

# MASALA POLITICS

VEGETAR – V

POLITISK PROGRAM

👉 – ANBEFALTE KANDIDATER

## POLITISK PROGRAM

Dette er ikke en meny. Det er vårt politiske program. Her har vi samlet et mangfold av spennende kandidater fra hele India. Vi har noen konservative klassikere for dem som er opptatte av tradisjoner. Men vi har også en liberal fløy som utforsker nye idéer. Kanskje er ikke alt på programmet helt «politisk korrekt» i forhold til hva du er vant til å få servert. Men alle kandidater jobber mot vårt felles mål: Masala til folket!

### Bruk stemmen din!

Kryss av på stemmeseddelen for kandidatene du ønsker å stemme på og søk gjerne hjelp fra en av våre valgfunksjonærer.



Godt valg!

## FRA GATA

### 1. MASALA IDLI | v | 129,-

Tadka «Idlis» (en type riskake) med hjemmelaget malgapodi-kydder. (SEN)

### 2. BOMBAY CONE BHEL | v | 129,-

Kaldt og sprøtt, puffet ris, peanøtter og Bombay Mix slynget med ferskt granateple, tomat, løk, lime, tamarind, mynte (V, G, P, SEN)

### 3. BANARASI ALOO TIKKI | v | 129,-

Potet tikki, krydret kikert, yoghurt, tamarind og mynte chutney (V, M, G)

### 4. MUSHROOM PEPPER FRY | 139,-

Krydderstekt sopp med hjemmelaget masala.

### 5. DAHI BATATA POORI | 🍴 | 129,-

Semolina stek puff fylt med potet, yoghurt, pudina og tamarind chutney (G, M,)

### 6. PANI PURI | v | 119,-

Hule, sprø semolinakuler fylt med en mix av potet og sorte kikerter. Serveres med spicy mynte. (G, H)

### 7. SAMOSA CHAAT | v | 149,-

Punjabi-krydrede poteter, grønne erter, honningyoghurt, tamarind, mynte og kikert (V, M, G)

### 8. EGG KEJRIWAL / DET POLITISKE EGG | v | 129,-

En populær eggerett i India. Speilegg over et lag av krydret sopp og en søt & spicy myntechutney. Serveres på krispy ostebun. (G, M, E)

### 9. BEEF EGGPLANT UTTAPAM | 169,-

Kjøttdeig av okse, kylling eller lam i sørindisk stil med karrikrydder og fritert aubergine på en sprø & myk Uttapam (en type dosa fra Sør-India). Serveres med tomatchutney.

### 10. HOUSE CHAAT | 🍴 | 159,-

Søtpotet, granateple, løk, myntechutney, tamarindchutney, sev (V, M)

## TASTING MENU GROUP MENU – RAHUL GANDHI

Dagens utvalg av kokkens 3 beste forretter, 3 hovedretter, servert med ris og valgfri nan og hjemmelaget dessert.

Pris for 2 personer.....1399,-

Anbefales for både små og store selskaper. (E, G, N, S, M, SO)

## TASTING MENU GROUP MENU – MAHATMA GANDHI (VEG)

Dagens utvalg av kokkens 3 beste forretter, 3 hovedretter, servert med ris og valgfri nan og hjemmelaget dessert.

Pris for 2 personer.....1399,-

Anbefales for både små og store selskaper. (E, G, N, S, M, SO)

## START-KANDIDATER

### 11. PANEER TIKKA | 149,-

Marinerte indiske ostebiter tilberedt i leireovn. (M)

### 12. TANDOORI VEG PLATTER | 149,-

Marinerte grønnsaker tilberedt i leireovn og grillet i tandoor. (M)

### 13. CHICKEN 65 | 149,-

Kryddermarinert og sprøstekt kylling. Chef Nagraj har perfeksjonert oppskriften på en av Sør-Indias mest populære gatesnacks. (E)

### 14. MANGO CHICKEN TIKKA | 🍴 | 149,-

Kyllingbiter marinerte i yoghurt og mango og grillet møre i tandoor. (M)

