



Safran

indisk restaurant



Safran

indisk restaurant

Safran Indisk restaurant tilbyr en helhetlig kulinarisk matopplevelse for gjestene våre. Med vårt kjøkken kan gjestene nyte kokkens unike matkunster samt duften av de nydelige rettene som tilberedes.

All mat som serveres på Safran skal være av høy kvalitet. Dette gjenspeiles i alle ledd i tilberedelsene.

Vi kverner våre egne krydderblandinger. Vi bruker ferske råvarer og all mat, sauser og desserter, lages fra bunnen av. Dette fører til at våre retter får en unik smak som du ikke vil oppleve i andre restauranter.

Kokkene er spesielt opptatt av å blande det Indiske kjøkken med ulike eksotiske krydderblandinger og tilføre internasjonale smaker.

Foruten a la carte menyen har vi et godt utvalg av italienske, franske, tyske og spanske viner. Vi ønsker å gi det beste til våre gjester, derfor har vi produsert vårt eget indiske øl som vi har gitt navnet Safran. Dette er et øl som er tilpasset våre matretter og kan nytes i vår koselige restaurant sammen med god musikk.

FORRETTER

Safran Chicken tikka (SE/M/CN) 99 kr

Benfri marinert kylling med krydder.

Safran Sheek sangam (SE/E/CN) 89 kr

Lammekjøttdeig tilsatt koriander, løk, krydder og urter.

Malai tikka (S/M/CN) 99 kr

Benfri kylling marinert i fløte, nøtter og melonfrø tilsatt krydder og urter.

Ajwan salomon (SE/M/CN) 120 kr

Marinert fisk med urter og krydder.

Tandori prawns (SE/M/CN) 120 kr

Kongereker marinert i yoghurt tilsatt krydder og urter.

Samosa chat (G/M) 99 kr

Sprøstekt butterdeig fylt med krydrede potetteringer.

Chatpata paneer tikka (SE/G/M) 99 kr

Krydret Paneer (mysost) grillet i tandoor.

ALLERGENER:

G=GLUTEN FRA HVETE • E=Egg • SE=SENNEP • M=MELK
CN=CASHEWNØTTER • SK=SKALLDYR • S=SOYA • F=FISK

Si fra dersom dere har laktoseintoleranse, cøliaki eller allergier, så passer vi på at det er helt trygt.
Bare spør hvis det er noe. Vi kan tilpasse flere av rettene.

TANDOORIRETTER

Chicken Tikka (SE/M/CN) 260 kr

Benfri kylling marinert i yoghurt, tilsatt krydder og urter.

Chicken achari (SE/M/CN) 260 kr

Benfri kylling marinert i yoghurt, urter, krydder og mixed picles.

Chicken tandoori (SE/M/CN) 260 kr

Kylling marinert i yoghurt tilsatt tandoorikrydder og urter.

Safran Mali tikka (SE/M/CN) 260 kr

Benfri kylling marinert i fløte, nøtter og melonfrø tilsatt krydder og urter.

Garlic chicken tikka (SE/M/CN) 260 kr

Mør kyllingfilet marinert i hvitløk, med grønn chili og sennepsolje.

Sheek kebab (SE/M/CN) 250 kr

Lammekjøttdeig tilsatt koriander, løk, krydder og urter.

Lamb tikka (SE/M/CN) 280 kr

Mør indrefilet marinert i ingefær, hvitløk, krydder og yoghurt.

Biff tikka (SE/M/CN) 280 kr

Mør indrefilet marinert i ingefær, hvitløk, krydder og yoghurt.

Sea mix (SE/M/CN) 280 kr

Kongerekker og fisk tilberedt med urter og spennende krydder.

Tandoori mix (SE/M/CN) 280 kr

Tandooriblanding av Kylling tikka, Hvitløkskylling, lammekoteletter, biff og kongerekker.

KYLLINGRETTER

Chicken tikka masla (M/SE/CN) 239 kr

Benfri grillet kylling tilberedt i en fyldig aromatisk masala med cashewnøtter.

