

Mother India 30 år i 2025!



RESTAURANT MOTHER INDIA



Spicing up the nation since 1995!
True taste of India.

RESTAURANT MOTHER INDIA

Velkommen til et stykke India midt i Kristiansand.

Familien Sharma åpnet Restaurant Mother India fredag den 13. januar 1995. Familien kommer fra den nord-indiske delstaten Punjab og dette setter sitt preg på menyen, Sarita som er matmesteren er lidenskapelig opptatt av å ivareta de autentiske indiske smakene og har en forkjærlighet for friske urter, grønnsaker og egne krydderblandinger. Når gode norske råvarer møter indiske krydder og tilberedningsmetoder, oppstår det matmagi som gir gjestene våre det vi kaller **en Mother India opplevelse**, som vi er stolte av å servere våre gjester.

Du kan selv velge hvilken styrkegrad du ønsker på de fleste rettene, men vi gjør oppmerksom på at enkelte av rettene kan ikke tilberedes mildere enn det som er angitt i menyen.

Våre styrke grader går fra styrke 2 som er den mildeste og opp til styrke 6 (vindaloo) som er den sterkeste.

Allergener:

G = hvetemel, bygg

E = egg

L = laktose (melk, yoghurt, smør, rømme, fløte)

N = nøtter, mandler, cashew, peanøtter

S = skalldyr

F = fisk

Vår basmati ris inneholder smør.

Selv om de forskjellige rettene inneholder noen av disse allergener kan enkelte av rettene tilberedes uten allergeningredienser. Spor av allergener kan forekomme.

Vennligst gjør servitøren deres oppmerksom på eventuelle allergier.

Mother India Opplevelsen som gave?

Scann qr koden eller
besøk **motherindia.no**
og kjøp ditt Gavekort til
valgfritt beløp online!

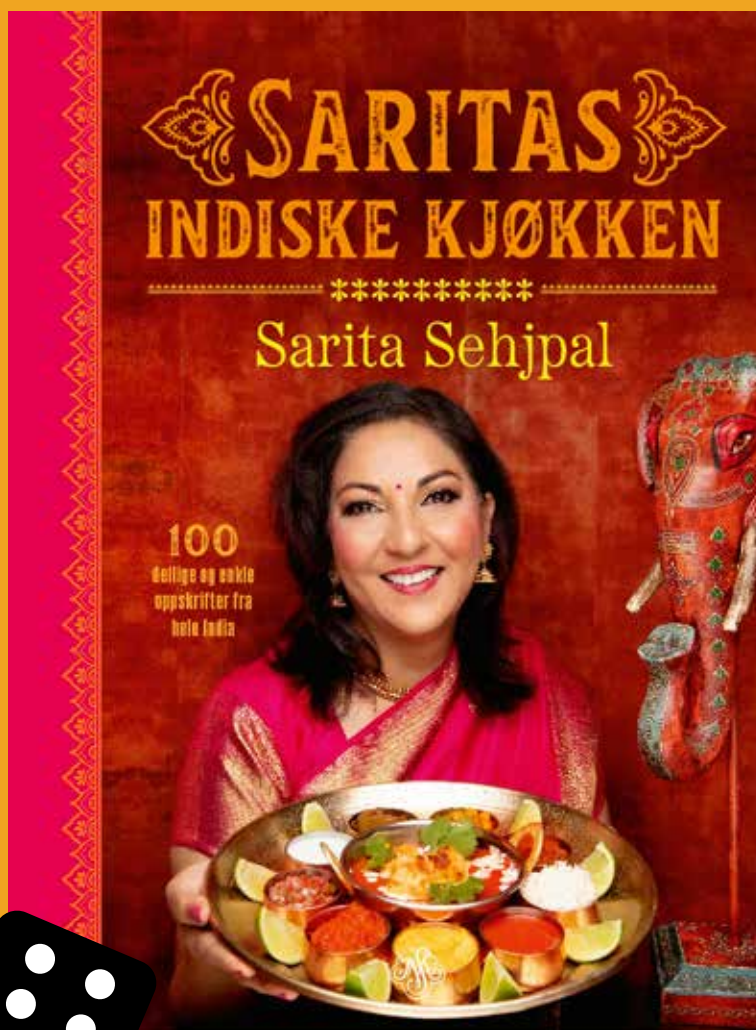


Restaurant Mother India



KJØP SARITAS NYE BOK HOS OSS!

Den perfekte gave til matglade!



«Boka er bokstavelig talt så smakfullt satt sammen og på et så fargerikt vis - bildene er også til å spise opp - at det bare er å kaste seg over de forskjellige rettene.»