### 15. GARLIC LAMB CHOPS | 159,-

Lammekoteletter marinert over natten med hvitløk og kokkens håndplukkede kryddermiks. Grilles på spyd i tandoor. (LAKTOSEFRI, MED ROM – 20 ÅRS ALDERSGRENSE. GI BESKJED FOR ALKOHOLFRI)

### 16. RAWA FRIED MACCHI | 🐟 | 🍴 | 149,-

Kokkens utvalgte fisk marinert i indiske krydder, panert med semolina og fritert gyllen. Serveres med salat og myntechutney. (F, S)

### 17. GARLIC PRAWN | 🐞 | 🍴 | 149,-

Tigerreker marinerte i husets krydder og infusert med hvitløk. (S)

### 18. MURGH E AZAM | 🍴 | 149,-

Kyllingvinger marinert med kikertmel og indiske krydder tilberedt i leirovn. (G)

## HOVEDKANDIDATER - RISRETTER

### 19. CHICKEN BIRYANI | 259,-

Krydret kylling med luftig basmatiris, løk og mynte. Serveres med raita og saus. (M)

### 20. PRAWN BIRYANI | | 269,-

Spicy reker med langkornet ris. Serveres med Kheera raita og saus. (S, M)

### 21. LAMB BIRYANI | 269,-

Møre biter av lam med aromatiske krydder og langkornet basmatiris. Serveres med raita og curry. (M)

## HOVEDKANDIDATER - CURRIES

Alle curries serveres med ris.

### 22. ROGAN E NISHAT | 249,-

Lam stekt med løk, tomater og Kashmiri rød chili, indiske krydder (Spicy, medium) (M)

### 23. GHEE ROAST CHICKEN | 🍴 | 279,-

En klassisk delikatess med sørindisk krydder og klaret smør. (M)

### 24. GHEE ROAST LAMB | 🍴 | 289,-

En klassisk delikatess med sørindisk krydder og klaret smør. (M)

### 25. ZAFFRANI NALLI KORMA | 🍴 | 269,-

Kokkens signatur gryte, lammeskank, lammekraft, cashew, safran, muskatblomme og sprø løk, fennikel (mild, middels, spicy) (G, M, N)

### 26. KALA BHUNA GOSHT | 279,-

Lam med stekt løk, tomat og en blanding av aromatiske krydder. (Velg mellom Medium og Spicy) (SO)

### 27. MALABAR DUCK CURRY | 259,-

Andecurry fra Kerala med løk, kokosmelk og tamarind. Anbefales med naan og roti. (SEN)

### 28. CHICKEN TIKKA MASALA | 229,-

Biter av grillet kylling i en spicy indisk masala. En klassisk favoritt med en ny vri. (N, M)

### 29. PRAWNS CHILI ROAST | 🐞 | 249,-

Saftige tigerreker krydret med husets krydder i en semi-saus. Anbefales med naan og roti. (S)

### 30. LOBSTER XACUTI | 🍴 | 300,-

Hummer marinert med kokos, tomat, tamarind, valmuefrø og indisk krydde. (Velg mellom Mild, Medium eller Spicy) (S, SEN)

### 31. MOTI MAHAL'S BUTTER CHICKEN | 249,-

Tandoor-grillet kylling serveres oppå en fyldig, smøraktig og spicy tomatsaus. Vår vri på en høyt elsket klassiker fra Indias hovedstad. (N, M)

### 32. PALAK LAMB / CHICKEN | 255,- / LAMB | 269,-

Velg mellom lam eller kylling i saus av spinat og hvitløk med robuste indiske kryddere. (M)

### 33. MALIHABADI CHICKEN KORMA | | 249,-

En delikatess fra Lucknow. Kylling tilberedt i en fyldig cashewnøtt- og løksaus med aromatiske kryddere. (M, N)

### 34. SHAHI MALAI KOFTA | V | | 249,-

Tørr frukt og cottage cheese dumplings tilberedt i løk, hvitløk og cashew saus (mild, medium, krydret) (M, N)

