

## Forretter 🌟 Appetizers

- 01. Dal Soup** 89,-  
Kremet linse suppe laget av matfløte, løk, linsemel og sitron.  
/ Creamy lentil soup with cream, lentil flour and lemon (M)
- 02. Narial Soup** 89,-  
Kremet suppe laget av kokoskrem og champignon.  
/ Creamy soup made with coconut cream and mushrooms. (M)
- 03. Vegetarian Samosa** 89,-  
Frityrstekt butterdeig fylt med erter og poteter. Serveres med tamarind chutney. / Butter dough filled with peas and potatoes. Served with tamarind chutney. (H)
- 04. Lajawab Jhinga** 99,-  
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 (SK, E)
- 06. Pyaz Pakora** 89,-  
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

## Tandoori retter 🌟 Tandoori dishes (Grill)

- 13. Samundri Jhinga** 265,-  
Kongereker marinert i ingefær, hvitløk, egg og krydder.  
/ King prawns marinated with ginger, garlic, egg and spices.  
(SK, E, M, CN)
- 14. Gosht Tikka** 269,-  
Ytrefilet av lam, marinert i youghurt og krydder.  
/ Lamb sirloin marinated with youghurt and spices. (M, CN)
- 15. Lasani Gosht (Hot)** 269,-  
Ytrefilet av lam marinert i hvitløk, grønn chilli og sennepsolje.  
/ Lamb sirloin marinated with garlic, green chili and mustard oil.  
(M, SN, CN)

### HVORDAN LIKER DU MATEN DIN?

Her kan du se  
styrkegradene vi  
kan lage

- Mild
- Medium
- Medium +
- Norsk Sterk
- Madras
- Indisk Sterk
- Vindaloo

- 16. Lasani Murgh (Hot)** 259,-  
Kyllingfilet marinert i hvitløk, grønn chilli og sennepsolje.  
/ Chicken fillet marinated with garlic, green chili and  
mustard oil. (M, SN, CN)
- 17. Murgh Tikka** 255,-  
Kyllingfilet i biter marinert i youghurtsaus, koriander  
og krydder. / Chicken fillet marinated in youghurt,  
coriander and spices. (M, SN, CN)
- 18. Beef Tikka** 279,-  
Biff marinert i ingefær, hvitløk, krydder og sennepsolje.  
/ Beef marinated with ginger, garlic, spices and mustard oil.  
(M, SN, CN)
- 19. Tandoori Murgh** 259,-  
Tandoori grillet kylling marinert i sennepsolje, ingefær,  
urter og chillisau. / Tandoori chicken marinated with  
mustard oil, ginger, spices and chili sauce. (M, SN, CN)
- 20. Mumtaz Tandoori** 289,-  
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. (M, SN, CN, SK)

## Kylling 🌟 Chicken

- 21. Chicken Curry** 229,-  
Kokt kylling tilberedt i klassisk indisk tomat-basert curry  
saus. / Boiled chicken prepared in classical tomato-based  
curry sauce. (M, CN)
- 22. Butter Chicken** 249,-  
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 and cream (M, CN)
- 23. Garlic chicken masala** 249,-  
Grillet kylling tilberedt i saus laget av tomater, grønn chilli,  
koriander, fløte og masala krydder / Woked chicken pre-  
pared in sauce made of tomatoes, green chilli, coriander,  
cream and masala spices (M, CN)
- 24. Taj Hot Pot** 269,-  
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. (M, SK, CN)

- 25. Kadhai Chicken** 249,-  
Mør kylling stekt med løk, paprika, smør, og koriander.  
/ Tender chicken cooked with onions, paprika, butter,  
and coriander. (M, CN)
- 26. Pepper Chicken** 239,-  
Mør kylling tilberedt med fløte, sort pepper, kokos, mandler  
og rødvin. / Tender chicken prepared with cream, black  
pepper, coconut, almonds and red wine. (M, MA, CN)
- 27. Chili chicken (Hot)** 249,-  
Grillede kyllingbiter stekt med løk, chili, paprika, koriander  
og chillisau. / Wok chicken bites cooked with onions, chilli,  
paprika, coriander and chilli sauce. (M, CN)
- 28. Chicken Tikka Masala** 249,-  
Tradisjonell tandoori kyllingfilet tilberedt i fløtesaus og  
nøtter. / Traditional tandoori chicken fillet prepared in  
cream sauce and nuts. (M, CN)
- 29. Chicken Korma** 249,-  
Kyllingfilet tilberedt i fløtesaus med cashewnøtter, kokospulver  
og urter. / Chicken fillet prepared with cream sauce with  
cashewnuts, coconut powder and spices. (M, CN)
- 30. Narial Chicken** 239,-  
Kyllingfilet tilberedt i kystens krydre, kokosmelk og smak  
spisset til med sjalottløk og grønn chilli. / Chicken fillet  
prepared with coastal spices, coconut milk and flavored  
with shallots and green chili. (CN, KO)
- 230. Spinat Kylling** 249,-  
Kokt kylling tilberedt med spinat og ingefær.  
/ Cooked chicken with spinach and ginger. (M, CN)

