



Der krydder møter kreativitet



Vår Meny

Forretter

1. Kylling Pakora ----- 129 kr
2. Løk Pakora ----- 99 kr
3. Grønnsaker Pakora ----- 99 kr
4. Reker Pakora (SK) ----- 129 kr

5. Pearl of India Pakora mix tallerken - 149 kr
Kylling, reker (SK), grønnsaker og løk pakora.



PAKORA

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



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 - melke produkter,
N - nøtter (mandler, cashewnøtter, kokos), SE - sesamfrø,
SK - skaldyr, SN - sennep, SY - soya,
E129 Allura rød AC konditorfargestoff.



Pearl of India Chefs Meny



For to personer pris 1199 kr

Drikke: Frit utvalg mellom rød vin, hvit vin eller øl.

Forrett: Mix Pakora (grønnsaker og kylling) 8 stk. eller Tandoori Mix Grill 6 stk.

Hovedrett: Butter Chicken, Lam Rogan Josh, Reker Masala, Hvitløk og Ost Naan

Dessert: Iskrem eller Gulab Jamun

Allergener: hvettegluten, egg, melkeprodukter, nøtter (cashewnøtter og mandler), skaldyr, sulfitter, malt bygg. Hvis du er overfølsom for noen av produktene - spør servitøren om et trygt alternativ.



For en person pris 499 kr

Drikke: Lassi eller Coca Cola.

Forrett: Pakora (grønnsaker eller kylling)

Hovedrett: En valgfritt rett (untatt Tandoori Grill) og Hvitløk Naan

Dessert: Iskrem eller Gulab Jamun

Allergener: hvettegluten, egg, melkeprodukter, nøtter (cashewnøtter og mandler), skaldyr. Hvis du er overfølsom for noen av produktene - spør servitøren om et trygt alternativ.



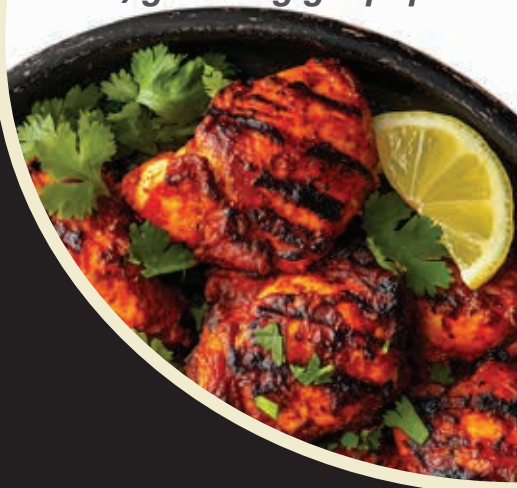
Hovedretter

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. Grill Duck Shashlik (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 ovn.
19. Lamb Chops (M) ----- 329 kr
20. Tandoori Kylling (M) ----- 289 kr
Kyllinglår med bein.



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.



Alle HOVEDRETTER kan bli laget mild, medium, sterk eller ekstra sterk og serveres med basmati ris.

And retter



25. Butter Duck (M, N) ----- 289 kr
Filet av and stekt i kremet smøraktig saus laget på smør, friske tomater, cashewnøtter, krem og indisk krydder etter din smak.
26. Duck Tikka Masala (M) ----- 289 kr
Grillet and stekt i en kremet masala saus med paprika.
27. Duck Kadai (M) ----- 289 kr
En berømt nord-indisk nydelig, krydret, og smaksrikk rett laget med grillete biter av and med løk, tomater, ingefær, hvitløk og fersk malt krydder.
28. Duck Vindaloo (M) ----- 289 kr
En berømt Goa-rett tilberedt i ekstra sterk vindaloo saus.



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 smaksrikt 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.
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.
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 frisk koriander og ingefær.
41. **Pearl Special Chicken (M, N)** ----- 279 kr
Møre kyllingbiter marinert med pepperkryder, basilikum, mandelpulver, kokospulver og kokt i cremet cashewnøtter saus.
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)** ----- 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. **Pearl Special Lam (M, N)** ----- 289 kr
Møre lam biter marinert med pepperkryder, basilikum, mandelpulver, kokospulver og kokt i cremet cashewnøtter saus.
- 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. Lamb Chops Curry (M) ----- 299 kr

Lamb Chops Curry er en deilig karrirett laget av krydrede lammekjøtt 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) ----- 289 kr
Grillet fisk stekt i en kremet masala saus med paprika.

82. Goan Fisk Karri (M, F) ----- 289 kr
Grillet fisk stekt i frisk kokosmelk med friske karriblader.

83. Reker Masala (M, SK) ----- 289 kr
Grillet reker stekt i en kremet masala saus med paprika.

84. Reker Kadai (M, SK) ----- 289 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, SK) ----- 289 kr
En rett bestående av stekt spinat med spesielle indiske krydder.

86. Reker Cafreal (M, SK) ----- 289 kr
Reker stekt i frisk koriander og myntsaus med aromatiske krydder.

87. Reker Peri Peri (M, SH) ----- 289 kr
Afrikansk-portugisisk rett, populær i Goa, India. Reker marinert i den krydrede peri-peri-sausen, hvitløk og sitronsaft.

88. Reker Malabar (M, SK) ----- 289 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) ----- 269 kr
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.



Vegansk Meny



111. Vegansk Aloo Ghobi Mattar Masala ----- 249 kr
Laget med poteter, blomkål og indiske krydder, gurkemeie, svart spisskummen og masala saus.

