



Allergiforklaring- forkortelser i menyen

LA- laktose

GL- gluten

NØ- nøtter

På tandoorirettene er sausen med laktose. Spør servitøren og vi fikser dere en currysaus istedenfor.

I risen vi lager blir det brukt en ganske liten mengde med smør som har laktose- spør oss så lager vi ris uten smør om du ikke tåler veldig små mengder laktose.

Styrkegrader

Medium - Ikke sterk i det hele tatt og alle retter er medium om ikke annet står nevnt.

Medium pluss - Man kjenner godt kryddersmaken, normalt sett er denne sterk nok til de fleste som liker litt sterk mat.

Madras - Ganske sterk og en må tåle sterk mat for å nyte dette nivået.

Vindaloo - Veldig sterk, brenner på tunga.

Tindaloo - Absolutt høyeste styrken og vi er forsiktige med å servere denne med mindre du har prøvd og tåler vindaloo.

Forrett starter

1. *Dalshorba* *Kr. 95,-*
Linsesuppe servert med sitron.
Lentil soup served with lemon.
2. *Allo Samosa* *Kr. 99,-*
Innbakt vegetarfylt frityrstekt samosa med saus lagt av plomme. (GL)
Vegetable samosa served with plum chutney.
3. *Onion Bhaji* *Kr. 95,-*
Løk blandet i linsemel og krydder servert med plomme blanding.
Onion mixed with gram flour and spices served with plum chutney.
4. *Ginga Pakora* *Kr. 99,-*
Kongereker marinert med krydder, lime servert med plomme blanding. (LA)
King prawn marinated with spices, citron served with plum chutney.
5. *Til mil Ginga* *Kr. 105,-*
Marinerte grillede kongereker med sesamfrø. (LA)
Marinated grilled king prawns with sesame seeds.



Tandoori hovedrett *Tandoori main course*

- Alle hovedretter serveres med ris og tandoorisaus

10. *Tajmahal Mix Grill* *Kr. 295,-*
Tandoori blanding- kylling, lam, seek kebab og kongereker grillet i tandoor. (LA, EGG)
Tandoori mix- chicken, lamb, seek kebab and king prawn grill in tandoor.
11. *Chicken Malay Boti* *Kr. 275,-*
Kyllingfilet marinert i ingefær, hvitløk, cashewnøtter, fløte, krydder. (LA)
Chickenfilet marinated in ginger, garlic, cashewnuts, cream and spices.
12. *Chicken Boti*..... *Kr. 270,-*
Kyllingfilet i biter marinert i yoghurt og krydder. (LA)
Chicken filet marinated with yoghurt and spices.
13. *Mutton Boti* *Kr. 290,-*
Ytrefilet av lam marinert i yoghurt og spesialkrydder. (LA)
Boneless lamb meet marinated with yoghurt and special spices.
14. *Barbeque Prawns* *Kr. 290,-*
Kongereker marinert i yoghurt, spesialkrydder og lime. (LA)
King prawn marinated in yoghurt, special spices and lime.
15. *Mango Tikka* *Kr. 285,-*
Kyllingfilet marinert i yoghurt, mangochutney, krydder og mynte. (LA)
Chicken filet marinated with mango chutney spices and mint.
16. *Chicken Haryali Boti* *Kr. 280,-*
Kyllingfilet marinert i yoghurt, cashewnøtter, hvitløk, krydder og friske urter. (LA)
Chicken filet marinated in cashewnuts, fresh coriander, garlic, mint and spices.
17. *Chicken Garlic*..... *Kr. 285,-*
Kyllingfilet marinert i fersk chili, hvitløk og sennepsfrø. (LA)
Chicken filet marinated with fresh chili, garlic and mustard seeds.
18. *Til mil Ginga*..... *Kr. 290,-*
Marinerte grillete kongereker med sesamfrø. (LA)
Marinated grilled king prawns with sesame seeds.
19. *Mutton Mango* *Kr. 295,-*
Grillet lam ytrefilet marinert i yoghurt og mango chutney. (LA)
Grilled lam filet marinated in yoghurt and mango chutney.



