MEHMAAN CUISINE

Indisk Restaurant

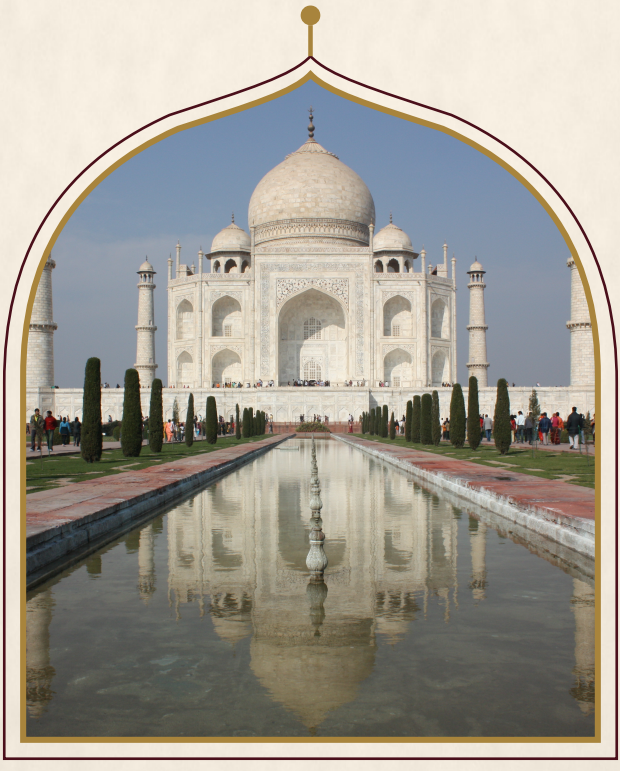
Mehmaan

Velkommen til Mehmaan – stedet der gjestfrihet møter ekte matglede!

Visste du at Mehmaan betyr "gjest"? I indisk og pakistansk kultur er det å ta imot en "mehmaan" ofte forbundet med gjestfrihet, respekt og det å sørge godt for gjestene sine.

For oss er det å være vertskap mer enn å servere god mat. Det handler om å åpne dørene, ønske mennesker velkommen og få hver eneste gjest til å føle seg hjemme.

Du er vår gjest, og du er hjertelig velkommen ♡



BORDBESTILLING / RESERVATIONS:

TLF. 63 96 65 00

MEHMAAN CUISINE
Indisk Restaurant

Meny

MENY / MENU

Mehmaan – Indisk Restaurant

Forretter

APPETIZERS

1. **Scallop and King Prawn** **159,-**
[SK - SN - SE - SL - B - SS]
Serveres med scampi og kamskjell, salat, mynte, mango og chilisaus.
Served with scallops and king prawns, salad, mint, mango, and chili dressing.

2. **Mehmaan Fish** **159,-**
[SK - SL - SS]
Serveres med pangasiusfisk, salat, sitron og hjemmelaget dressing.
Served with pangasius fish, salad, lemon, and homemade dressing.

3. **Chicken Pakora** **129,-**
[SN - SL - B - SS]
Kyllingfilet stekt med kikertmel, spisskummen og bukkehornkløverblader (methi). Serveres med salat, mynte- og korianderchutney.
Chicken fillet fried with gram flour, cumin seeds, and fenugreek (methi) leaves. Served with salad, mint, and coriander chutney.

4. Mehmaan Miks Pakora — 189,-

[SK - SN - SE - SL - B - SS]

Smakfull forrett med kongereker og kyllingfilet stekt med kikertmel, spisskummen, methiblader og korianderpulver, samt samosa med poteter, løk og chaat masala, og løkpakora med korianderfrø.

Tasty appetizer with king prawns and chicken fillet fried with gram flour, cumin, methi leaves, and coriander powder, paired with potato-onion samosa and onion pakora with coriander seeds.

5. Lentil Soup (Linsesuppe) — 109,-

[M - SS]

Røde linser, hvitløk, korianderpulver, spisskummen, smør og chaat masala.

Red lentils, garlic, coriander powder, cumin, butter, and chaat masala.

MEHMAAN CUISINE
Indisk Restaurant

Hovedretter

MAIN COURSES

Våre retter serveres som / Our dishes can be served as:

MILD • MEDIUM • MEDIUM + • HOT •
MADRAS • VINDALOO

Grill

TANDOORI DISHES

Vi har ekte tradisjonell kullgrill (Tandoor)

6. **GARLIC CHICKEN** **329,-**

[M - N - SN - E - SL - B - SS]

Kyllingfilet marinert i grønn chili, fersk hvitløk og fersk koriander (sterk). Serveres med tandoorisaus og salat. Raita anbefales til denne retten.