### 35. BEEF PEPPER CURRY | | 299,-

Lagntidskøkt biff med løk og tellicherry, karriblاد, kokkespesialkrydder (spicy, medium) (M)

### 36. KADHAI LAMB | 249,-

Møre biter av lam tilberedt med kraftige krydder fra Kadhai. (M)

### 37. PANEER LAZZEES | v | 249,-

Cottage cheese putret i fyldige cashewnøtter og syrlig tomatsaus (Mild, Medium, Spicy) (V, N, M)

### 38. DIWANI HANDI | V | 239,-

Diverse grønnsaker kokt i smakfull makhansaus. Kan tilberedes mild, medium eller spicy (N, M)

### 39. PANEER PALAK | v | 249,-

Paneer i en lasooni spinatsaus. Dette er komfortmat full av indisk krydder. (M)

### 40. DAL MASALA POLITICS | v | | 209,-

MP signatur saktekokte sorte linser og tomatferdig med smør (mild, middels, spicy) (M)

### 41. CHANA MASALA | v | 235,-

Klassisk kikertcurry fra Punjab med kraftige indiske kryddere. Passer bra med Amritsari Kulcha. Kan gjøres vegansk.

### 42. TADKEWALI DAL | v | 209,-

En tidløs favoritt. Smakfulle og fyldige gule linser med masse indiske krydder. Kan gjøres vegansk. (M – KAN GJØRES LAKTOSEFRI)

## HOVEDKANDIDATER FRA SØR

### DOSA

En Sør-Indisk, sprø rispannekake serveres på en varm panne med sambhar, kokos og tomatchutney. (N, SEN)

### 43. PLAIN | 179,-

### 44. MASALA MED POTET | 229,-

### 45. EGG | 189,-

### 46. KYLLINGKJØTTDEIG | 239,-

### 47. LAMMEKJØTTDEIG | 249,-



Spør oss om veganske, gluten- og laktosefrie alternativer.

V - Vegetar H - Hvete G - Gluten S - Skalldyr E - Egg F - Fisk SO - Soya M - Melk N - Nøtter (Mandel, Pistasj, Cashewnøtter, Peanøtter) SE - Selleri SEN - Sennep SES - Sesamfrø B - Bløtdyr.

# MASALA POLITICS

VEGETAR – V

MASALA TIL FOLKET

👉 – ANBEFALTE KANDIDATER

## HOVEDKANDIDATER - GRILL

Alle retter serveres med ris og saus.

### 48. PANEER TIKKA | 279,-

Marinerte, indiske ostebiter tilberedt i leireovn.  
(M)

### 49. TANDOORI VEG PLATTER | 269,-

Tandoor-marinerte grønnsaker, tilberedt i leireovn og serveres på grill.  
(M)

### 50. CHICKEN TIKKA | 269,-

Saftige biter av kylling marinert med indisk krydder og grillet i tandoor.  
(M)

### 51. MANGO CHICKEN TIKKA | 🍷 | 275,-

Kyllingbiter marinerte i yoghurt og mango og grillet møre i tandoor.  
(M)

### 52. LUCKNOWI BOTI | 289,-

Biter av lam krydder marinert over natten og grillet i tandoor. Vår vri på den ikoniske Lucknow-kebaben.  
(M)

### 53. TANDOORI JHINGA | 🍷 | 299,-

Charcoal grilled tiger prawns marinated with tandoori spice  
(M, E, S)

### 54. THE ALL PARTY GRILL | 🍷 | 309,-

En kombinasjon av chicken tikka, lamb boti, malai mirchi jheenga og beef Nawabi tikka på én tallerken. En fest for ikke-vegetarianere!  
(M, N, S)

### 55. NAWABI BEEF TIKKA | 309,-

Krydder marinerte biter av oksekjøtt grillet på spyd i tandoor for en røkt smak som smelter i munnen. Kan lages uten melk.  
(M)

### 56. GARLIC LAMB CHOPS | 309,-

Lammekoteletter marinert over natten med hvitløk og kokkens håndplukkede kryddermiks. Grilles på spyd i tandoor.  
(LAKTOSEFRI, MED ROM – 20 ÅRS ALDERSGRENSE. GI BESKJED FOR ALKOHOLFRI)

