



MIRCHI

Indian kitchen

Mirchi er en indisk restaurant som representerer det gamle India. Lokalet, atmosfæren, maten og gjestfriheten er inspirert av Punjab-provinsen som i dag er delt mellom India og Pakistan, men tidligere tilhørte en nasjon, India. Punjab har i alle år vært kjent for sin mat, gjestfrihet og sin fargerike kultur.

Mirchi betyr sterkt krydder på norsk.

Når man velger en rett fra menyen, kan man samtidig velge styrke. Indisk mat er ikke nødvendigvis sterk, men det kan bli brennende hett hvis man velger øverst på styrkeskalaen.

Før de som ikke er glad i "mirchi" eller sterkt kryddret mat, er det mulig å velge fra mild til medium, for dem med mer vågal gane er medium pluss, madras eller vindaloo et sikkert valg på skalaen. For de fleste anbefaler vi medium eller medium pluss. Da beholder man den gode smaken av grønnsaker og kjøtt.

3 COURSE MENU FOR 1 PERS

Appetizer

Scallop and King Prawn *SK, SN, SE, SL, B, SS*

Smakfull forrett med kamskjell og kongereker. Serveres med cherry tomat og syrlig minte saus.

A tasty appetizer with scallop and king prawns. Served with cherry tomato and a sour mint sauce.

Main Course

Tandoori King Prawns *SK, M, N, SN, SE, SL, B, SS*

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

King prawns marinated in yoghurt, turmeric and ginger. Served with tandoori sauce.

or,

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

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

Fillet of chicken in curry with fresh coriander, fresh garlic ginger and onion.

Dessert

Village Kulfa *M, N, SS*

Hjemmelaget indisk iskrem med finhakkede mandler, pistasj og cashewnøtter.
Home made indian ice cream with crushed almonds, pistachio nuts and cashew nuts.

Price per person: 597, -

KJØKKENSJEFEN ANBEFALER FOR 2 PERS

Appetizer

2x Mirchi Mix Pakora SK, SN, SE, SL, B, SS

Smakfull forret 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.

Tasty appetizer with king prawns, chicken fillet fried with lentil flour, cumin and thyme seeds, A mixture of potatoes, onions, coriander and chaat masala wrapped in butter dough. Pakora with lentil flour, onion, purr onion and coriander seeds

Main Course

Mirchi Mix Grill SK, M, N, SN, SE, SL, B, SS

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.

An opportunity to experience the various flavours of Indian tandoori classics with chicken, king prawns and lamb. Served with the famous tandoori sauce.

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). Raita anbefales med denne retten.

Original grandmother's homemade recipe. A dish with chicken, lamb, king prawns and cauliflower cooked with onion, ginger and garlic (hot). We recommend raita with this dish.

Følger med

Garlic Nan G, E, SE, M

| Raita M, N, SN, SE, SL, B, SS

Dessert

Gulab Jamun med is M, N, SS

Stekte melkeboller dyppet i karamellsirup, Serveres med vaniljeis.
Fried milk-balls with caramel syrup. Served with vanilla ice-cream.

Village Kulfa M, N, SS

Hjemmelaget indisk iskrem med finhakkede mandler, pistasj og cashewnøtter.
Homemade Indian ice cream with crushed almonds, pistachio nuts and cashew nuts.

Følger med

Kaffe

Pris for 2 Pers: 1496,-

MIRCHI SPESIAL FOR 2 PERS

Appetizer

Scallop and King Prawn *SK, SN, SE, SL, B, SS*

Smakfull forrett med kamskjell og kongereker. Serveres med cherry tomat og syrlig minte saus.

A tasty appetizer with scallop and king prawns. Served with cherry tomato and a sour mint sauce.

Chicken Pakora *SN, SL, B, SS*

Kyllingfilet stekt med linsemel, spisskummen og timianfrø. Serveres med minte- og korianderchutni.

Filet of chicken with gram flour, cumin seeds and thymol seeds. Served with mint and coriander chutney.

Main Course

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

En klassisk curry- rett med grillede kyllingbiter i fløte, løk, cashewnøtter, mandler, kokkos og rosiner. En sikker vinner!