Chicken korma (M/SE/CN) 239 kr

Benfri grillet kylling tilberedt i en fyldig aromatisk masala med cashewnøtter og kokos med fløtesaus.

Butter chicken (M/SE/CN) 239 kr

Kylling tilberedt i aromatisk kremet tomatsaus, med cashewnøtter og smør.

Chef's special Chennai chicken (M/SE) 239 kr

Benfri grillet kylling med aromatisk masala, kariblader, rød chili og kokos.

Chicken kali mirchi (M/SE/CN) 239 kr

Mør kylling tilberedt med fløte, sort pepper og cashewnøtter.

Chicken jalfrezi (SE/CN) 239 kr

Kyllingbryst i biter med ingefær, koriander, tomat, paprika og chili.

Mango chicken (SE/CN/M) 239 kr

Benfri kylling tilberedt i aromatisk kremet mangosaus med cashewnøtter.

Palak chicken (SE/M) 239 kr

Benfri kylling tilberedt i spinat, hvitløk, urter og krydder.

LAMMERETTER

Lam tikka masala (SE/CN/M)..... 249 kr

Benfri grillet lam tilberedt i en fyldig aromatisk masala med cashewnøtter.

Lam korma (SE/CN/M)..... 249 kr

Benfritt lam tilberedt i en fyldig aromatisk masala med cashewnøtter og kokos med fløtesaus.

Lam jalfresi (SE/CN)..... 249 kr

Lammekjøtt med ingefær, koriander, tomat, paprika og chili.

Lam roghan josh (SE/CN)..... 249 kr

Mørt lammekjøtt tilberedt med løk, tomater og aromatisk krydder.

Lam kadai (SE)..... 249 kr

Lam tilberedt i krydret saus tilsatt løk, tomater, paprika og ingefær.

Mango Lam (SE/CN/M)..... 249 kr

Benfritt lam tilberedt i aromatisk kremet mangosaus med cashewnøtter.

Lam palak (SE/M)..... 249 kr

Lam tilberedt med spinat, hvitløk, urter og krydder.

BIFFRETTER

Biff tikka masala (SE/CN/M) 249 kr

Biff tilberedt i en fyldig aromatisk masala med cashewnøtter.

Biff korma (SE/CN/M) 249 kr

Biff tilberedt i en fyldig aromatisk masala med cashewnøtter og kokos med fløtesaus.

Biff Jalfresi (SE/CN) 249 kr

Biff med ingefær, koriander, tomat, paprika og chili.

Biff kardi (SE/CN) 249 kr

Biff tilberedt i krydret saus tilsatt løk, tomater, paprika og ingefær.

Biff palak (SE/M) 249 kr

Biff tilberedt i spinat, hvitløk, urter og krydder.

SJØMAT

Fish moili (SE) 249 kr

Fisk kokt i karrisau, med sennepsfrø og karriblader dette toppes med fersk grønn chili.

Goa fish curry (SE/M) 249 kr

Fisk kokt i karrisau med kokosmelk, og aromatisk krydder.

Prawn moili (SE) 249 kr

Kongereker i karrisau, med sennepsfrø og karriblader som toppes med fersk grønn chili.

Prawn pepper masala (SE/CN/M) 249 kr

Kongereker tilberedt med fløte, sort pepper og cashewnøtter.

VEGETARRETTER

Paneer butter masala (SE/CN/M) 220 kr

Paneer (mysost) tilberedt i aromatisk kremet tomatsaus, cashewnøtter og smør.

Shai paneer (SE/CN/M) 220 kr

Paneer (mysost) kokt i svakt krydret fløtesaus tilsatt cashewnøtter.

Kardai paneer (SE/M/CN) 220 kr

Paneer (mysost) tilberedt i krydret saus tilsatt løk, tomater, paprika og ingefær.

Palak paneer (SE/M) 220 kr

Paneer (mysost) tilberedt med spinat, hvitløk, urter og krydder.

