



Pearl of India

RESTAURANT & BAR

Vår Meny

Forretter

Pakora

Friterte grønnsaks- eller kjøttbiter i blanding av gram mel og krydder. Glutenfri.

1. Kylling Pakora - 129 kr
2. Løk Pakora - 99 kr
3. Grønnsaker Pakora - 99 kr
4. Reker Pakora (SH) - 129 kr
5. Pearl of India Pakora mix *tallerken* - 149 kr
Kylling, reker, grønnsaker og løk pakora (SK).

Samosa

Frityrstekt bakverk med fylling (Gluten hvete).

6. Vegetar Samosa 2 stk. (G) - 109 kr
Fylling med poteter og grønne erter.
7. Kylling Samosa 2 stk. (G) - 129 kr
Fylling med hakket kylling og grønne erter.
8. Vegetar Samosa Chaat 1 stk. (G, M) - 109 kr
Samosa i smakfull saus laget av kikerter, yoghurt og tamarind.
9. Kylling Samosa Chaat 1 stk. (G, M) - 129 kr
Samosa i smakfull saus laget av kikerter, yoghurt og tamarind.
10. Dahi Puri (G, M) - 99 kr
Berømt gatemat i Delhi. Runde baller fylt med søt yoghurt og tamarind saus.



Allergener: E - egg, F - fisk, G - gluten (hvete), M - melk, N - nøtter (mandler, cashewnøtter, kokos), SE - sesamfrø, SK - skaldyr, SN - sennep, SY - soya, E129 Allurarød AC konditorfargestoff.

Hovedretter

Tandoori Special

Tandoori- og tikka-retter marineres med spesielt smakfulle krydder og yoghurt, stekes i ovnen og serveres med stekt løk og rød, grønn og gul paprika.

- 11. Miks Grill (M, SK) - 299 kr**
Kylling, Lam, Seekh Kebab, Reker.
- 12. Kylling Hvitløk Tikka (M) - 289 kr**
- 13. Kylling Tikka Shashlik (M) - 289 kr**
- 14. Kylling Malai Tikka (M) - 289 kr**
- 15. Kylling Mango Tikka (M) - 289 kr**
- 16. Lam Tikka Shashlik (M) - 299 kr**
- 17. Reker Tikka Shashlik (M, SK) - 289 kr**
- 18. Seekh Kebab (E) - 289 kr**
Kvernet lammekjøtt med smaksrike krydder, stekt i tandoori ovn.
- 19. Lammekoteletter (M) - 329 kr**
- 20. Tandoori Kylling - 289 kr**
Kyllinglår med bein (M)
- 21. Paneer Tikka Shashlik (M) - 279 kr**
- 22. Soya Chaap Shashlik (SY, M, G) - 279 kr**



Kylling retter

- 31. Butter Chicken (M, N) - 279 kr**
Filet av kylling stekt i kremet smøraktig saus laget på smør, friske tomater, cashewnøtter, krem og indisk krydder etter din smak.
- 32. Kylling Tikka Masala (M) - 279 kr**
Grillet kylling stekt i en kremet masala saus med paprika.
- 33. Kylling Shahi Korma (M, N) - 279 kr**
Shahi Korma retter er stekt i en kremet saus laget med cashewnøtter, løk, tomater og milde krydder.
- 34. Kylling Kadai (M) - 279 kr**
En berømt nord-indisk nydelig, krydret, og smaksrikk rett laget med grillete biter av kylling med løk, tomater, ingefær, hvitløk og fersk malt krydder.
- 35. Kylling Saag Wala (M) - 279 kr**
En rett bestående av stekt spinat med spesielle indiske krydder.



Allergener: E - egg, F - fisk, G - gluten (hvete), M - melk, N - nøtter (mandler, cashewnøtter, kokos), SE - sesamfrø, SK - skaldyr, SN - sennep, SY - soya, E129 Allurarød AC konditorfargestoff.

36. Kylling Jalfrezi (M) - 279 kr

Biter av kylling stekt i løk, tomater, ingefær, hvitløk saus med aromatiske krydder.

37. Kylling Vindaloo (M) - 279 kr

En berømt Goa-rett tilberedt i ekstra sterk vindaloo saus.

