

FISK / SEAFOOD

51. **FISH MASALA (E,F,H,M,C)** **201,-**
Fisk tilberedt i aromatisk masalasaus.
52. **FISH TOMATO (E,F,H,M,C)** **201,-**
Fiskefilet kokt med kumin, ingefær og dobbel lett stekt løk i Punjabi stil.
53. **KING PRAWN PALAK (E,H,M,C,SK)** **228,-**
Kongereker tilberedt med spinat, hvitløk, urter og krydder.
54. **GOAN FISH CURRY (E,F,H,M,C)** **228,-**
«CHEF'S SPECIAL»
Fiskefilet kokt i fin fyldig saus tilsatt sitrønsaft, frisk koriander, tomater og kokos.
55. **KING PRAWN MASALA (E,H,M,C,SK)** **228,-**
Kongereker kokt i aromatisk masalasaus.
56. **MASALA LOBSTER (E,H,M,C,SK)** **295,-**
Hummer kokt i kremsaus med tomater, grønn pepper og løk.

VEGETAR RETTER

61. **DAL TARKA FRY** **180,-**
Chana dal stekt med løk, tomater, kummin og fersk koriander.
62. **NAVRATTAN KORMA (H,M,C)** **198,-**
Sesongens grønnsaker kokt i fløtesaus med ni forskjellige ingredienser.
63. **CHANA MASALA (H,C)** **189,-**
Kikerter stekt i pannen med løk, tomater, ingefær, hvitløk, koriander og krydder.
64. **PANEER MUSHROOM (H,M,C)** **193,-**
Stekt hjemmelaget ost tilsatt løk, tomater, sjampinjong i masalasaus.
65. **MALAI KOFTA (H,M,C)** **198,-**
Friterte hjemmelagete osteboller fylt med cashewnøtter og kokt i spesiell smørsaus og fløte.

Vi har også:

- ★ LUNSJ RETTER ★ SAMMENSATTE MENYER
★ CATERING ★ STØRRE SELSKAPER

66. **PALAK KOFTA (H,M,C)** **201,-**
Friterte Hjemmelagde osteboller kokt i en fyldig spinat saus med løk og tomater.
67. **DAL MAKHANI (M)** **206,-**
Linser kokt i aromatisk fløtesaus med hvitløk og ingefær.
68. **PALAK PANEER (H,M,C)** **201,-**
Indisk ost tilberedt med spinat hvitløk urter og krydder.
69. **MIX VEGETABLES (H,M,C)** **206,-**
«CHEF'S SPECIAL»
Sterk krydret rett fra maharashtra med assorterte grønnsaker i delikat kremet saus.
70. **PANEER KADHAI (H,M,C)** **210,-**
Hjemmelaget ost tilberedt med løk, paprika, tomater, ingefær og krydder.
71. **PANEER MAKHANI (H,M,C)** **210,-**
Hjemmelaget ost i en spesialkremet saus med tomater urter og krydder.

BIRYANI / MIX RIS

81. **MURGH TIKKA BIRYANI (H,M,C)** **229,-**
Kylling og ris stekt med løk, paprika, tomat, nøtter og krydder.
82. **GOSHT BIRYANI (H,M,C)** **242,-**
Lam og ris stekt med løk, paprika, tomat, nøtter og krydder.
83. **JHINGA BIRYANI (H,M,C)** **233,-**
Kongereker og ris stekt med løk, paprika, tomat, nøtter og krydder.

TILBEHØR

- ❖ EKSTRA SAUS **55,-**
❖ EKSTRA CHUTNEY **30,-**
❖ EKSTRA PAPADAM **30,-**
❖ EKSTRA RIS **35,-**

Les mer om oss på:

www.diamondcuisine.no

TAKE AWAY MENY

- EKTE INDISK MAT -



BESTILL PÅ

21 38 60 80

Sørkedalsveien 5A, 0369 Oslo
- MAJORSTUEN -

www.diamondcuisine.no

FORRETTER

01. **MIX SABZI PAKORA** **86,-**
Fersk grønnsaker innbakt i linsemel.
02. **VEGETAR SAMOSA (H)** **86,-**
Deilig med sprø butterdeig fylt med poteter, erter, koriander og krydder.
03. **MUSHROOM PAKORA (M)** **92,-**
Innbakt sopp med cottage cheese, rødløk, koriander og indiske krydder.
04. **CHICKEN HARYALI KEBAB (M,C)** **95,-**
Grillet kylling marinert med koriander og mint.
05. **FISH AJWAINI TIKKA (E,F)** **95,-**
Grillet steinbit marinert med sitron, egg, ingefær, hvitløk og karomfrø.
06. **JHINGA LAZIZ (E,F)** **95,-**
Kongereker marinert i egg, salt, hvitløk og krydder.
07. **PANEER SPRING ROLLS (M)** **95,-**
Indias svar på vårrull, tilsatt cottage cheese, krydder og urter.
08. **ADRAKI CHAMP (H,M,C)** **97,-**
Lammeribbe marinert i sitron, kanel og grillet med krydder smak.

