

Forretter 🌟 Appetizers

01. Dal Soup	69,-
Kremet linse suppe laget av matfløte, løk, linsemel og sitron. / Creamy lentil soup with cream, lentil flour and lemon (M)	
02. Narial Soup	79,-
Kremet suppe laget av kokoskrem og champignon. / Creamy soup made with coconut cream and mushrooms. (M)	
03. Vegetarian Samosa	75,-
Frityrstekt butterdeig fylt med erter og poteter. Serveres med tamarind chutney. / Butter dough filled with peas and potatoes. Served with tamarind chutney. (H)	
04. Lajawab Jhinga	79,-
Kongereker marinert med chilli og gurkemeie. Serveres med tamarind chutney og salat. / King prawns marinated with chili and turmeric. Served with tamarind chutney and salad (SK, E)	
06. Pyaz Pakora	75,-
Løk marinert med linsemel og krydder. Serveres med tamarind chutney og salat. / Onion marinated with lentil flour and spices. Served with tamarind chutney and salad	

Tandoori retter 🌟 Tandoori dishes (Grill)

13. Samundri Jhinga	225,-
Kongereker marinert i ingefær, hvitløk, egg og krydder. / King prawns marinated with ginger, garlic, egg and spices. (SK, E, M, CN)	
14. Gosht Tikka	235,-
Ytrefilet av lam, marinert i youghurt og krydder. / Lamb sirloin marinated with youghurt and spices. (M, CN)	
15. Lasani Gosht (Hot)	235,-
Ytrefilet av lam marinert i hvitløk, grønn chilli og sennepsolje. / Lamb sirloin marinated with garlic, green chili and mustard oil. (M, SN, CN)	

16. Lasani Murgh (Hot)	229,-
Kyllingfilet marinert i hvitløk, grønn chilli og sennepsolje. / Chicken fillet marinated with garlic, green chili and mustard oil. (M, SN, CN)	

17. Murgh Tikka	229,-
Kyllingfilet i biter marinert i youghurtsaus, koriander og krydder. / Chicken fillet marinated in youghurt, coriander and spices. (M, SN, CN)	

18. Beef Tikka	239,-
Biff marinert i ingefær, hvitløk, krydder og sennepsolje. / Beef marinated with ginger, garlic, spices and mustard oil. (M, SN, CN)	

19. Tandoori Murgh	229,-
Tandoori grillet kylling marinert i sennepsolje, ingefær, urter og chillisau. / Tandoori chicken marinated with mustard oil, ginger, spices and chili sauce. (M, SN, CN)	

20. Mumtaz Tandoori	255,-
Utvalgte tandoori-marinerte biter av kylling, biff, lam og kongereker grillet i tandoorovn. / Selected tandoori marinated chicken, beef, lamb and king prawns baked in tandoor oven. (M, SN, CN, SK)	

Kylling 🌟 Chicken

21.Chicken Curry	195,-
Kokt kylling tilberedt i klassisk indisk tomat-basert curry saus. / Boiled chicken prepared in classical tomato-based curry sauce. (M, CN)	

22. Butter Chicken	215,-
Tradisjonell tandoori kylling-filet tilberedt i saus laget av tomat, smør, honning og fløte / Traditional tandoori chicken-fillet prepared in sauce made of tomatoes, butter, honey and cream (M, CN)	

23.Garlic chicken masala	215,-
Grillet kylling tilberedt i saus laget av tomat, grønn chilli, koriander, fløte og masala krydder / Woked chicken prepared in sauce made of tomatoes, green chilli, coriander, cream and masala spices (M, CN)	

24. Taj Hot Pot	225,-
Kylling, kongereker og biff stekt med vårløk, ingefær, tomat og chili saus. / Chicken, king prawns and beef cooked with spring onions, ginger, tomatoes and chili sauce. (M, SK, CN)	

25. Kadhai Chicken	215,-
Mør kylling stekt med løk, paprika, smør, og koriander. / Tender chicken cooked with onions, paprika, butter, and coriander. (M, CN)	

26. Pepper Chicken	205,-
Mør kylling tilberedt med fløte, sort pepper, kokos, mandler og rødvin. / Tender chicken prepared with cream, black pepper, coconut, almonds and red wine. (M, MA, CN)	

27. Chili chicken (Hot)	215,-
Grillede kyllingbiter stekt med løk, chili, paprika, koriander og chillisau. / Wok chicken bites cooked with onions, chilli, paprika, coriander and chilli sauce. (M, CN)	

28. Chicken Tikka Masala	215,-
Tradisjonell tandoori kyllingfilet tilberedt i fløtesau og nøtter. / Traditional tandoori chicken fillet prepared in cream sauce and nuts. (M, CN)	