This is a classic. Grilled chicken pieces in curry with cream, onion, cashew nuts, almonds, coconut powder and raisins.

King Prawns Garlic *SK, M, N, SN, SE, SL, B, SS*

Kongereker grillet med en fantastisk marinade av grønn chili, fersk hvitløk og fersk koriander (sterk). Serveres med en tandoori saus. Raita anbefales med denne retten.

Delicious dish with king prawns marinated in green chili, fresh garlic and fresh coriander (hot). Served with our tandoori sauce. We recommend raita with this dish.

Følger med

Mango Chutney

Pickles

Mint Chutney

Garlic Nan *G, E, SE, M*

Raita *M, N, SN, SE, SL, B, SS*

Dessert

Gulab Jamun med is *M, N, SS*

Stekte melkeboller dyppet i karamellsirup, Serveres med vaniljeis.

Fried milk-balls with caramel syrup. Served with vanilla ice-cream.

Gajar Halwa *M, N, SN, SE, SL, B, SS*

Gulrot kake laget på indiskvis servert med vaniljeis og nøtter.

Carrot cake prepared in the Indian way. Served with vanilla ice-cream and dry fruit.

Følger med

Kaffe

Pris for 2 Pers : 1356, -

Appetizer

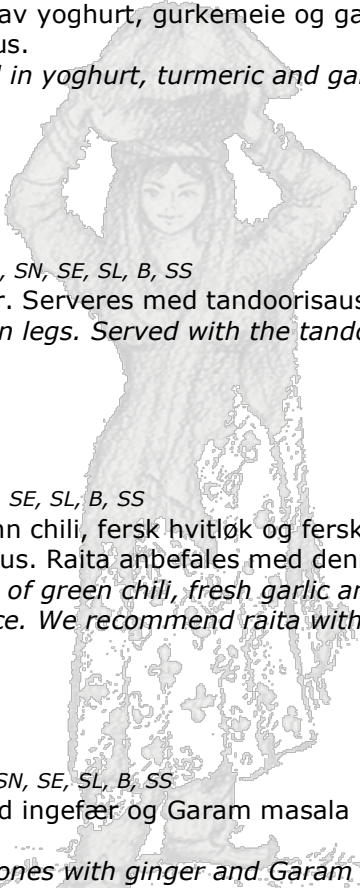
- 1. Chicken Pakora** *SN, SL, B, SS* 155,-
Kyllingfilet stekt med linsemel, spisskummen og timianfrø. Serveres med minte- og korianderchutni.
Filet of chicken with gram flour, cumin seeds and thymol seeds. Served with mint and coriander chutney.
- 2. Vegetable Samosi** *SN, SE, SL, B, SS* 134,-
En blanding av poteter, erter, løk, koriander og chaat masala pakket inn i butterdeig. Serveres med mangochutni.
A blend of chaat masala and vegetables such as potatoes, peas and coriander wrapped in butter-dough. Served with mango chutney.
- 3. Onion Pakora** *SN, SL, B, SS* 130,-
Pakora med linsemel, løk, purreløk og korianderfrø. Serveres med minte og korianderchutni.
A classic pakora with a blend of onion, Scallion and coriander seeds. Served with mint and coriander chutney.
- 4. Scallop and King Prawn** *SK, SN, SE, SL, B, SS* 167,-
Smakfull forrett med kamskjell og kongereker. Serveres med cherry tomat og syrlig minte saus.
A tasty appetizer with scallop and king prawns. Served with cherry tomato and a sour mint sauce.
- 5. Mirchi Mix Pakora** *SK, SN, SE, SL, B, SS* 182,-
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.
Tasty appetizer with king prawns, chicken fillet fried with lentil flour, cumin and thyme seeds, A mixture of potatoes, onions, coriander and chaat masala wrapped in butter dough. Pakora with lentil flour, onion, purr onion and coriander seeds

Main Course

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

Grill/Tandoori Dishes

Disse rettene er grillet i tandoor som er en leirovn uten glasur fyrt med trekull. Kombinasjonen av marinade, trekull og leire skaper en fantastisk smaksopplevelse. Tandoori- ovnen har blitt brukt de siste 5000 årene i Punjab- provinsen og er fortsatt uforandret.

