



DELHI DARBAR

Restaurant & Bar



www.delhidarbar.no



Rådhusvegen 30, 4050 Sola



46 33 06 00

VÅR MENY

FORRETTER

1. Dahi Puri (G, M) _____ 99 kr

Berømt gatemat i Delhi. Runde baller fylt med søt yoghurt og tamarind saus.

2. Aloo Tikki _____ 99 kr

En vegetarisk snacks laget av kokte poteter, erter og forskjellige indiske krydder.

3. Vegetar Samosa 2 stk. (G) _____ 109 kr

Fylling med poteter og grønne erter.

4. Kylling Samosa 2 stk. (G) _____ 119 kr

Fylling med hakket kylling og grønne erter.

5. Samosa Chaat (kylling/veg.) 1 stk. (G, M) -129 kr

Samosa i smakfull saus laget av kikerter, yoghurt og tamarind.

6. Gobi Manchurian _____ 99 kr

Populær indokinesisk rett laget med blomkål som er panert og fritert, deretter vendt i en søt, syrlig og litt krydret saus.

7. Kylling Manchurian _____ 109 kr

Kylling marinert i soyasaus og maisenna, stekt til den er gyllen-brun, og deretter blandet med en saus laget av ketchup, soyasaus, hvitløk og ingefær.

8. Kylling Pakora _____ 119 kr

Friterte biter av kylling eller reker i blanding av gram mel og krydder. Glutenfri.

9. Grønnsaker Pakora _____ 99 kr

Friterte biter av grønnsaker i blanding av gram mel og krydder.



ALLERGENER:

E - egg, F - fisk, G - gluten (hvete), M - melke produkter, N - nøtter (mandler, cashewnøtter, kokos), SE - sesamfrø, SK - skaldyr, SN - sennep, SY - soya.

A

Delhi Darbar Chefs Meny

(for 2 personer), pris 1199 kr

- Drikke:** Rød eller Hvit vin - fritt utvalg.
- Forrett:** Mix Pakora (grønnsaker og kylling) 8 stk. eller Tandoori Mix Grill 6 stk.
- Hovedrett:** Butter Chicken, Lam Rogan Josh, Reker Masala, Hvitløk og Ost Naan.
- Dessert:** Iskrem eller Gulab Jamun

Allergen: hvetegluten, egg, melkeprodukter, nøtter (cashewnøtter og mandler), skalldyr, sulfitter. Hvis du er overfølsom for noen av produktene – spør servitøren om et trygt alternativ.

B

Delhi Darbar Chefs Meny

(for 1 person), pris 499 kr

- Drikke:** Lassi eller Coca Cola
- Forrett:** Pakora (grønnsaker eller kylling)
- Hovedrett:** En valgfritt rett (untatt Tandoori Grill) og Hvitløk Naan
- Dessert:** Iskrem eller Gulab Jamun

Allergen: hvetegluten, egg, melkeprodukter, nøtter (cashewnøtter og mandler), skalldyr. Hvis du er overfølsom for noen av produktene – spør servitøren om et trygt alternativ.

HOVEDRETTER

Tandoori Grill

Tandoori- og tikka-retter marineres med spesielle smakfulle krydder og yoghurt, stekes i ovnen og serveres med stekt løk og rød, grønn og gul paprika.

11. Kylling Hvitløk Tikka (M) ----- 289 kr

Møre kyllingbiter marineres med smakfullt krydder og yoghurt, stekes i oven og serveres med stekt løk og rød, grønn, gul paprika.

12. Kylling Tikka Sjaslik (M) ----- 279 kr

Denne retten er en herlig blanding av saftige, marinerte kyllingbiter og grillede grønnsaker, tilberedt til perfeksjon. Denne retten kombinerer den røykfylte aromaen av tikka-krydder og den syrlige godheten av paprika, løk og tomater.

13. Kylling Malai Tikka (M) ----- 279 kr

Møre biter av kylling marineres i en unik blanding av yoghurt, fløte, ost og krydder, stekes i ovn og serveres med stekt løk og rød, grønn, gul paprika.

14. Kylling Mango Tikka (M) ----- 279 kr

Møre biter av kylling marineres i en unik blanding av yoghurt, fløte, ost, mango og krydder, stekes i ovn og serveres med stekt løk og rød, grønn, gul paprika.