Chicken breast marinated with green chili, fresh garlic, and fresh coriander (hot). Served with tandoori sauce and salad. We recommend raita with this dish.

7. **CHICKEN TIKKA** **299,-**

[M - SN - SE - SL - B - SS]

Kyllingfilet i en marinade av yoghurt, gurkemeie og garam masala (indisk krydder). Serveres med tandoorisaus.

Fillet of chicken marinated in yogurt, turmeric, and garam masala. Served with tandoori sauce.

8. **PANJABI WINGS** **229,-**

[M - N - SN - SE - SL - B - SS]

Marinerte kyllingvinger med ingefær, garam masala, koriander og spisskummen (zeera). Serveres med tandoorisaus.

Marinated chicken wings with ginger, garam masala, coriander, and cumin. Served with tandoori sauce.

MEHMAAN CUISINE
Indisk Restaurant

9. **Tandoori Chicken** **289,-**

[M - N - SN - SE - SL - B - SS]

Yoghurtmarinerte kyllinglår. Serveres med tandoorisaus.

Yogurt-marinated chicken legs. Served with tandoori sauce.

10. **Tandoori Lamb Tikka** **339,-**

[M - N - SN - SE - SL - B - SS]

Lammekjøtt i en marinade av yoghurt, garam masala og tandoorikrydder. Serveres med tandoorisaus.

Tender lamb marinated in yogurt, garam masala, and tandoori spices. Served with tandoori sauce.

11. **Garlic Lamb** **349,-**

[SK - M - N - SN - SE - SL - B - SS]

Lammekjøtt marinert i grønn chili, fersk hvitløk og fersk koriander (sterk). Serveres med tandoorisaus. Raita anbefales til 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.

12. **Mehmaan Spesial Mix Grill** **369,-**

[M - N - SN - SE - SL - B - SS]

Her får en muligheten til å oppleve en smakebit av de klassiske indiske tandoorirettene. En grillrett med en blanding av kyllingtikka, kongereker og lam. Serveres med tandoorisaus.

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

13. **King Prawns Garlic** **329,-**

[SK - M - N - SN - SL - B - SS]

Kongereker grillet i marinade av grønn chili, fersk hvitløk og fersk koriander (sterk). Serveres med tandoorisaus. Raita anbefales til denne retten.

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

14. Tandoori King Prawns — 299,-

[SK - M - N - SN - SE - SL - B - SS]

Kongereker marinert i yoghurt, gurkemeie og ingefær. Serveres med tandoorisaus.

King prawns marinated in yogurt, turmeric, and ginger. Served with 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, og kokes i flere timer for å få frem alle aromaene og smakene.

15. Chicken Tikka Masala — 299,-

[M - N - SN - SE - SL - B - SS]

En klassisk curryrett med grillet kyllingtikka i fløte, løk, cashewnøtter, mandler, kokos og rosiner.

A classic grilled chicken tikka in curry with cream, onion, cashew nuts, almonds, coconut, and raisins.

16. Kashmiri Butter Chicken — 299,-

[M - N - SN - SE - SL - B - SS]

Grillet kyllingtikka i tomatbasert currygryte med smør, rømme, cashewnøtter, methiblader, fersk koriander og fløte.

Grilled chicken tikka in a tomato-based curry with butter, sour cream, cashew nuts, fenugreek leaves, fresh coriander, and cream.

17. Mango Chicken — 299,-

[M - N - SN - SE - SL - B - SS]

Kyllingbryst med indisk curry, mango, mandler og kokos (søt). Serveres med fersk mango på toppen.

Chicken breast with Indian curry, mango, almonds, and coconut (sweet). Served with fresh mango on top.

18. Chili Chicken — 299,-

[M - N - SN - SE - SL - B - SS]

Kyllingfilet surret med grønn chili, paprika, løk og chilisaus (sterk).

Chicken fillet sautéed with green chili, bell pepper, onion, and chili sauce (hot).

19. Chicken Spinach — 289,-

[M - N - SN - SE - SL - B - SS]

Kyllingfilet tilberedt med spinat, garam masala, bukkehornkløver og timianfrø.

Chicken fillet prepared with spinach, garam masala, fenugreek, and carom (ajwain) seeds.

20. Chicken Coriander — 299,-

[M - N - SN - SE - SL - B - SS]

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

Chicken fillet simmered in curry with fresh coriander, fresh garlic, ginger, and onion.

