

*Take Away  
Meny*

**Safran**  
indisk restaurant



**32 82 50 50**

**[www.safranindisk.no](http://www.safranindisk.no)**

**Øvre Torggate 12  
3017 Drammen**

# FORRETTER

**Safran Chicken tikka (SE/M/CN)..... 95 kr**  
Benfri marinert kylling med krydder.

**Safran Sheek sangam (SE/E/CN)..... 95 kr**  
Lammekjøttdeig tilsatt koriander, løk, krydder og urter.

**Malai tikka (S/M/CN) ..... 95 kr**  
Benfri kylling marinert i fløte, nøtter og melonfrø tilsatt krydder og urter.

**Ajwan salomon (SE/M/CN) ..... 105 kr**  
Marinert fisk med urter og krydder.

**Tandori prawns (SE/M/CN)..... 105 kr**  
Kongereker marinert i yoghurt tilsatt krydder og urter.

**Samosa chat (G/M)..... 95 kr**  
Sprøstekt butterdeig fylt med krydrede potetterninger.

**Chatpata paneer tikka (SE/G/M) ..... 95 kr**  
Krydret Paneer (mysost) grillet i tandoor.

# TANDOORIRETTER

**Chicken Tikka (SE/M/CN) ..... 225 kr**  
Benfri kylling marinert i yoghurt, tilsatt krydder og urter.

**Chicken achari (SE/M/CN)..... 225 kr**  
Benfri kylling marinert i yoghurt, urter, krydder og mixed pickles.

**Chicken tandoori (SE/M/CN)..... 225 kr**  
Kylling marinert i yoghurt tilsatt tandoorikrydder og urter.

**Safran Mali tikka (SE/M/CN)..... 225 kr**  
Benfri kylling marinert i fløte, nøtter og melonfrø tilsatt krydder og urter.

**Garlic chicken tikka (SE/M/CN)..... 230 kr**  
Mør kyllingfilet marinert i hvitløk, med grønn chili og sennepsolje.

**Sheek kebab (SE/M/CN)..... 230 kr**  
Lammekjøttdeig tilsatt koriander, løk, krydder og urter.

**Lamb tikka (SE/M/CN) ..... 250 kr**  
Mør indrefilet marinert i ingefær, hvitløk, krydder og yoghurt.

**Biff tikka (SE/M/CN) ..... 250 kr**  
Mør indrefilet marinert i ingefær, hvitløk, krydder og yoghurt.

**Sea mix (SE/M/CN)..... 250 kr**  
Kongereker og fisk tilberedt med urter og spennende krydder.

**Tandoori mix (SE/M/CN)..... 250 kr**  
Tandooriblanding av Kylling tikka, Hvitløkskylling, lammekoteletter, biff og kongereker.

# KYLLINGRETTER

**Chicken tikka masala (M/SE/CN)..... 225 kr**  
Benfri grillet kylling tilberedt i en fyldig aromatisk masala med cashewnøtter.

**Chicken korma (M/SE/CN)..... 225 kr**  
Benfri grillet kylling tilberedt i en fyldig aromatisk masala med cashewnøtter og kokos med fløtesaus.

**Butter chicken (M/SE/CN)..... 225 kr**  
Kylling tilberedt i aromatisk kremet tomat saus, med cashewnøtter og smør.

**Chef's special Chennai chicken (M/SE)..... 225 kr**  
Benfri grillet kylling med aromatisk masala, karriblader, rød chili og kokos.

**Chicken kali mirchi (M/SE/CN)..... 225 kr**  
Mør kylling tilberedt med fløte, sort pepper og cashewnøtter.

**Chicken jalfrezi (SE/CN)..... 225 kr**  
Kyllingbryst i biter med ingefær, koriander, tomat, paprika og chili.

**Mango chicken (SE/CN/M)..... 225 kr**  
Benfri kylling tilberedt i aromatisk kremet mangosaus med cashewnøtter.

**Palak chicken (SE/M) ..... 225 kr**  
Benfri kylling tilberedt i spinat, hvitløk, urter og krydder.

# LAMMERETTER

**Lam tikka masala (SE/CN/M) ..... 235 kr**  
Benfri grillet lam tilberedt i en fyldig aromatisk masala med cashewnøtter.