Lam Lamb

20. *Lam Rognjosh* Kr.275,-
Ytrefilet av lam tilberedt i løk, hvitløk, tomater, safran , koriander,ingefær og spesialkrydder.
Lamb filet prepared with onion, garlic, tomato, safran coriander, ginger and special spices.
21. *Lam Karahi* Kr.260,-
Ytrefilet av lam tilberedt med løk, i tomatsaus, ingefær og koriander.
Lamb filet cooked in onion and garlic, prepared with tomato sauce, ginger and coriander.
22. *Mutton Ginger* Kr.280,-
Lamfilet med ingefær, hvitløk, tomater og koriander.
Lam filet with ginger, garlic, tomatoes and coriander.
23. *Lam Tikka masala* Kr. 275,-
Grillet lam tilberedt med mild saus, mandler og cashewnøtter. (NØ,LA)
Grilled lamb prepared with light sauce almonds and cashew nuts.
24. *Saag gosht* Kr.275,-
Ytrefilet av lam med spinat, spesialkrydder.
Boneless lamb prepared with spinach, special spices.
25. *Lam Chili* Kr.280,-
Grillet lam med løk, paprika og chili saus, servert med koriander og ingefær.
Grilled lamb with onion, paprika and chili sauce, served with coriander and ginger.
26. *Lam Mango Curry* Kr.280,-
Ytrefilet av lam tilberedt i løk, hvitløk, mango chutney, tomater, safran, koriander,ingefær og spesialkrydder.
Lamb filet prepared with onion, garlic, mango chutney, tomato, safran coriander, ginger and special spices.



Kylling Chicken

30. *Chicken Curry* Kr.255,-
Kyllingfilet tilberedt med karrisaus, spesialkrydder, koriander og ingefær.
Chicken filet cooked, prepared with curry sauce , spesial pices, coriander and ginger.
31. *Butter Chicken* Kr.270,-
Grillet kylling tilberedt i fløte, krydder, tomater, saus og smør. (LA)
Grilled chicken prepared with cream, spices, tomato, sauce and butter.
32. *Chicken Ginger*..... Kr.265,-
Kyllingfilet delt, med ingefær, hvitløk, koriander, tomat, currysaus og spesialkrydder
Chicken filet sliced with ginger, garlic, coriander, tomato, currysauce and spesial spices.
33. *Chicken Achar* Kr.265,-
Kyllingfilet delt, med yoghurt, hvitløk, ingefær, currysaus, svart frø, anis, kardemomme og spesialkrydder. (LA)
Chicken filet sliced with yoghurt, garlic, ginger, currysauce, black seed, anis, cardemomme and spesial spices.
34. *Chicken Tikka masala* Kr.265,-
Grillet kylling med fløte, kokos, mandler og cashewnøtter. (LA,NØ)
Grilled chicken with cream, coconut, almonds and cashew nuts.
35. *Chicken Handi* Kr.270,-
Kylling filet delt, i fløte, ingefær, hvitløk, tomatosaus, buttersaus og spesialkrydder. (LA)
Chicken filet sliced, with ginger, garlic, tomatosauce, buttersauce and spesial spices.
36. *Chilli Chicken* Kr. 270,-
Grillet kylling med paprika, løk og chilisaus, koriander og ingefær.
Grilled chicken with paprika onion chili sauce coriander and ginger.



Sjø mat / Sea food

40. *Ginga Tikka Masala* Kr.285,-
Grillet kongereker i fløtesaus, kokos, mandler og cashewnøtter. (LA,NØ)
Grilled king prawn with light sauce coconut almonds and cashew nuts.
41. *Butter Prawn* Kr.290,-
Grillede kongereker tilberedt i fløte, krydder, tomater, saus og smør. (LA,NØ)
Grilled king prawn prepared with cream, spices, tomato, sauce and butter
43. *Ginga Curry* Kr.275,-
Kongereker med spesialkrydder, tomater, sitron, koriander og ingefær.
King prawn with special spices, tomato, lemon, coriander and ginger.

