

Forrett

- 01. Kyllingsuppe** (M,E,H,SO,S) **kr. 79,-**
Husets spesialitet
Chicken soup: House speciality
- 02. Zinga Til Tila** (E,H,G,SF,S) **kr. 89,-**
Friterte, marinerte kongereker innbakt i krydret kikertmel med sesamfrø
Fried, marinated King Prawns stirred in spiced gram flour with sesame seeds
- 03. Onion Bhaji** (N,H,G) **kr. 79,-**
Friterte løkringer innbakt med kikertmel
Fried onion in spiced gram flour batter
- 04. Vegetable Samosa** (H,G) **kr. 79,-**
Sprøstekt smørdeig fylt med krydrede poteter
Pastry stuffed with spiced potatoes
- 05. Paneer Pakora** (H,G) **kr. 89,-**
Fritert hjemmelaget ost innbakt i kikertmel
Fried homemade cheese stirred in gram flour batter
- 06. Linsesuppe** (M,G) **kr. 79,-**
Krydret linsesuppe.
Spicy lentil soup.
- 07. Chicken Pakora** **kr. 79,-**
Kyllingbiter innbakt i linsemel og stekt i olje.
Chicken pieces baked in lentil flour and fried in oil.

Tandooriretter

- 08. Chicken Tikka** (M,H,N) **kr. 219,-**
Yoghurtmarinert kyllingfilét grillet i tandoor
Yogurt marinated chicken fillet grilled in tandoor
- 09. Garlic Chicken** (M,E,H,N) **kr. 219,-**
Marinert kyllingfilét med grønn chilli og fersk hvitløk (sterk)
Marinated chicken fillet with green chilli and fresh garlic (hot)
- 10. Lamb Tikka** (M,H,N) **kr. 229,-**
Mørt lammekjøtt marinert i yoghurt og krydder
Tender lamb marinated in yogurt and spices
- 11. Seekh Kebab** (M,E,H,N) **kr. 209,-**
Grillede ruller av hakket kjøtt med punjabi krydder
Grilled rolls of hacked meat with punjabi spice
- 12. King Prawn Garlic** (M,E,H,N,G,SK) **kr. 229,-**
Kongereker marinert i fersk hvitløk og chilli, grillet i tandoor (sterk)
King prawns marinated in fresh garlic and chilli, grilled in tandoor (hot)
- 13. Mixed Grill** (M,E,H,N,G,SO) **kr. 235,-**
Blanding av kylling, kongereke og lam, grillet i tandoor
Mixture of chicken, king prawns and lamb grilled in tandoor
- 14. Chicken Sashli** (M,H,N) **kr. 219,-**
Grillet kyllingfillet med paprika, løk og koriander.
Grilled chicken fillet with paprika, onion and coriander.

- 15. Chicken Kebab** (E,H) **kr. 219,-**
Finhakket kyllingkjøtt blandes med løk, hvitløk, ingefær og krydder.
Minced chicken meat mixed with onions, garlic, ginger and spices.
- 16. Lamb Sashli** (M,H,N) **kr. 229,-**
Mørt yoghurtmarinert lammekjøtt med paprika og løk, grillet i tandoor
Tender yogurt marinated lamb fillet with capsicum and onion, grilled in tandoor
- 17. Malai Chicken** (M,E,H,N) **kr. 219,-**
Kyllingfilet marinert i kremfløte, cashewnøtter, yoghurt, hvitløk og krydder
Chicken fillet marinated in cream, cashew nuts, yoghurt, garlic and spices

