

• FORRETTER (STARTERS)

1. Chicken Soup	Kr 75,-	(L-M-E-G)
Biter av kylling, hvitløk, smør, kremfløte og pepper.		
2. Chicken Tikka	Kr 71,-	(M)
Benfri kylling marinert i krydret yoghurtblanding, grillet i tandooriovn.		
3. Onion Bhaji	Kr 65,-	(G-L)
Friterte løkringer panert i kikertmel og krydder.		
4. Samosa	Kr 69,-	(G-L)
Grønnsaker, løk, poteter og krydder i fritert butterdeig. Servers med salat og hvitløksdressing.		
5. Prawn Pakora	Kr 79,-	(G-E)
Krydder- og hvitløksmarinerte tigerreker, panert og fritert.		
6. Chicken Pakora	Kr 69,-	(G-E-M)
Innbukt stykke av kylling, panert i kikertmel med hvitløk, ingefær, krydder og sitronsaft.		
7. Kesar Fish	Kr 89,-	
Steinbit marinert med chili safran. Serveres med mint chutney.		
8 . Green Salad	Kr 75,-	
Salat, løk, paprika, tomat, agurk og appelsin.		
9. Raita	Kr 30,-	(M-L)
Yoghurtbasert dipp med urter og krydder.		

• LUNSJ (LUNCH) til kl 16:00

10. Varme Lunsj	Kr 139,-	(L-E-G-M)
Velg mellom kylling, lam eller vegetar i våre curryetter. Serveres med ris og nanbrød. Inkludert vann.		

• BARNEMENY (CHILDREN'S MENU)

11. Pølse og pommes frites	Kr 89,-	
12. Kylling og pommes frites	Kr 89,-	
13. Kylling Korma med Ris	Kr 109,-	
14. Kylling Tikka Masala med Ris	Kr 109,-	

• KESAR SPECIAL (KESAR SPECIAL)

Alle retter serveres med ris. Velg mellom mild, medium, medium pluss, sterk, madras og vindaloo.

15. Kesar special	Kr 249,-	(L-M)
Kylling, biff, lam og kongereker stekt med pepper, grønn chili, løk, og hvitløks- og ingefærpuré, sot chili saus, safran og cashewnøtter.		

• KYLLINGRETTER I CURRY (CHICKEN CURRIES)

Alle retter serveres med ris. Velg mellom mild, medium, medium pluss, sterk, madras og vindaloo.

20. Chicken Curry	Kr 169,-	(L-M)
Kylling med indisk currysaus.		
21. Chicken Tikka Masala	Kr 195,-	(L-M-CN)
Grillet kylling med kremfløte, løk, tomat saus og krydder.		
22. Chicken Balti	Kr 189,-	(L-M)
Møre kyllingbiter stekt med rød og grønn paprika, løk og eksotisk baltisaus.		
24. Chicken Bhuna rose	Kr 189,-	(L)
Benfri kylling tilberedt i tykk saus, sammen med kokkens favorittkrydder.		
25. Mango Chicken	Kr 189,-	(L-M)
Kylling med eksotisk blanding av krydder, mango, fløte og cashewnøtter.		
26. Butter Chicken	Kr 199,-	(M-CN)
Benfri biter av kylling med smør, tomat saus og krydder, grillet i en tandoor.		
27. Palak Chicken	Kr 189,-	(L-M)
Kylling tilberedt med spinat, ingefær, hvitløk og krydder.		
28. Chicken Korma	Kr 195,-	(L-M-CN-ML)
Kylling tilberedt i en fyldig fløtesaus med cashew nøtter.		
29. Chicken Madras	Kr 189,-	(L-M)
Møre kyllingbiter i kokosbasert saus. Kun sterkhetsgrad «madras».		
30. Chicken Vindaloo	Kr. 189,-	(L)
Kylling og poteter med sterk indisk krydderblanding. Kun sterkhetsgrad «vindaloo».		
31. Chilli Chicken (Hot)	Kr .199,-	(L)
Grillede kyllingbiter wokket med løk, chili, paprika og koriander og chilisaus		
32. Chicken Jalfrazy	Kr 229,-	(L-M)
Kylling med pepper, grønn chili, løk, og hvitløks- og ingefærpuré.		

• LAMMECURRY (LAMB CURRIES)

Alle retter serveres med ris. Velg mellom mild, medium, medium pluss, sterk, madras og vindaloo.

