

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



RESTAURANT MOTHER INDIA

NYHETER!

**VI PRESENTERER TO NYE INDISKE SMAKER,
UNIKT OG SMAKSRIKT FRA BOMBAY-OMRÅDET**

New arrivals!

**WE PRESENT TWO NEW INDIAN FLAVORS,
UNIQUE AND TASTY FROM THE BOMBAY AREA**

1. BOMBAY BUTTER MASALA CHICKEN

325,-

(Inneholder laktose og nøtter)

Kyllingfileter marinert og grillet i tandoorovnen før tilberedning i en herlig sødmefull saus med fløtebase, balansert med ulike krydder som gir nydelig smaksaroma.

(Contains lactose and nuts)

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.

2. BOMBAY TIKKA CURRY MASALA

319,-

(Inneholder laktose)

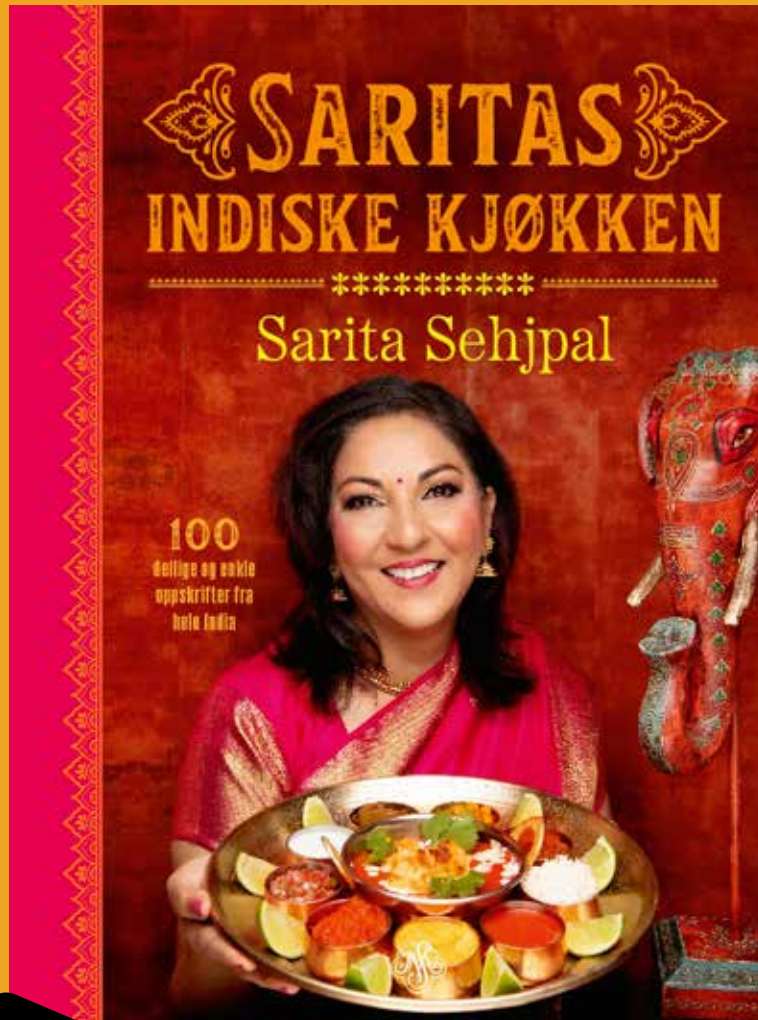
Kyllingfileter marinert og grillet i tandoorovnen, deretter tilberedt i en meget smaksrik saus med fløtebase og mange ulike krydder og urter som gir retten mer krydderaroma enn "Bombay Butter Masala Chicken".

(Contains lactose)

Chicken fillets are marinated and grilled in the tandoor oven, then cooked in a very flavorful sauce with a cream base and many different spices and herbs that gives the dish more of a spice aroma than "Bombay Butter Masala Chicken".