Mixed vegetable (SE/M/CN) 210 kr

En blanding av ferske grønnsaker tilberedt i masalasaus.

Channa masala (SE) 210 kr

Kikerter stekt i panne med løk, tomater, koriander og krydder.

Dal makni (SE/M) 210 kr

Linser kokt i aromatisk fløtesaus tilsatt hvitløk og ingefær.

Tadaka dal (SE/M) 210 kr

Linser kokt i aromatisk krydret saus, tilsatt hvitløk og spisskummen.

Mixed vegetable korma (SE/CN) 210 kr

En blanding av ferske grønnsaker med krydder og kokosmelk.

CHEF`S SPESIAL MENY

Lam shanks (SE/CN/M) 269 kr

Marinert lammekjøtt tilberedet med aromatisk saus og cashewnøtter.

Shashlik Chicken (SE/M/CN) 269 kr

Benfri kylling marinert i yoghurt, tilsatt krydder og urter.

Safran special prawns (SE/M/CN) 279 kr

Kongereker marinert med en spennende krydderblanding.

BIRYANI

Vegetable biryani (SE/CN/M) 220 kr

Ris kokt med ferske grønnsaker, aromatisk krydderblanding og cashewnøtter.

Chicken biryani (SE/CN/M) 239 kr

Ris kokt med beinfri kylling med aromatisk saus og cashewnøtter.

Lamb biryani (SE/CN/M) 249 kr

Ris kokt med beinfritt lammekjøtt med aromatisk saus og cashewnøtter.

Prawn Biryani (SE/CN/M) 259 kr

Ris kokt med kongereker med aromatisk saus og cashewnøtter.

NAAN

Naan (G/M/E)	40 kr
Gjærret naanbrød.		
Garlic naan (G/M/E)	55 kr
Naanbrød med hvitløk.		
Butter naan (G/M/E)	40 kr
Naanbrød med smør.		
Lacha paratha (G/M)	40 kr
Chapatti laget med smør.		
Tandoori roti (G)	34 kr
Peshawari naan (G/M/CN/E)	70 kr
Gjærret brød fylt med kokos, rosiner og nøtter.		
Chilli garlic naan (G/M/E)	55 kr
Naan brød med hvitløk og chili.		
Paneer naan (G/M/E)	70 kr
Naanbrød fylt med hjemmelaget ost og krydder.		
Keema naan (G/M/E)	70 kr
Naanbrød fylt med krydder og lammekjøttdeig.		
Potet naan (G/M/E)	70 kr
Naanbrød fylt med potet og krydder.		

BARNEMENY

Malai tikka (SE/M/CN)	79 kr
Benfri kylling marinert i fløte, nøtter og melonfrø tilsatt krydder og urter.		
Chicken tikka (CN/SE/M)	79 kr
Benfri marinert kylling med krydder.		
Kyllingpølse med pommes frites	79 kr
Pommes frites	49 kr

TILBEHØR

Raita (M) 45 kr

Yoghurt tilsett agurk og krydder.

Salat 45 kr

Chili pickels (SE)..... 25 kr

Mango chutney 25 kr

DESSERT

Gulab jaman (G/M) 99 kr

Tradisjonel indisk dessert, serveres med is.

Royal Safran Kulfa/chili (CN/M) 99 kr

Indisk is med pistasj.

Eplekake (E/CN/M) 99 kr

Serveres med is.

Sorbet 99 kr

Vanilje-/sjokolade-/jordbær is (M) 99 kr

ALLERGENER:

G=GLUTEN FRA HVETE • E=EGG • SE=SENNEP • M=MELK

CN=CASHEWNØTTER • SK=SKALLDYR • S=SOYA • F=FISK

Si fra dersom dere har laktoseintoleranse, cøliaki eller allergier, så passer vi på at det er helt trygt.
Bare spør hvis det er noe. Vi kan tilpasse flere av rettene.



Safran

indisk restaurant