

Spice Rootz Menu

Våre retter serveres etter behag:- Our dishes are served at your pleasure: -

Mild - Medium - Medium(+) - Hot - Madras - Vindaloo

Veg Starters

- 1. Paneer Pakora (M)** 95
Hjemmelaget ost, innbakt i linsemel og krydder.
Homemade Indian cheese flavored with spices and coated in gram flour.
- 2. Vegetable Samosa (G)** 85
Innbakte grønnsaker i en spennende blanding av urter.
Triangular filo pastry, stuffed with mixed vegetable.
- 3. Mixed Pakora (S)** 85
Friterte grønnsaker innbakt i linsemel, hvitløk og en smaksrik krydderblanding.
Coated with gram flour, Mustard powder & spices.

Non Veg Starters

- 4. Chicken Pakora** 95
Fritert kyllingfilet innbakt i linsemel, egg, hvitløk og krydder.
Boneless chicken flavored with spices and coated in gram flour
- 5. Spicy Fried Shrimps (SK)** 115
Kongereker innbakt i linsemel, kokospulver og krydder.
Shrimps flavored with spices, coconut powder and coated with gram flour.
- 6. Spicy Garlic Scallops (SK)** 115
Kamskjell marinert i hvitløk, koriander, grønn chilli og minte
Fresh Scallops marinated in Garlic, Coriander, Green chilies & mint.

Tandoori

- 7. Paneer Shahi Tikka (M)(N)** 200
Hjemmelagt ost marinert i yoghurt, safran, hvitløk og ingefær
Homemade Indian cheese marinated in yogurt, saffron, ginger and garlic paste.

ALLERGIES:- MELK(M), NØTTER(N), SKALLDYR(SD), GLUTEN(G), SENNEP(S)

8. **Chicken Tikka (M)(N)** 215
 Benfri kylling marinert i yoghurt, hvitløk, rød chilli, sitron og ingefær.
Boneless chicken flavored with red chilies, fenugreek leaves, lemon, ginger, garlic & yogurt.
9. **Chicken Malai Tikka (M)(N)** 220
 Benfri kylling marinert i en blandning med cashewnøtter, kardemomme, ingefær og hvitløk.
Chicken tenders marinated in cashew nut paste, cardamom, ginger, garlic and mozzarella cheese.
10. **Garlic Chicken Tikka (M)(N)** 210
 Kylling marinert i grønn chili, frisk hvitløk og koriander.
Boneless Chicken marinated in Garlic, Coriander & Green Chilies.
11. **Lamb Tikka (M)(N)** 235
 Benfri lam marinert i yoghurt, ingefær, hvitløk og krydder.
Lamb pieces marinated in yogurt, ginger, garlic & spices.
12. **Lamb Seekh Kebab (M)(N)** 230
 Kvernet lamkjøttdeig blandet med hvitløk, ingefær, og koriander. Grillet i tandooriovn.
Spiced minced lamb blended with garlic, ginger and coriander. Cooked till perfection.
13. **Tandoori Lamb Chops (M)(N)** 245
 Lammekoteletter smaksatt med kokkens spesielle krydder.
Lamb Chops flavored with Chef's special spices.
14. **Tandoori Prawns (M)(N)(SK)** 245
 Kongereker marinert i yoghurt og krydder.
Fresh prawns marinated and flavored with yogurt and tandoori spices.
15. **Mix Tandoori Platter (M)(N)(SK)** 250
 Et utvalgt av de mest populære Tandoori-rettene med en blanding av kylling, kongereker og lam.
An ideal platter from the tandoor assorted with chicken, prawns & lamb.
16. **Tandoori Duck** 255
 And marinert og belagt med krydder og perfekt tilberedt.
Duck marinated and coated with dry spices & cooked to perfection.

