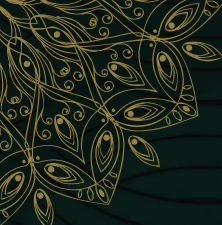




Shanti
Indian Cuisine



Vi henter vår matinspirasjon fra den Indiske provinsen Panjab som ligger nordvest i India. Provinsen er kjent for stor kultur og matglede, gjestfrie mennesker og et yrende folkeliv.

Vi ønsker at Dere skal føle denne samme atmosfæren her hos oss, når vi inviterer dere på en kulinarisk reise i dette spennende landet.

Vi vil alltid gjøre vårt ytterste for at dette blir en opplevelse.

Velkommen.

We get our food inspiration from it
The Indian province of Panjab located in northwest India.
The province is known for great culture and culinary delights,
hospitable people and a bustling public life.

We want you to feel this
the same atmosphere here with us,
when we invite you on a culinary journey
in this exciting country.

We will always do our utmost to make this an experience.

Welcome.





Forretter/Starters

- 1. Onion Palak Bhaji** 79,-
Frityrstekt løk og spinat blandet med linsemel og krydder.
Deep-fried onions and spinach mixed with lentil flour and spices.
- 2. Adraki Lam Chops (2 stk.)** 149,-
Små lamme-carre marinert med løk, koriander, kardemomme, kanel. Grillet med ingefærsmak.
Lamb chops marinated with ginger, onions, cardamom, cinnamon. Grilled with ginger flavor.
- 3. Garlic Prawns** 109,-
Kongereker marinert med hviløk og krydder
King prawns marinated with garlic and spices.
- 4. Cocktail Samosa G, M** 79,-
Frityrstekt crispy butterdeig fylt med poteter, erter og koriander, dandert med kikerter og chutney.
Deep-fried wheat patty stuffed with potatoes, green peas and coriander garnished with chickpeas and chutney.
- 5. Dal Shorba** 89,-
Moong Dal linsesuppe med koriander, kumin og løk
Yellow Gram lentils with coriander, cumin and onion.

Tandoori-retter/Tandoori Dishes

En <<tandoor>> er en leirovn som varmes opp til nærmere 400 grader med trekull.
I denne stekes brød (naan) og sterkt aromatisk, marinert kjøtt, fisk og kylling.
Tandoor ovnen har alltid vært en viktig del av det indisk kjøkken.

- 6. Adraki Lam Chops G, M, N (Inneholder hvetemel, melk og cashewnøtter)** 310,-
Små lamme-carre marinert med løk, koriander, kardemomme og kanel. Grillet med ingefær smak.
Lamb chops marinated with ginger, onions, cardamom and cinnamon. Grilled with ginger flavor.
 - 7. Chicken Tikka G, M, N (Inneholder hvetemel, melk og cashewnøtter)** 245,-
Benfrie kyllingbiter marinert i yoghurt, sitronsaft og krydder.
Boneless tender chicken marinated in yoghurt, lemon juice and spices.
 - 8. Garlic Chicken G, M, N (Inneholder hvetemel, melk og cashewnøtter)** 255,-
Benfrie kylling marinert i yoghurt, fersk ingefær, grønn chili, hvitløk og cashewnøtter.
Boneless tender chicken marinated with yoghurt, ginger, green chili, garlic and cashewnuts.
- 



Kyllingretter / Chicken curries

- 9. Chicken Methi Malai** G, M, N (Inneholder hvetemel, melk og cashewnøtter) **259,-**
Kylling tilberedt i herlig kremet saus med fenugreek, kumin, koriander og krydder.
Chicken cooked in creamy sauce with fenugreek, kumin, coriander and other spices.
- 10. Chicken Korma** G, M, N (Inneholder hvetemel, melk og cashewnøtter) **259,-**
Kylling kokt i nøttebasert fløtesaus med cashewnøtter.
Chicken cooked in mild spiced cream sauce with cashewnuts.
- 11. Saag Chicken** G, M, N, SN (Inneholder hvetemel, melk, cashewnøtter og sennepsfrø) **259,-**
Kylling stekt sammen med spinat, hvitløk og utsøkt krydder.
Chicken prepared with spinach, garlic and exquisite spices.
- 12. Chicken Coriander** G, M, N (Inneholder hvetemel, melk og cashewnøtter) **255,-**
Kylling tilberedt i koriander, løk og hvitløk med karrisaus.
Chicken prepared with coriander, garlic & onion with curry Sauce.
- 13. Butter Chicken** G, M, N (Inneholder hvetemel, melk og cashewnøtter) **259,-**
Grillede kyllingbiter i en spesial kremet saus med tomater, urter og krydder.
Chicken prepared in a special creamy sauce with tomatoes, herbs and spices.
- 14. Chicken Tikka Masala** G, M, N (Inneholder hvetemel, melk og cashewnøtter) **259,-**
Grillede kyllingbiter kokt i en herlig masalasaus med cashewnøtter og kokos.
Roasted chicken tikka cooked in a masalasaus with cashewnuts and coconut.
- 15. Chicken Chettinad "Chefs Special"** **259,-**
G, M, N (Inneholder hvetemel, melk og cashewnøtter)
Kyllingbiter kokt i en herlig masalasaus med cashewnøtter og kokos.
Chicken tikka cooked in a masalasaus with cashewnuts and account.
- 