### 57. GREEN GARLIC CHICKEN TIKKA | 🍷 | 285,-

Hvitløk- og krydder marinerte kyllingbiter grillet møre i tandoor.  
(M - KAN GJØRES LAKTOSEFRI)

### 58. MASALA POLITICS DA KUKKAD | 🍷 | 245,-

Husets spesialitet rett fra vår tandoor-grill. Møre biter av kylling i spicy marinade. Kan ikke gjøres mild.  
(M)

## TILBEHØR

### RAITA | 49,-

(M)

### SALAT | 39,-

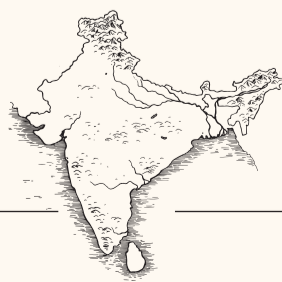
### PICKLES | 39,-

### MINT CHUTNEY | 29,-

## Hele India representert!

De fleste indiske restauranter i Norge baserer seg på mat fra det nordindiske kjøkkenet. Det er mye godt der, men India har så mye mer å by på. Så i vårt politiske program finner du representanter fra hele India. Stemmer du klassisk eller er du åpen for forandring?

Valget er ditt.



## INDISKE BRØD

### 1. TANDOORI ROTI | 36,-

(H, G, M)

### 2. LACCHA PARATHA | 49,-

(H, G, M)

### 3. NAAN | 54,-

(M, G, E)

### 4. GARLIC NAAN | 60,-

(M, G, E)

### 5. CHEESE NAAN | 69,-

(M, G, E)

### 6. PESHAWARI NAAN | 69,-

(N, G, M, E)

### 7. MISSI ROTI | 49,-

Glutenfri. Kan gjøres vegansk. .

### 8. GLUTENFRITT BRØD | 46,-

### 9. AMRITSARI KULCHA FYLT MED POTET OG COTTAGE CHEESE | 69,-

(G, M, E)

## UNGDOMSPARTIET - BARNEMENY

Serveres med ris eller pommes frites.

### 1. MANGO CHICKEN TIKKA | 139,-

Mild. Innholder melk.

### 2. CHICKEN TIKKA | 139,-

Medium styrke – kan ikke gjøres mild. Innholder melk.

## DRIKKE

### Musserende | All vin inneholder sulfitt

HUSETS MUSSERENDE GLASS	129,-
CASTELLBLANC ORGANIC BRUT NATURE	499,-
BOTTEGA PROSECCO DOC BRUT	549,-
GRATIEN & MEYER CREMANT DE LOIRE	549,-
NICOLAS FEUILLATTE RESERVE EXCLUSIVE BRUT	1200,-

### Hvitvin | All vin inneholder sulfitt

HUSETS HVITVIN GLASS	129,-
HUSETS HVITVIN FLASKE	549,-
WEINGUT MESSMER RIESLING TROCKEN	549,-
BROCARD CHABLIS	699,-
PORCUPINE RIDGE SAUVIGNON BLANC	649,-
PLAIMONT COTES DE GASCOGNE	600,-

### Rødvin | All vin inneholder sulfitt

HUSETS RØDVIN GLASS	129,-
HUSETS RØDVIN FLASKE	549,-
GOICHOT CHATEAU DU CRAY PINOT NOIR	849,-
GROVER LA RISERVA (INDISK RØDVIN)	599,-
FONTANAFREDDA SILVER BARBERA D ALBA	649,-
ANTICHE TERRE RIPASSO	659,-
MONTECILLO RESERVA	600,-