Vegetar / Vegetable

50. *Noratan* Kr.185,-
Sesong grønnsaker tilberedt i karrisaus og krydder. Spør servitøren.
Seasonable vegetables, prepared in curry sause and spices.
51. *Paneer Karahi* Kr.195,-
Hjemmelaget ost tilberedt med løk, paprika, krydder og karrisaus. (LA)
Home made cheese prepared with onion paprika spices and curry sauce.
53. *Palak Paneer* Kr.190,-
Hjemmelaget ost med spinat, spesialkrydder, ingefær, fløte og koriander. (LA)
Home made cheese with spinach ginger cream and coriander.
54. *Dal Makni* Kr.185,-
Kidneybønner og linser tilberedt med ingefær, hvitløk, krydder og smør. (LA)
Lentils prepared with ginger, garlic, special spices and butter.
55. *Chana Masala* Kr.185,-
Kikerter tilberedt i karrisaus og spesial krydder.
Chick peas prepared in curry sauce and special spices.
56. *Butter Vegetar* Kr.195,-
Sesongens grønnsaker tilberedt i fløtesaus og ketchup. (LA)
Seasonable vegetables cooked in creamsauce and ketchup.



70. *Biryani* Kr.285,-
-velg mellom Kylling, lam eller kongereker.
Basmatiris kokt sammen med kylling, lammekjøtt eller kongereker, tilberedt med nøtter og spesialkrydder. (NØ)
Basmati rice with chicken, lamb or king prawns, made with nuts and special spices.
71. *Biryani Vegetar* Kr.255,-
Basmati ris med ferske grønnsaker, krydder og nøtter. (NØ)
Basmati rice With fresh vegetable spices and nuts.

Meny 1

60. *Forrett, hovedrett, dessert* Kr.445,-
- i) *Allo samosa*
Innbakt, vegtarfylt og frityrstekt samosa, servers med plommeblanding. (GL)
Vegetable samosa served with plum chutney.
- ii) *Mix Grill*
Tandoori blanding, kylling, lam, seek kebab og kongereker grillet i tandoor. (LA)
Tandoori mix chicken, lamb, seek kebab and king prawn grill in tandoor.
- iii) *Tajmahal koya kulfi*
Hjemmelaget pakistansk/indisk iskrem med nøtter servert med frukt. (LA,NØ)
Home made Pakistani/Indian ice-cream with nuts served with fruit

Meny 2

61. *Forrett, hovedrett, dessert* Kr.435,-
- i) *Til mil Ginga*
Kongereker marinert med krydder, lime og egg servert med plomme blanding. (LA)
King prawn marinated with spices citron egg served with plum chutney.
- ii) *Butter chicken*
Grillet kylling tilberedt med fløte, krydder, tomater, saus og smør. (LA)
Grilled chicken prepared in cream, spices, tomato, sause and butter.
- iii) *Gulab jamon*
Hjemmelaget melkeboller servert med vaniljeis. (LA)
Home made milk ball served with vanilla ice-cream



Meny 3

62. *Forrett, hovedrett, dessert* Kr.385,-
- i) *Onion bhaji*
Løk og poteter blandet i linsemel og krydder servert med plomme blanding.
Onion and potatoes mix with gram flour and spices served with plum chutney.
- ii) *Palak Paneer*
Hjemmelaget ost med spinat, krydder, ingefær, fløte og koriander. (LA)
Home made cheese with spinach, ginger, cream and coriander.
- iii) *Gajjar Halwa*
Husets dessert laget av gulrøtter, nøtter servert med vaniljeiskrem og frukt. (LA,NØ)
Home made dessert made off carrot, nuts, served with vanilla ice-cream and fruit.