Nettavisen

KR 425,-

MOTHER INDIA'S DRIKKEANBEFALINGER!

VÅRE PREMIUM MUST TRY! GIN & TONICS

- | | | |
|------|---|-------|
| 261. | QUEEN OF INDIA
Harahorn, fevertree tonic, blåbær, rosmarin og lime | 185,- |
| 260. | KING OF INDIA
Bombay sapphire, fevertree tonic, appelsin og kanelstang | 185,- |
| 279. | CHOICE OF MAHARAJA
Jaisamer, Indian craft gin, fevertree, limejuice, appelsin og mynte. | 185,- |
| 270. | INDIAN ROSE
Pink Harahorn gin, rosesirup, rosa grapefrukt soda fra three gents | 185,- |

VÅRE KVALITETS-ØL

- | | | |
|------|---|-------|
| 151. | 0,33 L MOTHER INDIA-ØL, ja du leste riktig vårt eget herlige øl.
Lys pilsner med hint av IPA smak. (inneholder G) | 135,- |
| 154. | 0,66L COBRA, indisk øl av høy klasse. (inneholder G) | 185,- |
| 155. | 0,66L KING FISHER, indisk øl av høy klasse. (inneholder G) | 185,- |
| 156. | 0,75L KING Cobra, noen som sa Champagne Øl? (inneholder G)
Indisk øl anerkjent verden over. | 279,- |
| 264. | 0,5 L ARENDALS LITE, glutenfri. | 145,- |
| 252. | 0,33 L INDIA PALE ALE, EASYRIDER, BULLDOG, ALKOHOLFRI | 119,- |
| 267. | HANSA BORG MANGO IPA, 0,5 l. (inneholder G)
Ølet som har tatt Norge med storm. | 145,- |
| 146. | Yoga Chakra Zero Beer, 0,5 l Frisk ALKOHOLFRI indisk øl (inneholder G) | 135,- |

TO AV INDIA'S STØRSTE BRUSMERKER

- | | | |
|------|--|------|
| 147. | THUMS-UP 0,30 L
Den krydrede cola-smaken som nytes av millioner av indere hver dag. | 79,- |
| 148. | LIMCA 0,30L
Den krydrede Sprite-smaken som drikkes til krydret mat i India hver dag. | 79,- |

VÅRE HERLIGE LASSIER OG IS-TE

- | | | |
|------|--|------|
| 134. | 0,33 L MANGO LASSI, Mother India's mango-smoothie. (inneholder L) | 79,- |
| 138. | 0,33 L MANGO IS-TE, Mother India's is-te med mango smak. | 75,- |

FORRETTER/STARTERS

- | | | |
|------------|--|--------------|
| 11. | TASTE OF INDIA (inneholder G-S-E-N-senep)
En spennende blanding av mange indiske godbiter.
Denne forretten er beregnet til 2 personer.
<i>An assortment of delicious Indian appetizers.</i>
<i>This starter is meant for 2 persons.</i> | 249,- |
| 14. | TASTE OF INDIA VEGETAR (inneholder L-G-E-N-senep)
En herlig blanding av vegetar overraskelser.
Denne forretten er beregnet til 2 personer.
<i>An assortment of delicious vegetarian surprises.</i>
<i>This starter is meant for 2 persons.</i> | 219,- |
| 13. | KEEMA SAMOSA (inneholder G-L)
Krydret hakket lammekjøtt som etter marinering og steking fylles i butterdeig slik at dette blir en fremragende innbakt forrett.
<i>Minced lamb meat treated with different herbs and spices served baked.</i> | 185,- |
| 15. | ALOO SAMOSA (inneholder G-L)
Den klassiske vegetar-samosaen på Mother India vis.
Krydret potetmiks som bakes i butterdeig og serveres innbakt.
<i>The classical vegetarian samosa the Mother India way, potato mix with spices and herbs served with our tasty chutneys.</i> | 179,- |
| 18. | MURG MOOFALI STICKS (inneholder N-G-S)
Nydelige kyllingfileter på spyd marinert i milde indiske krydder og peanøttmarinade.
<i>Chicken on sticks marinated in mild Indian spices and peanut marinade.</i> | 185,- |

BARNEMENY/CHILDREN'S MENU

(FOREBEHOLDT VÅRE GJESTER UNDER 13 ÅR/DEDICATED TO OUR GUESTS BELOW 13 YEARS OF AGE)