15. Lam Tikka Sjaslik (M) ----- 289 kr

Denne retten er en herlig blanding av saftige, marinerte biter av lam og grillede grønnsaker, tilberedt til perfeksjon. Denne retten kombinerer den røykfylte aromaen av tikka-krydder og den syrlige godheten av paprika, løk og tomater.



Kylling retter

21. Butter Chicken (M, N) ----- 279 kr

Filet av kylling stekt i kremet smøraktig saus laget på smør, friske tomater, cashewnøtter, krem og indisk krydder etter din smak.

22. Kylling Tikka Masala (M) ----- 279 kr

Grillet kylling stekt i en kremet masala saus med paprika.

23. Kylling Shahi Korma (M, N) ----- 279 kr

Shahi Korma retter er stekt i en kremet saus laget med cashewnøtter, løk, tomater som er mildt krydret.

24. Mango Kylling (M) ----- 279 kr

Grillet kylling tilberedt med mango (fruktkongen i India), løk, tomater og krydder i en smakfull, søt og syrlig saus.



16. Reker Tikka Sjaslik (M, SK) ————— 279 kr

Denne retten er en herlig blanding av saftige, marinerte reker og grillede grønnsaker, tilberedt til perfektjon. Denne retten kombinerer den røykfylte aromaen av tikka-krydder og den syrlige godheten av paprika, løk og tomater.

17. Seekh Kebab (E) ————— 289 kr

Kvernet lammekjøtt med smaksrik krydder, stekt i tandoori ovn og servert med stekt løk og rød, grønn, gul paprika.

18. Lammeribbe (M) ————— 329 kr

Lammeribbe marineres i en krydret yoghurtblanding og grilles eller stekes under høy varme, noe som resulterer i saftig smakfullt kjøtt med en røykfylt smak. Serveres med stekt løk og rød, grønn, gul paprika.

19. Tandoori And (M) ————— 299 kr

Denne retten kombinerer andekjøttets rikdom med en livlig blanding av tradisjonelle indiske krydder. Retten er marinert i en kremet yoghurtblanding tilsatt aromatiske urter og krydder, som grilles til perfektjon, noe som gir sprøtt skinn og mørt kjøtt.

20. Miks Grill (M, SK) ————— 299 kr

Assortert utvalg av tandoori- kylling, lam, seekh kebab og reker, servert med stekt løk og rød, grønn, gul paprika.



Alle HOVEDRETTER serveres med ris og kan bli laget MILD, MEDIUM og STERK krydret.

25. Kylling Kadai (M) ————— 279 kr

En berømt nord-indisk nydelig, smaksrik og krydret rett laget med grillede biter av kylling med løk, tomater, ingefær og hvitløk.

26. Kylling Madras ————— 279 kr

En berømt sør-indisk rett laget med tomater, løk, kokos krem og indisk krydder.

27. Kylling Jalfrezi (M) ————— 279 kr

Biter av kylling stekt i løk, tomater, ingefær, hvitløk saus og aromatiske krydder.

28. Kylling Saag Wala (M) ————— 279 kr

En rett bestående av stekt spinat med spesielle indisk krydder.

29. Kylling Vindaloo (M) ————— 279 kr

En berømt Goa-rett tilberedt i ekstra sterk vindaloo saus.

30. Kylling Chettinad ————— 279 kr

Kylling Chettinad er en krydret og aromatisk kylling karri fra Chettinad-regionen i Tamil Nadu, India. Den inneholder en unik blanding av krydder og kokos.



HOVEDRETTER

Lam retter



31. Butter Lamb (M, N) ----- 289 kr

Filet av lam stekt i kremet smøraktig saus laget på smør, friske tomater, cashewnøtter, krem og indisk krydder etter din smak.



32. Lam Tikka Masala (M) ----- 289 kr

Grillede lammebiter tilberedt i kremet masalasauss og paprika.



33. Lam Rogan Josh (M) ----- 289 kr

En aromatisk karrirett opprinnelig fra Kashmir, laget med mørt lammekjøtt stekt i en smaksrik saus av ingefær, hvitløk, og aromatiske krydder.



34. Lam Shahi Korma (M, N) ----- 299 kr

Shahi Korma retter er stekt i en kremet saus laget med cashewnøtter, løk, tomater og mild krydder.



35. Lam Kadai (M) ----- 289 kr

En berømt nord-indisk nydelig og smaksrik rett, laget med grillede biter av lam, med løk, tomater, ingefær, hvitløk og fersk malt krydder.



36. Lam Saag Wala (M) ----- 289 kr

En rett bestående av stekt spinat med spesielle indisk krydder.



