



INDIAN CURRY • ASIAN FUSION

Namaste Norge

Restaurant & Bar



📍 Ringvålvegen 8, 7080 Heimdal 📞 72 84 68 91 🌐 www.namast norge.no

✉ heimdal@namast norge.no

Vår Meny

Forretter

Pakora

Frityrstekt blanding av kikertmel og krydder.

1. Kylling Pakora	129
2. Løk Pakora	99
3. Grønnsaker Pakora	99
4. Reker Pakora	109

Samosa

Frityrstekt bakverk med fylling.

5. Vegetar Samosa	(G)	109
Fylling med poteter og grønne erter.		
6. Kylling Samosa	(G)	129
Fylling med hakket kylling og grønne erter.		

Hovedretter

Kan bli laget mild, medium, sterk, eller ekstra sterk og serveres med ris.

Tandoori special

Tandoori og Tikka retter er marinert med spesielt smaksrike krydder og yoghurt og stekt over kull i tandoori ovn.

11. Tandoori Kylling	(M) (på bein)	289	15. Reker Tikka	(M, F)	279
12. Kylling Hvitløk Tikka	(M)	289	16. Miks Grill	(M, F)	299
13. Kylling Tikka Shaslik	(M)	289	Lam Tikka, Kylling Tikka, Seekh Kebab & Reker Tikka		
14. Lam Tikka Shaslik	(M)	299	17. Seekh Kebab		289
			Kvernet kjøtt med smaksrike krydder, stekt i tandoori ovn.		

Kylling retter

21. Butter Chicken	(M, N)	289	23. Kylling Shahi Korma	(M, N)	289
Filet av kylling stekt i kremet smøraktig saus laget på smør, friske tomater, cashewnøtter, krem og indisk krydder etter din smak.			Shahi Korma retter er stekt i en kremet saus laget med cashewnøtter, løk, tomater og milde krydder.		
22. Kylling Tikka Masala	(M)	279	24. Kylling Kadai	(M)	279
Grillet kylling stekt i en kremet masala saus med paprika			En berømt nord-indisk nydelig, kryddret, og smaksrik rett laget med grillete biter av kylling med løk, tomater, ingefær, hvitløk og fersk malt krydder.		



25. Kylling Saag Wala	(M)	279	30. Kylling Cafreal	(M)	279
En rett bestående av stekt spinat med spesielle indiske krydder			Kylling stekt i frisk koriander og mynthsau med aromatiske krydder		
26. Kylling Jalfrezi	(M)	279	31. Kylling do Pyaza	(M)	279
Biter av kylling stekt i løk, tomater, ingefær, hvitløk saus med aromatiske krydder.			Do Pyaza retter er stekt i spesiell løksaus tilberedt med frisk løk, tomater, yoghurt og aromatiske krydder.		
27. Kylling Madras	(M)	279	32. Kylling Rara	(M)	279
En berømt sør-indisk rett laget med tomater, løk, kokospulver krem og indiske krydder.			En berømt nord-indisk rett laget med kvernet kjøtt grillet i en krydret og deilig saus.		
28. Kylling Vindaloo 	(M)	289	33. Mango Kylling	(M)	289
En berømt Goa-rett stekt i ekstra krydret vindaloo saus.			Grillet kylling stekt med mango (kongen blant frukter i India), løk, tomater og krydder.		
29. Kylling Dhansak	(M)	279	34. Kylling Karri	(M)	279
En populær indisk karri laget med kjøtt og linser i en syrlig-søt svakt krydret saus			En typisk karrirett fra sør-Asia stekt med tomater og løk, ingefær og hvitløksaus, tilsatt krydder og garnityr av frisk koriander og ingefær.		