- | | | |
|------------|---|--------------|
| 25. | MURG KA TIKKA/CHICKEN TIKKA (inneholder L-N-E) | 199,- |
| | Benfrie mildt marinerte kyllingstykker med ris, salat og grillsaus,
eller | |
| 26. | servert med pommes frites. | 209,- |
| | <i>Boneless mildly marinated chicken served with rice or fries.</i> | |
|
 | | |
| 27. | MURGH PANKH/CHICKEN WINGS (inneholder L-N) | 199,- |
| | Mildt marinerte og friterte kyllingvinger som
serveres med ris, salat og grillsaus,
eller | |
| 28. | servert med pommes frites. | 209,- |
| | <i>Chicken wings deliciously marinated and fried.</i>
<i>Served with your choice of rice or fries.</i> | |

TEGNFORKLARING ALLERGENER: INNEHOLDER

G = HVETEMEL, BYGG

E = EGG

L = MELKEPRODUKT

N = MANDLER OG CASHEWNØTTER

S = SKALLDYR

F = FISK

Vår basmati ris inneholder smør. På forespørsel kan vi lage de fleste av våre retter uten allergener.
Spor av allergener kan forekomme.

TANDOORIRETTER/TANDOORI DISHES

RETTENE NEDENFOR TILBREDES I EN TRADISJONELL INDISK LEIREOVN, KALT TANDOOR-OVN. MOTHER INDIA HAR SOM EN AV MEGET FÅ RESTAURANTER I NORGE EN EKE TANDOOR- OVN. RETTENE NEDENFOR BASERER SEG PÅ KJØTTSTYKKER GRILLET I TANDOOROVNEN OG KALLES DERFOR TANDOORIRETTER. KJØTTSTYKKENE FÅR EN SÆREGEN SMAK FRA GRUNDIG MARINERING I MASSE ULIKE INDISKE INGREDIENSER OG FRA DUFTEN AV KOMBINASJONEN TREKULL (VARMEKILDEN) OG LEIRE. KJØTTSTYKKENE SERVERES PÅ EN SENG AV LØK OG MED SALAT OG GRØNNSAKER VED SIDEN AV. DISSE RETTENE LEDSAGES AV EN SMAKFULL TANDOORISAUS.

30. GOSHT CHAMPAIN (inneholder L-N) 395,-

Fresh & Juicy: Nyhet som på kort tid har blitt blant de mest populære rettene på menyen. Saftig lammecarre, marinert i ulike indiske marinader og deretter gjennomgrillet i tandoorovnen. Med salat og tandoorisaus som ledsagere. Minimum styrke 3

Fresh & juicy lamb carre, marinated in different indian marinades and then grilled in the tandoor oven. Accompanied by salad and tandoori sauce. Minium level 3.

31. TANDOORI MIX (inneholder L-E-N-S) 425,-

En av kokkens absolutte favoritter hvor møre benfrie kyllingfileter, lammestykker, kebabkjøtt og kongereker først marineres i ulike krydder og urtemarinader for så å grilles i tandoorovnen.

Tender pieces of boneless chicken, lamb, king prawns, and kebab, marinated and roasted in tandoor.

32. MURG KA TIKKA (inneholder L-E-N) 335,-

En utsøkt kyllingrett hvor benfrie kyllingfileter marineres i ulike yoghurt og krydderblandinger før de grilles i tandoor ovnen.

Tender pieces of boneless chicken marinated with our special ingredients and grilled in the tandoor.

37. GARLIC TIKKA (inneholder L-E-N) 345,-

Benfrie kyllingstykker marinert i en blanding av fersk grønn chili og hvitløk (anbefales for hvitløkelskere), minimum styrke 4.

Boneless chicken marinated in green chilli and garlic and grilled in the tandoor. Hot, minium grade 4 on our scale from 2-6.

TEGNFORKLARING ALLERGENER: INNEHOLDER

G = HVETEMEL, BYGG

E = EGG

L = MELKEPRODUKT

N = MANDLER OG CASHEWNØTTER

S = SKALLDYR

F = FISK

Vår basmati ris inneholder smør. På forespørsel kan vi lage de fleste av våre retter uten allergener. Spor av allergener kan forekomme.