37. Lam Jalfrezi (M) ----- 289 kr

Biter av lam stekt i løk, tomater, ingefær, hvitløk saus med aromatiske krydder.



38. Lam Madras (M) ----- 289 kr

En berømt sørindisk rett laget med lam, tomater, løk, kokoskrem og indisk krydder.



39. Lam Vindaloo (M) ----- 299 kr

En berømt Goa-rett, som inneholder biter av lam og poteter, tilberedt i ekstra sterk vindaloo-saus.



40. Lam Mango (M) ----- 289 kr

Grillet lam tilberedt med mango (fruktkongen i India), løk, tomater og krydder i en smakfull søt og syrlig saus.



Fisk og sjømat

51. Fisk Tikka Masala (M, F) ————— 289 kr

Grillet fisk stekt i en kremet masala saus med paprika.

52. Goan Fisk Karri (M, F) ————— 289 kr

Grillet fisk stekt i frisk kokosmelk med friske karriblader.

53. Reker Masala (M, SH) ————— 289 kr

Grillet reker stekt i en kremet masala saus med paprika.

54. Reker Saag Wala (M, SH) ————— 279 kr

En rett bestående av stekt spinat med spesielle indisk krydder.

55. Reker Kadai (M, SH) ————— 289 kr

En berømt nord-indisk nydelig og smaksrik rett laget med grillede biter av reker med løk, tomater, ingefær, hvitløk og fersk malt krydder.

56. Reker Malabar (M, SH) ————— 279 kr

Reker Malabar er en karri i Kerala-stil (spesielt Malabar-regionen) tilberedt i kokosolje. Den har en distinkt smak fra karriblader, krydder, kokospasta og kokosolje. Sausen er saftig og kremet der kokossmaken skinner gjennom.



**Bestill TAKE AWAY på telefon 43 66 03 00
mellom kl. 14:00-21:30, hent selv
direkte fra restauranten etter 20 minutt
og få 10% rabatt hver gang.**

**Dere kan bestille matt til SELSKAPER
på nettsiden www.delhidarbar.no eller via
e-post booking@delhidarbar.no**

Vegetar retter

61. Paneer Makhni (M, N) ----- 259 kr
Hjemmelaget grillet paneer (cottage cheese) tilberedt i en kremet smørsaus laget etter din smak.

62. Paneer Tikka Masala (M) ----- 259 kr
Hjemmelaget grillet paneer (cottage cheese) stekt på nordindisk måte i en kremet masala saus og paprika.

63. Kadai Paneer (M) ----- 259 kr
Hjemmelaget paneer (cottage cheese) stekt med berømt indisk masala saus laget med løk, tomater, ingefær, hvitløk, friskmalt krydder og paprika.

64. Grønnsaks Miks (M) ----- 249 kr
Grønnsaksblanding stekt med krydret masala saus.

65. Mattar Paneer (M) ----- 259 kr
Hjemmelaget paneer og grønne erter tilberedt med berømt indisk masala saus laget av løk, tomater, ingefær, hvitløk, ferskmalte krydder og paprika.

66. Aloo Gobi Mattar Masala (M) ----- 249 kr
Laget med poteter, blomkål, grønne erter og indisk krydder som gurkemeie, svart spisskummen og masala saus.

67. Mattar Mushrooms Masala (M) ----- 249 kr
Deilig grønnsaksrett laget med grønne erter, sjampinjong, løk, tomat saus, urter og krydder.

68. Bhindi Do Pyaza (M) ----- 249 kr
Fersk okra kokt i tomat- og løkmasalasaus.

69. Daal Tadka (M) ----- 249 kr
Nord-indisk gule dhabalinser, stekt med løk, tomater, ingefær, hvitløk, og smaksrik krydder.

70. Daal Makhni (M) ----- 249 kr
En berømt nord-Indisk rett laget med hele sorte linser og kidney bønner, langsomt stekt med krydder og smør.

71. Chana Masala (M) ----- 249 kr
Populær nord-indisk rett basert på kikerter, løk, tomater, krydder og urter.

72. Chana Khurchan ----- 249 kr
Kikerter (chana), kokt med krydder og har ofte en tørr, grov tekstur.

73. Chana Palak ----- 249 kr
Kikerter-spinatkarri er en populær indisk rett laget med kikerter (chana) og spinat (palak) kokt i en krydret tomat- og løksaus.