29. Chicken Korma	215,-
Kyllingfilet tilberedt i fløtesau med cashewnøtter, kokospulver og urter. / Chicken fillet prepared with cream sauce with cashewnuts, coconut powder and spices. (M, CN)	

30. Narial Chicken	205,-
Kyllingfilet tilberedt i kystens krydre, kokosmelk og smak spisset til med sjalottløk og grønn chili. / Chicken fillet prepared with coastal spices, coconut milk and flavored with shallots and green chili. (CN, KO)	

230. Spinat Kylling	205,-
Kokt kylling tilberedt med spinat og ingefær. / Cooked chicken with spinach and ginger. (M, CN)	

Lam 🌸 Lamb

31. Roganjosh	235,-
Ytrefilet av lam tilberedt i løk, tomat, gurkemeie og urter. / Lamb sirloin prepared with onions, tomatoes, tumeric and spices. (M, CN)	

32. Saag Gosht	225,-
Lam tilberedt med damp, med spinat og ingefær. / Damp cooked lamb with spinach and ginger. (M, CN)	

33. Lam Korma	225,-
Ytrefilet av lam tilberedt i fløtesau, krydder, mandler. / Sirloin of lamb prepared with cream sauce, spices, almonds. (M, MA, CN)	

34. Lam Tikka Masala	225,-
Ytrefilet av lam tilberedt i mild fløtesau med mintsau og cashewnøtter. / Sirloin of lamb prepared with cream sauce with mint sauce and cashew nuts. (M, CN)	

35. Chili Gosht (Hot)	225,-
Grillet lam woket med løk, chilli, paprika, koriander og chillisau. / Woked lamb with onions, chili, paprika, coriander and chili sauce. (M, CN)	

36. Lam curry	215,-
Kokt lam tilberedt i klassisk indisk tomat-basert curry saus. / Boiled lamb prepared in classical tomatobased curry sauce (CN)	

37. Lam Garlic	225,-
Ytrefilet av lam tilberedt med hvitløk, tomat, fløte og krydder. / Sirloin of lamb prepared with garlic, tomatoes, cream and spices. (M, CN)	

38.Lam Kadhai	225,-
Ytrefilet av lam tilberedt med garam masala, løk, paprika og koriander. / Sirloin of lamb prepared with garam masala, onions, paprika and coriander (M, CN)	

Biff & And 🌟 Beef & Duck

39. Taj Spesial Biff	245,-
Tandoori biff tilberedt i saus laget av sort pepper, rødvin og fløte. / Tandoori beef prepared in sauce made of black pepper, red wine and cream. (M, SN, CN)	

40. Battakh Malaidar	245,-
And marinert i kormakrydder med ananas og urter. / Duck marinated with korma spices, pineapple and herbs. (M, CN)	

41. Dhania Battakh	245,-
And tilberedt i koriander, småløk, tomat, urter og rødvin. / Duck prepared with coriander, onions, tomatoes, herbs and red wine. (CN)	

HVORDAN LIKER DU MATEN DIN?

Her kan du se styrkegradene vi kan lage

- Mild
- Medium
- Medium +
- Norsk Sterk
- Madras
- Indisk Sterk
- Vindaloo

ALLERGENER

M = melk, SN = sennep, H = hvetemel, E = egg, SK = skalldyr, KO = kokos, MA = mandler, CN = cashewnøtter

Si ifra til din servitør om du er allergisk mot noe, de fleste rettene kan vi tilpasse og lage uten enkelte ingredienser.

Fisk & Reker 🌟 **Fish & Prawns**

42. King Prawn Masala 215,-
Kongereker stekt i tandoor, tilberedt i yoghurt, fløte og cashewnøtter. / Tandoor baked king prawns prepared with yoghurt, cream and cashewnuts. (M, SK, CN)

43. Koriander Jhinga 215,-
Kongereker tilberedt i fersk koriander, løk, sjalottløk, hvitløk, ingefær og krydder. / King prawns prepared with fresh coriander, onions, shallots, garlic, ginger and spices. (SK, CN)

44. Narial Machli 215,-
Fisk tilberedt i finhakket løk, tomater, koriander og kokosmelk. / Fish prepared with finely chopped onions, coriander and coconut milk. (M, CN)

45. Achaari Machli 215,-
Fisk tilberedt i løk, hvitløk, mango og syltet chilli. / Fish prepared with onions, garlic, mango and pickled chili. (SN, CN)

