



New Delhi *Indian* *Restaurant*

Øvre Slottsgate 10, Egertorget, 0157 OSLO

www.newdelhi.no email.post@newdelhi.no

0047-22336372 22336373



New Delhi Indian Restaurant

SINGH-DYNASTIET

De har testet oslofolks chilltoleranse i snart 30 år.
Nå kommer stamgjestenes
barn med egne barn for å spise Singh-familiens
tandoori og tikka.

Dagens Næringsliv 13 May 2011



Aften Aften

Lyst, åpent lokale og delikat mat gjør at
New Delhi går av med seieren i vår test.
20 April 2011

Det punjabske kjøkken.

Familien Singh, som driver New Delhi Restaurant, kommer fra den nordindiske delstaten Punjab. Selv om restaurantens meny har retter fra hele India, står det punjabske kjøkken i sentrum. Dette kjennetegnes av en forkjærlighet for friske grønnsaker og urter, ja i det hele tatt friske råvarer. Mens det sydindiske kjøkken ofte bruker tørket krydder, benytter det punjabske friske krydder-urter i den grad det er mulig. Derfor vil du på New Delhi Restaurant, såtremt vi kan skaffe det, utelukkende få tilberedt mat av ferske og friske råvarer, verken frosne eller hermetiske.

Ekte indisk tandoori

Tandoor-ovnen har alltid vært en viktig del av det indisk kjøkken. Grillkullene på bunnen av denne dype ovnen sikrer en temperatur på 360-380 grader. Trekullet gir grillmaten en delikat smak! Kjøkkenet og fisken vi benytter er dessuten marinert på ulikevis. Selv hvis du ikke spiser kjøtt, vil du få glede av tandooren, for brødet vårt er også grillet i tandoor. Det kalles Nan. Smaken og konsistensen er lekker.

Fem styrkegrader

Vårt kjøkken bruker fem styrkegrader: mild, medium, madras, vindaloo og tandaloo. Mild er en god start for nybegynnere og barn. Medium er allerede en anelse for sterk for begynnere. Madras er sterk og god. Vindaloo er meget sterk. Tandaloo er ekstrasterk.



Supper og forretter

- | | | |
|-----|---|-------|
| 1. | Vegetarsuppe | 49,- |
| 2. | Mullgatawny Soup
Krydret linsesuppe | 55,- |
| 3. | Chicken Cream Soup. | 49,- |
| 4. | Tomatsuppe | 45,- |
| 5. | Røkecocktail | 69,- |
| 6. | 1/2 Chicken Tikka
Benfritt kylling grillet over i tandooren,
serveres med salat og tandoori saus. | 109,- |
| 7. | Tandoori King Prawn.
Marinerte kongereker, grillet i tandooren,
serveres med salat og raita. | 109,- |
| 8. | Seekh Kebab.
Finhakket lammekjøtt, grillet i tandooren,
serveres med salat og raita. | 99,- |
| 9. | 1/2 Botl Kebab
Stykker av lammekjøtt, grillet i tandooren,
serveres med salat og raita. | 109,- |
| 10. | Pakora/Onion Bhaji
Hakket løk dyppet i en røre av linsemel, fityrstekt | 69,- |
| 11. | Samosa
Finhakket løk og/enten kjøttdeig eller grønnsaker, dyppet i en
krydderblandet marinade, fityrstekt i deig av hvitemel | 59,- |
| 12. | Keema nan
Nan-brød, innbakt med kjøtt | 55,- |
| 13. | Nan-brød
Indisk brød, serveres rykende ferskt fra tandooren.
Duften av trekull bidrar til den delikate smaken. | 28,- |
| 14. | Tandoori roti
Ugløret indisk brød, grillet over trekull i tandooren.
Fyldigere variant av chapati. | 20,- |
| 15. | Peshawri nan
Nan-brød innbakt med rosiner og cashew nøtter. | 45,- |
| 16. | Garlic nan
Nan-brød innbakt med hvitløk. | 39,- |



Kjøkkenet anbefaler

17. **New Delhi Vegetarian** 299,-
Forrett: Pakora
Hovedrett: Mattar Paneer (osteteminger og erte i kryddersaus), serveres med ris, nan-brød, blandet salat, raita. Valgfri dessert.
18. **New Delhi Non-vegetarian** 349,-
Forrett: fra tandooren (mixed grill)
Hovedrett: av lam eller kylling curry, serveres med ris, nan-brød og blandet salat. Valgfri dessert.
19. **To retter til to personer** Til sammen: 490,-
Enten Murgh Passanda Badam (kylling i kongelig eksotisk kryddersaus) eller Lamb Aloo (lam spesielt tilberedt med poteter). Serveres med ris og nan-brød. Vegetarisk siderett.
20. **Tre retter til to personer** Til sammen: 690,-
Forrett: Mixed grill
Hovedrett: Enten Sag Chicken (kylling i spinat) eller Lamb Rogan Josh (eksotisk krydret lam), serveres med ris og nan-brød. Valgfri dessert.
21. **Fire retter til fire personer** Til sammen: 1,450,-
Forrett: Mixed grill
Hovedrett: Velg mellom Gosht Passanda Badam (lam i kongelig eksotisk kryddersaus) eller Chicken Tikka Masala (benfri kylling i masala-saus). Blandet vegetarisk siderett. Valgfri dessert.
22. **Lamb/Chicken Shashli** 199,-
Kylling eller lam på grillspyd med paprika, løk og tomat. Serveres med specialsaus, salat og ris.

