

## Menyforslag til Julebord, Bursdag, Selskaps

Vi anbefaler følgende retter, slik at alle får smake litt av hvert.  
Alle hovedrettene blir servert samtidig.  
Dersom ønskelig kan Dere velge andre hovedretter enn det vi har anbefalt.



WWW.MIRCHI.NO

Tlf: 63 80 25 60

# Menyforslag 1

(min 16 personer)

## Forrett + Hovedrett + Tilbehør + Dessert + Kaffe

### Forrett:

#### **Mirchi Mix Pakora** SK, SN, SE, SL, B, SS

Smakfull forrett med kongereker, Kyllingfilet stekt med linsemel, spisskummen og timianfrø, En blanding av poteter, løk, koriander og chaat masala pakket inn i butterdeig. Pakora med linsemel, løk, purreløk og korianderfrø.

### Hovedrett:

#### **Chicken Tikka** M, N, SN, SE, SL, B, SS

Kyllingfilet i en marinade av yoghurt, gurkemeie og garam masala (Indisk krydder). Serveres med tandoori saus og salat.

#### **Tandoori Kongereker** SK, M, N, SN, SE, SL, B, SS

Kongereker marinert i yoghurt, gurkemeie og ingefær. Serveres med tandoori saus og salat.

#### **Chicken Koriander** M, N, SN, SE, SL, B, SS

Kyllingfilet surret i en gryte med curry, fersk koriander, fersk hvitløk, ingefær og løk.

#### **Lam Rogan Josh** M, N, SN, SE, SL, B, SS

Lammekjøtt tilberedt i en tomatbasert currysaus med rømme og løk.

#### **Grandmother's Mix Masala** SK, M, N, SN, SE, SL, B, SS

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).

**Alle retter serveres med ris.**

### Tilbehør:

#### **Nan** G, E, M

Brød bakt i Tandoor.

#### **Raita** G, E, SE, M

Yoghurt dressing med løk, tomat, agurk og krydder.

### Avslutning:

#### **Gulab Jamun** M, N, SN, SE, SL, B, SS

Hjemmelaget melkeboller kokt i søt karamellsirup. Serveres med iskrem.

#### **Kaffe**

**Pris per pers.: 614,- (inkl. mva.) drikke kommer i tillegg**

# Menyforslag 2

(min 16 personer)

## Forrett + Hovedrett + Tilbehør + Dessert + Kaffe

### Forrett:

#### **Vegetable Samosi** SN, SE, SL, B, SS

En blanding av poteter, erter, løk, koriander og chaat masala pakket inn i buttedeig. Serveres med mangochutni.

### Hovedrett:

#### **Chicken Tikka** M, N, SN, SE, SL, B, SS

Kyllingfilet i en marinade av yoghurt, gurdemeie og garam masala (Indisk krydder). Serveres med tandoori saus og salat.

#### **Tandoori Kongereker** SK, M, N, SN, SE, SL, B, SS

Kongereker marinert i yoghurt, gurdemeie og ingefær. Serveres med tandoori saus og salat.

#### **Chicken Koriander** M, N, SN, SE, SL, B, SS

Kyllingfilet surret i en gryte med curry, fersk koriander, fersk hvitløk, ingefær og løk.

#### **Lam Rogan Josh** M, N, SN, SE, SL, B, SS

Lammekjøtt tilberedt i en tomatbasert currysous med rømme og løk.

**Alle retter serveres med ris.**

### Tilbehør:

#### **Nan** G, E, M

Brød bakt i Tandoor.

#### **Raita** G, E, SE, M

Yoghurt dressing med løk, tomat, agurk og krydder.

### Avslutning:

#### **Village Kulfa med fersk frukt**

Hjemmelaget indisk iskrem med finhakkede mandler, pistasj og cashewnøtter.

#### **Kaffe**

**Pris per pers.: 582,- (inkl. mva.) drikke kommer i tillegg.**

# Menyforslag 3

(min 16 personer)

## Forrett + Hovedrett + Tilbehør + Kaffe

### Forrett:

**Vegetable Samosi** SN, SE, SL, B, SS

En blanding av poteter, erter, løk, koriander og chaat masala pakket inn i buttedeig. Serveres med mangochutni.