KYLLINGRETTER/CHICKEN DISHES

KYLLINGFILETER KOKT I ULIKE SAUSER/

CHICKEN FILETS COOKED IN DIFFERENT STYLES OF GRAVIES

- | | | |
|------------|---|---------------|
| 41. | BUTTER CHICKEN (inneholder L-E-N)
Denne verdensberømte retten med Sarita's personlige touch. Mange ulike krydder, fløte yoghurt og tomater bidrar til en herlig smak på den kremete sausen som omgir saftige grillede kyllingstykker.
<i>The world famous butter chicken with our chef Sarita's personal touch. Tandoor grilled chicken pieces cooked in our butter chicken gravy with cream, yoghurt, tomatoes and many different spices.</i> | 335,- |
|
 | | |
| 44. | MANGO MURG (inneholder L-N)
Kyllingstykker tilbredt i en eksotisk fløtesaus med nydelig og balansert smak av mango.
<i>Chicken pieces prepared in a delicate mango sauce with cream base.</i> | 329,- |
|
 | | |
| 45. | MURG MIRCHWALI (inneholder L-E)
Grillede kyllingstykker fra tandoorovnen sammen med koriander, fersk grønn og rød paprika og andre krydder og urter i en fyldig smakssterk kryddersaus, minimum styrke 3.
<i>Tandoori chicken prepared with capicum, onion and coriander in a rich spicy sauce. Minium grade 3 on our scale from 2-6 with respect to hotness grading.</i> | 335, - |
|
 | | |
| 46. | MURG TIKKA MASALA (inneholder L-E-N)
En publikumsfavoritt hvor saftige marinerte og tandoori grillede kyllingfileter kokes i en lekker saus bestående av krydder, fløte, yoghurt og tomat saus med innslag av mange ulike krydder og urter og cashew nøtter.
<i>Marinated and tandoori roasted chicken cooked with nuts, coconut, tomatoes and spices in cream sauce.</i> | 335,- |
|
 | | |
| 1. | BOMBAY BUTTER MASALA CHICKEN (inneholder L-N)
Kyllingfileter marinert og grillet i tandoorovnen før tilberedning i en herlig sødmefull saus med fløtebase, balansert med ulike krydder som gir nydelig smaksaroma.
<i>Chicken fillets marinated and grilled in the tandoor oven before preparation in a delicious sauce with a cream base, balanced with various spices that give a lovely tasteful aroma.</i> | 335,- |

LAMMERETTER/LAMB DISHES

BENFRIE LAMMESTYKKER KOKT I ULIKE SAUSER/ BONLESS LAMB PIECES COOKED IN DIFFERENT STYLE OF GRAVIES.

- 54. DAHI WALA GOSHT** (inneholder L-N) **329,-**
Lammekjøtt servert i en utsøkt saus bestående av yoghurt, ferske tomater, urter og mange ulike krydder.
Lamb pieces cooked in a yoghurt sauce with many herbs and spices.
- 55. GOSHT TIKKA MASALA** (inneholder L-N) **345,-**
Marinerte og grillede lammestykker servert i en eksotisk saus bestående av tomater, kokos, nøtter, yoghurt og fløtesaus.
Marinated and roasted lamb pieces cooked with tomatoes, nuts yoghurt and cream sauce.
- 56. GOSHT CHILLI KARAH** (inneholder L) **345,-**
Lam med fersk chilli, purre, paprika og løk i en fyldig delikat kryddersaus (minimum styrke 4).
Lamb with fresh chilli, bell peppers and onion served in spicy sauce.

FISKERETTER/FISH DISHES

- 65. JHINGA MASALA** (inneholder L-S-N) **315,-**
Store marinerte kongereker sammen med indisk ost tilberedt i aromatisk saus med tomater, krem, løk, ulike krydder og urter.
King prawns together with Indian cheese (panir) served in a tasty rich creamy sauce.

TEGNFORKLARING ALLERGENER: INNEHOLDER

G = HVETEMEL, BYGG

E = EGG

L = MELKEPRODUKT

N = MANDLER OG CASHEWNØTTER

S = SKALLDYR

F = FISK

Vår basmati ris inneholder smør. På forespørsel kan vi lage de fleste av våre retter uten allergener. Spor av allergener kan forekomme.

VEGETARRETTER/VEGETARIAN DISHES

FLERE AV VÅRE VEGETARRETTER KAN TILBEREDES I VEGANVERSJON,
SPØR SERVITØR OM ANBEFALINGER.

SEVERAL OF OUR VEGETARIAN DISHES CAN BE SERVED IN VEGAN VERSJON,
PLEASE ASK YOUR WAITER FOR RECOMMENDATIONS.

70. GARLIC KOFTA CURRY (inneholder L-N) 315,-

Grønnsakboller tilberedt i Mother India's hvitløksaus, med fløte, rømme og yoghurtbase, kardemommepulver og koriander setter også sitt preg på retten.

Minced vegetables formed as smaller balls, served in our garlic curry gravy.

Rett nr. 70 kan tilberedes vegansk.