38. Kylling Rara (M) - 279 kr

En berømt nord-indisk rett laget med kvernet kjøtt grillet i en krydret og deilig saus.

39. Kylling Dhansak (M) - 279 kr

En populær indisk karri laget med kjøtt og linser i en syrlig-søt svakt krydret saus.

40. Kylling Karri (M) - 279 kr

En typisk karrirett fra sør-Asia stekt med tomater og løk, ingefær og hvitløksaus, tilsatt krydder og garnityr av friskkoriander og ingefær.

41. Kylling Cafreal (M) - 279 kr

Kylling stekt i frisk koriander og mynstsau med aromatiske krydder.

42. Kylling Madras (M) - 279 kr

En berømt sør-indisk rett laget med tomater, løk, kokospulver krem og indiske krydder.

43. Kylling Do Pyaza (M) - 279 kr

Do Pyaza retter er stekt i spesiell løksaus tilberedt med frisk løk, tomater, yoghurt og aromatiske krydder.

44. Mango Kylling (M) - 279 kr

Grillet kylling stekt med mango (kongen blant frukter i India), løk, tomater og krydder.

45. Kylling Peri Peri (M) - 279 kr

Peri Peri er en krydret, syrlig saus, som stammer fra Afrika og videre ble tatt med av portugiserne til andre land, også veldig populær i Goa.

46. Kylling Malabar (M) - 279 kr

Kylling Malabar er en kylling karri i Kerala-stil (spesifikt Malabar-regionen) tilberedt i kokosolje. Den har en distinkt smak fra karriblader, krydder, kokospasta og kokosolje. Sausen er deilig og kremet, og kokossmaken skinner gjennom.

47. Pepper Kylling (M, N) - 279 kr

Møre kyllingbiter marinert med pepperkrydder, mandel pulver, kokospulver og kokt i kremet cashewnøtter saus.

Lam retter



51. Butter Lamb (M, N) - 299 kr

Filet av lam stekt i kremet smøraktig saus laget på smør, friske tomater, cashewnøtter, krem og indisk krydder etter din smak.

52. Lam Tikka Masala (M) - 289 kr

Grillede lammebiter tilberedt i kremet masalasauss og paprika.

53. Lam Shahi Korma (M, N) - 299 kr

Shahi Korma retter er stekt i en kremet saus laget med cashewnøtter, løk, tomater og milde krydder.

54. Lam Kadai (M) - 289 kr

En berømt nord-indisk nydelig, krydret, og smaksrik rett laget med grillede biter av lam med løk, tomater, ingefær, hvitløk og fersk malt krydder.

55. Lam Saag Wala (M) - 289 kr

En rett bestående av stekt spinat med spesielle indiske krydder.

56. Lam Jalfrezi (M) - 289 kr

Biter av lam stekt i løk, tomater, ingefær, hvitløk saus med aromatiske krydder.

57. Lam Vindaloo (M) - 299 kr

En berømt Goa-rett stekt i ekstra krydret vindaloo saus.

58. Lam Rara (M) - 289 kr

En berømt nord-indisk rett laget med kvernet kjøtt grillet i en krydret og deilig saus.

59. Lam Dhansak (M) - 289 kr

En populær indisk karri laget med kjøtt og linser i en syrlig-søt svakt krydret saus.

60. Lam Rogan Josh (M) - 289 kr

En aromatisk karrirett opprinnelig fra Kashmir, laget med mørt lammekjøtt stekt i en smaksrik saus av ingefær, hvitløk, og aromatiske krydder.

61. Lam Cafreal (M) - 289 kr

Lam stekt i frisk koriander og mynthsau med aromatiske krydder.

62. Lam Madras (M) - 289 kr

En berømt sørindisk rett laget med lam, tomater, løk, kokoskrem og indiske krydder.

63. Lam Do Pyaza (M) - 289 kr

Do Pyaza retter er stekt i spesiell løksaus tilberedt med frisk løk, tomater, yoghurt og aromatiske krydder.

64. Lam Mango (M) - 289 kr

Grillet lam tilberedt med mango (fruktkongen i India), løk, tomater og krydder.