Kyllingretter i karri

- 18. Chicken Karahi** (M,H,N) **kr. 209,-**
Benfri kyllinggryte surret med paprika, tomat og løk
Boneless chicken with capsicum, tomato and onion
- 19. Chicken Tikka Masala** (M,H,N) **kr. 209,-**
Grillede kyllingbiter tilberedt med fløte, mandler og cashewnøtter
Grilled chicken prepared with cream, almonds and cashew nuts
- 20. Chilli Chicken** (M,H,N,S) **kr. 209,-**
Grillede kyllingbiter surret med grønn chilli, paprika og løk (sterk)
Grilled chicken with green chilli, capsicum and onion (hot)
- 21. Chicken Spinat** (M,H,N) **kr. 209,-**
Kyllingfilét i gryte tilberedt med spinat og krydder
Chicken prepared with spinach and spices
- 22. Chicken Dildar** (M,H,N) **kr. 209,-**
Grillede kyllingbiter tilberedt med tomatsaus, methi og fløtesaus
Grilled chicken prepared with tomato sauce, methi and cream sauce
- 23. Chicken Curry** (M,G,N) **kr. 209,-**
Beinfri kyllingfile i aromatisk karri saus.
Boneless chicken fillet in aromatic curry sauce.
- 24. Mango Chicken** (M,G,N) **kr. 209,-**
Kylling tilberedt i aromatisk mango sause.
Chicken prepared in aromatic mango sauce.
- 25. Butter Chicken** (M,G,N) **kr. 209,-**
Grillede kyllingbiter i en aromatisk tomatsaus med smør og krydder.
Grilled chicken in an aromatic tomato sauce with butter and herbs
- 26. Mughlai chicken** (M,E,H,W) **kr. 209,-**
Kylling i en smakfull masala saus med smør og krydder toppet med eggerøre
Chicken in a tasty masala sauce with butter and spices topped with scrambled eggs

- 27. Chicken Korma** (M,H,N) **kr. 209,-**
Kylling i mildt krydret hvit kremsaus med mandler, nøtter og rosiner
Chicken cooked in mild spiced cream sauce with almonds, nuts and raisins

Lammeretter i karri

- 28. Lamb Karahi** (M,H,N) **kr. 219,-**
Lam tilberedt med paprika, tomat og løk
Lamb prepared with capsicum, tomato and onion
- 29. Lamb Korma** (M,H,N) **kr. 219,-**
Lammekjøtt i mildt krydret hvit kremsaus med mandler, nøtter og rosiner
Lamb cooked in mild spiced cream sauce with almonds, nuts and raisins
- 30. Lamb Vindaloo** (very hot) (M,H,N) **kr. 229,-**
Benfri lammekjøtt tilberedt i meget sterk currysaus
Boneless lamb prepared with a very hot curry sauce
- 31. Lamb Spinach** (M,H,N) **kr. 219,-**
Lammekjøtt tilberedt med spinat, hvitløk og krydder
Lamb prepared with spinach, garlic and spices
- 32. Lamb Tikka Masala** (M,H,N) **kr. 225,-**
Lammekjøtt tilberedt med mandler, cashewnøtter og fløte
Lamb prepared with almonds, cashewnuts and cream
- 33. Lamb Rogan Josh** (M,G,N) **kr. 219,-**
Mørt lammekjøtt tilberedt med løk, tomater og aromatisk fløtesaus.
Tender lamb prepared with onions, tomatoes and aromatic cream sauce.
- 34. Lamb Curry** (M,G,N) **kr. 219,-**
Mørt lammekjøtt i aromatisk karri saus
Tender lamb in aromatic curry sauce
- 35. Sharabi Lamb** (M,H,N) **kr. 225,-**
Lammekjøtt tilberedt i en aromatisk nøtte saus med rødvin, smør og krydder
Lamb cooked in an aromatic nut sauce with wine, butter and spices
- 36. Lamb Garlic** (M,H,N) **kr. 219,-**
Lam tilberedt i masala saus med hvitløk
Lamb prepared in a masala sauce with garlic

Vegetarretter

- 37. Mixed Vegetables** (M,H,N) **kr. 179,-**
Grønnsaker i karrisaus med hjemmelaget ost
Vegetables with curry sauce and homemade cheese
- 38. Palak Paneer** (M,H,N) **kr. 179,-**
Spinat i karrisaus med hjemmelaget ost
Spinach with curry sauce and homemade cheese

39. Chana Masala (M,H,N) kr. 179,-
Kikerter i en smakfull blanding av urter og krydder
Chickpeas with a tasteful mixture of herbs and spices

40. Punjabi Dal (M,H,N) kr. 179,-
Linser tilberedt med hvitløk, ingefær og krydder
Lentils prepared with garlic, ginger and spices

41. Sabzi Kofta (M,N,G) kr. 185,-
Grønnsaksboller tilberedt i masala saus.
Vegetables balls prepared in masala gravy.

42. Palak Chana Masala (M,N,G) kr. 185,-
Kikerter tilberedt med spinat, hvitløk, ingefær og krydder.
Chickpeas cooked with spinach, garlic, ginger and spices.

