fersk koriander, løk, sjalottløk, hvitløk, ingefær og krydder. / King prawns prepared with fresh coriander, onions, shallots, garlic, ginger and spices. (Inneholder skalldyr og cashewnøtter)

44. Narial Machli **215,-**

Fisk tilberedt i finhakket løk, tomater, koriander og kokosmelk.
/ Fish prepared with finely chopped onions, coriander and coconut milk. (Inneholder melk og cashewnøtter)

45. Achaari Machli **215,-**

Fisk tilberedt i løk, hvitløk, mango og syltet chilli.
/ Fish prepared with onions, garlic, mango and pickled chili. (Inneholder sennep og cashewnøtter)

Barnas India 🍷 ***Kids' India***

46. Kylling Tikka **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. (Inneholder melk og cashewnøtter)

Vegetar 🍷 ***Vegansk*** 🍷 ***Vegetarian***

47. Paneer Balti **195,-**

Hjemmelaget indisk ost tilberedt med løk, hvitløk, tomater, sjampignoner og krydder. / Homemade Indian cheese prepared with onions, garlic, tomatoes, mushrooms and spices. (Inneholder melk og cashewnøtter)

- 48. Bombay Aaloo** 165,-
Poteter tilberedt med løk, paprika, tomater og cashewnøtter.
/ Potatoes prepared with onions, paprika, tomatoes and cashewnuts.
(Inneholder melk og cashewnøtter)
- 49. Chana Masala** 175,-
Kikerter tilberedt i fyldig karrisaus og urter.
/ Chick peas prepared with rich curry saus and spices
(Inneholder melk og cashewnøtter)
- 50. Tadka Dal** 175,-
Linsler tilberedt i ingefær, hvitløk, smør og krydder.
/ Lentils prepared with ginger, garlic, butter and spices.
(Inneholder melk og cashewnøtter)
- 51. Mix vegetables** 175,-
Blomkål, erter, gulrøtter og poteter tilberedt i currysaus og urter.
/ Cauliflower, peas, carrot and potatoes prepared with curry sauce and spices.
(Inneholder melk og cashewnøtter)
- 52. Palak Paneer** 195,-
Hjemmelaget indisk ost tilberedt i spinat, hvitløk, ingefær og krydder.
/ Homemade Indian cheese prepared with spinach, garlic, ginger and spices.
(Inneholder melk og cashewnøtter)
- 53. Shahi Paneer** 195,-
Hjemmelaget indisk ost tilberedt med tomater, fløte saus og nøtter.
/ Homemade indian cheese prepared with tomatoes, cream sauce and nuts.
(Inneholder melk og cashewnøtter)
- 54. Paneer Tikka Masala** 195,-
Hjemmelaget indisk ost tilberedt med tomater, løk, ingefær og masala saus.
/ Homemade Indian cheese prepared with tomatoes, onions, ginger and masala sauce. (Inneholder melk og cashewnøtter)
- 55. Taj Spesial Cheeseball** 195,-
Kuler av ost og poteter blandet i fløtesaus med indisk krydder.
/ Cheese and potatoes mixed into a cream sauce made of indian spices.
(Inneholder melk og cashewnøtter)

VEGANSK



Alle vegetarrettene som ikke inneholder ost, kan vi også lage vegansk.

Biryani 🌸 ***Stekt ris*** 🌸 ***Fried Rice***

56. Lam Biryani (Inneholder melk og cashewnøtter)	215,-
57. Kylling Biryani (Inneholder melk og cashewnøtter)	205,-
58. King Prawn Biryani (Inneholder melk, skalldyr og cashewnøtter)	205,-
59. Vegetable Biryani (Inneholder melk og cashewnøtter)	195,-

Hva er Biryani?: Biryani er ris stekt sammen med enten lammekjøtt, kylling, reker eller grønnsaker. Tilsatt cashewnøtter, rosiner og indisk krydder. Serveres med raita/yoghurt dressing.

What is Biryani?: Biryani is rice and vegetables fried with lamb meat, chicken fillet, prawns or vegetables. Accompanied by cashew nuts, raisins and Indian spices. Served with raita.