65. Lam Peri Peri (M) - 289 kr

Peri Peri er en krydret, syrlig saus, som stammer fra Afrika og videre ble tatt med av portugiserne til andre land, også veldig populær i Goa.

66. Seekh Kebab Tikka Masala (M) - 289 kr

Kvernet lammekjøtt med smakfulle krydder, stekt i tandooriovn og tilberedt i en kremet masalasauss og paprika.

67. Keema Matar Masala (M) - 299 kr

Keema Matar Masala er en tradisjonell rett laget med lammekjøttdeig og grønne erter i en tørr saus.

68. Lam Kofta Karri (M) - 299 kr

Lam Kofta Karri er en deilig karrirett laget av krydrede lammekjøttboller som småkokes i en kremet masala.

Biff retter

71. Butter Beef (M, N) - 289 kr

Fillet av biff stekt i kremet smøraktig saus laget på smør, friske tomater, cashewnøtter, krem og indisk krydder etter din smak.

72. Biff Madras (M) - 289 kr

En berømt sør-indisk rett laget med tomater, løk, kokospulver krem og indiske krydder.

73. Biff Shahi Korma (M, N) - 289 kr

Shahi Korma retter er stekt i en kremet saus laget med cashewnøtter, løk, tomater og milde krydder.

74. Biff Karri (M) - 289 kr

En typisk karrirett fra sør-Asia stekt med tomater og løk, ingefær og hvitløksaus, tilsatt krydder og garnityr av frisk koriander og ingefær.

75. Biff Do Pyaza (M) - 289 kr

Do Pyaza retter er stekt i spesiell løksaus tilberedt med frisk løk, tomater, yoghurt og aromatiske krydder.

76. Biff Jalfrezi (M) - 289 kr

Biter av biff stekt i løk, tomater, ingefær, hvitløk saus med aromatiske krydder.

77. Biff Vindaloo (M) - 289 kr

En berømt Goa-rett stekt i ekstra krydret vindaloo saus.



Fisk og sjømat

81. Fisk Tikka Masala (M, F) - 279 kr

Grillet fisk stekt i en kremet masala saus med paprika.

82. Goan Fisk Karri (M, F) - 279 kr

Grillet fisk stekt i frisk kokosmelk med friske karriblader.

83. Reker Masala (M, SH) - 279 kr

Grillet reker stekt i en kremet masala saus med paprika.

84. Reker Kadai (M, SH) - 279 kr

En berømt nord-indisk nydelig, krydret, og smaksrik rett laget med grillete biter av reker med løk, tomater, ingefær, hvitløk og fersk malt krydder.

85. Reker Saag Wala (M, SH) - 279 kr

En rett bestående av stekt spinat med spesielle indiske krydder.

86. Reker Cafreal (M, SH) - 279 kr

Reker stekt i frisk koriander og mynntsaus med aromatiske krydder.

87. Reker Peri Peri (M, SH) - 279 kr

Afrikansk-portugisisk rett, populær i Goa, India. Reker marinert i den krydrede peri-peri-sausen, hvitløk og sitronsaft.

88. Reker Malabar (M, SH) - 279 kr

Reker Malabar er en karri i Kerala-stil (spesielt Malabar-regionen) tilberedt i kokosolje. Den har en distinkt smak fra karriblader, krydder, kokospasta og kokosolje. Sausen er saftig og kremet, og kokossmaken skinner gjennom.



Vegetar retter

91. Paneer Makhni (M, N) - 269 kr

Hjemmelaget grillet paneer (cottage cheese) tilberedt i en kremet smørsaus laget etter din smak.

92. Paneer Tikka Masala (M) - 269 kr

Hjemmelaget grillet cottage cheese/ost stekt på nordindisk måte i en kremet masala saus og paprika.

93. Mattar Paneer (M) - 269 kr

Hjemmelaget cottage cheese og grønne erter tilberedt med berømt indisk masala saus laget av løk, tomater, ingefær, hvitløk, ferskmalte krydder og paprika.

94. Kadai Paneer (M) - 269 kr

Hjemmelaget cottage cheese stekt med berømt indisk masala saus laget med løk, tomater, ingefær, hvitløk, friskmalt krydder og paprika.



