

Meny



The Corner

Forretter

1. Linse suppe 49,-

2. Bønner suppe 49,-

Husets spesialiteter

<p>3. Kylling gryte 125,- Kyllingfilet, kyllingkjøttdeig, Kikerter, ris og salat.</p> <p>4. Naanborky & kyllingwrap 95,- Fylt med kyllingfilet Salat og dressing (Melk & Egg).</p>	<p>5. Biffkarbonade/Curry 125,- Currysaus, Ris og salat (Melk)</p> <p>6. Naanborky & Biffkarbonade 99,- (Wrap) Salat og dressing (Melk & Egg).</p>
--	--

Kyllingretter

<p>7. Chicken Curry 130,- Beinfrie kyllingbiter tilberedt i Currysaus, Ris, salat.</p> <p>8. Chicken Tikka Masala 139,- Grillede kyllingbiter tilberedt i fyldig og aromatisk kokos- og kryddersaus med paprika. Ris, salat. (Melk)</p> <p>9. Chiken Korma 139,- Saftige og møre biter av kylling kokt i en kokosmelk og fløte med kokkens spesialkrydder. (Melk & Nøtter)</p>	<p>10. Butter Chicken 139,- Marinerte kyllingbiter grillet og kokt i cashewnøtter & masalasauss. (Melk & Nøtter)</p> <p>11. Palak Chicken 139,- Beinfrie kyllingbiter kokt i spinat og masalasauss. (Melk)</p> <p>12. Chicken Karahi 149,- Marinerte kyllingbiter tilberedt med fersk hvitløk, løk, paprika, squash, gulrot.</p>
---	---

Lammeretter

<p>13. Lam Curry 149,- Beinfrie terninger av lam tilberedt i currysaus. Ris, salat.</p> <p>14. Lam Tikka Masala 149,- Grillede terninger av lam tilberedt i fyldig og aromatisk kokos- og kryddersaus med paprika. Ris, salat.</p> <p>15. Lam Korma 149,- Saftige og møre terninger av lam kokt i en kokos- og cashewnøttsaus med kokkens spesialkrydder. Ris, salat. (Melk & Nøtter)</p>	<p>16. Lam Korma sabzi 149,- Lambiter tilberedt i Masalasauss med friske urter og kidney bønner. Ris, salat.</p> <p>17. Saag gosht 149,- Lambiter kokt i spinat og masalasauss. Ris, salat. (Melk)</p> <p>18. Lam Karahi 155,- Marinerte terninger av lam tilberedt med fersk hvitløk, løk, Paprika, gulrot og squash.</p>
--	---

Sjømat-/skalldyrretter

<p>19. Scampi Tikka Masala 155,- Scampi tilberedt i fyldig og aromatisk kokos- og kryddersaus med paprika. Ris, salat. (Skalldyr)</p> <p>20. Scampi Korma 155,- Scampi kokt i en kokos- og Fløte med kokens spesialkrydder. Ris, salat. (Melk, Nøtter & Skalldyr)</p>	<p>21. Scampi chilliesabzi 155,- Scampi tilberedt med ferske urter, hvitløk, ingefær og tamarindsaus, ris & salat. (Skalldyr)</p> <p>22. Fisk chilliesabzi 155,- Fisk tilberedt med ferske urter, hvitløk, ingefær og tamarindsaus, ris & salat.</p>
---	--

Vegetarretter/ Vegan

<p>23. Chana masala (Vegan) 119,- Kikerter kokt med løk, ingefær og fersk koriander i spesialkrydder. Ris, salat.</p> <p>24. Daal Fry (Vegan) 119,- Kokte gule linser tilberedt med løk, tomat, ingefær og karve. Ris, salat.</p> <p>25. Mix Vegan 125,- Blanding av friske grønnsaker tilberedt i masalasaus. Ris, salat.</p>	<p>26. Palak Paneer (Vegetar) 139,- Indisk ost kokt i kremert spinatsaus. Ris, salat. (Melk)</p> <p>27. Tikka Paneer (Vegetar) 139,- Indisk ost kokt i tikamasalasaus. Ris, salat. (Melk)</p> <p>28. Korma sabzi Vegan 125,- koriander, persille og spinat, ingefær, hvitløk og kidney bønner. Ris, salat.</p>
---	---

Naan

<p>Naan 30,- Egg, Gluten & Melk</p> <p>Garlic Naan 35,- Egg, Gluten & Melk</p>	<p>Cheese & Garlic Naan 49,- Egg, Gluten & Melk</p> <p>Peshawari Naan 39,- Egg, Gluten & Melk</p>
--	---

Tilbehør

<p>Mango Chutney 25,-</p> <p>Lassi (yoghurtdrikk): Mango Lassi 45,- (Melk)</p> <p>Drikke: Mineralvann 0,5 l 39,- Pepsi, Pepsi Max, Solo, 7 Up, Eplemost og Farris</p>	<p>Papad (3 stk) 25,-</p>
--	----------------------------------