



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)..... 110 kr

Benfri marinert kylling med krydder.

Safran Sheek sangam (SE/E/CN) 110 kr

Lammekjøttdeig tilsatt koriander, løk, krydder og urter.

Malai tikka (S/M/CN)..... 110 kr

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

Ajwan salomon (SE/M/CN)..... 130 kr

Marinert fisk med urter og krydder.

Tandori prawns (SE/M/CN)..... 130 kr

Kongereker marinert i yoghurt tilsatt krydder og urter.

Samosa chat (G/M)..... 110 kr

Sprøstekt butterdeig fylt med krydrede potetterninger.

Chatpata paneer tikka (SE/G/M)..... 110 kr

Krydret Paneer (mysost) grillet i tandoor.

ALLERGENER:

**G=GLUTEN FRA HVETE • E=EGG • SE=SENNEP • M=MELK
CN=CASHEVNØTTER • SK=SKALLDYR • S=SOYA • F=FISK**

Si fra dersom dere har laktoseintoleranse, coliaci 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)..... 280 kr

Benfri kylling marinert i yoghurt, tilsatt krydder og urter.

Chicken achari (SE/M/CN) 280 kr

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

Chicken tandoori (SE/M/CN)..... 280 kr

Kylling marinert i yoghurt tilsatt tandoorikrydder og urter.

Safran Mali tikka (SE/M/CN) 280 kr

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

Garlic chicken tikka (SE/M/CN)..... 280 kr

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

Sheek kebab (SE/M/CN)..... 270 kr

Lammekjøttdeig tilsatt koriander, løk, krydder og urter.

Lamb tikka (SE/M/CN)..... 300 kr

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

Biff tikka (SE/M/CN) 300 kr

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

Sea mix (SE/M/CN)..... 300 kr

Kongereker og fisk tilberedt med urter og spennende krydder.

Tandoori mix (SE/M/CN) 300 kr

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

KYLLINGRETTER

Chicken tikka masla (M/SE/CN)..... 259 kr

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

Chicken korma (M/SE/CN)..... 259 kr

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

Butter chicken (M/SE/CN)..... 259 kr

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

Chef's special Chennai chicken (M/SE)..... 259 kr

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

Chicken kali mirchi (M/SE/CN)..... 259 kr

Mør kylling tilberedt med fløte, sort pepper og cashewnøtter.

Chicken jalfrezi (SE/CN)..... 259 kr

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

Mango chicken (SE/CN/M)..... 259 kr

Benfri kylling tilberedt i aromatisk kremet mangosaus med cashewnøtter.

Palak chicken (SE/M)..... 259 kr

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

LAMMERETTER

Lam tikka masala (SE/CN/M)..... 269 kr

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

Lam korma (SE/CN/M)..... 269 kr

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

Lam jalfresi (SE/CN)..... 269 kr

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

Lam roghan josh (SE/CN)..... 269 kr

Mørt lammekjøtt tilberedt med løk, tomater og aromatisk krydder.

Lam kadai (SE)..... 269 kr

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

Mango Lam (SE/CN/M)..... 269 kr

Benfritt lam tilberedt i aromatisk kremet mangosaus med cashewnøtter.

Lam palak (SE/M)..... 269 kr

Lam tilberedt med spinat, hvitløk, urter og krydder.

BIFFRETTER

Biff tikka masala (SE/CN/M) 269 kr

Biff tilberedt i en fyldig aromatisk masala med cashewnøtter.

Biff korma (SE/CN/M)..... 269 kr

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

Biff jalfresi (SE/CN) 269 kr

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

Biff kardi (SE/CN)..... 269 kr

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

Biff palak (SE/M)..... 269 kr

Biff tilberedt i spinat, hvitløk, urter og krydder.

SJØMAT

Fish moili (SE)..... 269 kr

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

Goa fish curry (SE/M)..... 269 kr

Fisk kokt i karrisaus med kokosmelk, og aromatisk krydder.

Prawn moili (SE)..... 269 kr

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

Prawn pepper masala (SE/CN/M) 269 kr

Kongereker tilberedt med fløte, sort pepper og cashewnøtter.

