

# Diamond

INDIAN CUISINE

## FORRETTER

Alle retter kan serveres laktosefrie ved forespørsel.

- 1. Mix Sabzi Pakora** kr. 109,-  
Fersk grønnsaker innbakt i linsemel.
- 2. Vegetar Samosa** kr. 115,-  
Deilig med sprø butterdeig fylt med poteter, erter, koriander og krydder.  
Allergener: (H)
- 3. Mushroom Pakora** kr. 115,-  
Innbakt sopp med cottage cheese, rødløk, koriander og indiske krydder.  
Allergener: (M)
- 4. Chicken Haryali Kebab** kr. 119,-  
Grillet kylling marinert med koriander og mint.  
Allergener: (M,C)
- 5. Fish Ajwaini Tikka** kr. 119,-  
Grillet steinbit marinert med sitron, egg, ingefær, hvitløk og karomfrø.  
Allergener: (E,F)
- 6. Jhinga Laziz** kr. 125,-  
Kongereker marinert i egg, salt, hvitløk og krydder.  
Allergener: (E,S)
- 7. Paneer Spring Rolls** kr. 119,-  
Indiaske vårrull, tilsatt cottage cheese, krydder og urter.  
Allergener: (M)
- 8. Adraki Champ** kr. 129,-  
Lammeribbe marinert i sitron, kanel og grillet med krydder smak.

## Supper / soups

- 11. Dal Shorba** kr. 109,-  
Toor dahl linsesuppe med koriander, kumin og løk.  
Allergener: (M)
- 12. Chicken Coconut Soup** kr. 125,-  
Kyllingsuppe tilberedt med kokosmelk og indiske krydder.  
Allergener: (M,C)

## Nan brød / Nan bread

- 13. Nan** kr. 55,-  
Gjæret brød.  
Allergener: (E,H,M)
- 14. Garlic Nan** kr. 59,-  
Gjæret brød fylt med hvitløk og krydder.  
Allergener: (E,H,M)
- 15. Hariyali Nan** kr. 69,-  
Gjæret brød fylt med feta ost, koriander og løk.  
Allergener: (E,H,M)
- 16. Peshawari Nan** kr. 69,-  
Gjæret brød fylt med kokos, rosiner og nøtter.  
Allergener: (E,H,M,C,MN)
- 17. Keema Nan** kr. 79,-  
Nan fylt med kryddret lammekjøttdeig, løk og koriander.  
Allergener: (E,H,M)

# Diamond

INDIAN CUISINE

## HOVEDRETTER

*Alle retter kan serveres laktosefrie ved forespørsel.*

### Tandoori retter

#### 21. Seekh Kebab kr. 239,-

Lammekjøttdeig blandet med løk, sitronsaft, koriander og krydder.

Allergener: (H,M,C)

#### 22. Chicken Tikka kr. 259,-

Beinfri kyllingbiter marinert i yoghurt, sitronsaft og krydder.

Allergener: (H,M,C)

#### 23. Garlic Chicken kr. 265,-

Marinert beinfri kylling i yoghurt, fersk ingefær, grønn chili, hvitløk og cashewnøtter.

Allergener: (H,M,C)

#### 24. Fish Tikka kr. 265,-

Fiskefilet marinert med løk, paprika, egg, tomat, sitron, urter og krydder.

Allergener: (E,F,H,M,C)

#### 25. Tandoori Jhinga kr. 269,-

Rekker marinert i egg med krydder og urter.

Allergener: (E,F,H,M,C)

#### 26. Safron Lamb Tikka kr. 289,-

marinert i yoghurt med sitron, krydder, urter og safran.

Allergener: (H,M,C)

#### 27. Adraki Champ kr. 319,-

Lammeribbe marinert i sitron, kanel og grillet med krydder smak.

Allergener: (H,M,C)

#### 28. Tandoori Milla Julla kr. 315,-

Assortert utvalg av forskjellige tandoori biter.

Allergener: (E,F,h,M,C)

### Kylling retter / Chicken

#### 31. Murgh Chakori kr. 255,-

Kylling stekt sammen med spinat, hvitløk og utsøkt krydder.

Allergener: (H,M,C)

#### 32. Murgh Dhania kr. 255,-

Kylling tilberedt i curry med fersk koriander og koriander frø.

Allergener: (H,M,C)

#### 33. Murgh Kadhai kr. 259,-

Kylling tilberedt med løk, paprika, tomater, ingefær og krydder.

Allergener: (H,M,C)

#### 34. Mango Chicken kr. 255,-

Kylling tilberedt i herlig mango curry saus og utsøkt krydder.

Allergener: (H,M,C)

### ALLERGENER

*Flere retter med kylling neste side...*

H: hvetemel SK: skalldyr E: egg M: melk F: fisk C: Cashenøtter SF: sesamfrø SE: selleri S: sennep

# Diamond

INDIAN CUISINE

## HØVEDRETTER

Alle retter kan serveres laktosefrie ved forespørgsel.

### Kylling retter / Chicken

**35. Murgh Korma** kr. 265,-

Kylling kokt i nøttebasert fløtesaus med cashewnøtter.

Allergener: (H,M,C)

**36. Murgh Makhani** kr. 265,-

Kylling tilberedt i aromatisk kremet tomatsaus.

Allergener: (H,M,C)

**37. Pepper Chicken** kr. 265,-

Kyllingbiter tilberedt med pepper, løk, rødvin, kokos, mandler og krydder.

Allergener: (H,M,C)

**38. Chicken Tikka**

**Masala** kr. 265,-

Grillet kyllingbiter kokt i herlig masala saus med cashewnøtter og kokos.