### Hovedrett:

**Chicken Tikka** M, N, SN, SE, SL, B, SS

Kyllingfilet i en marinade av yoghurt, gurdemeie og garam masala (Indisk krydder). Serveres med tandoori saus og salat.

**Tandoori Kongereker** SK, M, N, SN, SE, SL, B, SS

Kongereker marinert i yoghurt, gurdemeie og ingefær. Serveres med tandoori saus og salat.

**Chicken Koriander** M, N, SN, SE, SL, B, SS

Kyllingfilet surret i en gryte med curry, fersk koriander, fersk hvitløk, ingefær og løk.

**Lam Rogan Josh** M, N, SN, SE, SL, B, SS

Lammekjøtt tilberedt i en tomatbasert currysous med rømme og løk.

**Alle retter serveres med ris.**

### Tilbehør:

**Nan** G, E, M

Brød bakt i Tandoor.

**Raita** G, E, SE, M

Yoghurt dressing med løk, tomat, agurk og krydder.

### Avslutning:

#### Kaffe

**Pris per pers.:465,- (inkl. mva.) drikke kommer i tillegg**

# Menyforslag 4

(min 16 personer)

## Hovedrett + Tilbehør + Dessert + Kaffe

### Hovedrett:

**Chicken Tikka** M, N, SN, SE, SL, B, SS

Kyllingfilet i en marinade av yoghurt, gurkemeie og garam masala (Indisk krydder). Serveres med tandoori saus og salat.

**Tandoori Kongereker** SK, M, N, SN, SE, SL, B, SS

Kongereker marinert i yoghurt, gurkemeie og ingefær. Serveres med tandoori saus og salat.

**Chicken Koriander** M, N, SN, SE, SL, B, SS

Kyllingfilet surret i en gryte med curry, fersk koriander, fersk hvitløk, ingefær og løk.

**Lam Rogan Josh** M, N, SN, SE, SL, B, SS

Lammekjøtt tilberedt i en tomatbasert currysaus med rømme og løk.

**Alle retter serveres med ris.**

### Tilbehør:

**Nan** G, E, M

Brød bakt i Tandoor.

**Raita** G, E, SE, M

Yoghurt dressing med løk, tomat, agurk og krydder.

### Avslutning:

**Village Kulfa med fersk frukt**

Hjemmelaget indisk iskrem med finhakkede mandler, pistasj og cashewnøtter.

**Kaffe**

**Pris per pers.: 465,- (inkl. mva.) drikke kommer i tillegg**

# Menyforslag 5

(min 16 personer)

## Hovedrett + Tilbehør

### Hovedrett:

**Chicken Tikka** M, N, SN, SE, SL, B, SS

Kyllingfilet i en marinade av yoghurt, gurkemeie og garam masala (Indisk krydder).  
Serveres med tandoori saus og salat.

**Tandoori Kongereker** SK, M, N, SN, SE, SL, B, SS

Kongereker marinert i yoghurt, gurkemeie og ingefær. Serveres med tandoori saus og salat.

**Chicken Koriander** M, N, SN, SE, SL, B, SS

Kyllingfilet surret i en gryte med curry, fersk koriander, fersk hvitløk, ingefær og løk.

**Lam Rogan Josh** M, N, SN, SE, SL, B, SS

Lammekjøtt tilberedt i en tomatbasert currysaus med rømme og løk.

**Alle retter serveres med ris.**

### Tilbehør:

**Nan** G, E, M

Brød bakt i Tandoor.

**Raita** G, E, SE, M

Yoghurt dressing med løk, tomat, agurk og krydder.

**Pris per pers.: 343,- (inkl. mva.) drikke kommer i tillegg**

**Pris per pers Takeaway 316,- (inkl. mva.)**

*Vi håper at menyen faller i smak og ønsker Dere hjertelig velkommen.*

## 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, men 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

Bestille takeaway og bord direkte fra din mobil eller pc. [www.mirchi.no](http://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](http://www.mirchi.no)