Lam retter

41. Lam Rogan Josh	(M)	289	46. Lam Jalfrezi	(M)	289
En aromatisk karrirett opprinnelig fra Kashmir, laget med mørt lammekjøtt stekt i en smaksrik saus av ingefær, hvitløk, og aromatiske krydder.			Biter av lam stekt i løk, tomater, ingefær, hvitløk saus med aromatiske krydder.		
42. Butter Lamb	(M,N)	299	47. Lam Rara	(M)	289
Filet av lam stekt i kremet smøraktig saus laget på smør, friske tomater, cashewnøtter, krem og indisk krydder etter din smak.			En berømt nord-indisk rett laget med kvernet kjøtt grillet i en krydret og deilig saus.		
43. Lam Shahi Korma	(M,N)	299	48. Lam Vindaloo 		299
Shahi Korma retter er stekt i en kremet saus laget med cashewnøtter, løk, tomater og milde krydder.			En berømt Goa-rett stekt i ekstra krydret vindaloo saus.		
44. Lam Saag Wala	(M)	289	49. Lam Dhansak	(M)	289
En rett bestående av stekt spinat med spesielle indiske krydder.			En populær indisk karri laget med kjøtt og linser i en syrlig-søt svakt krydret saus.		
45. Lam Kadai	(M)	289	50. Lam Cafreal	(M)	289
En berømt nord-indisk nydelig, krydret, og smaksrik rett laget med grillete biter av lam med løk, tomater, ingefær, hvitløk og fersk malt krydder.			Lam stekt i frisk koriander og mynthsau med aromatiske krydder		



Biff retter

51. Biff Karri

(M) 279

En typisk karrirett fra sør-Asia stekt med tomater og løk, ingefær og hvitløkssaus, tilsatt krydder og garnityr av frisk koriander og ingefær

52. Butter Biff

(M, N) 289

Fillet av biff stekt i kremet smøraktig saus laget på smør, friske tomater, cashewnøtter, krem og indisk krydder etter din smak.

53. Biff Shahi Korma

(M, N) 289

Shahi Korma retter er stekt i en kremet saus laget med cashewnøtter, løk, tomater og milde krydder

54. Biff Madras

(M) 279

En berømt sør-indisk rett laget med tomater, løk, kokospulver krem og indiske krydder.

55. Biff Vindaloo

289

En berømt Goa-rett stekt i ekstra krydret vindaloo saus.

56. Biff Jalfrezi

(M) 279

Biter av biff stekt i løk, tomater, ingefær, hvitløk saus med aromatiske krydder.

57. Biff do Pyaza

(M) 279

Do Pyaza retter er stekt i spesiell løksaus tilberedt med frisk løk, tomater, yoghurt og aromatiske krydder.

Fisk & sjømat

81. Fisk Tikka Masala

(M) 289

Grillet fisk/reker stekt i en kremet masala saus med paprika.

82. Goan Fisk Karri

(M) 289

Grillet fisk stekt i frisk kokosmelk med friske karriblader.

83. Reker (Prawn) Masala

(M) 279

Grillet reker stekt i en kremet masala saus med paprika.

84. Reker (Prawn) Kadai

(M) 279

En berømt nord-indisk nydelig, krydret, og smaksrik rett laget med grillete biter av reker med løk, tomater, ingefær, hvitløk og fersk malt krydder.

85. Reker Saag Wala

(M) 279

En rett bestående av stekt spinat med spesielle indiske krydder.

86. Reker Cafreal

(M) 279

Reker stekt i frisk koriander og mynthsaus med aromatiske krydder.

87. Reker Do Pyaza

(M) 279

Do Pyaza retter er stekt i spesiell løksaus tilberedt med frisk løk, tomater, yoghurt og aromatiske krydder.



Vegetar retter

91. Paneer Tikka Masala	(M)	259	97. Malai Kofta	(M, N)	259
Hjemmelaget grillet cottage cheese/ost stekt på nordindisk måte i en kremet masala saus og paprika.			Boller av cottage cheese frityrstekt i en mild og kremet saus med cashewnøtter		
92. Paneer Makhni (Butter Paneer)	(M, N)	259	98. Sham Savera Kofta	(M,SY)	259
Hjemmelaget cottage cheese/ost i langsomt stekt med krydder og smør.			Frityrstekte spinatboller fylt med cottage cheese i en syrlig og krydret og kremet tomatsaus med honning.		
93. Paneer Shahi Korma	(M, N)	259	99. Bhindi Masala		249
Hjemmelaget cottage cheese/ost er stekt i en kremet saus laget med cashewnøtter, løk, tomater og milde krydder.			Frisk okra stekt i tomater, løk, masala saus.		
94. Kadai Paneer	(M)	259	100. Daal Makhani	(M)	249
Hjemmelaget cottage cheese stekt med berømt indisk masala saus laget med løk, tomater, ingefær, hvitløk, friskmalt krydder og paprika.			En berømt nord-Indisk rett laget med hele sorte linser og kidneybønner, langsomt stekt med krydder og smør.		
95. Palak Paneer	(M)	259	101. Daal Tadka	(M)	239
Hjemmelaget cottage cheese/ost stekt i spinatsaus og krydder			Nord-indiske gule dhabalinser, stekt med løk, tomater, ingefær, hvitløk, og smaksrike krydder.		
96. Mix Vegetables	(M)	249	102. Channa Masala	(M)	249
Grønnsaksblanding stekt med krydret masala saus.			Populær nord-indisk rett basert på kikerter, løk, tomater, krydder og urter.		