21. Chicken Karahi — 299,-

[M - N - SN - SE - SL - B - SS]

Kyllingfilet i hvit kremsaus med løk, cashewnøtter, mandler, rosiner og hjemmelaget indisk ost «paneer».

Chicken fillet in a white cream sauce with onion, cashew nuts, almonds, raisins, and homemade Indian cheese "paneer".

22. Tandoori Lamb Tikka Masala — 329,-

[M - N - SN - SE - SL - B - SS]

Grillede lammebiter tilberedt i fyldig masalasaus med cashewnøtter, mandler, kokos og rosiner.

Grilled lamb pieces prepared in a rich masala sauce with cashew nuts, almonds, coconut, and raisins.

23. Lamb Karahi — 329,-

[M - N - SN - SE - SL - B - SS]

En smaksrik gryterett med fersk paprika, løk og sjampinjong i en aromatisk karrisaus.

A flavorful lamb dish with fresh bell pepper, onion, and mushrooms in an aromatic curry sauce.

24. Lamb Spinach 299,-

[M - N - SN - SE - SL - B - SS]

Mørt lammekjøtt tilberedt med spinat, garam masala, yoghurt og methiblader.

Tender lamb prepared with spinach, garam masala, yogurt, and fenugreek (methi) leaves.

25. Kashmiri Rogan Josh 309,-

[M - N - SN - SE - SL - B - SS]

Lammekjøtt tilberedt i en klassisk tomatbasert currysaus med yoghurt, løk og krydder.

Tender lamb prepared in a classic tomato-based curry sauce with yogurt, onion, and spices.

26. Mehmaan Lamb Coriander 319,-

[M - N - SN - SE - SL - B - SS]

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

Lamb in curry with fresh coriander, fresh garlic, ginger, and onion.

27. Lamb Nalli Mehmaan Spesial 389,-

[M - N - SN - SE - SL - B - SS]

Lammeskank i husets kryddersaus med løk, tomat, hvitløk, ingefær og yoghurt.

Lamb shank in our house spiced sauce with onion, tomato, garlic, ginger, and yogurt.

28. King Prawn Karahi 307,-

[M - SK - N - SN - SE - SL - B - SS]

Kongereker i gryte med fersk ingefær, paprika, løk, hvitløk og tomat.

King prawns cooked with fresh ginger, bell pepper, onion, garlic, and tomato.

29. King Prawns Spinach 319,-

[M - SK - N - SN - SE - SL - B - SS]

Kongereker tilberedt med spinat, hvitløk, løk, tomat, yoghurt og krydder.

King prawns cooked with spinach, garlic, onion, tomato, yogurt, and spices.

30. Mehmaan Mix Masala — 369,-

[M - SK - N - SN - SE - SL - B - SS]

En rett med utsøkt hjemmelaget smak. Gryte med kylling, lam, kongereker og blomkål surret i løk, tomat, ingefær og hvitløk (sterk). Raita anbefales til denne retten.

A dish with exquisite homemade flavor: chicken, lamb, king prawns, and cauliflower simmered with onion, tomato, ginger, and garlic (spicy). Raita is recommended with this dish.

Biryani

31. Chicken Biryani — 269,-

[M - SK - N - SN - SE - SL - B - SS]

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.

32. Lamb Biryani — 279,-

[M - SK - N - SN - SE - SL - B - SS]

Benfritt lammekjøtt kokt sammen med ris, krydder, nøtter og rosiner. Serveres med saus.

Boneless lamb cooked with rice, spices, nuts, and raisins. Served with sauce.

33. Kongereker Biryani (King Prawn Biryani) — 299,-

[M - SK - N - SN - SE - SL - B - SS]

Stekte kongereker med ris, paprika, løk, hvitløk, koriander og cashewnøtter. Serveres med saus.

Fried king prawns with rice, bell peppers, onions, garlic, coriander, and cashew nuts. Served with sauce.

MEHMAAN CUISINE
Indisk Restaurant

Vegetarian

34. **Butter Paneer** 249,-

[M - N - SN - SE - SL]

Hjemmelaget paneer i en tomatbasert currygryte med smør, rømme, cashewnøtter, methiblader og fersk koriander.

Homemade paneer in a tomato-based curry with butter, sour cream, cashew nuts, fenugreek leaves, and fresh coriander.

35. **Palak Paneer** 249,-

[M - N - SN - SE - SL - B - SS]

Spinat i currysaus med methiblader og hjemmelaget ost.

Spinach in curry sauce with fenugreek leaves and homemade cheese.