43. Garlic cheese Karahi (M,H,N) kr. 179,-
Hjemmelaget ost i masala saus med tomat, paprika, hvitløk og ingefær
Homemade cheese in masala sauce with tomato, ginger and garlic

44. Aloo Gobimasala (M,H,N) kr. 179,-
Potet- og blomkålgrøt tilsatt yoghurt, masala-saus, tomat og løk
Potato and cauliflower casserole with yoghurt, masala sauce, tomatoes and onions

Fiskeretter

45. Jhinga Masala (M,H,N,G,F,SK) kr. 219,-
Kongereker kokt i kryddersaus
Kings prawns prepared with masala sauce

46. Jhinga Korma (M,H,N,G,F,SK) kr. 219,-
Kongereker kokt i svakt krydret fløtesaus med nøtter
King prawns cooked in mild spiced cream sauce with nuts

47. Fish Hariyali (M,H,N,G,F,S) kr. 219,-
Fisk tilberedt i spinat, hvitløk og krydder
Fish prepared with spinach, garlic and spices

48. Fish Masala (M,H,N,G) kr. 219,-
Fisk tilberedt i kryddersaus
Fish prepared with masala sauce

49. Fish Curry (M,N,G) kr. 219,-
Fisk tilberedt i mild fløte saus med løk og krydder.
Fish cooked in mild cream sauce with onions and spices.

Barnemeny

50. Chicken Tikka (M,E,H,N) kr. 85,-
Mild krydret kylling. Serveres med ris og salat.
Is som dessert.
Mild spicy chicken. Served with rice and salad.
Ice cream as dessert.

Biryaniretter

51. Chicken Biryani (M,E,N,G) kr. 185,-
Ris kokt med beinfri kylling, cashewnøtter og rosiner.
Rice cooked with boneless chicken, cashew nuts & raisins.

52. Lamb Biryani (M,E,N,G) kr. 189,-
Ris kokt med beinfri lammekjøtt, cashewnøtter og rosiner.
Rice cooked with boneless lambmeat, cashew nuts & raisins.

53. Vegetar Biryani (M,E,N,G) kr. 179,-
Ris kokt med fersk grønnsaker, cashewnøtter og rosiner.
Rice cooked with fresh vegetables, cashewnuts & raisins.

Naan brød

54. Plain naan (M,E,G) kr. 39,-
Gjæret brød
Fermented bread

55. Garlic naan (M,E,H,G) kr. 45,-
Gjæret brød med hvitløk og krydder
Fermented bread with garlic and spices

56. Peshwari naan (M,E,G) kr. 45,-
Gjæret brød med kokos og rosiner
Fermented bread with coconut and raisins

57. Keema naan (M,E,G) kr. 45,-
Gjæret brød med lammekjøttdeig og krydder
Fermented bread with minced meat and spices

58. Hariyali naan (M,H,G) kr. 45,-
Gjæret brød med fersk koriander, løk og hjemmelaget ost
Fermented bread with fresh coriander, onion and homemade cheese

Ekstra

59. Raita (M,E,N) kr. 35,-
Yoghurt tilsatt agurk, paprika, løk og krydder
Yogurt with cucumber, capsicum, onion, and spices

60. Chutney (M,E,N) kr. 15,-
Mango chutney, mint chutney og sterk chutney
Mango chutney, mint chutney and hot chutney

Allergener

(M) - MELK	(S) - SENNEP
(E) - EGG	(SK) - SKALLDYR
(H) - HVITLØK	(SF) - SESAMFRØ
(N) - NØTTER	(SO) - SOYA
(G) - GLUTEN	(F) - FISK

Albertine
Tandoori Restaurant

22 60 57 78 / 90 88 27 99

Hallingsgt. 3, 0170 Oslo

www.albertine-indisk.no

Take-Away
10% Rabatt

Åpningstid alle dager: 15.00 - 23.00
Matservering til kl. 22.30