VEGETARRETTER

Paneer butter masala (SE/CN/M)..... 240 kr

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

Shai paneer (SE/CN/M)..... 240 kr

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

Kardai paneer (SE/M/CN)..... 240 kr

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

Palak paneer (SE/M)..... 240 kr

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

Mixed vegetable (SE/M/CN)..... 240 kr

En blanding av ferske grønnsaker tilberedt i masalasauss.

Channa masala (SE)..... 240 kr

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

Dal makni (SE/M)..... 240 kr

Linser kokt i aromatisk fløtesaus tilsatt hvitløk og ingefær.

Tadaka dal (SE/M)..... 240 kr

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

Mixed vegetable korma (SE/CN)..... 240 kr

En blanding av ferske grønnsaker med krydder og kokosmelk.

CHEF'S SPESIAL MENY

Lam shanks (SE/CN/M)..... 290 kr

Marinert lammekjøtt tilberedet med aromatisk saus og cashewnøtter.

Shashlik Chicken (SE/M/CN)..... 290 kr

Benfri kylling marinert i yoghurt, tilsatt krydder og urter.

Safran special prawns (SE/M/CN)..... 290 kr

Kongereker marinert med en spennende krydderblanding.

BIRYANI

Vegetable biryani (SE/CN/M)..... 240 kr

Ris kokt med ferske grønnsaker, aromatisk krydderblanding og cashewnøtter.

Chicken biryani (SE/CN/M)..... 260 kr

Ris kokt med beinfri kylling med aromatisk saus og cashewnøtter.

Lamb biryani (SE/CN/M)..... 260 kr

Ris kokt med beinfritt lammekjøtt med aromatisk saus og cashewnøtter.

Prawn Biryani (SE/CN/M)..... 270 kr

Ris kokt med kongereker med aromatisk saus og cashewnøtter.

NAAN

| | |
|--|--------------|
| Naan (G/M/E) | 45 kr |
| Gjæret naanbrød. | |
| Garlic naan (G/M/E) | 60 kr |
| Naanbrød med hvitløk. | |
| Butter naan (G/M/E) | 45 kr |
| Naanbrød med smør. | |
| Lacha paratha (G/M) | 45 kr |
| Chapatti laget med smør. | |
| Tandoori roti (G) | 40 kr |
| Peshawari naan (G/M/CN/E) | 80 kr |
| Gjæret brød fylt med kokos, rosiner og nøtter. | |
| Chilli garlic naan (G/M/E) | 60 kr |
| Naan brød med hvitløk og chili. | |
| Paneer naan (G/M/E) | 80 kr |
| Naanbrød fylt med hjemmelaget ost og krydder. | |
| Keema naan (G/M/E) | 80 kr |
| Naanbrød fylt med krydder og lammekjøttdeig. | |
| Potet naan (G/M/E) | 80 kr |
| Naanbrød fylt med potet og krydder. | |

BARNEMENY

| | |
|---|--------------|
| Malai tikka (SE/M/CN) | 90 kr |
| Benfri kylling marinert i fløte, nøtter og melonfrø tilsatt krydder og urter. | |
| Chicken tikka (CN/SE/M) | 90 kr |
| Benfri marinert kylling med krydder. | |
| Kyllingpølse med pommefrites | 90 kr |
| Pommefrites | 60 kr |

TILBEHØR

Raita (M)..... 55 kr

Yoghurt tilsatt agurk og krydder.

Salat..... 55 kr

Chili pickels (SE)..... 30 kr

Mango chutney..... 30 kr

DESSERT

Gulab jaman (G/M)..... 110 kr

Tradisjonel indisk dessert, serveres med is.

Royal Safran Kulfa/chili (CN/M)..... 110 kr

Indisk is med pistasj.

Eplekake (E/CN/M)..... 110 kr

Serveres med is.

Sorbet..... 110 kr

Vanilje-/sjokolade-/jordbæris (M)..... 110 kr

ALLERGENER:

G=GLUTEN FRA HVETE • E=EGG • SE=SENNEP • M=MELK
CN=CASHEVNØTTER • SK=SKALLDYR • S=SOYA • F=FIISK

Si fra dersom dere har laktoseintoleranse, coliaci 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