SUPPER

11. **DAL SHORBA (M)** **78,-**
Toor dahl linsesuppe med koriander, kumin og løk.
12. **CHICKEN COCONUT SOUP (M,C)** **87,-**
Kyllingsuppe tilberedt med kokosmelk og indiske krydder.

NAN BRØD

13. **NAN (E,H,M)** **39,-**
14. **GARLIC NAN (E,H,M)** **52,-**
Gjæret brød fylt med hvitløk og krydder.
15. **HARIYALI NAN (E,H,M)** **57,-**
Gjæret brød fylt med feta ost, koriander og løk.
16. **PESHAWARI NAN (E,H,M,C)** **61,-**
Gjæret brød fylt med kokos, rosiner og nøtter.
17. **KEEMA NAN (E,H,M)** **61,-**
Nan fylt med kryddet lammekjøttdeig, løk og koriander.

HOVEDRETTER

TANDOORI RETTER

21. **SEEKH KEBAB (H,M,C)** **202,-**
Lammekjøttdeig blandet med løk, sitronsaft, koriander og krydder.
22. **CHICKEN TIKKA (H,M,C)** **216,-**
Beinfri kyllingbiter marinert i yoghurt, sitronsaft og krydder.
23. **GARLIC CHICKEN (G,M,C)** **224,-**
Marinert beinfri kylling i yoghurt, fersk ingefær, grønn chili, hvitløk og cashewnøtter.
24. **FISH TIKKA (E,F,H,M,C)** **216,-**
Fiskefilet marinert med løk, paprika, egg, tomat, sitron, urter og krydder.
25. **TANDOORI JHINGA (E,F,H,M,C)** **219,-**
Kongereker marinert i egg med krydder og urter.
26. **SAFRON LAMB TIKKA (H,M,C)** **242,-**
Lam marinert i yoghurt med sitron, krydder, urter og safran.
27. **ADRAKI CHAMP (H,M,C)** **263,-**
Lammeribbe marinert i sitron, kanel og grillet med krydder smak.
28. **TANDOORI MILLA JULLA (E,F,H,M,C)** **260,-**
Assortert utvalg av forskjellige tandoori biter.

KYLLING RETTER

31. **MURGH CHAKORI (H,M,C)** **207,-**
Kylling stekt sammen med spinat, hvitløk og utsøkt krydder.
32. **MURGH DHANIA (H,M,C)** **207,-**
Kylling tilberedt i curry med fersk koriander og koriander frø.
33. **MURGH KADHAI (H,M,C)** **210,-**
Kylling tilberedt med løk, paprika, tomater, ingefær og krydder.
34. **MANGO CHICKEN (H,M,C)** **210,-**
Kyllingbiter tilberedt med mango saus og utsøkt krydder krydder.
35. **MURGH KORMA (H,M,C)** **215,-**
Kylling kokt i nøttebasert fløtesaus med cashewnøtter.

36. **MURGH MAKHANI (H,M,C)** **216,-**
Kylling tilberedt i aromatisk kremet tomatsaus.
37. **PEPPER CHICKEN (H,M,C)** **216,-**
Kyllingbiter tilberedt med pepper, løk, rødvin, kokos, mandler og krydder.
38. **CHICKEN TIKKA MASALA (H,M,C)** **216,-**
Grillet kyllingbiter kokt i herlig masala saus med cashewnøtter og kokos.

LAMME RETTER

41. **LAMB KORMA (H,M,C)** **228,-**
Lam kokt med krydder, urter og nøtter i en mild kremet saus.
42. **LAMB PALAK (H,M,C)** **224,-**
Lam kokt i spinat, ingefær, hvitløk, urter og krydder.
43. **DARBARI LAMB (H,M,C,S,SF)** **224,-**
Lam marinert i sennepsfrø, sesam, sort pepper, og deretter tilberedt med løk, ingefær og chili.
44. **LAMB KOLHAPURI (H,M,C)** **224,-**
Lam tilberedt med stekt cashewnøtter, i en herlig saus med kokosmelk.
45. **LAMB TIKKA MASALA (H,M,C)** **227,-**
Grillede lammebiter tilberedt med fyldig masalasaus med nøtter og krydder.
46. **MASALA LAMB «CHEF'S SPECIAL» (H,M,C)** **236,-**
Lam tilberedt med hvitløk, ingefær, kumin og garam masala. Typisk Nord-Indisk.
47. **GOSHT SARABI (H,M,C)** **236,-**
Lam kokt med lav varme i krydret fyldig saus tilsatt løk, tomater, grovmalt krydder, saffron og brennevin.

- flere retter neste side -

ALLERGENER

De fleste retter inneholder gluten, melk og nøtter.
Alle retter kan lages uten allergener etter ønske.

E = egg H = hvetemel F = fisk M = melk
C = cashewnøtter SF = sesamfrø SK = skalldyr
S = sennep