

Punjab Tandoori

Den ferske lukten av Punjab!

Restauranten Punjab Tandoori startet i 1990, under navnet Punjab Sweet House. Harinder Singh som kom fra India i 1983 startet restauranten med sin kone Kiran Jot. På denne tiden var det bare paret og en ansatt som jobbet i restauranten.

Nå har restauranten blitt større og enda romsligere med Indiske dekorasjoner hentet inn spesielt fra India. Restauranten var en av de første Indiske restaurantene, med hjemmelaget Indisk mat i Oslo.

Kokken har alltid vært kona til Mr. Singh, Kiran Jot som har vært kokk siden oppstarten i 1990 til dags dato. Derfor har maten hatt den samme

Smaken i så mange år.

Samarbeidet mellom ekteparet har vært grunnleggende for restaurantens utvikling og en av årsakene til at vi fortsatt eksisterer i byen.

Hos oss får du servert tradisjonell Indisk mat til en billig penge på rekord tid.

Ditt smil er vår glede!

Nan brødet som blir regnet som byens beste Indiske Nan brød er inkludert i alle hovedrettene sammen med ris som gjør at man får en rett som virkelig metter.

Forretter

Appetizers

1. MIX VEG. PAKORA Kr. 89,-
 Sesongens grovhakkede grønnsaker innbakt i deig av kikertmel og krydder. Serveres med vår fantastiske mint chutney
 Seasonable vegetables baked in gramflour, served with our finest mint chutney.
2. HARA BHARA SALAD (MIX SALAD) Kr. 89,-
 En blanding av hakkede friske grønnsaker og frukt.
 Assorted fresh vegetables and fruits.
3. PUNJABI MASALA PAPAD Kr. 79,-
 Papadam servert med forskjellige indiske kryddermikser og raita.
 Papadam served with various Indian spices and raita.
4. DESI PANEER PAKORA Kr. 89,-
 Hjemmelaget ost innbakt i krydret linsemel. Serveres med vår fantastiske mint chutney
 Homemade cheese baked in spiced lentil flour, served with our finest mint chutney.
5. PUNJABI SAMOSA CHAAT Kr. 89,-
 Hjemmelaget Samosa servert med sprø løk og chana masala med blant annet mint og tamarind chutney.
 Homemade Samosa served with crispy onions and chana masala with mint and tamarind chutney including.

KYLLING RETTER

CHICKEN DISHES

1. MURGH INDISK (CURRY).....249,-
 Vår mest populære rett, kylling i curry hovedsakelig kylling i vår spesielle curry saus med mange gode ingredienser!
 Our most popular dish, chicken in curry mainly chicken in our special curry sauce with many good ingredients!

2. MURGH DESI KARHAI279,-
 Kylling favoritten, stekt i vår gode yoghurtsaus med hjemmelagd kjærighet
 chicken favorite, made in our good yogurt sauce with homemade love

3. INDISK DESI TIKKA MASALA.....279,-
 Grillet kylling fillet i vår egne tikka krydder! Servert i en kongelig masala saus.
 Grilled chicken fillet in our own tikka spice! Served in a royal masala sauce.

4. SAAG MURGH SPECIAL.....299,-
 Kylling fillet servert i hakket spinat med lukten av Punjab
 The chicken fillet served in chopped spinach with the flavour of Punjab

5. BUTTER MALAI MURGH.....199,-
 Sist men ikke minst signaturretten til vår herlige kokk, kylling fillet marinert med saftige råvarer i en meget aromatisk
 saus med smør og krydder!
 Last but not least, the signature dish of our delicious chef, chicken fillet marinated with juicy ingredients in
 a very aromatic sauce with butter and spices!

LAMME RETTER

LAMB DISHES

1. LAM DESI BAKRA (CURRY).....189,-

Vår mest populære rett, lam i curry hovedsakelig lam i vår spesielle curry saus med mange gode ingredienser!

Our most popular dish, lamb in curry mainly lamb in our special curry sauce with many good ingredients!

2. LAM KARHAI SPECIAL209,-

Lam favoritten, stekt i vår gode yoghurtsaus med hjemmelagd kjærlighet

lamb favorite, made in our good yogurt sauce with homemade love

3. LAM TIKKA MASALA.....209,-

Grillet lam fillet i vår egne tikka krydder! Servert i en kongelig masala saus.