74. Chana Paneer (M) ----- 249 kr
Hjemmelaget cottage cheese/ost stekt i spinatsaus og krydder.



HOVEDRETTER

Vegansk Meny

75. Aloo Gobi Mattar Masala (M) ----- 249 kr

Laget med poteter, blomkål og indisk krydder som gurkemeie, svart spisskummen og masala saus.

76. Vegansk Chana Masala (M) ----- 249 kr

Populær nord-indisk rett basert på kikerter, løk, tomater, krydder og urter.

77. Vegansk Tofu Tikka Masala (SY) ----- 249 kr

Grillet tofu stekt med masala saus og kokosmelk.

78. Vegansk Tofu Saag Wala (SY) ----- 249 kr

Tofu stekt med spinat, tomater, løksaus og kokosmelk.

79. Vegansk Bhindi Do Pyaza ----- 249 kr

Fersk okra kokt i tomat- og løkmasalasaus.

80. Vegansk Daal Tadka ----- 239 kr

Nord-indisk gule dhabalinser, stekt med løk, tomater, ingefær, hvitløk, og smaksrik krydder.



Biryani og ris

81. Kylling Biryani (M) ----- 289 kr

En nydelig risrett laget med kylling og deilig krydder som safran, spisskummen samt friske urter.

82. Lam Biryani (M) ----- 299 kr

En nydelig risrett laget med lam og deilig krydder som safran, spisskummen samt friske urter.

83. Reker Biryani (M, SH) ----- 269 kr

En nydelig risrett laget med reker og deilig krydder som safran, spisskummen samt friske urter.

84. Vegetar Biryani (M) ----- 269 kr

En nydelig risrett laget med grønnsaker og deilig krydder som safran, spisskummen samt friske urter.

85. Ekstra Ris ----- 49 kr

Naan brød

Gluten fra hvete

91. Vanlig Naan (G) 45 kr
92. Hvitløk Naan (G) 49 kr
93. Ost Naan (G, M) 59 kr
94. Peshawari Naan (G, N) 69 kr
Fylt med malte cashewnøtter, mandler, tørket kokosnøtt samt fennikel- og kardemommepulver.
95. Hariyali (Koriander) Naan (G) 59 kr
Fylt med hakkede urter.
96. Kulcha (G) 59 kr
Syrnet flatbrød populært i punjabi-kjøkken, laget hovedsakelig av raffinert hvetemel.
97. Ost Hvitløk Naan (G, M) 79 kr
Fylt med ost og toppet med hvitløk.
98. Keema Naan (G) 79 kr
Fylt med lamkjøttdeig.
99. Roti (G) 45 kr



Sideretter

101. Pappadums 19 kr
102. Mango Chutney 29 kr
103. Mint Sauce (M) 29 kr
104. Pickle 29 kr



105. Agurk Raita (M) 49 kr
106. Grønsaker salat 59 kr
107. Løk salat 49 kr



Barnemeny

111. Kylling Nuggets (G, M, N) 129 kr
6 biter kylling nuggets servert med pommes frites, smørsaus og ris.
112. Kylling Karri 129 kr
Valgfritt kylling rett servert med ris.

Desseter

115. Gulab Jamun (M, G) ----- 89 kr

Frityrstekte melkeboller, laget med melkepulver, mel, semulegryn og sukker, servert med iskrem.

116. Ras Gulla (M, G) ----- 89 kr

Myk og svampete dessert laget av tradisjonell ost (Paneer) med søt sirup.

117. Eplepai (M, G) ----- 99 kr

Serveres med vaniljeis.

118. Sjokoladefondant (M, G) ----- 109 kr

Servert med karamellsaus og vaniljeis.

119. Mango Kulfi med pistasj (M, N) ----- 99 kr

Kremet og deilig indisk iskrem full av mango smak.

120. Iskrem 1 kule ----- 49 kr, 2 kuler ----- 89 kr

Vanilje (M), jordbær (M), sjokolade (M), mango sorbètt (vegan).



Drikker

151. Mango Lassi (M) ----- 79 kr

152. Vegansk Mango Lassi ----- 79 kr

153. Mango Juice ----- 59 kr

154. Eplemost ----- 49 kr

155. Brus ----- 49 kr

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Solo, Pepsi Max

156. Farris ----- 49 kr

157. Red Bull ----- 49 kr



Te og kaffe

161. Indian Masala Chai (M) ----- 49 kr

162. Svart kaffe ----- 49 kr

163. Irish Coffee ----- 139 kr

Inneholder alkohol!