Tandoori Grillspesialiteter

Alle våre tandoori-retter serveres med tre ulike chutney.

23. **Punjabi Thali/Mixed Grill** 229,-
Flere grillretter på ett Brett. Serveres med nan-brød, ris, salat og tandoori-saus.
24. **Murgh Punjabi/Tandoori Chicken** 179,-
Marinert kylling grillet over trekull. Serveres med ris, salat og tandoori-saus.
25. **Delhi Gosht/Lam Tikka** 199,-
Lammekjøtt marinert med yoghurt og sitron, lett grillet over trekull. Serveres med ris, salat og tandoori-saus.
26. **Chicken Tikka** 199,-
Benfritt kylling, marinert, grillet på spyd over trekull. Serveres med ris, salat og tandoori-saus.
27. **Chicken Malal Kebab** 219,-
Benfri kylling marinert i yoghurt, linsemel, egg og cashew nøtter, grillet over trekull. Serveres med ris, salat og saus.



- | | | |
|-----|---|-------|
| 28. | Fish Tikka
Marinert fisk, grillet over trekull.
Serveres med ris, salat og saus. | 189,- |
| 29. | Tandoori Prawns
Marinerte kongereker, grillet over trekull.
Serveres med ris, salat og saus. | 209,- |
| 30. | Paneer Tikka
Marinert hjemmelaget ostetøminger, grillet over trekull.
Serveres med ris, salat og saus. | 199,- |
| 31. | Hyderabad Kebab/Seekh Kebab
Finhakket lammekjøtt blandet med allehånde,
grillet på spyd over trekull. Serveres med ris. | 189,- |
| 32. | Garlic Kebab/Kapurthale da Kebab
"Grønn kylling". Benfritt kylling, marinert med grønn chill,
fersk koriander, hvitløk og garam masala.
Grillet over trekull. Serveres med ris, salat og raita. | 219,- |
| 33. | Beef Tikka
Marinert Indrefilet, grillet på spyd over trekull.
Serveres med ris, salat og tandoori-saus. | 229,- |

Kylling curry

- | | | |
|-----|---|-------|
| 34. | Murgh Makhanwall/Buttered Chicken
Benfritt kylling tilberedt med karve, garam masala
og kremfløte. Serveres med ris. | 175,- |
| 35. | Murgh Passanda Badam/Karahi Chicken
Kongekylling. Retten er opprinnelig fra Persia.
Benfrie kyllingstykker tilberedt med blant annet:
hakkede mandler, koriander, kardemomme og yoghurt.
Velsmakende, eksotisk krydret. Serveres med ris | 179,- |
| 36. | Chicken Shahi Korma/Padli Murgh
Benfritt, kokt kylling, tilberedt i kryddersaus med yoghurt,
fløte og rømme. Serveres med ris. | 179,- |
| 37. | Murgh Madras Vindaloo/Pepper Chicken
Sterk kylling curry. Kun for de som taler sterke
krydderler! Serveres med ris. | 169,- |
| 38. | Chicken Tikka Masala/New Delhi Murgh
Benfritt, grillet kylling, tilberedt i masala-saus.
Serveres med ris. | 179,- |
| 39. | Chicken Chili Masala
Benfri kylling med rød og grønn paprika.
Tilberedt med sterke indiske krydderier. Serveres med ris. | 175,- |
| 40. | Sag Chicken/Chicken Chakori
Marinert kylling med yoghurt og krydderler
og hakket spinat. Serveres med ris. | 179,- |



Lamme curry

- | | | |
|-----|--|-------|
| 41. | Punjab Da Gosht/Handl Gosht
Lam med to typer løk, frisk koriander, tomater og masala. Serveres med ris. | 175,- |
| 42. | Lamb Boti Masala
Grillet lammekjøtt, tilberedt i masala-saus Serveres med ris. | 179,- |
| 43. | Roghan Josh/Krydderlam
Lam i yoghurtsaus med krydderblandinger, alt ettersom hvor kokken kommer fra. Denne retten inneholder minst 20 ulike krydderier. En nordindisk kokks dyktighet bedømmes gjerne ut fra hvor god han er til å lage Roghan Josh. Retten finnes i mange varianter. Serveres med ris | 179,- |
| 44. | Mutton Shahi Korma/Patal Lamb
Eksotisk lammerett tilberedt i mild curry-saus med rømme, yoghurt, kardemomme og cachew-nøtter. Serveres med ris. | 175,- |
| 45. | Gosht Passanda Badam/Karahi Lamb Curry
Kongelam. Retten er opprinnelig fra Persia. Lam tilberedt med blant annet: hakkede mandler, koriander, kardemomme og yoghurt. Velsmakende, eksotisk kryddret. Serveres med ris. | 179,- |
| 46. | Sag Meat/Lamb with Spinach
Marinert lam med yoghurt og krydder, tilberedt med hakket spinat. Serveres med ris. | 179,- |
| 47. | Gosht Madras- Vindaloo/Mutton Rara
Sterk kryddret curry rett. Kun for de som tåler sterke krydderier! Serveres med ris. | 169,- |