- 
- 6. Chicken Tikka** *M, N, SN, SE, SL, B, SS* 328,-
Kyllingfilet i en marinade av yoghurt, gurkemeie og garam masala (Indisk Krydder). Serveres med tandoorisaus.
Filet of chicken marinated in yoghurt, turmeric and garam masala. Served with tandoori sauce.
- 7. Tandoori Chicken** *M, N, SN, SE, SL, B, SS* 311,-
Yoghurtmarinert kyllinglår. Serveres med tandoorisaus.
Yoghurt marinated chicken legs. Served with the tandoori sauce.
- 8. Garlic Chicken** *M, N, SN, SE, SL, B, SS* 336,-
Kyllingfilet marinert i grønn chili, fersk hvitløk og fersk koriander (sterk). Serveres med tandoori saus. Raita anbefales med denne retten.
Chicken breast marinated of green chili, fresh garlic and resh coriander (hot). Served with tandoori sauce. We recommend raita with this dish.
- 9. Punjabi Chicken** *M, N, SN, SE, SL, B, SS* 295,-
Marinert kyllingvinger med ingefær og Garam masala (M+). *Served with the tandoori sauce.*
Marinated chicken wing bones with ginger and Garam masala (M+). Served with the tandoori sauce.
- 10. Lamb Cutlets** *M, N, SN, SE, SL, B, SS* 309,-
Smakfull rett av lammekoteletter marinert med ingefær, korianderfrø, bukkehornkløver og basilikum. Serveres med tandoorisaus.
A tasty dish of grilled lamb cutlets marinated in ginger, coriander seeds, fenugreek and basil. Served with the tandoori sauce.

- 12. Lamb Tikka** *M, N, SN, SE, SL, B, SS* 340,-
 Lammekjøtt i en marinade av yoghurt, garam masala og tandoori-krydder.
 Serveres med tandoorisaus.
*Tender lamb marinated in yoghurt, garam masala and tandoori-spice.
 Served with tandoori sauce.*
- 13. Garlic Lamb** *M, N, SN, SE, SL, B, SS* 357,-
 Lammekjøtt marinert i grønn chili, fersk hvitløk og fersk koriander (sterk).
 Serveres med tandoori saus. Raita anbefales med denne retten.
*Tender lamb meat marinated in green chili, fresh garlic and fresh coriander (hot).
 Served with tandoori sauce. We recommend raita with this dish.*
- 15. Beef Tikka** *M, N, SN, SE, SL, B, SS* 366,-
 Ytrefilet marinert i sennepolje, korianderfrø, ingefær, og karve. Serveres
 med tandoori saus.
*Marinated beef in mustard oil, coriander seeds, ginger, and cumin seeds.
 Served with tandoori sauce.*
- 16. Tandoori King Prawns** *SK, M, N, SN, SE, SL, B, SS* 341,-
 Kongereker marinert i yoghurt, gurkemeie og ingefær. Serveres med
 tandoori saus.
*King prawns marinated in yoghurt, turmeric and ginger. Served with
 tandoori sauce.*
- 17. King Prawns Garlic** *SK, M, N, SN, SE, SL, B, SS* 359,-
 Kongereker grillet med en fantastisk marinade av grønn chili, fersk hvitløk
 og fersk koriander (sterk). Serveres med en tandoori saus. Raita anbefales
 med denne retten.
*Delicious dish with king prawns marinated in green chili, fresh garlic and
 fresh coriander (hot). Served with our tandoori sauce. We recommend
 raita with this dish.*
- 18. Mirchi Mix Grill** *SK, M, N, SN, SE, SL, B, SS* 371,-
 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.
*An opportunity to experience the various flavours of Indian tandoori classics
 with chicken, king prawns and lamb. Served with the famous tandoori sauce.*

