

*Take Away
Menu*

Safran
indisk restaurant



32 82 50 50

www.safranindisk.no

**Øvre Torggate 12
3017 Drammen**

FORRETTER

Safran Chicken tikka (SE/M/CN) 78 kr
Benfri marinert kylling med krydder.

Safran Sheek sangam (SE/E/CN) 78 kr
Lammekjøttdeig tilsat koriander, løk, krydder og urter.

Malai tikka (S/M/CN) 78 kr
Benfri kylling marinert i fløte, nøtter og melonfro tilsat krydder og urter.

Ajwan salomon (SE/M/CN) 99 kr
Marinert fisk med urter og krydder.

Tandori prawns (SE/M/CN) 109 kr
Kongereker marinert i yoghurt tilsat krydder og urter.

Samosa chat (G/M) 72 kr
Sprostekt butterdeig fyldt med krydrede potetteringer.

Chatpata paneer tikka (SE/G/M) 78 kr
Krydret Paneer (mysost) grillert i tandoor.

TANDOORIRETTER

Chicken Tikka (SE/M/CN) 210 kr
Benfri kylling marinert i yoghurt, tilsat krydder og urter.

Chicken achari (SE/M/CN) 210 kr
Benfri kylling marinert i yoghurt, urter, krydder og mixed picles.

Chicken tandoori (SE/M/CN) 210 kr
Kylling marinert i yoghurt tilsat tandoorikrydder og urter.

Safran Mali tikka (SE/M/CN) 210 kr
Benfri kylling marinert i fløte, nøtter og melonfro tilsat krydder og urter.

Garlic chicken tikka (SE/M/CN) 210 kr
Mør kyllingfilet marinert i hvitløk, med grønn chili og sennepsolje.

Sheek kebab (SE/M/CN) 200 kr
Lammekjøttdeig tilsat koriander, løk, krydder og urter.

Lamb tikka (SE/M/CN) 215 kr
Mør indrefilet marinert i ingefær, hvitløk, krydder og yoghurt.

Biff tikka (SE/M/CN) 225 kr
Mør indrefilet marinert i ingefær, hvitløk, krydder og yoghurt.

Sea mix (SE/M/CN) 215 kr
Kongereker og fisk tilberedt med urter og spennende krydder.

Tandoori mix (SE/M/CN) 225 kr
Tandooriblanding av Kylling tikka, Hvitløkskylling, lammekoteletter, biff og kongereker.

KYLLINGRETTER

Chicken tikka masala (M/SE/CN) 210 kr
Benfri grillert kylling tilberedt i en fyldig aromatisk masala med cashewnøtter.

Chicken korma (M/SE/CN) 210 kr
Benfri grillert kylling tilberedt i en fyldig aromatisk masala med cashewnøtter og kokos med fløtesaus.

Butter chicken (M/SE/CN) 210 kr
Kylling tilberedt i aromatisk kremet tomatsaus, med cashewnøtter og smør.

Chef's special Chennai chicken (M/SE) 210 kr
Benfri grillert kylling med aromatisk masala, karribladar, rød chili og kokos.

Chicken kali mirchi (M/SE/CN) 210 kr
Mør kylling tilberedt med fløte, sort pepper og cashewnøtter.

Chicken jalfrezi (SE/CN) 210 kr
Kyllingbryst i biter med ingefær, koriander, tomat, paprika og chili.

Mango chicken (SE/CN/M) 210 kr
Benfri kylling tilberedt i aromatisk kremet mangosaus med cashewnøtter.

Palak chicken (SE/M) 210 kr
Benfri kylling tilberedt i spinat, hvitløk, urter og krydder.

LAMMERETTER

Lam tikka masala (SE/CN/M) 210 kr
Benfri grillert lam tilberedt i en fyldig aromatisk masala med cashewnøtter.

Lam korma (SE/CN/M) 210 kr
Benfritt lam tilberedt i en fyldig aromatisk masala med cashewnøtter og kokos med fløtesaus.

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, celiaki eller allergier, så passer vi på at det er helt trygt.

Bare spør hvis det er noe. Vi kan tilpasse flere av rettene.

Lam jalfresi (SE/CN) 210 kr
Lammekjøtt med ingefær, koriander, tomat, paprika og chili.

Lam roghan josh (SE/CN) 210 kr
Mør lammekjøtt tilberedt med løk, tomater og aromatisk krydder.

Lam kadai (SE) 210 kr
Lam tilberedt i krydret saus tilsatt løk, tomater, paprika og ingefær.