Barnemeny / kids menu

- Chicken Tikka* Kr.130,-
Kyllingfilet marinert i yoghurt, mildt krydder, servert med pommefrites, krem til dessert. (LA)
Chicken filet marinated in yoghurt, light spices served with salad and chips.
ice-cream for dessert.
- Chicken Tikka Masala* Kr.130,-
Grillet kylling med fløte, kokos, mandler og cashewnøtter. (LA,NØ)
Grilled chicken with cream, coconut, almonds and cashew nuts.

Nan Brød / Nan Bread

80. *Special nan* Kr.60,-
Gjæret brød med myk ost, bakt i tandoorovn. (LA,EGG)
Fermented bread with soft cheese baked in tandoor oven.
81. *Sada nan* Kr.45,-
Gjæret brød bakt i tandoorovn. (LA,EGG)
Fermented bread baked in tandoor oven.
82. *Garlic nan* Kr.50,-
Gjæret brød med hvitløk, krydder og koriander, bakt i tandoorovn. (LA,EGG)
Fermented bread with garlic, spices and coriander.

Tajmahal



Tandoori Restaurant

83. *Peshawari nan* *Kr. 60,-*
Gjæret brød fylt med spesialkokos, rosiner og nøtter, bakt i tandoorovn. (LA,EGG,NØ)
Fermented bread with special coconut, raisins and nuts.
84. *Krydder nan* *Kr. 55,-*
Chili, koriander, løk og kummin. (LA,EGG)
Chili, coriander, onion and cumin.
85. *Qeema nan* *Kr. 60,-*
Gjæret brød med lammekjøttdeig, løk, koriander og krydder, bakt i tandoorovn. (LA,EGG)
Fermented bread with minced of lamb, onion, coriander and spices.
86. *Raita* *Kr. 45,-*
Yoghurt med agurk, løk, tomater og kummin. (LA)
Yoghurt with cucumber, onion, tomato and cumin.
87. *Mix grønn salat* *Kr. 75,-*
Tomat, agurk, paprika, oliven og grønn salat.
Tomatoes, cucumber, paprika, olives and green salad.

Dessert / Sweets

90. *Tajmahal koya Kulfi* *Kr. 90,-*
Hjemmelaget indisk iskrem med nøtter serveres med frukt. (LA,NØ)
Homemade indien ice-cream with nuts served with fruit.
91. *App ki pasand* *Kr. 95,-*
Velg mellom - vanilje, sjokolade, pistach serveres med frukt. (LA,NØ)
- Your choice vanilla, chocolate, pistachio served with fruit.
92. *Gulab jamon* *Kr. 95,-*
Hjemmelaget melkeballer servert med vaniljeiskrem. (LA)
Homemade milk ball served with vanilla ice-cream.
93. *Gajjar halwa* *Kr. 95,-*
Husets dessert av gulrøtter, nøtter, servert med vaniljeiskrem og frukt. (LA,NØ)
Home made dessert served with carrot, nuts, served with vanilla ice-cream and fruit.
94. *Kheer* *Kr. 95,-*
Rispudding av melk (LA)
Ricepudding



DRIKKE / DRINKS

Mango lassi Kr. 60,-
Laget av ferske mango, melk, yogurt og sukker.
Make With fresh mango, milk, yogurt and sugar

Mineralvann kr. 44,-
Pepsi, Pepsi max, Solo, 7 up, Eplemost, Farris

Varme drikker / Hot drinks

Kaffe og te kr. 45,-
Espresso Kr. 45,-
Cappuccino kr. 50,-
Caffe Latte Kr. 55,-
Varm sjokolade Kr. 50,-

Chai / tea Kr. 50,-
Laget av vann, melk, og spesial te.
Make With water, milk and spesial tea.

Masala chai Kr. 55,-
Laget av vann, melk, ingefær, kardemomme og spesial te.
Make with water milk, ginger, cardamom and spesial tea.

Peshawri qawa Kr. 50,-
Laget av vann, kardemomme og spesial grønn te.
Make With water, cardamom and spesial green tea.