95. Palak Paneer (M) – 269kr

Hjemmelaget cottage cheese/ost stekt i spinatsaus og krydder.

96. Paneer Jalfrezi (M) – 269 kr

Biter av hjemmelaget cottage cheese kokt i løk-, tomat-, ingefær- og hvitløkssaus med aromatiske krydder.

97. Sham Savera Kofta (M) – 279 kr

Frityrstekte spinatboller fylt med cottage cheese i en syrlig og krydret og kremet tomatsaus med honning.

98. Malai Kofta (M, N) – 279 kr

Boller av cottage cheese frityrstekt i en mild og kremet saus med cashewnøtter.

99. Mixed Vegetables (M) – 249 kr

Grønnsaksblanding stekt med krydret masala saus.

100. Daal Makhni (M) – 259 kr

En berømt nord-Indisk rett laget med hele sorte linser og kidneybønner, langsomt stekt med krydder og smør.

101. Daal Tadka (M) – 249 kr

Nord-indiske gule dhabalinser, stekt med løk, tomater, ingefær, hvitløk, og smaksrike krydder.

102. Chana Masala (M) – 259 kr

Populær nord-indisk rett basert på kikerter, løk, tomater, krydder og urter.

103. Mattar Mushrooms Masala (M) – 249 kr

Deilig grønnsaksrett laget med grønne erter, sjampinjong, løk, tomatsaus, urter og krydder.

104. Aloo Gobhi Mattar Masala (M) – 249 kr

Laget med poteter, blomkål og indiske krydder, gurkemeie, svart spisskummen og masala saus.

105. Bhindi Do Pyaza (M) – 249 kr

Fersk okra kokt i tomat- og løkmasalasaus

106. Tofu Makhni (SY, N, M) – 259 kr

Tofu kokt i en kremet smørsaus laget etter din smak.

107. Tofu Tikka Masala (SY, M) – 249 kr

Grillet tofu stekt på nordindisk vis i en kremet masalasaus og paprika.

108. Tofu Saag Wala (SY, M) – 249 kr

En rett som inneholder spinat tilberedt med spesielle indiske krydder.

109. Soya Chaap Tikka Masala (SY, M, G) – 269 kr

Stekt i en kremet masala saus med paprika og møre biter av soya chaap.

110. Soya Chaap Saag Wala (SY, M, G) – 269 kr

Laget med spinat, aromatiske krydder og møre biter av soya chaap.

Vegansk Meny

111. Vegansk blandede grønnsaker - 249 kr

Kombinasjon av grønnsaker tilberedt med sterk masalasaus.

112. Vegansk Aloo Ghobi Mattar Masala - 249 kr

Laget med poteter, blomkål og indiske krydder, gurkemeie, svart spisskummen og masala saus.

113. Vegansk Mushrooms Mattar Masala - 249 kr

Deilig grønnsaksrett laget med grønne erter, sjampinjong, løk, tomatsaus, urter og krydder.

114. Vegansk Tofu Tikka Masala (SY) - 249 kr

Grillet tofu stekt med masala saus og kokosmelk.

115. Vegansk Tofu Saag Wala (SY) - 249 kr

Tofu stekt med spinat, tomater, løksaus og kokosmelk.

116. Vegansk Tofu Jalfrezi (SY) - 249 kr

Tofu biter kokt i løk-, tomat-, ingefær- og hvitløkssaus med aromatiske krydder.

117. Vegansk Tofu Vindaloo (SY) - 249 kr

En berømt Goa-rett stekt i ekstra krydret vindaloo saus.

118. Vegansk Tofu Kadai (SY) - 249 kr

Tofu tilberedt med den berømte indiske masalasausen laget av løk, tomater, ingefær, hvitløk, ferske krydder og paprika.

119. Vegansk Daal Makhni - 259 kr

En berømt nordindisk rett laget med hele svarte linser og kidneybønner, saktekokt med krydder og olje.

120. Vegansk Daal Tadka - 249 kr

Nord-indiske gule dhabalinser, stekt med løk, tomater, ingefær, hvitløk, og smaksrike krydder.

121. Vegansk Chana Masala - 249 kr

Populær nord-indisk rett basert på kikerter, løk, tomater, krydder og urter.