Jinge/Reker

- | | | |
|-----|---|-------|
| 48. | Sag Prawn/Prawns with Spinach
Reker med hakket spinat og kokkens hemmelige spesialiteter. Serveres med ris. | 179,- |
| 49. | Tandoori Prawn Masala
En herlig blanding av grillede kongereker, kryddersaus med rømme og grønnsaker. | 199,- |
| 50. | Fish Tikka Masala
En herlig blanding av grillet fisk i kryddersaus med rømme og ris. | 169,- |
| 51. | Dacca Da Salan/Prawn Curry
Reker i curry-saus. Serveres med ris. | 169,- |

Meat/Biff av indrefilet

Alle våre biffretter er laget av indrefilet.

- | | | |
|-----|--|-------|
| 52. | Sag Beef/Beef with Spinach
Indrefilet i hakket spinat, med yoghurtsaus og eksotisk krydderblanding. Serveres med ris. | 199,- |
| 53. | Beef Madras/Beef Curry
Indrefilet kryddret med karve, koriander og chillipulver. Retten varmer godt opp en kald høst-og vinterkveld. Serveres med ris. | 179,- |
| 54. | Beef Pasanda Badam/Royal Beef Curry
"Kongebiff". Retten er opprinnelig fra Persia. Indrefilet tilberedt med blant annet: hakkede mandler, koriander, kardemomme og yoghurt. Velsmakende, mildt, eksotisk kryddret. Serveres med ris. | 209,- |



Subzi/Vegetarisk curry

- | | | |
|-----|---|-------|
| 55. | Gobi Madras/Spiced Cauliflower
ter, krydret med karve, koriander og Blomkål og poteter, krydret med karve, koriander og chillipulver med yoghurt. Serveres med ris. | 129,- |
| 56. | Punjabi Paneer/Matter Paneer
Grønne erter og hjemmelagde osteterninger tilberedt i fløtesaus. Serveres med ris. | 149,- |
| 57. | Palak Paneer/Tauri Paneer
Marinert, hjemmelaget osteterninger med kokt spinat, yoghurt, malmel og krydderier. Serveres med ris | 149,- |
| 58. | Handi Paneer/Delhi Paneer
Marinert hjemmelaget ost med yoghurt, paprika, løk og eksotisk krydderblanding. Serveres med ris. | 169,- |
| 59. | Chana Masala/Chick-peas with coconut
Kikerter i masala-saus, kokosnøtt, nellik, kanelstang, laurbearblander og kardemomme gir smaken til denne retten, som er en populær slderrett i India. Serveres med ris. | 109,- |
| 60. | Dal Makhni
Linsler i kryddersaus, med frisk koriander, hvitløk, og tomater. Serveres med ris. | 119,- |
| 61. | Shahi Paneer
Benfritt kylling tilberedt med karve, garam masala og kremfløte. Serveres med ris. | 175,- |
| 62. | Nouratan Korma
Hjemmelagde osteterninger med to forskjellige grønnsaker i en mild krydder- og fløtesaus. Serveres med ris. | 159,- |
| 63. | Punjabi Curry/Spiced Mixed Vegetables
Blomkål poteter, erter, gulrøtter, brekkbønner i rømme- og kryddersaus. Serveres med ris. | 129,- |
| 64. | Kheere Aur Piazka Salad/Mixed salat
Tomater, agurk, løk og salat. | 59,- |
| 65. | Kheere Ka Raita/Yoghurt with Cucumber
Hakkert agurk i krydret yoghurt. | 39,- |

Dessert

- | | | |
|-----|---|------|
| 66. | Mango-Is (Sorbet) | 59,- |
| 67. | Iskrem med frukt | 69,- |
| 68. | Ghulab Jamun
Frityrstekte store melke kuler, dyppet i sirup. | 45,- |
| 69. | Kheer/Indian Rice Pudding
Ris med melk, hakkede nøtter, rosiner m.m. | 49,- |
| 70. | Gulab Jamun with Ice cream
Store melke kuler dyppet sirup. Serveres med Iskrem. | 49,- |
| 71. | Eplepal med krem Serveres med kaffe. | 79,- |
| 72. | Frisk fruktsalat med krem | 69,- |



New Delhi *Indian* *Restaurant*

Øvre Slottsgate 10, Egertorget, 0157 OSLO

www.newdelhi.no email.post@newdelhi.no

0047-22336372 22336373