## Lam 🌟 Lamb

- 31. Roganjosh** 269,-  
Ytrefilet av lam tilberedt i løk, tomater, gurkemeie og urter.  
/ Lamb sirloin prepared with onions, tomatoes, tumeric and  
spices. (M, CN)

### ALLERGENER

M = melk, SN = sennep, H = hvetemel, E = egg, SK = skalldyr,  
KO = kokos, MA = mandler, CN = cashewnøtter

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

- 32. Saag Gosht** 265,-  
Lam tilberedt med damp, med spinat og ingefær.  
/ Damp cooked lamb with spinach and ginger. (M, CN)
- 33. Lam Korma** 265,-  
Ytrefilet av lam tilberedt i fløtesaus, krydder, mandler.  
/ Sirloin of lamb prepared with cream sauce, spices, almonds.  
(M, MA, CN)
- 34. Lam Tikka Masala** 265,-  
Ytrefilet av lam tilberedt i mild fløtesaus med mintsau og  
cashewnøtter. / Sirloin of lamb prepared with cream sauce  
with mint sauce and cashew nuts. (M, CN)
- 35. Chili Gosht (Hot)** 265,-  
Grillet lam woket med løk, chilli, paprika, koriander og  
chillisau. / Woked lamb with onions, chili, paprika,  
coriander and chili sauce. (M, CN)
- 36. Lam curry** 245,-  
Kokt lam tilberedt i klassisk indisk tomat-basert curry saus.  
/ Boiled lamb prepared in classical tomatobased curry sauce (CN)
- 37. Lam Garlic** 255,-  
Ytrefilet av lam tilberedt med hvitløk, tomater, fløte og  
krydder. / Sirloin of lamb prepared with garlic, tomatoes,  
cream and spices. (M, CN)
- 38. Lam Kadhai** 255,-  
Ytrefilet av lam tilberedt med garam masala, løk, paprika  
og koriander. / Sirloin of lamb prepared with garam masala,  
onions, paprika and coriander (M, CN)

## Biff & And 🌟 Beef & Duck

- 39. Taj Spesial Biff** 279,-  
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. (M, SN, CN)
- 40. Battakh Malaidar** 279,-  
And marinert i kormakrydder med ananas og urter. / Duck  
marinated with korma spices, pineapple and herbs. (M, CN)
- 41. Dhania Battakh** 279,-  
And tilberedt i koriander, småløk, tomater, urter og rødvin.  
/ Duck prepared with coriander, onions, tomatoes, herbs  
and red wine. (CN)

## Fisk & Reker ✪ Fish & Prawns

**42. King Prawn Masala** 255,-  
Kongereker stekt i tandoor, tilberedt i yoghurt, fløte og cashewnøtter. / Tandoor baked king prawns prepared with yoghurt, cream and cashewnuts. (M, SK, CN)

**43. Koriander Jhinga** 255,-  
Kongereker tilberedt i fersk koriander, løk, sjalottløk, hvitløk, ingefær og krydder. / King prawns prepared with fresh coriander, onions, shallots, garlic, ginger and spices. (SK, CN)

**44. Narial Machli** 245,-  
Fisk tilberedt i finhakket løk, tomater, koriander og kokosmelk. / Fish prepared with finely chopped onions, coriander and coconut milk. (M, CN)

**45. Achaari Machli** 245,-  
Fisk tilberedt i løk, hvitløk, mango og syltet chilli. / Fish prepared with onions, garlic, mango and pickled chili. (SN, CN)

