

INDISK RESTAURANT & BAR

NY RESTAURANT ÅPENET !

Indisk restaurant & bar Ambassadør Tandoori

Adr. : Strømsveien 45 D, 2010, Strømmen
Telfon 66 71 89 00- Mobil 4155 95 96

Apningstider:

Mandag - Tørdag: kl 11.00-22.00
Fredag - Lørdag kl 11.00-23.00
Søndag: kl 14.00-22.00



Take-away
meny

ÅPENT FOR BORD BESTILING NÅ

Dessert:

48. Gulab Jamun.....Kr. 75,-
Friterte boller av semulegryn og melk i søt,
velduftende sirup.
49. GajrellaKr. 75,-
50. Sweet Dream.....Kr. 60,-
Tre typer iskrem, krem og frukter.
51. Matka Kulfi.....Kr. 50,-
Indisk iskrem med nøtter.
52. Apple Cake with Vanilla Ice.....Kr. 75,-
Indisk gulrotkake.

Drikke:

54. Chai.....Kr. 25,-
Indisk te med melk, sukker og urter.
55. Kaffe/Te.....Kr. 25,-
56. Espresso enkel/dobbel.....Kr. 25/30,-
57. Cafe au lait.....Kr. 30,-
58. Cappuccino.....Kr. 30,-
59. Mineralvann.....Kr. 30,-
60. Juice.....Kr. 30,-

Lassi (indisk drikkeyoghurt):

61. Sweet Lassi.....Kr. 35,-
62. Mango Lassi.....Kr. 40,-

Forretter:

01. Onion Bhaji.....Kr. 45,-
Frityrstekt løk blandet med linsemel og krydder.
02. Aloo Samosa.....Kr. 45,-
Sprøstekt buttedeig fylt med krydrede
Potetterninger.
03. Mixed Vegetable Pakora.....Kr. 45,-
Grønnsaker innbakt i krydret linsemel.
04. Murgh Pankh.....Kr. 55,-
Kyllingvinger marinert i krydret yoghurt. Grillet
i tandoor.
05. Jhinga Laziz.....Kr. 75,-
Hvitløksmarinerte kongereker grillet i tandoor.

Suppe:

06. Muligatawany Shorba.....Kr. 45,-
Krydret kyllingsuppe.
07. Dal Soup.....Kr. 35,-
Linsesuppe

Barnemeny:

08. Chicken Tikka.....Kr. 79,-
Marinert kylling grillet i tandoor. Serveres med
pommes frites, mineralvann og iskrem

Tandoori (indisk grillretter):

10. Tandoori Mix.....Kr. 189,-
En sammensetning av ulike tandooriretter.
11. Murgh Malai Tikka.....Kr. 169,-
Kylling marinert i fløte.
12. Murgh Tikka.....Kr. 169,-
Kylling marinert, med krydder og urter.
13. Murgh Lahsuni Tikka.....Kr. 169,-
Kylling marinert i yoghurt tilsatt hvitløk,
grønn chilli, krydder og urter.
14. Seekh Kebab.....Kr. 139,-
Kjøttdeig av lam tilsatt koriander, løk, krydder
og urter.
15. Gosht Tikka.....Kr. 179,-
Lam marinert i yoghurt tilsatt krydder og urter.
16. Tandoori Jhinga.....Kr. 189,-
Kongereker marinert i yoghurt tilsatt hvitløk, grønn chilli,
krydder og urter.
+ Alle grilleretter serveres med salat, ris og tandoorisaus.

Kylling:

17. Murgh Chakori.....Kr. 159
Kyllingfilet tilberedt med spinat, hvitløk, fløte og urter.
18. Murgh Korma.....Kr. 159
Kyllingfilet i mild krydret fløtesaus og tilsatt nøtter.
19. Murgh MakhaniKr. 159
Grillet kylling tilberedt i aromatisk, kremet tomatsaus.
20. Murgh Bhuna.....Kr. 159
Kylling tilberedt i løksaus med tomater, ingefær og paprika.
21. Murgh Curry.....Kr. 149
Kylling kokt i currysaus.
22. Murgh Lahsuni Kadai.....Kr. 169
Kyllingfilet tilberedt med løk, paprika, tomater, chili og hvitløk.
23. Murgh Tikka Masala.....Kr. 169
Grillet kyllingfilet i sursøt masalsaus med nøtter og kokos.