Lammeretter / Lamb Curries

16. Lam Rogan Josh M (Inneholder melk) 260,-

Lam kokt med lav varme i løk, tomat, yoghurt og krydder.
Lamb cooked on slow heat in onion, tomato, yoghurt and spices.

17. Lam Korma G, M, N (Inneholder hvetemel, melk og cashewnøtter) 265,-

Lam kokt med krydder, urter og nøtter i en mild kremet saus.
Lamb cooked with spices, herbs and nuts in a mild cream sauce.

18. Lam Palak G, M, N (Inneholder hvetemel, melk og cashewnøtter) 260,-

Lam kokt med spinat, ingefær, hvitløk, urter og krydder.
Lamb cooked with spinach, ginger, garlic, herbs and spices.

19. Lam Vindaloo G, M, N (Inneholder hvetemel, melk og cashewnøtter) 260,-

Lammebiter i en herlig sterk saus med kokosnøtt, eddik, tørket rød chili og sennepsfrø.
Lamb vindaloo traditionally is a spicy hot dish made with coconut, vinefar and lots of hot red chilli peppers. Vindaloo dishes from Goa.

20. Lam Tikka Masala G, M, N (Inneholder hvetemel, melk og cashewnøtter) 260,-

Grillede lammebiter tilberedt med fyldig masalasaus med nøtter og krydder.
Grilled lamb prepared with enriched masala sauce with nuts and spices.

Fiskeretter / Seafood Dishes Samundri Rattan

21. King Prawn Jalfrezi "Chef's Special" 270,-

G, M, N, S (Inneholder hvetemel, soya, melk, cashewnøtter og skalldyr)

Kongereker tilberedt i en fyldig krydret saus med løk, tomater og paprika.
King prawns prepared in a thick gravy with onions, tomatoes, capsicum and spices.

22. King Prawn Masala 270,-


G, M, N, S (Inneholder hvetemel, soya, melk, cashewnøtter og skalldyr)

Kongereker marinert og grillet i aromatisk masalasaus.
King prawns marinated and grilled in aromatic masala sauce.

23. King Prawns Palak 270,-

G, M, N, S (Inneholder hvetemel, soya, melk, cashewnøtter og skalldyr)

Kongereker tilberedt med spinat, hvitløk, urter og krydder.
King prawns prepared with spinach, garlic, herbs and spices.



24. Goan Fish Curry "Chef's Special"

G, M, N, (Inneholder hvetemel, melk og cashewnøtter)

Fisk i en fin fyldig saus tilsatt sitrønsaft, frisk koriander, tomater og kokos.

Fish in a fine thick sauce with lemon juice, fresh coriander, tomatoes and account.

270,-

Barnemeny / Children's menu

(Barn under 12 år / Children under 12 years of age)

25. Chicken Tikka G, M, N

119,-

Vegetarretter / Vegetable Dishes Sabzi Mandi Se

26. Palak Paneer G, M, N (Inneholder hvetemel, melk, og cashewnøtter)

216,-

Kremet rett av paneer med spinat, ingefær, hviløk, garam masala og krydder.

Smooth creamy dish made with fresh spinach leaves, paneer (cottage, cheese)

onions, herbs and spices.

27. Paneer Makhni

G, M, N (Inneholder hvetemel, melk, pistasjnøtter, mandler og cashewnøtter)

Fersk hjemmelaget ost tilsatt tomater i en kremet saus.

Fresh cheese with tomatoes in a creamy sauce.

229,-

28. Malai Kofta G, M, N (Inneholder hvetemel, melk og cashewnøtter)

229,-

Friterte hjemmelagde osteboller fylt med cashewnøtter og kokt i en spesiell smørsaus og fløte.

Deep-fried cheese balls filled with cashewnuts and coked in a special butter sauce and cream.

29. Dal Tarka

229,-

Fem forskjellige linser stekt med løk, tomat, kummin og frisk koriander.