35. Lamb Curry	Kr 179,-	(L-M)
Benfritt lammekjøtt i indisk currysaus.		
36. Lamb Tikka Masala	Kr 199,-	(L-M-CN)
Grillet lammekjøtt med kremfløte, løk, tomat saus og krydder.		

37. Lamb Balti Kr 195,- (L-M)

39. Lamb Bhuna rose

Kr 195,- (L)
Benfritt lammekjøtt tilberedt i en tykk saus, sammen med kokkens favorittkrydder.

40. Lamb Makhani Masala

Kr 200,- (M-CN)
Benfri biter av lam grillet i tandoor, med saus laget på smør, tomat og krydder.

41. Palak Lamb.

Kr 195,- (L-M)
Lammekjøtt tilberedt med spinat, løk, tomateter, urter og krydder.

42. Lamb Korma

Kr. 199,- (L-M-CN-ML)
Lam tilberedt i en fyldig fløtesaus med cashewnøtter.

43. Lamb Rogan Josh

Kr 195,- (L-M)
Lam i curry på Kashmir vis, med løk og tomat saus.

44. Lamb Madras

Kr 195,- (L-M)
Lam stekt i kokosbasert saus. Kun sterkhetsgrad «madras».

45. Lamb Vindaloo

Kr. 195,- (L)
Lam og poteter med Indisk krydderblanding. Kun sterkhetsgrad «vindaloo».

46. Lamb Jalfrazy

Kr 229,- (L-M)
Lam med pepper, grønn chili, løk, og hvitløks- og ingefærpuré.

• CURRYRETTER FRA HAVET (SEAFOOD CURRIES)

Alle retter serveres med ris. Velg mellom mild, medium, medium pluss, sterk, madras og vindaloo.

50. Prawn Curry

Kongereker i kremfløte, currysaus og krydder.

51. Prawn Masala

Kongereker i currysaus med løk.

53. Fish Curry

Kr 185,- (L-M-SK)
Steinbit i currysaus med sitronsaft og krydder.

54. Fish Masala

Kr 199,- (L-M-CN-SK)
Steinbit med løk, currysaus og krydder.

56. Prawn Balti

Kr 209,- (L-M)
Kongereker med grønn og rød paprika og løk. Stekt med eksotisk balti saus.

57. Parwn Jalfrazy

Kr 229,- (L-M)
Kongereker stekt med pepper, grønn chili, løk, og hvitløks- og ingefærpuré.

• VEGETAR (VEGETABLE CURRIES)

Alle retter serveres med ris. Velg mellom mild, medium, medium pluss, sterk, madras og vindaloo.

60. Mixed Vegetable Curry

Kr 159,- (L-M)
Potet, gulrot, erter og blomkål med kremet løksaus og cashewnøttsaus.

61. Dal Makhani

Kr 169,- (L-M-CN)
Røde kidneybønner, urid og chana daal, med tomat, smørsaus, ingefær og hvitløk.

62. Chana Masala

Kr 169,- (L-M-CN)
Kokte kikerter i currysaus med løk og krydder.

63. Vegetable Korma

Kr 169,- (L-M-CN)
Miks av grønnsaker, tilberedt i en fyldig fløtesaus med cashewnøtter.

65. Aloø Mutter

Kr 159,- (L-M)
Hakket potet, grønne erter og indisk krydder.

• OSTERETTER (CHEESE DISHES)

Alle retter serveres med ris. Velg mellom mild, medium, medium pluss, sterk, madras og vindaloo.

71. Palak Paneer

Kr 179,- (L-M)
Indisk cottage cheese med spinatsaus.

72. Mutter Paneer

Kr 179,- (L-M)
Indisk cottage cheese stekt med erter og løk, serveres med saus.

73. Chana Paneer

Kr 179,- (L-M)
Kokte kikerter og indisk cottage cheese med indisk krydder.

74 . Shai paneer

Kr 189,- (L-M)
Indisk cottage cheese stekt med svakt krydret tilsalt cashewnøtter.

75. Paneer Jalfrazy

Kr 229,- (L-M)
Paneer pepper, grønn chili, løk, og hvitløks- og ingefærpuré.

• TANODOORIRETTER (TANDOORI ITEMS)

Alle retter serveres med ris. Velg mellom mild, medium, medium pluss, sterk, madras og vindaloo.

80. Chicken Tikka

Kr 195,- (M-CN)
Benfri kylling marinert i en krydret yoghurtblanding og grillet i tandooriovn.

81. Garlic Chicken

Kr 199,- (M-CN)
Benfri kylling marinert i hvitløk, pepermynthe og krydder.

