

Klassisk Ambassadør
Indisk
Welcome to our family Indian restaurant

Kidsmenu:

Fish n Chips: 125, -

Stekt fisk servert med pommes frites.

Fried fish served with French fries.

Chicken sausage: 89,-

Kylling pølser stekt i panne med urter og krydder, servert med pommes frites.

Chicken sausages tossed on a pan with herbs and spices, serve with French fries.

Lollipop Chicken (M): 149, -

Lollipop kylling marinert med krydder, dekket i en røre og deretter fritert. Servert med pommes frites

Lollipop chicken is marinated with spices, coated in a batter and then fried. Serve with French fries.

Chicken dishes:

Butter Chicken (M) (Cn): 255, -

En rik og kremet tomatbasert curry med møre kyllingbiter.

A rich and creamy tomato-based curry with tender pieces of chicken.

Nawabi Chicken (M) (Cn): 255, -

En rik og aromatisk Mughlai-rett som stammer fra de kongelige kjøkkenene i India. Retten er en blanding av krydder, yoghurt og fløte med rike aromatiske smaker.

A rich and aromatic Mughlai dish that originated in the royal kitchens of India. Dish is a blend of spices, yogurt, and cream with rich aromatic flavors.

Chicken Curry Home Style (M) (Cn): 249,-

Kylling tilberedt i en aromatisk curry saus med fersk koriander og korianderfrø.

Chicken prepared in aromatic curry sauce with fresh coriander and coriander seeds.

Chicken Rarha (M) (Cn): 255,-

En rik og smakfull rett som kombinerer kyllingbiter og hakket kylling, kokt sammen i en krydret og aromatisk saus.

A rich and flavorful dish which is combined with chicken pieces and minced chicken, cooked together in a spicy and aromatic gravy.

Xacuti Chicken Curry (Cn): 255,-

Kylling curry tilberedt i grønn krydret saus med hint av citrus frukt og galangal. En smaksrik og aromatisk rett som har sin opprinnelse i Goa, India.

Chicken curry prepared with green spices with hint of citrus fruit and galangal. A flavorful and aromatic dish that originated in Goa, India.

Lammeretter/ Lamb Dishes:

Butter Lamb(M) (Cn): 279,-

En rik og kremet tomatbasert curry med møre indrefilet av lam.

A rich and creamy tomato-based curry with tenderloin of lamb.

Lamb Nawabi (M) (Cn): 269,-

En rik og aromatisk Mughlai-rett som stammer fra de kongelige kjøkkenene i India. Retten er en blanding av krydder, yoghurt og fløte med rike aromatiske smaker.

A rich and aromatic Mughlai dish that originated in the royal kitchens of India. Dish is a blend of spices, yogurt, and cream with rich aromatic flavors.

Laal Maas (M): 269,-

Benfritt lam tilberedt med krydder og yoghurt. Rik på hvitløk. En krydret og smakfull lamme-curry fra Rajasthan, India.

Boneless lamb prepared with spices and yoghurt. Rich in garlic. A spicy and flavorful lamb curry from Rajasthan, India.

Lamb Rarha (M) (Cn): 279,-

En rik og smakfull rett som kombinerer lammebiter og hakket lam, kokt sammen i en krydret og aromatisk saus.

A rich and flavorful dish which is combined with lamb pieces and minced lamb, cooked together in a spicy and aromatic gravy.

Lamb Tikka (M) (Cn): 279,-

Indrefilet av lam marinert med yoghurt, krydder og urter. Servert med grillede grønnsaker og saus.

Tenderloin of lamb marinated with yoghurt, spices and herbs. Serve with grilled vegetables and sauce.

Lammecarre (M) (Cn): 349,-

Marinert lammecarre I ulike krydder og urter serveres med grønn salat og bakt poteter.

Marinated rack of lamb with different spices and herbs with green salat and baked potatoes.

Sjømat retter/ Seafood Dishes:

Fish/Prawn Curry (M) (Cn): 265,-

Fisk eller reker tilberedt i en aromatisk curry med koriander og urter. Rik på hvitløk og sitrussmak.

Fish or prawn prepared in an aromatic curry with coriander and herbs. Rich in garlic and citrus taste.

Jhinga Kadhai (M) (Cn): 265,-

Reker tilberedt med hvitløk, ingefær og mynte, deretter med grønnsaker og urter i kadhai masala.

Prawns prepared with garlic, ginger and mint thereafter with vegetables and herbs in kadhai masala.

Vegeta retter/ Vegetarian dishes:

Paneer Makhni (M) (Cn): 225,-

En rik og kremet tomatbasert curry med Indisk mysost.

A rich and creamy tomato-based curry with Indian cottage cheese.

Chana Masala (M): 219,-

Kikkerter tilberedt med Indisk ost og grillet paprika sammen med urter og krydder.

Chickpeas prepared with cottage cheese and grilled capsicum with herbs and spices.

Naan breads/ Naan Brød

Naan (H) (M) (E): 40,-

Fermented bread.

Garlic naan (H) (M) (E): 50,-

Fermented bread with garlic and herbs.

Chili cheese naan (H) (M) (E): 60,-

Fermented bread with mozzarella cheese, green chili and chili flakes.

Desserts:

Gulab Jamun (M) (H): 80,-

Friterte deigballer dynket i en søt sirup.

Deep-fried dough balls soaked in a sweet syrup.

Anjeeri Kulfi Homemade (M): 90,-

En deilig indisk dessert laget med tørkede fiken (anjeer), kremfløte og kondensert melk.

A delightful Indian dessert made with dried figs (anjeer), heavy cream, and evaporated milk.

Varme drikker/ Brus

Masala Chai/Te: 45,-

Kaffe: 49,-

Cafe au lait: 49,-

Cafe latte: 49,-

Cappuccino: 49,-

Hot Chocolate: 45,-

Cola/Cola Zero: 40,-

Fanta/Sprite: 40,-

Pepsi Max: 40,-

Farris lime: 40,-

Limca (Indisk): 50,-