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,-

FORRETTER/STARTERS

- 11. TASTE OF INDIA** (inneholder G-S-E-N-senep) **229,-**
En spennende blanding av mange indiske godbiter.
Denne forretten er beregnet til 2 personer.
An assortment of delicious Indian appetizers.
This starter is meant for 2 persons.
- 14. TASTE OF INDIA VEGETAR** (inneholder L-G-E-N-senep) **199,-**
En herlig blanding av vegetar overraskelser.
Denne forretten er beregnet til 2 personer.
An assortment of delicious vegetarian surprises.
This starter is meant for 2 persons.
- 13. KEEMA SAMOSA** (inneholder G-L) **179,-**
Krydret hakket lammekjøtt som etter marinering og steking fylles i butterdeig slik at dette blir en fremragende innbakt forrett.
Minced lamb meat treated with different herbs and spices served baked.
- 15. ALOO SAMOSA** (inneholder G-L) **169,-**
Den klassiske vegetar-samosaen på Mother India vis.
Krydret potetmiks som bakes i butterdeig og serveres innbakt.
The classical vegetarian samosa the Mother India way, potato mix with spices and herbs served with our tasty chutneys.
- 16. ONION BHAJI** (inneholder G-L) **169,-**
Klassiske indiske friterte løkboller med mye smak
Classical indian onion bhaji with a lot of taste.
- 17. ALLO TIKKI CHAT** (inneholder L-N) **175,-**
Mest populære streetfood i India, spøstekte potet patties fylt med linser, på seng av aromatisk kikertmasala, toppet med ulike chutney og søt yoghurt.
Most popular street food in India, crispy potato patties stuffed with lentils, on the bed of aromatic chickpea masala, topped with various chutney and sweet yogurt.
- 18. MURG MOOFALI STICKS** (inneholder N-G-S) **179,-**
Nydelige kyllingfileter på spyd marinert i milde indiske krydder og peanøttmarinade.
Chicken on sticks marinated in mild Indian spices and peanut marinade.

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)
Benfrie mildt marinerte kyllingstykker med ris, salat og grillsaus,
eller
servert med pommes frites.
<i>Boneless mildly marinated chicken served with rice or fries.</i> | 189,- |
| 26. | MURGH PANKH/CHICKEN WINGS (inneholder L-N)
Mildt marinerte og friterte kyllingvinger som
serveres med ris, salat og grillsaus,
eller
servert med pommes frites.
<i>Chicken wings deliciously marinated and fried.
Served with your choice of rice or fries.</i> | 189,- |
| 27. | | 199,- |
| 28. | | 199,- |

TEGNFORKLARING ALLERGENER: INNEHOLDER

G = HVETEMEL, BYGG
L = MELKEPRODUKT
S = SKALLDYR

E = EGG
N = MANDLER OG CASHEWNØTTER
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 EKTE TANDOOR- OVN. RETTENE NEDENFOR (NR 30-38) 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) 389,-

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) 399,-

En av kokkens absolutte favoritter hvor møre benfrie kylling-fileter, 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) 325,-

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.

Flere Tandoori-retter på neste side.....

33. BOTTI GOSHT (inneholder L-N)

335,-

En herlig lammespesialitet hvor møre lammestykker først marineres i fire smakssterke kryddermarinader før tandoorovnen tas i bruk.
Medallions of tender lamb marinated and grilled in the tandoor.

34. ANGARI CHICKEN (inneholder L-E-N)

325,-

En indisk delikatesse hvor kyllingstykker marineres i noen og tjue ingredienser or deretter å bli gratinert i tandoor ovnen.
Boneless chicken pieces marinated in some twenty different spices and herbs and then roasted in tandoor.

36. TANDOORI JINGHA MACHLI (inneholder L-N-S)

335,-

En populær nord-indisk nytelse hvor store kongereker gjennomgår marinering i ulike kombinasjoner av yoghurt og krydder før grilling.
King prawns marinated in north Indian manners and grilled in the tandoor.

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

335,-

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.

38. GARLIC FISH TIKKA (inneholder L-E-N-F)

339,-

Steinbitfilet som før grilling marineres i hvitløk, grønn chili og en rekke krydder og urter. Sterk, minium styrke 4.
Catfish marinated in garlic, green chilli and a number of other herbs and spices and grilled in the tandoor.
Hot, minium grade 4 on our scale from 2-6.

TEGNFORKLARING ALLERGENER: INNEHOLDER

G = HVETEMEL, BYGG
L = MELKEPRODUKT
S = SKALLDYR

E = EGG
N = MANDLER OG CASHEWNØTTER
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> | 325,- |
|
 | | |
| 42. | CHILI CHICKEN (inneholder L-E-N)
En fortreffelig rett for deg som liker sterkere mat hvor sausen har chili aroma (minimum styrke 4). Benfrie kyllingstykker servert i en chili saus med fersk snittet grønn og rød paprika og løk.
<i>Boneless chicken pieces prepared in a hot chilli gravy. Minimum grade 4 on our scale from 2-6.</i> | 315,- |
|
 | | |
| 43. | MURG CURRY (inneholder L-N)
Kokte kyllingstykker i en nydelig tradisjonell indisk karrisaus.
<i>The classical chicken curry, as per chef Sarita's recipe.</i> | 299,- |
|
 | | |
| 44. | MANGO MURG (inneholder L-N)
Kyllingstykker tilbreddt i en eksotisk fløtesaus med nydelig og balansert smak av mango.
<i>Chicken pieces prepared in a delicate mango sauce with cream base.</i> | 315,- |
|
 | | |
| 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. Minimum grade 3 on our scale from 2-6 with respect to hotness grading.</i> | 325,- |

Flere kyllingretter på neste side / more chicken dishes on next page.....