### Rosévin

HUSETS GLASS	129,-
RABL ZWEIGELT ROSE	559,-
GEOR BREUER ROSE	629,-
LE VERSANT GRENACHE ROSE LIMITED EDITION	629,-

### Portvin

GRAHAM'S 10 YEARS OLD TAWNY	129,-
-----------------------------	-------

### Cocktails

#### SPICY INDIAN MASALA POLITICS GIN & TONIC

HUSETS COCKTAIL   🍷	149,-
CLASSICAL GIN & TONIC	139,-
BLUE JODHPUR MARTINI	139,-
STRAWBERRY BELLINI, MANGO AND PASSION FRUIT	139,-
APEROL SPRITZ	139,-
PORNSTAR MARTINI	139,-
ESPRESSO MARTINI	139,-
SOUTH SIDE MOJITO GIN STYLE	149,-
BRAMBLE	149,-

### Indisk øl

KINGFISHER 0.65L.	135,-
COBRA 0.65L.	135,-
BOMBAY BICYCLE IPA 0.33L.	99,-

### Fatøl

HEINIKEN 0.4L.	99,-
----------------	------

## ETTERSLENGERE

### 1. MOONG DAL PAYASAM | 149,

Need norwegeian translation.  
(M, N, COCONUT)

### 2. GULAB JAMUN MED VANILJEIS | 109,-

En indisk dessertdelikatesse sammen med en kule vaniljeis.  
(M, G, N)

### 3. SHARABI GULAB JAMUN | 🍷 | 159,-

Varm gulab jamun med Bailey's Irish Cream.  
(ALKOHOL, G, M, N)

### 4. GAJAR HALWA | 129,-

Revet gulrot kokt med melk, sukker og kardemomme.  
(M, G, N)

### 5. ISKREM eller SORBET | 99,- (EN KULE)

Vanilje (M), sjokolade (M), Mango sorbet, limca sorbet, hjemmelaget kokos iskrem (M).

## The Gandhi cap...

.. brukes i dag av mange kongress-medlemmer i India, men ble først gjort kjent av Gandhi under de ikke-voldelige demonstrasjonene i 1920.



## Flaskeøl

BIRRA MORRETTI 0.33L.	99,-
GINGER JOE ORIGINAL 0.33L.	89,-
MAGNER ORIGINAL LONG NECK CIDER 0.33L.	99,-
BREWDOG VAGABOND PALE ALE 0.33L.   GLUTENFRI	109,-
HANSA MANGO IPA0.33L. -   GLUTENFRI	109,-
ALKOLHOLFRI ØL	65,-
GINGER BEER ALKOHOLFRI	65,-

## Brennevin

IRISH COFFEE	129,-
BAILEYS	109,-
LØITEN LINIE	109,-
JÄGERMEISTER	109,-
TEQUILA CUERVO	109,-
RON BACCARDI CARTA BLANCA	109,-
CAPTAIN MORGAN DARK RUM	109,-
GAMMELDANSK	119,-
FERNET BRANCA	109,-

## Cognac

LARSEN V.S.O.P COGNAC	119,-
REMY MARTIN V.S.O.P COGNAC	129,-

## Whisky

JAMESON IRSK WHISKEY	119,-
JACK DANIELS	119,-
JW BLACK LABEL	139,-
JW BLUE LABEL	239,-
AMRUT SINGLE MALT (INDISK WHISKY)	199,-
RAMPUR DOUBLE CASK SINGLE MALT (INDISK WHISKY)	199,-

## Vodka

BELVEDERE VODKA	149,-
SMIRNOFF VODKA	129,-
GREY GOOSE	149,-

## Gin

BOMBAY SAPPHIRE LONDON DRY	119,-
HENDRICK'S GIN	139,-
JAISALMER INDIAN CRAFT GIN (INDISK GIN)	139,-

## Mineralvann & Lassi

MINERALVANN	59,-
COCA COLA, COLA ZERO, SPRITE, FANTA, EPLEMOST, PUREZZA KULLSYREVANN, ISTE, MANGO JUICE, LITCHI JUICE, LEMONADE.	
LASSI	59,-
MANGO LASSI (M), SWEET LASSI (M), SALT LASSI (M).	

## Indisk te & kaffe

KAFFE, TE, CHAI	52,-
-----------------	------

Spør oss om veganske, gluten- og laktosefrie alternativer.