Curries

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

- 62. Shahi Chicken Masala** *M, N, SN, SE, SL, B, SS* 324,-
En tradisjonell smaksrik indisk curry- rett med kyllingfilet med, løk, fersk koriander, hvitløk og ingefær. Typisk Indisk.
A traditional flavored Indian curry - straight with the chicken fillet with onion, fresh coriander, garlic and ginger. Typical Indian.
- 19. Mango Chicken** *M, N, SN, SE, SL, B, SS* 312,-
Kyllingbryst med indisk curry, mango, mandler og kokkos. (søt)
Chicken with Indian curry, mango, almonds and coconut powder. (Sweet)
- 20. Chicken Tikka Masala** *M, N, SN, SE, SL, B, SS* 324,-
En klassisk curry- rett med grillede kyllingbiter i fløte, løk, cashewnøtter, mandler, kokkos og rosiner. En sikker vinner!
This is a classic. Grilled chicken pieces in curry with cream, onion, cashew nuts, almonds, coconut powder and raisins.
- 21. Chili Chicken** *M, N, SN, SE, SL, B, SS* 312,-
Kyllingfilet surret med grønn chili, paprika, og løk. (sterk)
Filet of chicken sautéed with green chili, capsicum, and onion. (hot)
- 22. Chicken Spinach** *M, N, SN, SE, SL, B, SS* 304,-
Kyllingfilet tilberedt med spinat, garam masala, bukkehornkløver og timianfrø.
Filet of chicken prepared with spinach, garam masala, fenugreek and thymol seeds.
- 23. Butter Chicken** *M, N, SN, SE, SL, B, SS* 322,-
Enda en klassiker. Kyllingfilet surret i en tomatbasert curry-gryte med smør, rømme, rosiner og cashewnøtter.
Another Indian classic. Filet of chicken in tomato-based curry with butter, cream, cashew nuts and raisins.
- 24. Chicken Coriander** *M, N, SN, SE, SL, B, SS* 330,-
Kyllingfilet surret i en gryte med curry, fersk koriander, fersk hvitløk, ingefær og løk.
Filet of chicken in curry with fresh coriander, fresh garlic ginger and onion.

- 25. Chicken Korma** *M, N, SN, SE, SL, B, SS* 316,-
 Kyllingfilet i hvit kremsaus med løk, cashewnøtter, mandler, rosiner og hjemmelaget indisk ost "paneer".
Filet of chicken in cream sauce with onion, cashew nuts, almonds, raisins and homemade Indian cheese "paneer".
- 63. Shahi Lamb Masala** *M, N, SN, SE, SL, B, SS* 356,-
 En tradisjonell smaksrik indisk curry- rett med lammekjøtt med, løk, fersk koriander, hvitløk og ingefær. Typisk Indisk.
A traditional flavored Indian curry - straight with meat of lamb with onion, fresh coriander, garlic and ginger. Typical Indian.
- 26. Lamb Tikka Masala** *M, N, SN, SE, SL, B, SS* 340,-
 Grillede lammebiter tilberedt med fyldig masalasaus med cashewnøtter, mandler, kokkos og rosiner.
Grilled lamb prepared with enriched masala sauce with cashew nuts, almonds, coconut powder and raisins.
- 27. Lamb Korma** *M, N, SN, SE, SL, B, SS* 334,-
 Lammekjøtt i hvit kremsaus med løk, cashewnøtter, mandler, rosiner og hjemmelaget Indisk ost "paneer".
Meat of lamb in cream sauce with onion, cashew nuts, almonds, raisins and homemade Indian cheese "paneer".
- 28. Lamb Karahi** *M, N, SN, SE, SL, B, SS* 342,-
 En smaksrik gryterett med fersk paprika, løk og champignon i en aromatisk blanding av urter og karry saus.
An aromatic saucy lamb dish with capsicum, onion and mushroom in curry sauce.
- 29. Lamb Spinach** *M, N, SN, SE, SL, B, SS* 318,-
 Mørt lammekjøtt tilberedt med spinat, garam masala, bukkehornkløver og timianfrø.
Meat of lamb prepared with spinach, garam masala, fenugreek and thymol seeds.
- 30. Roghan Josh** *M, N, SN, SE, SL, B, SS* 316,-
 Lammekjøtt tilberedt i en tomatbasert currysau med rømme og løk.
Tender lamb meat prepared in a tomato based curry sauce with cream and onion.
- 31. Lamb Coriander** *M, N, SN, SE, SL, B, SS* 340,-
 Kjøtt av lam i en gryte med curry, fersk koriander, fersk hvitløk, ingefær og løk.
Lamb in curry with fresh coriander, fresh garlic, ginger and onion.

