

## FISK / SEAFOOD

51. **FISH MASALA (E,F,H,M,C)** ..... **199,-**  
Fisk tilberedt i aromatisk masalasauss.
52. **FISH TOMATO (E,F,H,M,C)** ..... **199,-**  
Fiskefilet kokt med kumin, ingefær og dobbel lett stekt løk i Punjabi stil.
53. **KING PRAWN PALAK (E,H,M,C,SK)** ..... **215,-**  
Kongereker tilberedt med spinat, hvitløk, urter og krydder.
54. **GOAN FISH CURRY (E,F,H,M,C)** ..... **225,-**  
«CHEF'S SPECIAL»  
Fiskefilet kokt i fin fyldig saus tilsatt sitronsaft, frisk koriander, tomater og kokos.
55. **KING PRAWN MASALA (E,H,M,C,SK)** ..... **225,-**  
Kongereker kokt i aromatisk masalasauss.
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** ..... **165,-**  
Chana dal stekt med løk, tomater, kummin og fersk koriander.
62. **NAVRATTAN KORMA (H,M,C)** ..... **179,-**  
Sesongens grønnsaker kokt i fløtesaus med ni forskjellige ingredienser.
63. **CHANA MASALA (H,C)** ..... **179,-**  
Kikerter stekt i pannen med løk, tomater, ingefær, hvitløk, koriander og krydder.
64. **PANEER MUSHROOM (H,M,C)** ..... **185,-**  
Stekt hjemmelaget ost tilsatt løk, tomater, sjampinjong i masalasauss.
65. **MALAI KOFTA (H,M,C)** ..... **185,-**  
Friterte hjemmelagede 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)** ..... **185,-**  
Friterte Hjemmelagde osteboller kokt i en fyldig spinat saus med løk og tomater.
67. **DAL MAKHANI (M)** ..... **185,-**  
Linsjer kokt i aromatisk fløtesaus med hvitløk og ingefær.
68. **PALAK PANEER (H,M,C)** ..... **189,-**  
Indisk ost tilberedt med spinat hvitløk urter og krydder.
69. **MIX VEGETABLES (H,M,C)** ..... **189,-**  
«CHEF'S SPECIAL»  
Sterk krydret rett fra maharashtra med assorterte grønnsaker i delikat kremet saus.
70. **PANEER KADHAI (H,M,C)** ..... **195,-**  
Hjemmelaget ost tilberedt med løk, paprika, tomater, ingefær og krydder.
71. **PANEER MAKHANI (H,M,C)** ..... **195,-**  
Hjemmelaget ost i en spesialkremet saus med tomater urter og krydder.

## BIRYANI / MIX RIS

81. **MURGH TIKKA BIRYANI (H,M,C)** ..... **189,-**  
Kylling og ris stekt med løk, paprika, tomat, nøtter og krydder.
82. **GOSHT BIRYANI (H,M,C)** ..... **199,-**  
Lam og ris stekt med løk, paprika, tomat, nøtter og krydder.
83. **JHINGA BIRYANI (H,M,C)** ..... **199,-**  
Kongereker og ris stekt med løk, paprika, tomat, nøtter og krydder.

## TILBEHØR

- ❖ EKSTRA SAUS ..... **55,-**  
❖ EKSTRA CHUTNEY ..... **25,-**  
❖ EKSTRA PAPADAM ..... **30,-**  
❖ EKSTRA RIS ..... **35,-**  
❖ EKSTRA KJØTT/LAM ..... **65/69,-**

### Les mer om oss på:

[www.diamondcuisine.no](http://www.diamondcuisine.no)

# TAKE AWAY MENY

- EKTE INDISK MAT -



**Diamond**  
INDIAN CUISINE

**BESTILL PÅ**

**21 38 60 80**

Sørkedalsveien 5A, 0369 Oslo  
- MAJORSTUEN -

[www.diamondcuisine.no](http://www.diamondcuisine.no)

## FORRETTER

01. **MIX SABZI PAKORA** ..... **69,-**  
Fersk grønnsaker innbakt i linsemel.
02. **VEGETAR SAMOSA (H)** ..... **69,-**  
Deilig med sprø butterdeig fylt med poteter, erter, koriander og krydder.
03. **MUSHROOM PAKORA (M)** ..... **69,-**  
Innbakt sopp med cottage cheese, rødløk, koriander og indiske krydder.
04. **CHICKEN HARYALI KEBAB (M,C)** ..... **75,-**  
Grillet kylling marinert med koriander og mint.
05. **FISH AJWAINI TIKKA (E,F)** ..... **75,-**  
Grillet steinbit marinert med sitron, egg, ingefær, hvitløk og karomfrø.
06. **JHINGA LAZIZ (E,F)** ..... **79,-**  
Kongereker marinert i egg, salt, hvitløk og krydder.
07. **PANEER SPRING ROLLS (M)** ..... **79,-**  
Indias svar på vårrull, tilsatt cottage cheese, krydder og urter.
08. **ADRAKI CHAMP (H,M,C)** ..... **98,-**  
Lammeribbe marinert i sitron, kanel og grillet med krydder smak.

