

Vegetarian

- 35. Saag Paneer** ^{M, N, SN, SE, SL, B, SS} 192,-
Spinat i karrisaus med bukkehornkløver og hjemmelaget ost.
- 36. Chana Masala** ^{M, N, SN, SE, SL, B, SS} 189,-
Kikerter i en smakfull blanding av korianderfrø og garam masala.
- 37. Punjabi Dal** ^{M, N, SN, SE, SL, B, SS} 188,-
Linser tilbredt med hvitløk, ingefær og krydder.

Kids meal / Barnemeny

- 38. Kids Meal 1** ^{M, N, SN, SE, SL, B, SS} 156,-
(Barne meny 1)
Grillede kyllingbiter med ris og salat
- 39. Kids Meal 2** ^{M, N, SN, SE, SL, B, SS} 146,-
(Barne meny 2)
Kyllingfilet i gryte med curry, med ris og salat

Side order

- 40. Nan Bread** ^{G, E, M} 47,-
Indisk brød bakt i Tandoor med smør.
- 41. Garlic Nan** ^{G, E, SE, M} 60,-
Brød med fresk hvitløk og Krydder.
- 43. Peshawri Nan (søt)** ^{G, E, N, M} 66,-
Nan-brød med rosiner, nøtter, mandler and kokkos.
- 44. Raita** ^{M, N, SN, SE, SL, B, SS} 57,-
Yoghurt dressing med løk, tomat, agurk og krydder.

God fornøyelse!**Litt om allergener:**

Vår meny er merket med forkortelser på retten som inneholder allergener, og vi gjør vårt beste for å sørge for at all mat vi serverer er trygg for allergikere, en må ta forbehold om at spor av alle allergener kan forekomme i alle retter da all mat tilberedes på samme kjøkken. Ved ekstrem allergi anbefaler vi at man tar kontakt med restauranten på forhånd, slik at vi kan tilberede maten med ekstra forsiktighet og omtanke.

ALLERGENER

G: Gluten • SK: Skalldyr • E: Egg • F: Fisk
M: Melk/Laktose • N: Nøtter • SN: Sennep
SE: Sesamfrø • SL: Selleri • B: Bløtdyr
SS: Svoveldioksid og sulfitter

OBS!

Vi bruker hvetemel, cashewnøtter, mandler, pistasjnøtter, Rosiner og Kardemomme.

Mirchi mobil-app!

Du kan bestille takeaway og bord direkte fra din mobil eller pc. For å bruke tjenesten last ned på www.mirchi.no



Åpningstider: Man-Tor 15.00-22.00
Fre-Lør 15.00-23.00 • Søndag 14.00-22.00

MIRCHI

Tærudgata 2, 2004 Lillestrøm
post@mirchi.no • Tlf: 63 80 25 60
www.mirchi.no

MIRCHI
Indian kitchen

www.mirchi.no • Tlf: 63 80 25 60

Våre retter serveres etter behag
Our dishes can be served as:
Mild - Medium – Medium(+) – Hot – Madras - Vindaloo

Appetizer

1. **Chicken Pakora** ^{SN, SL, B, SS} 114,-
Kyllingfilet stekt med linsemel, spisskummen og timianfrø. Serveres med minte- og korianderchutni.
2. **Vegetable Samosi** ^{SN, SE, SL, B, SS} 99,-
En blanding av poteter, erter, løk, koriander og chaat masala pakket inn i buttedeig. Serveres med mangochutni.
3. **Onion Pakora** ^{SN, SL, B, SS} 96,-
En blanding av linsemel, løk, purreløk og korianderfrø. Serveres med mintechutni.
4. **Scallop and King Prawn** ^{SK, SN, SE, SL, B, SS} 123,-
Smakfull forrett med kamskjell og kongereker. Serveres med cherry tomat og mango saus.
5. **Mirchi Mix Pakora** ^{SK, SN, SE, SL, B, SS} 134,-
Smakfull forrett med kongereker, Kyllingfilet stekt med linsemel, spisskummen og timianfrø, En blanding av poteter, løk, koriander og chaat masala pakket inn i buttedeig. Pakora med linsemel, løk, purreløk og korianderfrø.