122. Vegansk Bhindi Do Pyaza - 249 kr

Fersk okra kokt i tomat- og løkmasalasaus.

123. Vegansk Soya Chaap Tikka Masala (SY, G) - 269 kr

Stekt i en kremet masala saus med paprika og møre biter av soya chaap.

124. Vegansk Soya Chaap Saag Wala (SY, G) - 269 kr

Laget med spinat, aromatiske krydder og møre biter av soya chaap.

125. Vegansk Soya Chaap Jalfrezi (SY, G) - 269 kr

Biter av soya chaap kokt i løk-, tomat-, ingefær- og hvitløkssaus med aromatiske krydder.



Biryani og ris

131. Kylling Biryani (M) - 289 kr

En nydelig risrett laget med kylling og deilig krydder som safran, spisskummen og friske urter.

132. Lam Biryani (M) - 299 kr

En nydelig risrett laget med lam og deilig krydder som safran, spisskummen og friske urter.

133. Reker Biryani (M, SH) - 269 kr

En nydelig risrett laget med reker og deilig krydder som safran, spisskummen og friske urter.

134. Vegetar Biryani (M) - 269 kr

En nydelig risrett laget med grønnsaker og deilig krydder som safran, spisskummen og friske urter.



Naan brød

141. Vanlig Naan (G) - 49 kr

142. Hvitløk Naan (G) - 59 kr

143. Ost Naan (G, M) - 69 kr

144. Koriander Naan (G) - 69 kr

145. Peshawari Naan (G, N) - 79 kr

Fylt med malte cashewnøtter, mandler, tørket kokosnøtt og fennikel- og kardemommepulver.

146. Keema Naan (G) - 79 kr

Fylt med lamkjøttdeig.

147. Ost Hvitløk Naan (G, M) - 79 kr

148. Chilli Ost Naan (G, M) - 79 kr

149. Roti (G) - 49 kr

150. Pearl of India Special Naan - 99 kr

Naan toppet med ost, paprika og koriander (G, M)



Sideretter

- 151. Pappadums - 19 kr
- 152. Mango Chutney - 29 kr
- 153. Mint Sauce (M) - 29 kr
- 154. Pickle - 29 kr
- 155. Agurk Raita (M) - 59 kr
- 156. Ananas Raita (M) - 69 kr
- 157. Løk salat - 49 kr
- 158. Miks grønsaker salat- 69 kr



Barnemeny

- 160. Kylling Nuggets (G, M, N) - 129 kr
6 biter av kylling nuggets servert med pommes frites, smørsaus og ris, og 1 kulle av vanilje, mango eller jordbær iskrem.



Desserter

- 161. Gulab Jamun (M, G) - 99 kr
Frityrstekte melkebolle, laget med melkepulver, mel, semulegryn og sukker servert med iskrem.
- 162. Ras Gulla (M, G) - 99 kr
Myk og svampete dessert laget av tradisjonell ost (Paneer) med søt sirup.
- 163. Sjokoladefondant (M, G) - 109 kr
Servert med karamellsaus og vaniljeis.
- 164. Eplepai (M, G) - 99 kr
Serveres med vaniljeis.
- 165. Mango Kulfi (M, N) - 99 kr
Kremet og deilig indisk iskrem full av mangosmaker.
- 166. Sjokoladebrownie valnøtt (M, G, N) - 109 kr
- 167. Iskrem 1 kulle - 49 kr, 2 kuller - 89 kr
Vanilje (M), jordbær (M), sjokolade (M), mango sorbett (vegan).



Drikker

171. Mango Lassi (M) - 79 kr

172. Rose Lassi (M) - 79 kr

(E129 Allurarød AC konditorfargestoff).

174. Mango Juice - 59 kr

175. Apple Juice - 49 kr

176. Farris - 59 kr

177. Soft Drinks - 49 kr

Coke, Coke Zero, Fanta, Sprite, Solo, Pepsi Max

178. Indian Masala Chai (M) - 49 kr

179. Black Coffee - 49 kr

180. Vegansk Mango Lassi - 79 kr

181. Red Bull, Monster - 49 kr