Veg Curries

17. **Paneer Tikka Masala (M)(N)** 195
Hjemmelaget grillet ost kokt i tomatsaus og masalasaus.
Homemade cheese cubes grilled and cooked in cream sauce.
18. **Karahi Paneer (M)** 190
Hjemmelaget ost kokt i curry saus med paprika og krydder
Homemade cheese cubes cooked in curry sauce with peppers.
19. **Palak Paneer (M)** 185
Hjemmelaget ost kokt i krydret spinat, ingefær, hvitløk og friske urter.
Homemade Indian cheese cubes cooked in spinach, ginger, garlic & fresh herbs.
20. **Smoked Aloo Eggplant (M)** 195
Aubergine stekt i tandoor kombinert med potet, løk, tomater, ingefær, hvitløk, friske urter og krydder med en røykfylte smaken.
Eggplant roasted in tandoor combined with potato, onion, tomatoes, ginger, garlic, fresh herbs and spices with a smoky flavor
21. **Tava Veg (M)** 195
Delikate blanding av grønnsaker sammen med krydder
A delicious combination of fresh vegetables combined with spices
22. **Daal Makhni (M)** 190
Svarte linser kokt i ingefær, hvitløk, løk og krydder
Black lentils cooked with ginger, garlic, onions & Indian spices.
23. **Daal Tadka (M)** 170
Gule linser kokt i tomat, ingefær, hvitløk, løk og krydder
Yellow lentils cooked with tomatoes, ginger, garlic, onions & spices
24. **Chana Masala (M)** 165
Kikerter kokt i en smakfull blanding av tomater, ingefær, hvitløk, løk og krydder.
Chickpeas cooked in Punjabi style with tomatoes, ginger, garlic, onions & spices.

Non Veg Curries

25. **Butter Chicken (M)(N)** 220
Grillet kyllingbiter kokt i tomatsaus og smørsaus med krydder.
Boneless marinated tandoori chicken cooked in rich tomato & butter sauce with exotic Indian spices
26. **Chicken Tikka Masala (M)(N)** 215
Grillede kyllingbiter kokt i tomatsaus og masalasaas.
Tender chicken breast roasted in tandoor, simmered in tomato and cream sauce.
27. **Chicken Karahi (M)** 220
Benfri kylling kokt i paprika, hvitløk, løk, tomater, og krydder
Fresh chicken morsels sautéed with ginger, onions, tomatoes & spices.
28. **Chicken Korma (M)(N)** 225
Kylling tilbredt i en mild fløtesaus med kokosmelk, mandler og cashewnøtter. En fyldig, men mild rett.
Boneless chicken cooked in cream sauce with coconut milk, garnished with almonds and cashew nuts.
29. **Chicken Palak (M)** 215
Benfri kylling kokt i krydret spinat og friske urter.
Chicken tender pieces sautéed with spinach and fresh herbs
30. **Lamb Rogan Josh (M)** 225
Lamb kokt i krydder, ferske urter og tomatsaus
Lamb pieces cooked in spices, fresh herbs og tomatoes
31. **Lamb Korma (M)(N)** 230
Benfri lamb tilbredt i en mild fløtesaus med kokosmelk, cashewnøtter, mandler og krydder.
Lamb pieces cooked in a cream sauce with coconut milk, cashewnuts, almonds & spices.
32. **Lamb Karahi (M)** 225
Benfri lam kokt i curry saus, paprika og krydder
Pieces of lean lamb cooked in curry sauce and pepper with spices.
33. **Lamb Palak (M)** 225
Benfri lam kokt i krydret spinat, ingefær, hvitløk og friske urter.
Tender pieces of lamb sautéed with spinach, ginger, garlic and fresh herbs.

Kid's Meal

Chicken Tikka / Butter Chicken / Chicken Tikka Masala . . . 140
(M)(N)

Med ris og salat.

Served with rice and salad.

Tandoori Naan/Roti

34. Butter naan (G)(M)	35
35. Garlic naan (G)(M)	50
36. Spicy naan (G)(M)	60
37. Cheese naan(G)(M)	60
38. Sweet naan (G)(M)(N)	60
39. Tandoori roti (G)(M)	35
40. Lachha paranta (G)(M)	45

Sides

41. Raita (M)	45
42. Green Mint Chutney	30
43. Fresh Tomato Chutney	30
44. Mango Chutney	30
45. Mixed Pickle	30
46. Green Garden Salad	45