MAIN COURSE Grill / Tandoori Dishes

Disse rettene er grillert i tandoor som er en leirovn uten glasur fyrst med trekull. Kombinasjonen av marinade, trekull og leire skaper en fantastisk smaksopplevelse. Tandoorivovnen har blitt brukt de siste 5000 årene i Punjabprovinsen og er fortsatt uforandret.

6. **Chicken Tikka** ^{M, N, SN, SE, SL, B, SS} 242,-
Kyllingfilet i en marinade av yoghurt, gurdemeie og garam masala. Serveres med tandoorisaus.
7. **Tandoori Chicken** ^{M, N, SN, SE, SL, B, SS} 229,-
Yoghurtmarinert kyllinglår. Serveres med tandoori saus.
8. **Garlic Chicken** ^{M, N, SN, SE, SL, B, SS} 248,-
Kyllingfilet marinert i grønn chili, fersk hvitløk og fersk koriander. (sterk) Serveres med tandoori saus. Raita anbefales med denne retten.
9. **Punjabi Chicken** ^{M, N, SN, SE, SL, B, SS} 217,-
Marinert kyllingvinger med ingefær og Garam masala (M+). Serveres med tandoori saus.
10. **Lamb Cutlets** ^{M, N, SN, SE, SL, B, SS} 227,-
Smakfull rett av lammekoteletter marinert med ingefær, korianderfrø, bukkehornkløver og basilikum. (M+) Serveres med tandoori saus.

12. **Lamb Tikka** ^{M, N, SN, SE, SL, B, SS} 250,-
Lammekjøtt i en marinade av yoghurt, garam masala og tandoori-krydder. Serveres med tandoori saus.
13. **Garlic Lamb** ^{M, N, SN, SE, SL, B, SS} 263,-
Lammekjøtt marinert i grønn chili, fersk hvitløk og fersk koriander. (sterk) Serveres med tandoori saus. Raita anbefales med denne retten.
15. **Beef Tikka** ^{M, N, SN, SE, SL, B, SS} 270,-
Ytrefilet marinert i sennepolje, korianderfrø, ingefær, og karve. Serveres med tandoori saus.
16. **Tandoori King Prawns** ^{SK, M, N, SN, SE, SL, B, SS} 251,-
Kongereker marinert i yoghurt, gurdemeie og ingefær. Serveres med tandoori saus.
17. **King Prawns Garlic** ^{SK, M, N, SN, SE, SL, B, SS} 264,-
Kongereker grillert med en fantastisk marinade av grønn chili, fersk hvitløk og fersk koriander. (sterk) Serveres med en tandoori saus. Raita anbefales med denne retten.
18. **Mirchi Mix Grill** ^{SK, M, N, SN, SE, SL, B, SS} 273,-
Her får en muligheten til å oppleve en smakbit av de klassiske indiske tandoori rettene. En grillrett med en blanding av kylling, kongereker og lam. Serveres med tandoori saus.

Curries

Curry er den grunnleggende sausen som brukes til å tilberede indiske gryteretter. Denne sausen lages med løk, tomater, fløte, finhakkede nøtter, rød chilli, gurdemeie, garam masala og andre krydder. Denne blandingen kokes i flere timer for å få ut aromaene og smakene til alle ingrediensene.