46. MURG TIKKA MASALA (inneholder L-E-N)

325,-

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.

Marinated and tandoori roasted chicken cooked with nuts, coconut, tomatoes and spices in cream sauce.

47. BEGUM BAHRA (inneholder L-N)

325,-

En av kokkens favoritter. En spennende delikatesse hvor hakket lammekjøtt og kokte kyllingstykker serveres i en herlig tykk kryddersaus. *Denne retten blir fullkommen med kebabkjøtt på toppen.*
Minced lamb and chicken pieces prepared in a thick curry gravy, garnished with kebab meat.

48. MURG MAKHNI (inneholder L-E-N)

325,-

Saftige kyllingstykker servert i en smaksrik miks av fløte og karrisaus med cashewnøtter og utpreget mint-aroma. *Tender boneless chicken pieces grilled in the tandoor-oven and served in a cream and curry gravy with cashew nuts and mint flavour.*

49. GARLIC CHICKEN CURRY (inneholder L-N)

319,-

Kyllingstykker kokt i en herlig sammensetning av karri, urter og hvitløksaus.

Tender pieces of boneless chicken cooked in garlic curry sauce.

50. MURG BIRYANI (inneholder L-N-E)

325,-

Vår versjon av denne indiske klassikeren: Kyllingfilet og vår basmati ris stekes sammen med aromatiske krydder og urter. Intenst og spennende! Dette er ikke en saus-rett, smaksrik med vår krydrede yoghurt mix (raita) som ledsager. Minimum styrke 3.

Delicious composition of chickenfilets and our basmati rice fried together with herbs and spices. Minium level 3.

57. TROPICAL CHICKEN CURRY

315,-

Saftige kyllingfileter tilberedt i en meget smaksrik tropisk-indisk currysaus med granateplekjerner på toppen.

Sødme og kryddersmak i skjønn forening, en unik Mother India signaturrett som bare må smakes.

Tender chicken filets served in a very tasty tropical indian curry sauce with pommengrade seeds on top. Unique combination of tropical and spice flavours. A highly recommended Mother India signature dish.

1. BOMBAY BUTTER MASALA CHICKEN

325,-

(Inneholder laktose og nøtter)

Kyllingfileter marinert og grillet i tandoorovnen før tilberedning i en herlig sødmefull saus med fløtebase, balansert med ulike krydder som gir nydelig smaksaroma.

(Contains lactose and nuts)

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.

2. BOMBAY TIKKA CURRY MASALA

319,-

(Inneholder laktose)

Kyllingfileter marinert og grillet i tandoorovnen, deretter tilberedt i en meget smaksrik saus med fløtebase og mange ulike krydder og urter som gir retten mer krydderaroma enn "Bombay Butter Masala Chicken".

(Contains lactose)

Chicken fillets are marinated and grilled in the tandoor oven, then cooked in a very flavorful sauce with a cream base and many different spices and herbs that gives the dish more of a spice aroma than "Bombay Butter Masala Chicken".

TEGNFORKLARING ALLERGENER: INNEHOLDER

G = HVETEMEL, BYGG

L = MELKEPRODUKT

S = SKALLDYR

E = EGG

N = MANDLER OG CASHEWNØTTER

F = FISK

Vår basmati ris inneholder smør.

På forespørsel kan vi lage de fleste av våre retter uten allergener.

Spor av allergener kan forekomme.

LAMMERETTER/LAMB DISHES

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

- 52. BADAMI GOSHT** (inneholder L-N) **325,-**
Møre lammestykker kokt i svakt krydret fløtesaus med innslag av flere typer nøtter, passer utmerket til de som liker mild mat.
Tender pieces of lamb cooked in cream sauce with different kinds of nuts.
- 53. GOSHT LASAN WALA** (inneholder L-N) **325,-**
Lammestykker tilberedt i en nydelig krydder og hvitløksaus.
Lamb pieces served in curry and garlic sauce.
- 54. DAHI WALA GOSHT** (inneholder L-N) **319,-**
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) **329,-**
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 KARAHI** (inneholder L) **325,-**
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.

TEGNFORKLARING ALLERGENER: INNEHOLDER

G = HVETEMEL, BYGG
L = MELKEPRODUKT
S = SKALLDYR

E = EGG
N = MANDLER OG CASHEWNØTTER
F = FISK

Vår basmati ris inneholder smør.

På forespørsel kan vi lage de fleste av våre retter uten allergener.

Spor av allergener kan forekomme.