Barnas India 🌟 **Kids' India**

46. Kylling Tikka 119,-
Saftige kyllingbiter marinert i yoghurtsaus, grillet i steinovn/ tandoorovn. Serveres med salat. Is til dessert. / Juicy bites of chicken marinated with yogurt sauce, baked in tandoor oven. Served with salad. Ice cream for dessert. (M, CN)

Vegetar 🌟 **Vegansk** 🌟 **Vegetarian**

47. Paneer Balti 195,-
Hjemmelaget indisk ost tilberedt med løk, hvitløk, tomater, sjampignoner og krydder / Homemade Indian cheese prepared with onions, garlic, tomatoes, mushrooms and spices. (M, CN)

48. Bombay Aaloo 165,-
Poteter tilberedt med løk, paprika, tomater og cashewnøtter. / Potatoes prepared with onions, paprika, tomatoes and cashewnuts. (M, CN)

49. Chana Masala 175,-
Kikerter tilberedt i fyldig karrisaus og urter. / Chick peas prepared with rich curry saus and spices. (M, CN)

50. Tadka Dal 175,-
Linser tilberedt i ingefær, hvitløk, smør og krydder. / Lentils prepared with ginger, garlic, butter and spices. (M, CN)

51. Mix vegetables 175,-
Blomkål, erter, gulrøtter og poteter tilberedt i currysous og urter. / Cauliflower, peas, carrot and potatoes prepared with curry sauce and spices. (M, CN)

52. Palak Paneer 195,-
Hjemmelaget indisk ost tilberedt i spinat, hvitløk, ingefær og krydder. / Homemade Indian cheese prepared with spinach, garlic, ginger and spices. (M, CN)

53. Shahi Paneer 195,-
Hjemmelaget indisk ost tilberedt med tomater, fløte saus og nøtter. / Homemade Indian cheese prepared with tomatoes, cream sauce and nuts. (M, CN)

54. Paneer Tikka Masala 195,-
Hjemmelaget indisk ost tilberedt med tomater, løk, ingefær og masala saus. / Homemade Indian cheese prepared with tomatoes, onions, ginger and masala sauce. (M, CN)

55. Taj Spezial Cheeseball 195,-
Kuler av ost og poteter blandet i fløtesaus med indisk krydder. / Cheese and potatoes mixed into a cream sauce made of Indian spices. (M, CN)

Alle vegetarrettene som ikke inneholder ost, kan vi også lage vegansk.

Biryani 🌟 **Stekt Ris** 🌟 **Fried Rice**

56. Lam Biryani (M, CN) 215,-

57. Kylling Biryani (M, CN) 205,-

58. King Prawn Biryani (M, SK, CN) 205,-

59. Vegetable Biryani (M, CN) 195,-

Hva er Biryani?: Byriani er ris stekt sammen med enten lammekjøtt, kylling, reker eller grønnsaker. Tilsatt cashewnøtter, rosiner og indisk krydder. Serveres med raita/yoghurt dressing.

What is Biryani?: Byriani is Rice and vegetables fried with lamb meat, chicken fillet, prawns or vegetables. Accompanied by cashewnuts, raisins and Indian spices. Served with raita.

Nanbrød & tilbehør 🌟 **Nan & side dishes**

07. Vanlig nan 39,-
Gjæret indisk brød stekt i steinovn/tandoorovn. / Yeasted indian bread baked in tandoor oven. (H, E, M)

08. Lasani Nan 49,-
Nanbrød fylt med hvitløk. Stekt i steinovn/tandoorovn. / Nan filled with garlic, onions. Baked in tandoor oven. (H, E, M)

09. Cheese Nan 49,-
Nanbrød fylt med hjemmelaget ost, koriander og krydder. / Nan filled with homemade cheese, coriander and spices. Baked in tandoor oven. (H, E, M)

10. Peshawari Nan 67,-
Nanbrød fylt med tørket frukt og nøtter. Stekt i steinovn/ tandoorovn. / Nan filled with dry fruits and nuts. Baked in tandoor oven. (H, E, MA, M, CN)

11. Raita 39,-
Yoghurt med løk, agurk, tomater, mint og indiske krydderet. / Yogurt with onions, cucumber, tomatoes, mint and Indian spices. (M)

12. Taza Taj Salat 39,-
Husets friske grønne issalat med tomat, agurk, rød løk og sitron. / Fresh green iceberg lettuce, tomatoes, cucumber, red onions and lemon.

Drikke 🌟 **Drinks**

0,5 liter mineralvann 35,-

1,5 liter mineralvann 49,-

New
Taj Mahal

Meny

MENU

newtajmahal.no

Tlf. 33 31 60 00 eller 980 29 233

Storgaten 30, 3126 Tønsberg
Inngang Tjømegaten