Five lentils mixed and fried with onion, tomatoes, cumin and fresh coriander.

30. Dal Makhni G, N (Inneholder hvetemel og cashewnøtter)

229,-

Linser kokt i aromatisk fløtesaus med hvitløk og ingefær.

Lentils cooked in aromatic creamsauce with garlic and ginger.

31. Chana Masala G, M, N (Inneholder hvetemel, melk, og cashewnøtter) **210,-**

Kikerter stekt i panne med løk, tomater, koriander og krydder.
Chickpeas prepared with onion, tomatoes, coriander and spices.

32. Navrattan Korma G, M, N (Inneholder hvetemel, melk, og cashewnøtter) **210,-**

Sesongens grønnsaker kokt i fløtesaus med ni forskjellige ingredienser.
Fresh seasoned vegetables cooked in creamsauce with nine different ingredients.

Nan - Indisk brød / Indian bread

33. NAN G, M, E (Inneholder hvetemel, melk, og egg) **35,-**

Gjæret brød. (Kan lages uten gluten, melk og egg)
Fermented bread. (Can be made without gluten, milk and eggs)

34. Garlic Nan G, M, E (Inneholder hvetemel, melk, og egg) **45,-**

Gjæret brød fylt med hvitløk og krydder. (kan lages uten gluten, melk og egg)
Fermented bread filled with garlic and spices. (can be made without gluten, milk and eggs)

35. Haryaly Nan G, M, N (Inneholder hvetemel, melk, og cashewnøtter) **49,-**

Gæret brød fylt med ost, potet, løk og krydder.
Fermented bread filled with cheese, potato, onion and spices.

36. Peshawari Nan G, M, N (Inneholder hvetemel, melk, og cashewnøtter) **60,-**

Gjæret brød fylt med kokos, rosiner og nøtter.
Fermented bread filled with coconut, raisins and nuts.

37. Roti G (Inneholder hvetemel) **35,-**

Indisk flatbrød - Indian flat bread

Raita

38. Kheera Raita M (Inneholder melk) **35,-**

Yoghurt tilsatt agurk og krydder - Yoghurt with cucumber and spices.

39. Mint Raita **45,-**

Kefir, sukker og mint saus - Kefir, sugar and mint sauce.

40. Desi Salad **39,-**

Løk, agurk, chili og lime - Onion, cucumber, chilli and lime.



Extras

- | | |
|-------------------------|------|
| 41. Extra Tandoori saus | 40,- |
| 42. Extra Ris / Rice | 40,- |
| 43. Mango Chutney | 20,- |
| 44. Achar (Pickles) | 20,- |

Dessertes / Sweet Dishes Meetha Khazane

- | | |
|-----------------|------|
| 45. Gajar Halwa | 79,- |
|-----------------|------|

G, M, N (Inneholder melk, egg, peanøtter, kokosnøtt og pistasjnøtter)

Gulrotkake laget på indisk vis, servert med vaniljeis og tørket frukt.

Carrot cake prepared in the Indian way, served with vanilla ice-cream and dried fruits.

- | | |
|------------------|------|
| 46. Sweet Dreams | 79,- |
|------------------|------|

Iskrem, Vanilje, Jordbær og Sjokolade.

Ice cream, Vanilla, Strawberry and Chocolate.





Drikke / Drinks

Brus 0.33L Cola / Sprite / Fanta	50,-
Eplemost	50,-
Mango Lassi	50,-
Nimbu Pani	50,-
Sweet Lassi	50,-
Salt Lassi	50,-

Øl / Beer

Aass Fatøl 0.5L	99,-
Kingfisher 0.33L	85,-
Kingfisher 0.65L	145,-
Cobra 0.33L	85,-
Cobra 0.65L	145,-
San Miguel Glutenfree	55,-
Aass Alkoholfri	55,-

Vin / Wine

Rødvin / Red wine	Glass / Flaske
La Familia Doc Barbera	119,- / 599,-
Compet St Marie Pinot Noir	119,- / 599,-
Santi Ripasso Valpolicella Classico DOC "Solane"	119,- / 599,-

Hvitvin / White wine	Glass / Flaske
Octerra Charonnay Viognier	119,- / 599,-
Calles Jazz Riesling	119,- / 599,-





Whisky

Jamson Irsk	95,-
Chivas Regal	109,-
JW Black Label Scotch	109,-
Jack Daniels Tennessee	99,-

Annet brennevin

Vodka	109,-
Gin	109,-
Tequila	109,-

Cognac

Bache XO	129,-
Bråstad XO	129,-
Martell VS	89,-





