



Mirchi er en indisk restaurant som representerer det gamle India. Lokalet, atmosføren, maten og gjestfriheten er inspirert av Punjab-provinsen som i dag er delt mellom India og Pakistan, men tidligere tilhørten en nasjon, India. Punjab har i alle år vært kjent for sin mat, gjest frihet 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 sterkt, men det kan bli brennende hett hvis man velger øverst på styrkeskalaen.

For de som ikke er glad i "mirchi" eller sterkt krydret 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 mint 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.
Homemade indian ice cream with crushed almonds, pistachio nuts and cashew nuts.

Price per person: 597,-

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 mint 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 korianderchutn
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

- 70. Papodums med mint sauce** Linsemel, rismel, salt, chilipeber (3 %), bagepulver (E170), vegetabilsk olie (kokosnød). 49,-
Sprøtt indisk brød bakt på linsemel. Brødet spises som tilbehør til indisk mat eller som snacks før måltidene. Kan med fordel dypes i mint sauce, mango chutney og raita.
Crispy Indian bread baked on lentil flour. The bread is eaten as an accompaniment to Indian food or as a snack before meals. Can be advantageously dipped in mint sauce, mango chutney and raita.
- 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.
- 4. Scallop and King Prawn** SK, SN, SE, SL, B, SS 167,-
Smakfull forrett med kamskjell og kongereker. Serveres med cherry tomat og syrlig mint 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, I 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 grillt i tandoor som er en leirovn uten glasur fyrte 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.
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.
15. **Beef Tikka** M, N, SN, SE, SL, B, SS 366,-
Ytrefilet marinert i sennepolle, 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.
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 chili, 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, fresk koriander, hvitløk og ingefær. Typisk Indisk. | |
| | <i>A traditional flavored Indian curry - straight with chicken fillet with onion, fresh coriander, garlic and ginger. Typical Indian.</i> | |
| 19. | Mango Chicken M, N, SN, SE, SL, B, SS | 312,- |
| | Kyllingbryst med indisk curry, mango, mandler og kokkos. (søt)
<i>Chicken with Indian curry, mango, almonds and coconut powder. (Sweet)</i> | |
| 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!
<i>This is a classic. Grilled chicken pieces in curry with cream, onion, cashew nuts, almonds, coconut powder and raisins.</i> | |
| 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.
<i>Another Indian classic. Filet of chicken in tomato-based curry with butter, cream, cashew nuts and raisins.</i> | |
| 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”.
<i>Filet of chicken in cream sauce with onion, cashew nuts, almonds, raisins and homemade Indian cheese” paneer”.</i> | |
| 63. | Shahi Lamb Masala M, N, SN, SE, SL, B, SS | 356,- |
| | En tradisjonell smaksrik indisk curry – rett med lammekjøt med, løk, fresk koriander, hvitløk og ingefær. Typisk Indisk. | |
| | <i>A traditional flavored Indian curry - straight with meat of lamb with onion, fresh coriander, garlic and ginger. Typical Indian.</i> | |
| 26. | Lamb Tikka Masala M, N, SN, SE, SL, B, SS | 340,- |
| | Grillede lammebiter tilberedt med fyldig masalasaus med cashewnøtter, mandler, kokkos og rosiner.
<i>Grilled lamb prepared with enriched masala sauce with cashew nuts, almonds, coconut powder and raisins.</i> | |

30. **Roghan Josh** M, N, SN, SE, SL, B, SS 316,-
Lammekjøtt tilberedt i en tomatbasert currysaus med rømme og løk.
Tender lamb meat prepared in a tomato-based curry sauce with cream and onion.
34. **Grandmother's Mix Masala** SK, M, N, SN, SE, SL, B, SS 372,-
En rett med den utsøkte hjemmelagde smaken. Her blir det serveret 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.

Vegetarian

37. **Punjabi Dal** M, N, SN, SE, SL, B, SS 254,-
Linser tilbrettet 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 dog herbs.
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.
70. **Papodums med mint sauce** Linsemel, rismel, salt, chilipeber (3 %), bagepulver (E170), vegetabilisk olie (kokosnød). 49,
Sprøtt indisk brød bakt på linsemel. Brødet spises som tilbehør til indisk mat eller som snacks før måltidene. Kan med fordel dypes i mint sauce, mango chutney og raita.
Crispy Indian bread baked on lentil flour. The bread is eaten as an accompaniment to Indian food or as a snack before meals. Can be advantageously dipped in mint sauce, mango chutney and raita.

Alle retter serveres med ris. Kokt 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: Sennekjøtt		SE:Sesamfrø
SL: Selleri		B: Bløtdyr		SS: Svoeldioksid og sulfitter		

OBS!

Vi bruker hvetemel, 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.

Ver 10.2023