



INDIAN CURRY • ASIAN FUSION

# Namaste Norge

Restaurant & Bar



📍 Brattørgata 5, 7010 Trondheim 📞 73 52 46 00 🌐 [www.namastenorge.no](http://www.namastenorge.no)

✉ [trondheim@namastenorge.no](mailto:trondheim@namastenorge.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.		





<b>25. Kylling Saag Wala</b>	(M)	279	<b>30. Kylling Cafreal</b>	(M)	279
En rett bestående av stekt spinat med spesielle indiske krydder			Kylling stekt i frisk koriander og mynthsau med aromatiske krydder		
<b>26. Kylling Jalfrezi</b>	(M)	279	<b>31. Kylling do Pyaza</b>	(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.		
<b>27. Kylling Madras</b>	(M)	279	<b>32. Kylling Rara</b>	(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.		
<b>28. Kylling Vindaloo</b> 	(M)	289	<b>33. Mango Kylling</b>	(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.		
<b>29. Kylling Dhansak</b>	(M)	279	<b>34. Kylling Karri</b>	(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 friskkoriander og ingefær.		

## Lam retter

<b>41. Lam Rogan Josh</b>	(M)	289	<b>46. Lam Jalfrezi</b>	(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.		
<b>42. Butter Lamb</b>	(M, N)	299	<b>47. Lam Rara</b>	(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.		
<b>43. Lam Shahi Korma</b>	(M, N)	299	<b>48. Lam Vindaloo</b> 		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.		
<b>44. Lam Saag Wala</b>	(M)	289	<b>49. Lam Dhansak</b>	(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.		
<b>45. Lam Kadai</b>	(M)	289	<b>50. Lam Cafreal</b>	(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

<b>91. Paneer Tikka Masala</b>	(M)	259	<b>100. Daal Makhani</b>	(M)	249
Hjemmelaget grillet cottage cheese/ost stekt på nordindisk måte i en kremet masala saus og paprika.			En berømt nord-Indisk rett laget med hele sorte linser og kidneybønner, langsomt stekt med krydder og smør.		
<b>92. Paneer Makhni (Butter Paneer)</b>	(M, N)	259	<b>101. Daal Tadka</b>	(M)	239
Hjemmelaget cottage cheese/ost i langsomt stekt med krydder og smør.			Nord-indiske gule dhabalinser, stekt med løk, tomater, ingefær, hvitløk, og smaksrike krydder.		
<b>93. Matar Paneer</b>	(M)	259	<b>102. Channa Masala</b>	(M)	249
Hjemmelaget cottage cheese og grønne erter tilberedt med berømt indisk masala saus laget av løk, tomater, ingefær, hvitløk, ferskmalte krydder og paprika.			Populær nord-indisk rett basert på kikerter, løk, tomater, krydder og urter.		
<b>94. Kadai Paneer</b>	(M)	259	<b>103. Aloo Gobhi Masala</b>		249
Hjemmelaget cottage cheese stekt med berømt indisk masala saus laget med løk, tomater, ingefær, hvitløk, friskmalt krydder og paprika.			Laget med poteter, blomkål og indiske krydder, gurkemeie, svart spisskummen og masala saus.		
<b>95. Palak Paneer</b>	(M)	259	<b>104. Matar Mushroom</b>	(M)	259
Hjemmelaget cottage cheese/ost stekt i spinatsaus og krydder			Deilig grønnsaksrett laget med grønne erter, sjampinjong, løk, tomatsaus, urter og krydder		
<b>96. Mix Vegetables</b>	(M)	249	<b>105. Soya Chaap Tikka Masala</b>	(M, G, SY)	269
Grønnsaksblanding stekt med krydret masala saus.			Stekt i en kremet masala saus med paprika og møre biter av soya chaap.		
<b>97. Malai Kofta</b>	(M, N)	259	<b>106. Soya Chaap Saag Wala</b>	(M, G, SY)	269
Boller av cottage cheese friterstekt i en mild og kremet saus med cashewnøtter			Laget med spinat, aromatiske krydder og møre biter av soya chaap.		
<b>98. Sham Savera Kofta</b>	(M, SY)	259	<b>107. Vegetable Shahi Korma</b>	(M, N)	269
Friterstekte spinatboller fylt med cottage cheese i en syrlig og krydret og kremet tomatsaus med honning.			Shahi Korma-retter tilberedes i en kremet saus laget med cashewnøtter, løk, tomater og milde krydder		
<b>99. Bhindi Masala</b>		249			
Frisk okra stekt i tomater, løk, masala saus.					



## Vegansk retter

### 111. Vegansk Sham Savera Kofta (SY) 249

Spinatboller fylt med tofu og stekt i tomat- og løksaus.

### 112. Vegansk Tofu Tikka Masala (SY) 249

Grillet tofu stekt med masala saus og kokosmelk.

### 113. Vegansk Tofu Saag Wala (SY) 249

Tofu stekt med spinat, tomat, løksaus og kokosmelk.

### 114. Vegansk Tangy Tofu Curry (SY) 249

Grillet tofu stekt i syrlig tomatsaus med kokosmelk og cashewnøtter.

### 115. Vegansk Bhindi Masala 249

Frisk okra stekt i tomat, løk, masala saus.

### 116. Vegansk Channa Masala 249

Populær nord-indisk rett basert på kikerter, løk, tomat, krydder og urter.

### 117. Vegansk Daal Tadka 239

Nord-indiske gule dhabalinser, stekt med løk, tomat, ingefær, hvitløk, og smaksrike krydder.

### 118. Vegansk Aloo Gobhi Masala 249

Laget med poteter, blomkål og indiske krydder, gurkemeie, svart spisskummen og masala saus.

### 119. Vegansk Soya Chaap Tikka Masala (G, SY) 269

Stekt i en kremet masala saus med paprika og møre biter av soya chaap.

### 120. Vegansk Soya Chaap Saag wala (G, SY) 269

Laget med spinat, aromatiske krydder og møre biter av soya chaap.

## Biryani & ris

### 121. Kylling Biryani (M) 289

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

### 122. Lam Biryani (M) 299

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

### 123. Vegetar Biryani (M) 269

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

## Naan brød

(Surdeigsbrød fylt med forskjellige smaker bakt i oven)

### 131. Vanlig Naan (G) 49

### 132. Hvitløk Naan (G) 59

### 133. Ost/Cheese Naan (G, M) 69

### 134. Koriander Naan (G) 69

### 135. Peshawari Naan (G, N) 79

### 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
---	-----------	-----

## Dessertes

151. Gulab Jamun	(M, G)	99	154. Sjokoladefondant	(M, G)	109
<small>Frityrsteke melkeballer, 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