3-retters meny 🌸 ***3 course menu***

303. PUNJAB 3-RETTERS / PUNJAB 3-COURSE

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

Kylling tilberedt i løk, tomater, paprika, urter og rødvin. / Chicken prepared with onion, tomatoes, paprika, spices and red wine. (Inneholder cashewnøtter, melk)

Creamy Kulfi

Hjemmelaget indisk iskrem med nøtter. Serveres med fersk frukt. / Homemade indian ice cream with nuts. Served with fresh fruit. (Inneholder mandler, cashewnøtter, melk)

Pris: 369,-

304. CALCUTTA 3-RETTERS / CALCUTTA 3-COURSE

Lajawab Jhinga

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 (Inneholder skalldyr og egg)

Lam Koriander Curry

Lam tilberedt i løk, hvitløk, tomater og fersk koriander. / Lamb prepared with onions, garlic, tomatoes and fresh coriander. (Inneholder cashewnøtter, melk)

Gulab Jamun

Hjemmelagde frityrstekte semulegrynsboller. Serveres med iskrem. / Homemade fried semolina buns. Served with ice cream. (Inneholder melk)

Pris: 369,-

Dessert

DESSERTS



- 60. Chocolate Samosa** **89,-**
Samosa/Innbakt brød fylt med sjokolade, cashewnøtter. Serveres med iskrem. / Samosa filled with chocolate, cashewnuts. Served with ice cream.
(Inneholder melk, hvetemel og cashewnøtter)
- 61. Gulab** **89,-**
Hjemmelagde frityrstekte semulegrynsboller. Serveres med iskrem.
/ Homemade fried semolina buns. Served with ice cream.
(Inneholder melk og hvetemel)
- 62. Creamy Kulfi** **89,-**
Hjemmelaget indisk iskrem med nøtter. Serveres med fersk frukt.
/ Homemade Indian ice cream with nuts. Served with fresh fruit.
(Inneholder melk, mandler og cashewnøtter)
- 63. Tutti Frutti** **75,-**
Vanilje-, jordbær- og sjokoladeiskuler med frukt.
/ Vanilla, strawberry and chocolate ice with fruit.
(Inneholder melk)
- 64. Mango Dilruba** **79,-**
Mangosorbet med vanilje og frukt.
/ Mango sorbet with vanilla and fruits
(Inneholder melk)



Drikke

DRINKS

New
Taj Mahal

Øl Beer

101. Fatøl (0,33) Carlsberg	65,-
102. Fatøl (0,50) Carlsberg	89,-
103. Cobra & Kingfisher (0,33)	79,-
104. Cobra & Kingfisher (0,66)	135,-
105. Alkoholfritt øl / Alcohol free beer	49,-

Alkoholfritt Alcoholfree

106. Pepsi, Pepsi Max, Cola, Cola Zero, Solo, 7-up og blå Farris	39,-
107. Eplemost / Apple juice	39,-
108. Mango Lassi	49,-

Indisk drikkeyoughurt med mangosmak. / Indian drinking youghurt with mango flavour. (Inneholder melk)

Vin Wine

RØDVIN / RED WINE

110. Odfjell Armador Cabernet Sauvignon (Chile)	365,-
111. Côte du Rhone Domaine De La Janasse (Frankrike)	385,-
112. Fenocchio Barbera d'Alba Superiore (Italia)	499,-
113. Gran Feudo Reserva (Spania)	355,-
114. Dopio Passo Salento Primitivo (Italia)	355,-
115. Husets rødvin - glass (Dopio Passo)	79,-

HVITVIN / WHITE WINE

116. Laroche Chablis (Frankrike)	395,-
117. Pinot Grigio Mezzacorona (Italia)	345,-
118. Rueda Maques Caceres (Spania)	345,-
120. Husets hvitvin - glass (Riesling fra Tyskland)	79,-

Brennevin 🌸 **Liquor**

128. Highland Park	95,-
129. Glennfiddich	95,-
130. Ballantines	95,-
131. Jack Daniels	95,-
132. Jameson	95,-
135. Brandy Special	95,-
136. Absolut Vodka	95,-
137. Beefeater	95,-
138. Tequila	95,-
139. Aquavit	95,-
140. Gammel Dansk	99,-
141. Cointerau	95,-
142. Jagermaister	95,-
143. Pernod	95,-
144. Bacardi	95,-
145. Baileys	89,-

Blandevann kr. 15,- tillegg

Konjakk 🌸 **Cognac**

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

Kaffe & Te 🌸 **Coffee & Tea**

150. Kaffe/coffee	39,-
151. Te/tea	39,-
152. Indisk te/Indian tea	49,-
153. Irish coffee	109,-