- 32. King Prawn Bhunna** *SK, M, N, SN, SE, SL, B, SS* 334,-
Kongereker i gryte med fersk ingefær, paprika, tomat og hvitløk.
Pot of king prawns prepared with fresh ginger, paprika, tomato and garlic.
- 33. King Prawns Spinach** *SK, M, N, SN, SE, SL, B, SS* 322,-
Kongereker tilberedt med spinat, hvitløk, urter og krydder.
King prawns prepared with spinach, garlic, herbs and spices.
- 34. Grandmother's Mix Masala** *SK, M, N, SN, SE, SL, B, SS* 372,-
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.
Original grandmother's homemade recipy. A dish with chicken, lamb, king prawns and cauliflower cooked with onion, ginger and garlic (hot). We recommend raita with this dish.
- 60. Chicken Biryani** *SK, M, N, SN, SE, SL, B, SS* 312, -
Benfri kylling kokt sammen med ris, krydder, nøtter og rosiner, serveres med saus.
Boneless chicken cooked with rise, spices, nuts and raisins, Served with sauce.
- 61. Lamb Biryani** *SK, M, N, SN, SE, SL, B, SS* 328, -
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.
- Vegetarian**
- 35. Saag Paneer** *M, N, SN, SE, SL, B, SS* 261,-
Spinat i karrisaus med bukkehornkløver og hjemmelaget ost.
Spinach in curry sauce with fenugreek and home made cheese.
- 36. Chana Masala** *M, N, SN, SE, SL, B, SS* 256,-
Kikarter i en smakfull blanding av korianderfrø og garam masala.
Chickpeas in a tasteful mixture of coriander seeds and garam masala.
- 37. Punjabi Dal** *M, N, SN, SE, SL, B, SS* 254,-
Linsler tilberedt med hvitløk, ingefær og krydder.
Lentils prepared with garlic, ginger and spices.

Kids Meal

- 38. Kids Meal 1 (Barne meny 1)** *M, N, SN, SE, SL, B, SS* 210,-
Grillede kyllingbiter marinade av yoghurt med ris og salat; og selvfølgelig følger det med is.
*Grilled chicken marinated in yoghurt with rice and salad.
and of course, ice cream*
- 39. Kids Meal 2 (Barne meny 2)** *M, N, SN, SE, SL, B, SS* 198,-
Kyllingfilet i fløte sauce med ris og salat; og selvfølgelig følger det med is
Chicken fillet in cream sauce with rice and salad; and of course, ice cream.

Side order

- 40. Nan** *G, E, M* 62,-
Indisk brød bakt i Tandoor med smør.
Indian bread baked in Tandoor with butter.
- 41. Garlic Nan** *G, E, SE, M* 79,-
Brød med fresk hvitløk og Krydder.
Bread with fresh garlic and herbs.
- 43. Peshawri Nan (søt)** *G, E, N, M* 86,-
Nan-brød med rosiner, nøtter, mandler og kokkos.
Nan bread with raisins, nuts, almonds and coconut.
- 44. Raita** *M, N, SN, SE, SL, B, SS* 69,-
Yoghurt dressing med løk, tomat, agurk og krydder.
Yoghurt dip with onion, tomato, cucumber and spices.

Alle retter serveres med ris. M
kocht sammen med smør
cooked with butter

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, 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 hvitemel, cashewnøtter, mandler, pistasjnøtter, Rosiner og Kardemomme



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

Copyright: All content on this web site, such as text, graphics, logos, button icons and images is the property of Mirchi Indian Kitchen.