36. **Chana Masala** 245,-

[M - N - SN - SE - SL - B - SS]

Kikerter i en smaksrik blanding av korianderfrø, smør og garam masala.

Chickpeas in a flavorful mixture of coriander seeds, butter, and garam masala.

37. **Dal Tarka** 239,-

[M - N - SN - SE - SL - B - SS]

Linser tilberedt med hvitløk, ingefær, smør og krydder.

Lentils cooked with garlic, ginger, butter, and spices.

38. **Mix Vegetable** 239,-

[M - N - SE - SL - SS]

Blanding av grønnsaker, løk, tomat, hvitløk og ingefær.

Mix of vegetables, onion, tomato, garlic, and ginger.

MEHMAAN CUISINE
Indisk Restaurant

Barnemeny

KIDS MEAL

39. BARNEMENY 1 (MANGO CHICKEN) **199,-**

[M - N - SN - SE - SL]

Kyllingbryst med indisk curry, mango, mandler og kokos (søt). Serveres med fersk mango på toppen og is til dessert.

Chicken breast with Indian curry, mango, almonds, and coconut (sweet). Served with fresh mango on top and ice cream.

40. BARNEMENY 2 (BUTTER CHICKEN) **199,-**

[M - N - SN - SE - SL]

Grillet kyllingtikka i tomatbasert currygryte med smør, rømme, cashewnøtter, methiblader, fersk koriander og fløte. Serveres med is til dessert.

Grilled chicken tikka in a tomato-based curry with butter, sour cream, cashew nuts, fenugreek leaves, fresh coriander, and cream. Served with ice cream.

Tilbehør

SIDE ORDER

41. NAN **49,-**

[G - E - M]

Indisk brød bakt i tandoor med smør.

Indian bread baked in tandoor with butter.

42. GARLIC NAN **59,-**

[M - N - SN - SE - SL]

Nanbrød med fersk hvitløk, smør og koriander.

Nan bread with fresh garlic, butter, and coriander.

43. **Peshawari Nan** 79,-

[M - N - G - E]

Nanbrød fylt med rosiner, nøtter, mandler og kokos.

Nan bread stuffed with raisins, nuts, almonds, and coconut.

44. **Raita** 69,-

[M - N - SN - SE - SL - B - SS]

Yoghurtdressing med løk, tomat, agurk og krydder.

Yogurt dressing with onion, tomato, cucumber, and spices.

45. **Papadums med mint sauce** 49,-

[M - N - G - E]

Sprøtt indisk brød bakt på linsemel. Spises som tilbehør til indisk mat eller som snacks før måltidet. Kan med fordel dyppes i mint sauce, mango chutney og raita.

Crispy Indian bread baked with lentil flour. Served as a side to Indian food or as a snack before the meal. Best enjoyed dipped in mint sauce, mango chutney, or raita.

46. **Chutney Miks** 55,-

Mango chutney, mint sauce og chili pickle.

Mango chutney, mint sauce, and chili pickle.

47. **Fersk Mix Salat** 59,-

Agurk, tomat, løk, paprika, mikssalat og lime.

Cucumber, tomato, onion, bell pepper, mixed salad, and lime.

48. **Garlic Dip** 49,-

MEHMAAN CUISINE
Indisk Restaurant

Meny for 2

Menu for 2

49. Mehmaan Special (Pakke til 2 personer) **1299,-**

[SK - M - N - SN - SE - SL - B - SS - G - E]

Pakke til 2 personer som inkluderer: Mehmaan Miks Pakora, Mehmaan Miks Grill, Mehmaan Miks Masala, 1 stk. Plain Nan, 1 stk. Raita og valgfri dessert.

Menu for 2 persons including: Mehmaan Mix Pakora, Mehmaan Mix Grill, Mehmaan Mix Masala, 1 Plain Naan, 1 Raita, and a dessert of your choice.

MEHMAAN CUISINE
Indisk Restaurant

Litt om allergener:

Vår meny er merket med forkortelser på rettene som inneholder allergener. 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

Allergens

SK: Skalldyr
Crustaceans

SE: Selleri
Celery

B: Bløtdyr
Molluscs

M: Melk
Milk

G: Gluten

SN: Sennep
Mustard

SL: Sulfitt
Sulphites

SS: Sesamfrø
Sesame

N: Nøtter
Nuts

E: Egg

Tærudgata 2,
2000 Lillestrøm
Tlf. 63 96 65 00

Besøk oss / Visit us

post@mehmaan.no
www.mehmaan.no

Foto: Arian Zwegers, CC BY 2.0