112. Vegansk Tofu Tikka Masala (SY) ----- 249 kr
Grillet tofu stekt med masala saus og kokosmelk.

113. Vegansk Tofu Saag Wala (SY) ----- 249 kr
Tofu stekt med spinat, tomater, løksaus og kokosmelk.

114. Vegansk Tofu Jalfrezi (SY) ----- 249 kr
Tofu biter kokt i løk-, tomat-, ingefær- og hvitløkssaus med aromatiske krydder.

115. Vegansk Tofu Vindaloo (SY) ----- 249 kr
En berømt Goa-rett stekt i ekstra krydret vindaloo saus.

116. Vegansk Tofu Kadai (SY) ----- 249 kr
Tofu tilberedt med den berømte indiske masalasausen laget av løk, tomater, ingefær, hvitløk, ferske krydder og paprika.

117. Vegansk Daal Tadka ----- 249 kr
Nord-indiske gule dhabalinser, stekt med løk, tomater, ingefær, hvitløk, og smaksrike krydder.

118. Vegansk Chana Masala ----- 249 kr
Populær nord-indisk rett basert på kikerter, løk, tomater, krydder og urter.

97. Mixed Vegetables (M) ----- 249 kr
Grønnsaksblanding stekt med krydret masala saus.

98. Daal Makhni (M) ----- 259 kr
En berømt nord-Indisk rett laget med hele sorte linser og kidneybønner, langsomt stekt med krydder og smør.

99. Daal Tadka (M) ----- 249 kr
Nord-indiske gule dhabalinser, stekt med løk, tomater, ingefær, hvitløk, og smaksrike krydder.

100. Chana Masala (M) ----- 259 kr
Populær nord-indisk rett basert på kikerter, løk, tomater, krydder og urter.

101. Aloo Gobhi Mattar Masala (M) ----- 249 kr
Laget med poteter, blomkål og indiske krydder, gurkemeie, svart spisskummen og masala saus.

102. Tofu Makhni (SY, N, M) ----- 259 kr
Tofu kokt i en kremet smørsaus laget etter din smak.

103. Tofu Tikka Masala (SY, M) ----- 249 kr
Grillet tofu stekt på nordindisk vis i en kremet masalasaus og paprika.

104. Tofu Saag Wala (SY, M) ----- 249 kr
En rett som inneholder spinat tilberedt med spesielle indiske krydder.



Biryani og ris

121. Kylling Biryani (M) ----- 289 kr

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

122. Lam Biryani (M) ----- 299 kr

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

123. Reker Biryani (M, SK) ----- 289 kr

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

124. Vegetar Biryani (M) ----- 269 kr

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



Naan brød

131. Vanlig Naan (G) ----- 49 kr

132. Hvitløk Naan (G) ----- 59 kr

133. Aloo Kulcha (G) ----- 69 kr

134. Onion Kulcha (G) ----- 69 kr

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

136. Koriander Naan (G) ----- 69 kr

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

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

138. Keema Naan (G) ----- 79 kr

Fylt med lamkjøttdeig.

139. Ost Hvitløk Naan (G, M) ----- 79 kr

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

141. Butter Naan (G, SE) ----- 59 kr

142. Pearl of India Special Naan (G, M) ----- 99 kr

Naan toppet med ost, paprika og koriander.



Sideretter

151. Pappadums ----- 19 kr

152. Mango Chutney ----- 29 kr

153. Mintsaus (M) ----- 29 kr

154. Pickle ----- 29 kr

155. Agurk Raita (M) ----- 59 kr

156. Løksalat ----- 49 kr



157. Miksgrønnsaker salat ----- 69 kr

158. Pappadums med mango chutney ----- 39 kr

159. Pappadums med mint saus ----- 39 kr

Barnemeny

160. ----- 129 kr

Kylling Nuggets (G, M, N)

6 biter av kylling nuggets servert med pommes frites, smørsaus og ris.

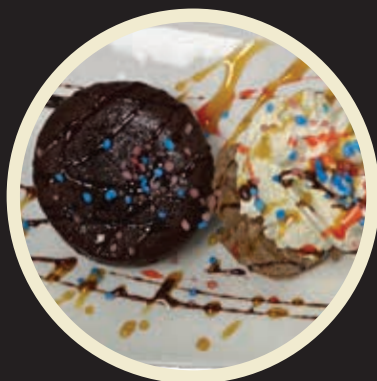
ELLER

Kylling Karri (G, M, N)

Valgfritt kylling rett med ris.



1 kulle av
vanilje, mango
eller jordbær
iskrem.



Desserter

161. Gulab Jamun (M, G) ----- 99 kr

Frityrsteekte 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 mango smaker.

166. Pistasj Kulfi (M, G, N) ----- 109 kr

Kremet og deilig indisk iskrem med pistasjnøtter.

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. Rosa Strawberry Lassi (M) --- 79 kr

173. Vegansk Mango Lassi ----- 79 kr

174. Mango Juice ----- 59 kr

175. Eplemost ----- 49 kr

176. Appelsinjuice ----- 49 kr

177. Brus ----- 49 kr

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Solo, Pepsi Max

178. Farris ----- 59 kr

179. Energidrikker ----- 49 kr

Red Bull, Monster



Kaffe

180. Svart kaffe ----- 49 kr

181. Varm sjokolade ----- 59 kr

182. Cappuccino ----- 59 kr

183. Café au Latte ----- 59 kr



Te

185. Indian Masala Chai (M) ----- 49 kr



186. Grøn te ----- 49 kr

187. Svart te ----- 49 kr

188. Sitron te ----- 49 kr

189. Ingefær te ----- 49 kr