- NEW! 62. **Shahi Chicken Masala** ^{M, N, SN, SE, SL, B, SS} 238,-
En tradisjonell smaksrik indisk curry– rett med kyllingfilet med, løk, fersk koriander, hvitløk og ingefær. Typisk Indisk.
19. **Mango Chicken** ^{M, N, SN, SE, SL, B, SS} 229,-
Kyllingbryst med indisk curry, mango, mandler og kokkos.
20. **Chicken Tikka Masala** ^{M, N, SN, SE, SL, B, SS} 238,-
En klassisk curry-rett med grillert kyllingfilet i fløte, løk, cashewnøtter, kokkos og rosiner. En sikker vinner!
21. **Chili Chicken** ^{M, N, SN, SE, SL, B, SS} 229,-
Sterk og syrlig curry med grillert kyllingfilet, løk, paprika og chilli.
22. **Chicken Spinach** ^{M, N, SN, SE, SL, B, SS} 224,-
Kyllingfilet tilberedt med spinat, garam masala, bukkehornkløver og timianfrø.
23. **Butter Chicken** ^{M, N, SN, SE, SL, B, SS} 237,-
Enda en klassiker. Grillede kyllingbiter surret i en tomatbasert curry gryte med smør, rømme, rosiner og cashewnøtter.

24. **Chicken Coriander** ^{M, N, SN, SE, SL, B, SS} 243,-
Kyllingfilet surret i en gryte med curry, fersk koriander, fersk hvitløk, ingefær og løk.
25. **Chicken Korma** ^{M, N, SN, SE, SL, B, SS} 233,-
Kyllingfilet i hvit kremsaus med løk, cashewnøtter, mandler, rosiner og hjemmelaget indisk ost "paneer".
- NEW! 63. **Shahi Lamb Masala** ^{M, N, SN, SE, SL, B, SS} 262,-
En tradisjonell smaksrik indisk curry– rett med lambfilet med, løk, fersk koriander, hvitløk og ingefær. Typisk Indisk.
26. **Lamb Tikka Masala** ^{M, N, SN, SE, SL, B, SS} 250,-
Grillede lammebiter tilberedt med fylldig Masalasauss med cashewnøtter, mandler, kokkos og rosiner.
27. **Lamb Korma** ^{M, N, SN, SE, SL, B, SS} 246,-
Lammekjøtt i hvit kremsaus med løk, cashewnøtter, mandler, rosiner og hjemmelaget indisk ost "paneer".
28. **Lamb Karahi** ^{M, N, SN, SE, SL, B, SS} 252,-
En smaksrik gryterett med fersk paprika, løk og champignon i en aromatisk blanding av urter og karry s
29. **Lamb Spinach** ^{M, N, SN, SE, SL, B, SS} 234,-
Mørt lammekjøtt tilberedt med spinat, garam masala, bukkehornkløver og timianfrø.
30. **Roghan Josh** ^{M, N, SN, SE, SL, B, SS} 233,-
Lammekjøtt tilberedt i en tomatbasert currysau med rømme og løk.
31. **Lamb Coriander** ^{M, N, SN, SE, SL, B, SS} 250,-
Kjøtt av lam i en gryte med curry, fersk koriander, fersk hvitløk, ingefær og løk.
32. **King Prawn Bhunna** ^{M, N, SN, SE, SL, B, SS} 247,-
Kongereker i gryte med fersk ingefær, paprika, tomat og hvitløk.
33. **King Prawns Spinach** ^{M, N, SN, SE, SL, B, SS} 237,-
Kongereker tilberedt med spinat, hvitløk, urter og krydder.
34. **Grandmother's Mix Masala** ^{SK, M, N, SN, SE, SL, B, SS} 274,-
En rett med den utsøkte hjemmelagde smaken. Her blir det servert en gryte med kylling, lam, kongereker og blomkål surret i løk, tomat, ingefær og hvitløk (sterk). Raita anbefales med denne retten.
60. **Chicken Biryani** ^{SK, M, N, SN, SE, SL, B, SS} 229,-
Benfri kylling kokt sammen med ris, krydder, Nøtter og rosiner, serveres med saus. Boneless chicken cooked with rice, spices, nuts and raisins, Served with sauce.
61. **Lamb Biryani** ^{SK, M, N, SN, SE, SL, B, SS} 242,-
Benfri lammekjøtt kokt sammen med ris, krydder, nøtter og rosiner, Serveres med sause. Boneless lamb meat cooked with rice, spices, nuts and raisins, Served with sauce.