## SUPPER

11. **DAL SHORBA (M)** ..... **65,-**  
Toor dahl linsesuppe med koriander, kumin og løk.
12. **CHICKEN COCONUT SOUP (M,C)** ..... **75,-**  
Kyllingsuppe tilberedt med kokosmelk og indiske krydder.

## NAN BRØD

13. **NAN (E,H,M)** ..... **30,-**
14. **GARLIC NAN (E,H,M)** ..... **40,-**  
Gjæret brød fylt med hvitløk og krydder.
15. **HARIYALI NAN (E,H,M)** ..... **45,-**  
Gjæret brød fylt med feta ost, koriander og løk.
16. **PESHAWARI NAN (E,H,M,C)** ..... **49,-**  
Gjæret brød fylt med kokos, rosiner og nøtter.
17. **KEEMA NAN (E,H,M)** ..... **59,-**  
Nan fylt med kryddret lammekjøttdeig, løk og koriander.

## HOVEDRETTER

### TANDOORI RETTER

21. **SEEKH KEBAB (H,M,C)** ..... **189,-**  
Lammekjøttdeig blandet med løk, sitronsaft, koriander og krydder.
22. **CHICKEN TIKKA (H,M,C)** ..... **189,-**  
Benfri kyllingbiter marinert i yoghurt, sitronsaft og krydder.
23. **GARLIC CHICKEN (G,M,C)** ..... **199,-**  
Marinert benfri kylling i yoghurt, fersk ingefær, grønn chili, hvitløk og cashewnøtter.
24. **FISH TIKKA (E,F,H,M,C)** ..... **199,-**  
Fiskefilet marinert med løk, paprika, egg, tomat, sitron, urter og krydder.
25. **TANDOORI JHINGA (E,F,H,M,C)** ..... **215,-**  
Kongereker marinert i egg med krydder og urter.
26. **SAFRON LAMB TIKKA (H,M,C)** ..... **225,-**  
Lam marinert i yoghurt med sitron, krydder, urter og safran.
27. **ADRAKI CHAMP (H,M,C)** ..... **225,-**  
Lammeribbe marinert i sitron, kanel og grillet med krydder smak.
28. **TANDOORI MILLA JULLA (E,F,H,M,C)** ... **239,-**  
Assortert utvalg av forskjellige tandoori biter.

### KYLLING RETTER

31. **MURGH CHAKORI (H,M,C)** ..... **189,-**  
Kylling stekt sammen med spinat, hvitløk og utsøkt krydder.
32. **MURGH DHANIA (H,M,C)** ..... **189,-**  
Kylling tilberedt i curry med fersk koriander og koriander frø.
33. **MURGH KADHAI (H,M,C)** ..... **195,-**  
Kylling tilberedt med løk, paprika, tomater, ingefær og krydder.
34. **MANGO CHICKEN (H,M,C)** ..... **199,-**  
Kyllingbiter tilberedt med mango saus og utsøkt krydder krydder.
35. **MURGH KORMA (H,M,C)** ..... **199,-**  
Kylling kokt i nøttebasert fløtesaus med cashewnøtter.

36. **MURGH MAKHANI (H,M,C)** ..... **205,-**  
Kylling tilberedt i aromatisk kremet tomatsaus.
37. **PEPPER CHICKEN (H,M,C)** ..... **209,-**  
Kyllingbiter tilberedt med pepper, løk, rødvin, kokos, mandler og krydder.
38. **CHICKEN TIKKA MASALA (H,M,C)** ..... **215,-**  
Grillet kyllingbiter kokt i herlig masala saus med cashewnøtter og kokos.

### LAMME RETTER

41. **LAMB KORMA (H,M,C)** ..... **205,-**  
Lam kokt med krydder, urter og nøtter i en mild kremet saus.
42. **LAMB PALAK (H,M,C)** ..... **205,-**  
Lam kokt i spinat, ingefær, hvitløk, urter og krydder.
43. **DARBARI LAMB (H,M,C,S,SF)** ..... **215,-**  
Lam marinert i sennepfrø, sesam, sort pepper, og deretter tilberedt med løk, ingefær og chili.
44. **LAMB KOLHAPURI (H,M,C)** ..... **219,-**  
Lam tilberedt med stekt cashewnøtter, i en herlig saus med kokosmelk.
45. **LAMB TIKKA MASALA (H,M,C)** ..... **229,-**  
Grillede lammebiter tilberedt med fyldig masalasaos med nøtter og krydder.
46. **MASALA LAMB «CHEF'S SPECIAL» (H,M,C)** ..... **235,-**  
Lam tilberedt med hvitløk, ingefær, kumin og garam masala. Typisk Nord-Indisk.
47. **GOSHT SARABI (H,M,C)** ..... **235,-**  
Lam kokt med lav varme i kryddret 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 = skaldyr  
S = sennep