83. Lamb Tikka

Kr 209,- (M-CN)
Benfritt lammekjøtt, marinert i en krydret yoghurtblanding og grillet i tandooriovn.

84. Tandoori Prawn

Kr 219,- (M-CN)
Krydder- og hvitløksmarinerte tigerreker grillet i tandooriovn.

85. kesar Mixed Grill

Kr 239,- (M-CN)
2 stk. Kylling, 2 stk. Garlic Tikka, 2 stk. Lamb Tikka og 2 stk. Beef Tikka, servert med en tandoorisaus.

86. Beef Tikka

Kr 219,- (M-CN)
Ytrefilet av okse marinert i en krydret yoghurtblanding og grillet i tandooriovn.

87. Chicken Mixed

Kr 199,- (M-CN)
Blanding av Chicken Tikka og Garlic Chicken. Benfri kylling marinert med hvitløkspuré, yoghurt og garam masala.

• BIFF (STEAK)

Alle retter serveres med ris. Velg mellom mild, medium, medium pluss, sterk, madras og vindaloo.

90. Beef Tikka Masala	Kr 209,-	(L-M-CN)
Grillet ytrefilet med kremfløte, løk, tomatsaus og krydder.		
91. Beef Curry	Kr 189,-	(L-M)
Ytrefilet med Indisk karrisaus.		
92. Beef Bhuna rose	Kr 195,-	(L)
Benfri biff tilberedt i tykk saus, sammen med kokkens favorittkrydder.		
93. Beef Korma	Kr 209,-	(L-M-CN-ML)
Biff tilberedt i en fyldig fløtesaus, med cashewnøtter.		
94. Palak Beef	Kr 199,-	(L-M)
Biffkjøtt tilberedt med spinat, løk, tomater, urter og krydder.		
95. Beef Balti	Kr 205,-	(L-M)
Stykker av biff stekt med rød og grønn paprika, løk og eksotisk balti saus.		
97. Beef Vindalo	Kr 199,-	(L)
Biff og poteter med sør-indisk krydderblanding. Kun sterkhetsgrad «vindaloo».		
98. Beef Madras	Kr 199,-	(L-M)
Møre stykker av biff stekt med kokosbasertsaus. Kun sterkhetsgrad «madras».		
99. Steak (200g)	Kr 299,-	(M-SL)
Mørnet ytrefilet av okse med salat, poteter (eller pommes frites) og béarnaisesaus.		
100. Peper steak (200g)	Kr 299,-	(L-M-SL)
Mørnet ytrefilet med salat, poteter (eller pommes frites) og pepppersaus.		
101. Beef Jalfrezy	Kr 229,-	(L-M)
biff, med pepper, grønn chili, løk, og hvitløks- og ingefærpuré.		

• NANBRØD (NAAN BREAD)

120. Tandoori Naan	Kr 35,-	(G-E-M)
121. Garlic Naan (med hvitløk)	Kr 40,-	(G-E-M)
122. Coriander Naan (med koriander)	Kr 40,-	(L-M-SL)
123. Mixed Naan.	Kr 49,-	(G-E-M)
Med garlic koriander.		
124. Cheese Naan (med ost)	Kr 55,-	(G-E-M)
125. Peshwari Naan	Kr 59,-	(G-E-M)
Med sukker, kokos, cashewnøtter, fløte, smør, rosiner og mandelman.		

• DIVERSE (OTHER DELIGHTS)

126. Biffsnadder	Kr 159,-	(S-SL)
Mørnet ytrefilet i biter med salat og pommes frites / båtpoteter.		
127. Hamburgertallerken (100 gr.)	Kr 115,-	(E-SL)
Hamburger med salat og pommes frites // båtpoteter.		
128. Hamburgertallerken (190 gr.)	Kr 155,-	(E-SL)
Hamburger med salat og pommes frites / båtpoteter.		
129. Løvstektallerken	Kr 140,-	(M-SL)
Løvstek med pommes frites / båtpoteter , salat og bernaisesaus.		
130. Pommes frites	Kr 40,-	(S-L)

• ALLERGENER INFO / ALLERGENS INFO:

G = Gluten hvete / Gluten wheat

CN = Cashewnøtter / Cashewnuts

ML = Mandel / Almond

SE = Sennek / Mustard

SK = Skalldyr / Shellfish

L = Løk / onion

E = Egg / Eggs

S = Soya / Soya

M = Melk / Milk

SL = Selleri / Celery



Kongens gate 5, 3717 Skien

Tlf: 35 60 90 09

10% på alle retter