Mango Lam (SE/CN/M) 210 kr
Benfritt lam tilberedt i aromatisk kremet mangosaus med cashewnøtter.

Lam palak (SE/M) 210 kr
Lam tilberedt med spinat, hvitløk, urter og krydder.

BIFFRETTER

Biff tikka masala (SE/CN/M) 220 kr
Biff tilberedt i en fyldig aromatisk masala med cashewnøtter.

Biff korma (SE/CN/M) 220 kr
Biff tilberedt i en fyldig aromatisk masala med cashewnøtter og kokos med fløtesaus.

Biff Jalfresi (SE/CN) 220 kr
Biff med ingefær, koriander, tomat, paprika og chili.

Biff kardi (SE/CN) 220 kr
Biff tilberedt i krydret saus tilsatt løk, tomater, paprika og ingefær.

Biff palak (SE/M) 220 kr
Biff tilberedt i spinat, hvitløk, urter og krydder.

SJØMAT

Fish moili (SE) 215 kr
Fisk kokt i karrisau, med sennepsfrø og karriblader dette toppes med fersk grønn chili.

Goa fish curry (SE/M) 215 kr
Fisk kokt i karrisau med kokosmelk, og aromatisk krydder.

Prawn moili (SE) 215 kr
Kongereker i karrisau, med sennepsfrø og karriblader som toppes med fersk grønn chili.

Prawn pepper masala (SE/CN/M) 215 kr
Kongereker tilberedt med fløte, sort pepper og cashewnøtter.

VEGETARRETTER

Paneer butter masala (SE/CN/M) 190 kr
Paneer (mysost) tilberedt i aromatisk kremet tomatsaus, cashewnøtter og smør.

Shai paneer (SE/CN/M) 190 kr
Paneer (mysost) kokt i svakt krydret fløtesaus tilsatt cashewnøtter.

Kardai paneer (SE/M/CN) 190 kr
Paneer (mysost) tilberedt i krydret saus tilsatt løk, tomater, paprika og ingefær.

Palak paneer (SE/M) 190 kr
Paneer (mysost) tilberedt med spinat, hvitløk, urter og krydder.

Mixed vegetable (SE/M/CN) 190 kr
En blanding av ferske grønnsaker tilberedt i masalasaus.

Channa masala (SE) 190 kr
Kikrter stekt i panne med løk, tomater, koriander og krydder.

Dal makni (SE/M) 190 kr
Linser kokt i aromatisk fløtesaus tilsatt hvitløk og ingefær.

Tadaka dal (SE/M) 190 kr
Linser kokt i aromatisk krydret saus, tilsatt hvitløk og spisskummen.

Mixed vegetable korma (SE/CN) 190 kr
En blanding av ferske grønnsaker med krydder og kokosmelk.

BIRYANI

Vegetable biryani (SE/CN/M) 200 kr
Ris kokt med ferske grønnsaker, aromatisk krydderblanding og cashewnøtter.

Chicken biryani (SE/CN/M) 210 kr
Ris kokt med beinfri kylling med aromatisk saus og cashewnøtter.

Lamb biryani (SE/CN/M) 210 kr
Ris kokt med beinfritt lammekjøtt med aromatisk saus og cashewnøtter.

Prawn Biryani (SE/CN/M) 215 kr
Ris kokt med kongereker med aromatisk saus og cashewnøtter.

NAAN

Naan (G/M/E)	33 kr
Gjæret naanbrød.	
Garlic naan (G/M/E)	38 kr
Naanbrød med hvitløk.	
Butter naan (G/M/E)	33 kr
Naanbrød med smør.	
Lacha paratha (G/M)	38 kr
Chapatti laget med smør.	
Tandoori roti (G)	33 kr
Peshawari naan (G/M/CN/E)	60 kr
Gjæret brød fylt med kokos, rosiner og nøtter.	
Chilli garlic naan (G/M/E)	45 kr
Naan brød med hvitløk og chili.	
Paneer naan (G/M/E)	60 kr
Keema naan (G/M/E)	60 kr
Potet naan (G/M/E)	60 kr

TILBEHØR

Raita (M)	35 kr
Yoghurt tilsatt agurk og krydder.	
Salat	35 kr
Chili pickels (SE)	20 kr
Mango chutney	20 kr

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 (M/SE/G)	79 kr
Pommes frites (G)	50 kr

ALLERGENER:

G=GLUTEN FRA HVETE • E=Egg • SE=SENNEP
M=MELK • CN=CASHEWNOTTER • 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 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.