51. **CHAMPAIN BIRYANI** (inneholder L-N)

399,-

En nyhet som raskt har blitt blant våre aller mest populære retter. Saftig lammecarré marineret i smaksrike indiske marinader før gjennomgrilling i tandoor-ovnen. Lammecarrén serveres på en seng av nydelig Biryani: Meget smaksrik stekt basmati ris iblandet krydder og urter og spennende grønnsaksmix. Retten finner en herlig balanse når den serveres sammen med Raita (krydret yoghurt-mix) og Tandoori Saus. Minimum styke 3.

Fresh & juicy lamb ribs marinated in different indian marinades and then grilled in the tandoor oven. Accompanied by salad and tandoori sauce. Served on delicious biryani rice, fried rice blended with spices and vegetables. Minimum level 3 on our scale from 2-6.



FISKERETTER/FISH DISHES

- 62. MANGO KORMA MACHLI** (inneholder L-N-F) **325,-**
Herlige laksefileter i sentrum av delikat og sødmefull mango-korma, saus komponert av vår mesterkokk Sarita.
Delicious salmon filets served in chef Sarita's delightful mango-korma sauce.
- 63. SHAHI JINGA MACHLI KARAH** (inneholder L-S-N) **325,-**
En av kokkens favoritter. Kongereker og fersk grønn og rød paprika tilberedet i en fortreffelig miks av krydder, fløte, yoghurt og tomat saus. *King prawns cooked with green and red capcicum in delicious sauce made of cream, yogurt, and tomato sauce.*
- 64. GARLIC FISH CURRY** (inneholder L-N-F) **325,-**
Steinbitfilet først marinert i chili, hvitløk og ingefær, deretter grillet i tandoorovnen og til slutt kokt i en herlig sammensetning av karri, urter og hvitløksaus.
Sterk, minimum styrke 4.
Marinated catfish prepared with herbs in garlic cream sauce. Hot, minium grade 4 on our scale from 2-6.
- 65. JHINGA MASALA** (inneholder L-S-N) **325,-**
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.

69. RAJMAH MASALA (inneholder L-N) 295,-

En vegetar-favoritt blant indere: røde kidneybønner tilberedt i en smaksrik tomatbasert saus med løk, fersk ingefær, hvitløk og koriander.

A vegetarian favorite among Indians, red kidney beans prepared in a tasty tomato based gravy.

Rett nr. 69 kan tilberedes vegansk.

70. GARLIC KOFTA CURRY (inneholder L-N) 299,-

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.

71. TANDOORI VEGETABLES (inneholder G-L-N) 319,-

En nytelse for vegetarianere. Ulike typer grønnsaker presentert i en symfoni som både grillet, stekt, marinert og fylt. Serveres rykende varm med saus ved siden av.

Different kinds of marinated and grilled vegetables served with a sauce apart. Sterk, minimum styrke 3. Hot, minimum grade 3 on our scale from 2-6.

72. CHANA MASALA (inneholder N- L) 295,-

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.

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.

73. MILLI JULLI SABJI (inneholder N-L)

En utsøkt vegetarrett bestående av forskjellige grønnsaker tilsatt egnet krydder i en lekker currysaus.

Mixed vegetables cooked with onion, ginger and spices in a traditional curry gravy.

Rett nr. 73 kan tilberedes vegansk.

305,-

74. PALAK PANIR (inneholder L-N)

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

Home made cheese cooked in spinach and spices.

305,-

75. NAVRATTAN KORMA (inneholder L-N)

En utsøkt blanding av indisk ost, grønnsaker, og frukt servert i nøtte og fløtesaus.

A delicious combination of vegetables, indian cheese and fruits cooked in a cream sauce with nuts.

305,-

76. DAL MAKHNI (inneholder L)

Sorte linser kokt i en aromatisk saus tilberedt med løk, tomater, ingefær, urter og fløte.

Black lentils temperd and seasoned in mild spices cooked in a cream/butter gravy.

Rett nr. 76 kan tilberedes vegansk.

295,-

78. PANIR KORMA (inneholder L-N)

Favoritten blant indiske vegetarianere: Stykker av indisk ost og champignon servert i kremet tomatsaus.

Fresh home made cheese and mushrooms cooked in a korma gravy.

309,-

79. SABZI TIKKA MASALA (inneholder L-N)

En publikumsfavoritt hvor ulike grønnsaker og indisk ost kokes i en lekker saus bestående av krydder, fløte, yoghurt og tomatsaus 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.

309,-

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) | 60,- |
| 108. GARLIC NAN (inneholder G) | 65,- |

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/VANILIJEIS (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,-

Mother India 30 år i 2025!



RESTAURANT
MOTHER INDIA