Allergener: (H,M,C)

### Lammeretter / Lamb

**41. Lamb Korma** kr. 279,-

Lam kokt med krydder, urter og nøtter i en mild kremet saus

Allergener: (H,M,C)

**42. Lamb Palak** kr. 279,-

Lam kokt i spinat, ingefær, hvitløk, urter og krydder.

Allergener: (H,M,C)

**43. Darbari Lamb** kr. 275,-

Lam marinert i sennepsfrø, sesam, sort pepper, og deretter tilberedt med løk, ingefær og chili.

Allergener: (H,M,C,S)

**44. Lamb Kollhapuri** kr. 275,-

Lam tilberedt med stekt cashewnøtter, i en herlig saus med kokosmelk.

Allergener: (G,M,N)

**45. Lamb Tikka**

**Masala** kr. 285,-

Grillede lammebiter tilberedt med fyldig masalasaus med nøtter og krydder.

Allergener: (G,M,N)

### ALLERGENER

H: Hvetemel SK: skalldyr E: egg M: melk F: fisk C: cashenøtter SF: sesamfrø SE: selleri S: sennep

# Diamond

INDIAN CUISINE

## HOVEDRETTER

Alle retter kan serveres glutenfri ved forespørsel.

### Lamme retter / Lamb

#### 46. Masala Lamb

«CHEF'S SPECIAL» kr. 289,-

Lam tilberedt med hvitløk, ingefær, kumin og garam masala. Typisk Nord-Indisk.  
Allergener: (H,M,C)

#### 47. Gosht Sarabi kr. 289,-

Lam kokt med lav varme i krydret fyldig saus tilsatt løk, tomater, grovmalt krydder, saffron og brennevin.  
Allergener: (H,M,C)

### Fiskeretter / Seafood

#### 51. Fish Masala kr. 255,-

Fisk tilberedt i aromatisk masalasaus.  
Allergener: (E,F,H,M,C)

#### 52. Fish Tomato kr. 255,-

Fiskefilet kokt med kumin, ingefær og dobbel lett stekt løk i Punjabi stil.  
Allergener: (E,F,H,M,C)

#### 53. King Prawn Palak kr. 259,-

Kongereker tilberedt med spinat, hvitløk, urter og krydder. Allergener: (E,H,M,C,SK)

#### 54. Goan Fish Curry «CHEF'S SPECIAL» kr. 259,-

Fiskefilet kokt i fin fyldig saus tilsatt sitronsaft, frisk koriander, tomater og kokos.  
Allergener: (E,F,H,M,C)

#### 55. King Prawn Masala kr. 259,-

Kongereker kokt i aromatisk masalasaus.  
Allergener: (E,G,M,N,SK)

#### 56. Masala Lobster kr. 339,-

Hummer kokt i kremsaus med tomater, grønn pepper og løk.  
Allergener: (E,H,M,C,SK)

### ALLERGENER

H: Hvetemel SK: skalldyr E: egg M: melk F: fisk C: cashenøtter SF: sesamfrø SE: selleri S: sennep

# Diamond

INDIAN CUISINE

## VEGETAR RETTER

Alle retter kan serveres glutenfri ved forespørsel.

- |  |           |   |           |
|--|-----------|---|-----------|
| <b>61. Dal Tarka Fry</b>   | kr. 225,- | <b>67. Dal Makhani</b>  | kr. 235,- |
| Chana dal stekt med løk, tomater, kummin og fersk koriander.                                 |           | Linser kokt i aromatisk fløtesaus med hvitløk og ingefær.                           |           |
|  |           | <b>Allergener: (M)</b>  |           |
| <b>62. Navrattan Korma</b>   | kr. 235,- | <b>68. Palak Paneer</b>   | kr. 235,- |
| Sesongens grønnsaker kokt i fløtesaus med ni forskjellige ingredienser.                      |           | Indisk ost tilberedt med spinat hvitløk urter og krydder.                           |           |
| <b>Allergener: (H,M,C)</b>   |           | <b>Allergener: (H,M,C)</b>  |           |
| <b>63. Chana Masala</b>  | kr. 229,- | <b>69. «CHEF'S SPECIAL»</b>   |           |
| Kikerter stekt i pannen med løk, tomater, ingefær, hvitløk, koriander og krydder.            |           | <b>Mix Vegetables</b>   | kr. 249,- |
| <b>Allergener: (H,M,C)</b>   |           | Sterk krydret rett fra maharashtra med assorterte grønnsaker i delikat kremet saus. |           |
| <b>64. Paneer Mushroom</b>   | kr. 229,- | <b>Allergener: (H,M,C)</b>  |           |
| Stekt hjemmelaget ost tilsatt løk, tomater, sjampinjong i masalasauss.                       |           | <b>70. Paneer Kadhai</b>  | kr. 249,- |
| <b>Allergener: (H,M,C)</b>   |           | Hjemmelaget ost tilberedt med løk, paprika, tomater, ingefær og krydder.            |           |
| <b>65. Malai Kofta</b>   | kr. 235,- | <b>Allergener: (H,M,C)</b>  |           |
| Friterte hjemmelagede osteboller fylt med cashewnøtter og kokt i spesiell smørsaus og fløte. |           | <b>71. Paneer Makhani</b>   | kr. 249,- |
| <b>Allergener: (H,M,C)</b>   |           | Hjemmelaget ost i en spesialkremet saus med tomater urter og krydder.               |           |
| <b>66. Palak Kofta</b>   | kr. 239,- | <b>Allergener: (H,M,C)</b>  |           |
| Spinatboller fylt med ost og krydder, kokt i en fyldig saus med løk og tomater.              |           |   |           |
| <b>Allergener: (H,M,C)</b>   |           |   |           |

### ALLERGENER

H: gluten SK: skalldyr E: egg M: melk F: fisk C: cashenøtter SF: sesamfrø SE: selleri S: sennep