Grilled lamb fillet in our own tikka spice! Served in a royal masala sauce.

4. SAAG GOSHT.....209,-

Lam fillet servert i hakket spinat med lukten av Punjab

The lamb fillet served in chopped spinach with the flavour of Punjab

GRILLRETTER

SIZZLER DISHES

1. TANDOORI MURGI199,-

Kylling bryst på sitt beste, vårt indiske kjøkken innebærer mange masalaer og noen av disse inkluderer denne retten her, kyllingen kommer rett fra tandoor (grillet)

Chicken breast at its best, our Indian cuisine involves many Masala and some of these include this dish here, the chicken comes straight from tandoor (grilled)

2. GARLIC DESI MURGI259,-

Hvitløksmarinert kylling marinert i frisk grønn chilli og krydder. Servert som grillrett med en god kongelig masala saus.

Grilled chicken fillet in our own tikka spice! Served in a royal masala sauce.

3. TANDOORI LAM TIKKA.....289,-

Lam bryst på sitt beste, vårt indiske kjøkken innebærer mange masalaer og noen av disse inkluderer denne retten her, lammen kommer rett fra tandoor (grillet)

Lamb breast at its best, our Indian cuisine involves many Masala and some of these include this dish here, the lamb comes straight from tandoor (grilled)

4. SEEKH KEBAB Kr. 199,-

Biff marinert med mildt krydder.

Beef marinated with mild spices

5. PUNJABI MIX GRILL SPECIAL..... Kr. 359,-

Vår mest rekkomenderte signaturrett smaker fra blant annet alle overnevnte retter i med spør fersk grønnsakstopping og en saftig saus

VEGETAR VEGETARIAN

1. PALAK PANEER

.....Kr. 149,-

Indisk ost med spinat, fløte, urter og krydder.

Indian cheese prepared with spinach, cream, garlic, herbs and spices.

2. PATIALA SHAHI CHANA MASALA

..... Kr. 139,-

Kikerter tilberedt med løk, hvit, tomater, ingefær, koriander og andre krydder.

Chickpeas prepared with onion, garlic, tomatos, ginger, coriander and other spices.

3. DAL MAKHNI

..... Kr. 129,-

Røde bønner og svartlinser i en smøret masalasaus.

Red beans and black lentils with butter- and masalasauc.

4. TADKA DAL Kr. 129,-

Gule linser kokt i smøret masalasaus med hvitløk, løk og krydder.

Yellow lentils cooked with masalasaus and spices. Butter on top with garlic and onion

5. Punjabi Mix

Veg.....kr

139,-

Sesongens ferske grønnsaker servert i gryte med gode aromatiske krydre.

Season's fresh vegetables served in a pot of good aromatic spices.

6. Shahi

Paneer.....

kr 169,-

Hjemmelaget ost med kremkrydder og cashewnøttersaus

Homemade cottage cheese with cream spices and cashew nut sauce

TILBEHØR

1. NAN.....Kr.35,-

2. HVITLØKSNAN.....Kr.55,-

3. ROTI..... Kr.25,-
indisk grovbrød

4. KEEMA NAN.....Kr.55,-
fylt med kjøttdeig

5. PANEER NAN (OST).....Kr.55,-

6. PESHWARI NAN.....Kr.55,-

7. POTET NAN.....Kr.55,-

8. Ris.....Kr. 32,-

9. Jeera Ris.....Kr. 39,-

Drikkevare

Mineralvann.....	Kr.45,-
Mango lassi	Kr.55,-
Søt/Salt Lassi.....	Kr.55,-
Chai.....	Kr.30,-

DESSERTER

1. **HIMALAYA FAILSRUIT COCKT** Kr. 69.-

Blandet iskrem med frukt. Mixed ice cream with fruit.

2. **MANGO SORBET** Kr. 59.-

Mango sorbetis med pudding og mangoskiver Mango sorbet with custard and mango slices.

3. **GULAB JAMUN**

Kr. 79.- Friterte melkeboller i velduftende sukkersirup med likør Fried
milk dumplings soaked in sugar syrup and liquor

4. **KHEER**Kr.

79,-

Indisk form av ris grøt.