Vegansk retter

111. Vegansk Sham Savera Kofta	(SY)	249	115. Vegansk Bhindi Masala		249
Spinatboller fylt med tofu og stekt i tomat- og løksaus.			Frisk okra stekt i tomater, løk, masala saus.		
112. Vegansk Tofu Tikka Masala	(SY)	249	116. Vegansk Channa Masala		249
Grillet tofu stekt med masala saus og kokosmelk.			Populær nord-indisk rett basert på kikerter, løk, tomater, krydder og urter.		
113. Vegansk Tofu Saag Wala	(SY)	249	117. Vegansk Daal Tadka		239
Tofu stekt med spinat, tomater, løksaus og kokosmelk.			Nord-indiske gule dhabalinser, stekt med løk, tomater, ingefær, hvitløk, og smaksrike krydder.		
114. Vegansk Tangy Tofu Curry	(SY)	249			
Grillet tofu stekt i syrlig tomatsaus med kokosmelk og cashewnøtter.					



Allergener: E – egg, F – fisk, G – gluten, M – melk, N – nøtter, SE – sesamfrø, SK – skaldyr, SN – sennep, SY – soya

Biryani & ris

121. Kylling Biryani

En nydelig risrett laget med kylling og deilig krydder som safran, spisskummen og friske urter.

(M) 289

123. Vegetar Biryani

En nydelig risrett laget med grønnsaker og deilig krydder som safran, spisskummen og friske urter.

(M) 269

122. Lam Biryani

En nydelig risrett laget med lam og deilig krydder som safran, spisskummen og friske urter.

(M) 299

Naan brød

(Surdeigsbrød fylt med forskjellige smaker bakt i oven)

131. Vanlig Naan

(G) 49

134. Koriander Naan

(G) 69

132. Hvitløk Naan

(G) 59

135. Peshawari Naan

(G,N) 79

133. Ost/Cheese Naan

(G,M) 69

136. Keema Naan

(G) 79

Fylt med kjøttdeig

Sideretter

141. Agurk Raita

(M) 49

144. Mango Chutney

29

142. Miks salat

69

145. Mintsaus

(M) 29

143. Pappadums

19

146. Pickle

29

Barnemeny

150. Kylling nuggets (6 biter) med pommes frites servere med smørsaus og ris Inkludert iskrem (vanilje, mango og jordbær)

(G,M,N) 129



Allergener: E – egg, F – fisk, G – gluten, M – melk, N – nøtter, SE – sesamfrø, SK – skaldyr, SN – sennep, SY – soya

Desserter

151. Gulab Jamun	(M, G)	99	154. Sjokoladefondant	(M, G)	109
<small>Frityrsteke melkeboller, laget med melkepulver, mel, semulegryn og sukker servert med iskrem.</small>			<small>Serverer med karamellsaus og vaniljeis</small>		
152. Ras Gulla	(M, G)	99	155. Iskrem	(M)	
<small>Myk og svampete dessert laget av tradisjonell ost (Paneer) hengitt til en søt sirup.</small>			<small>Vanilje, jordbær, sjokolade, mango sorbett.</small>		
153. Eplepai	(M, G)	99	1 kule		49
<small>Servert med vanilje iskrem.</small>			2 kuler		89

Drikke

161. Mango Lassi	(M)	79	165. Brus		49
162. Mangojuice		59	<small>(Coke, Coke Zero, Fanta, Sprite, Solo, Pepsi Max)</small>		
163. Eplemost		49	166. Indisk Masala Te (Chai)	(M)	49
164. Farris		59	167. Svart kaffe		49



INDIAN CURRY • ASIAN FUSION

Namaste
Norge

Restaurant & Bar

ALLERGENS:

E – egg, F – fisk, G – gluten,
M – melk, N – nøtter, SE – sesamfrø,
SK – skaldyr, SN – sennep,
SY – soya