Lam:

24. Gosht Curry.....Kr. 169
Benfri lammekjøtt i aromatisk currysaus.
25. Gosht Kadai.....Kr. 179
Benfri lammekjøtt tilberedt i fyldig, krydret saus tilsatt løk, tomater og paprika.
26. Gosht Korma.....Kr. 169
Benfri lammekjøtt i mild krydret fløtesaus, tilsatt nøtter.
27. Gosht Sharabi.....Kr. 189
Benfri lammekjøtt tilberedt i koriandersaus. Tilsatt safran, paprika og brennvin.
28. Gosht Tikka Masala.....Kr. 179
Benfri lammekjøtt kokt i masalasauss med nøtter og kokos.
29. Gosht Palak.....Kr. 169
Benfri lammekjøtt tilberedt med spinat, hvitløk fløte og urter.

Fisk:

30. Jhinga Karahi.....Kr. 198
Kongereker i fyldig, krydret saus. Tilsatt løk, tomater og paprika.
31. Jhinga Masala.....Kr. 198
Kongereker i aromatisk, sursøt masalasauss.
32. Machhli CurryKr. 159
Fisk i currysaus
34. Jhinga Palak.....Kr. 198
Kongereker tilberedt med spinat, hvitløk og urter.

Vegetar:

35. Panir Tikka Masala.....Kr. 149
Indisk ost tilberedt i, tandoor med hvitløk, urter og krydder.
36. Dal Makhani.....Kr. 119,-
Linser kokt i aromatisk fløtesaus tilsatt hvitløk og ingefær.
37. Chana Masala.....Kr. 119,-
Kiketer stekt i panne med løk, tomater, koriander og krydder.
38. Navrattan Korma.....Kr. 119,-
Indisk ost, grønnsaker og frukter i fløtesaus.
39. Palk Panir.....Kr. 149
Indisk ost i tilberedt med spinat, hvitløk og urter.

Nan og roti (brød til maten):

41. Nan.....Kr. 25
gjæret brød.
42. Tandoori Roti.....Kr. 20,-
Tradisjonell indisk brød laget av grovere mel. Et sunnere alternativ.
43. Peshawari Nan.....Kr. 40
Gjæret brød fylt med kokos, rosiner, frukt og nøtter.
44. Hariyali Nan.....Kr. 40,-
Gjæret brød fylt med koriander, indisk ost og løk.
45. Garlic Nan.....Kr. 35
Gjæret brød med hvitløk.

Raita (yoghurt):

46. Kheera Raita.....Kr. 30,-
Yoghurt tilsatt grønnsaker og krydder.
47. Pudina Raita.....Kr. 25,-
Yoghurt tilsatt peppermynte og krydder.

LUNSJ MENY



Norges beste, indiske kjøkken?

Det er ikke lett å skille de beste indiske restaurantene fra hverandre. "Smaken er som baken" gjelder også for indisk mat. Men med nesten 30 års erfaring med norske gener gir et fortrinn! Og det er her eier og sjefs kokk Mr. Chamoli kommer inn.

Stjernen blant norsk-indiske kokker begynte å skinne som chef på Hotel Oberoi, Mumbais mest profilerte 5-stjerners hotell. Så gikk turen til Kuwait og Tyskland, før han i 1993 påbegynte sin norske karriere. Først i India Tandoori i Stavanger, deretter Great India i Oslo. Og så gikk det slag i slag. Han sies å være selve grunnen til at Oslo-restauranten som Jewel of India på Frogner, Mr. India ved Børsen og Mother India på Pilestredet er hva de er idag. Og nå skal altså lille Strømmen tas med storm!

Mr. Chamoli har plukket ut noen av sine favoritter, fordelt på to forskjellige menyer. Disse finner du på de kommende sidene.

Velbekomme!

| | |
|--|-----------|
| 01 Tandoori Kylling ris og tandoori saus | Kr. 75,- |
| 02 Kylling curry og ris | Kr. 85,- |
| 03 Lam curry og ris | Kr. 110,- |
| 04 Keema nan og tandoori saus | Kr. 45,- |

Vegetar :

| | |
|---|----------|
| 05 Chana Masala og ris | Kr. 69,- |
| Kiketer stekt i panne med løk, tomater, koriander og krydder. | |
| 06 Dal Makhni og ris | Kr. 69,- |
| Linser kokt i aromatisk fløtesaus tilsatt hvitløk og ingefær. | |
| 07 Palak Chana og ris | Kr. 69,- |
| 08 Potato nan og tandoori saus | Kr. 40,- |

VI LAVERER MAT SERVERING TIL SMÅ OG STORE FESTER