72. CHANA MASALA (inneholder N- L) 315,-

Kokte kik-erter servert i en kryddersaus med ferske tomater og aromatiske krydder.

Chick peas cooked with North-Indian spices.

Rett nr. 72 kan tilberedes vegansk.

74. PALAK PANIR (inneholder L-N) 325,-

Velsmakende indisk ost servert i spinat som er tilsatt urter og krydder.

Home made cheese cooked in spinach and spices.

79. SABZI TIKKA MASALA (inneholder L-N) 325,-

En publikumsfavoritt hvor ulike grønnsaker og indisk ost kokes i en lekker saus bestående av krydder, fløte, yoghurt og tomat saus med innslag av mange ulike krydder og urter og cashew nøtter.

Cubes of indian cheese, panir, and vegetables cooked with nuts, coconut, tomatoes and spices in cream sauce.

TEGNFORKLARING ALLERGENER: INNEHOLDER

G = HVETEMEL, BYGG

E = EGG

L = MELKEPRODUKT

N = MANDLER OG CASHEWNØTTER

S = SKALLDYR

F = FISK

Vår basmati ris inneholder smør. På forespørsel kan vi lage de fleste av våre retter uten allergener. Spor av allergener kan forekomme.

NAN, INDISK BRØD

NAN, INDISK BRØD BAKT I TANDOOROVNEN NAN BREAD BAKED IN OUR TANDOOR OVEN

- | | |
|---|-------------|
| 101. NAN (inneholder G-L-E)
Gjæret indisk hjemmelagd brød.
<i>Plain nan bread.</i> | 85,- |
| 102. PESHAWERI NAN (inneholder G-L-E-N)
Nan-brød fylt med rosiner, nøtter og kokos.
<i>Nan bread stuffed with sultans, nuts and coconut.</i> | 89,- |
| 104. GARLIC NAN (inneholder G-L-E)
Nan brød fylt med hvitløk,
<i>Nan bread stuffed with garlic.</i> | 89,- |
| 106. PANIR NAN (inneholder G-L-E)
Nan brød fylt med indisk ost, urter og krydder.
<i>Nan bread stuffed with Indian home made cheese.</i> | 89,- |

LAKTOSEFRIE/VEGAN

- | | |
|---------------------------------------|-------------|
| 107. PLAIN NAN (inneholder G) | 50,- |
| 108. GARLIC NAN (inneholder G) | 55,- |

RAITA og MANGO MANIA

- | | |
|---|-------------|
| 111. LOOKI RAITA (inneholder L)
Yoghurt tilsatt ferske hakkede biter av tomater og agurk.
<i>Yogurt with cucumber and tomatoes</i> | 85,- |
| 112. MANGO MANIA
Frisk salat bestående av mango, løk, tomat, koriander og sitron.
<i>Fresh salad with mango, onion, tomatoes, coriander and lemon.</i> | 85,- |

As sold every day on the
streets of Jaipur in India!
We offer you now Shahi Kulfi!
The true taste of Indian ice-cream!



127. Shahi Kulfi (inneholder L-N)

139,-

TEGNFORKLARING ALLERGENER: INNEHOLDER

G = HVETEMEL, BYGG

E = EGG

L = MELKEPRODUKT

N = MANDLER OG CASHEWNØTTER

S = SKALLDYR

F = FISK

Vår basmati ris inneholder smør. På forespørsel kan vi lage de fleste av våre retter uten allergener.
Spor av allergener kan forekomme.

DESSERT/DESSERTS

120. GULAB JAMUN M/VANILJEIS (inneholder L-G)

Tradisjonsrik søt indisk dessert servert ofte ved høytider og bryllups/bursdagsfeiringer i India. Severes varm med herlig kontrastsmak av premium vaniljeis-kuler.

129,-

123. CHOCOLATE SAMOSA M/VANILJEIS (inneholder G-L)

Tradisjonsrik indisk samosa innbakt med herlig sjokolademousse-fyll. Serveres varm med nydelig kontrastsmak av premium vaniljeis kuler.

129,-

125. HIMALAYA (inneholder L)

En ordentlig friskus av en dessert hvor ingrediensene er fløte, sorbet is og eksotiske frukter.
Ice cream and sorbet with fresh fruit.

125,-

127. SHAHI KULFI (inneholder L-N)

Tradisjonsrik indisk iskrem.
Traditional Indian ice cream.

139,-

128. AAM DILRUBA (MANGO KREM) (inneholder L)

En lett og herlig kremdessert med mango som hovedingrediens.
Whole milk cream with a taste of mango.

119,-