## Barnas India ✪ Kids' India

**46. Kylling Tikka** 135,-  
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. (M, CN)

## Vegetar ✪ Vegansk ✪ Vegetarian

**47. Paneer Balti** 229,-  
Hjemmelaget indisk ost tilberedt med løk, hvitløk, tomater, sjampignoner og krydder / Homemade Indian cheese prepared with onions, garlic, tomatoes, mushrooms and spices. (M, CN)

**48. Bombay Aaloo** 199,-  
Poteter tilberedt med løk, paprika, tomater og cashewnøtter. / Potatoes prepared with onions, paprika, tomatoes and cashewnuts. (M, CN)

**49. Chana Masala** 199,-  
Kikerter tilberedt i fyldig karrisaus og urter. / Chick peas prepared with rich curry sauce and spices. (M, CN)

**50. Tadka Dal** 199,-  
Linser tilberedt i ingefær, hvitløk, smør og krydder. / Lentils prepared with ginger, garlic, butter and spices. (M, CN)

**51. Mix vegetables** 199,-  
Blomkål, erter, gulrøtter og poteter tilberedt i currysous og urter. / Cauliflower, peas, carrot and potatoes prepared with curry sauce and spices. (M, CN)

**52. Palak Paneer** 229,-  
Hjemmelaget indisk ost tilberedt i spinat, hvitløk, ingefær og krydder. / Homemade Indian cheese prepared with spinach, garlic, ginger and spices. (M, CN)

**53. Shahi Paneer** 229,-  
Hjemmelaget indisk ost tilberedt med tomater, fløte saus og nøtter. / Homemade Indian cheese prepared with tomatoes, cream sauce and nuts. (M, CN)

**54. Paneer Tikka Masala** 229,-  
Hjemmelaget indisk ost tilberedt med tomater, løk, ingefær og masala saus. / Homemade Indian cheese prepared with tomatoes, onions, ginger and masala sauce. (M, CN)

**55. Taj Spezial Cheeseball** 229,-  
Kuler av ost og poteter blandet i fløtesaus med indisk krydder. / Cheese and potatoes mixed into a cream sauce made of Indian spices. (M, CN)

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

## Biryani ✪ Stekt Ris ✪ Fried Rice

**56. Lam Biryani** (M, CN) 255,-

**57. Kylling Biryani** (M, CN) 249,-

**58. King Prawn Biryani** (M, SK, CN) 255,-

**59. Vegetable Biryani** (M, CN) 229,-

**Hva er Biryani?:** Byriani 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?:** Byriani is Rice and vegetables fried with lamb meat, chicken fillet, prawns or vegetables. Accompanied by cashewnuts, raisins and Indian spices. Served with raita.

## Nanbrød & tilbehør ✪ Nan & side dishes

**07. Vanlig nan** 45,-  
Gjæret indisk brød stekt i steinovn/tandoorovn. / Yeasted indian bread baked in tandoor oven. (H, E, M)

**08. Lasani Nan** 59,-  
Nanbrød fylt med hvitløk. Stekt i steinovn/tandoorovn. / Nan filled with garlic, onions. Baked in tandoor oven. (H, E, M)

**09. Cheese Nan** 69,-  
Nanbrød fylt med hjemmelaget ost, koriander og krydder. / Nan filled with homemade cheese, coriander and spices. Baked in tandoor oven. (H, E, M)

**10. Peshawari Nan** 75,-  
Nanbrød fylt med tørket frukt og nøtter. Stekt i steinovn/ tandoorovn. / Nan filled with dry fruits and nuts. Baked in tandoor oven. (H, E, MA, M, CN)

**11. Raita** 45,-  
Yoghurt med løk, agurk, tomater, mint og indiske krydder. / Yogurt with onions, cucumber, tomatoes, mint and Indian spices. (M)

**12. Taza Taj Salat** 45,-  
Husets friske grønne issalat med tomat, agurk, rød løk og sitron. / Fresh green iceberg lettuce, tomatoes, cucumber, red onions and lemon.

## Drikke ✪ Drinks

**0,5 liter mineralvann** 49,-

**1,5 liter mineralvann** 59,-

New  
**Taj Mahal**

# Meny

MENU

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

Tlf. 33 31 60 00 eller 980 29 233

Storgaten 30, 3126 Tønsberg  
Inngang Tjømegaten