**Lam korma (SE/CN/M) ..... 235 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, coliaci 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)..... 235 kr**  
Lammekjøtt med ingefær, koriander, tomat, paprika og chili.

**Lam roghan josh (SE/CN)..... 235 kr**  
Mørt lammekjøtt tilberedt med løk, tomater og aromatisk krydder.

**Lam kadai (SE) ..... 235 kr**  
Lam tilberedt i krydret saus tilsatt løk, tomater, paprika og ingefær.

**Mango Lam (SE/CN/M)..... 235 kr**  
Benfritt lam tilberedt i aromatisk kremet mangosaus med cashewnøtter.

**Lam palak (SE/M) ..... 235 kr**  
Lam tilberedt med spinat, hvitløk, urter og krydder.

## BIFFRETTER

**Biff tikka masala (SE/CN/M) ..... 235 kr**  
Biff tilberedt i en fyldig aromatisk masala med cashewnøtter.

**Biff korma (SE/CN/M)..... 235 kr**  
Biff tilberedt i en fyldig aromatisk masala med cashewnøtter og kokos med fløtesaus.

**Biff jalfresi (SE/CN)..... 235 kr**  
Biff med ingefær, koriander, tomat, paprika og chili.

**Biff kardi (SE/CN)..... 235 kr**  
Biff tilberedt i krydret saus tilsatt løk, tomater, paprika og ingefær.

**Biff palak (SE/M) ..... 235 kr**  
Biff tilberedt i spinat, hvitløk, urter og krydder.

## SJØMAT

**Fish moili (SE)..... 235 kr**  
Fisk kokt i karrisaus, med sennepsfrø og karriblader dette toppes med fersk grønn chili.

**Goa fish curry (SE/M) ..... 235 kr**  
Fisk kokt i karrisaus med kokosmelk, og aromatisk krydder.

**Prawn moili (SE)..... 235 kr**  
Kongereker i karrisaus, med sennepsfrø og karriblader som toppes med fersk grønn chili.

**Prawn pepper masala (SE/CN/M) ..... 235 kr**  
Kongereker tilberedt med fløte, sort pepper og cashewnøtter.

## VEGETARRETTER

**Paneer butter masala (SE/CN/M) ..... 220 kr**  
Paneer (mysost) tilberedt i aromatisk kremet tomat saus, 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**  
Linsler kokt i aromatisk fløtesaus tilsatt hvitløk og ingefær.

**Tadaka dal (SE/M) ..... 210 kr**  
Linsler 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.

## BIRYANI

**Vegetable biryani (SE/CN/M)..... 220 kr**  
Ris kokt med ferske grønnsaker, aromatisk krydderblending og cashewnøtter.

**Chicken biryani (SE/CN/M) ..... 220 kr**  
Ris kokt med beinfri kylling med aromatisk saus og cashewnøtter.

**Lamb biryani (SE/CN/M)..... 230 kr**  
Ris kokt med beinfritt lammekjøtt med aromatisk saus og cashewnøtter.

**Prawn Biryani (SE/CN/M)..... 230 kr**  
Ris kokt med kongereker med aromatisk saus og cashewnøtter.

## NAAN

<b>Naan (G/M/E)</b> .....	<b>40 kr</b>
Gjæret naanbrød.	
<b>Garlic naan (G/M/E)</b> .....	<b>45 kr</b>
Naanbrød med hvitløk.	
<b>Butter naan (G/M/E)</b> .....	<b>40 kr</b>
Naanbrød med smør.	
<b>Lacha paratha (G/M)</b> .....	<b>40 kr</b>
Chapatti laget med smør.	
<b>Tandoori roti (G)</b> .....	<b>35 kr</b>
<b>Peshawari naan (G/M/CN/E)</b> .....	<b>70 kr</b>
Gjæret brød fylt med kokos, rosiner og nøtter.	
<b>Chilli garlic naan (G/M/E)</b> .....	<b>50 kr</b>
Naan brød med hvitløk og chili.	
<b>Paneer naan (G/M/E)</b> .....	<b>70 kr</b>
<b>Keema naan (G/M/E)</b> .....	<b>70 kr</b>
<b>Potet naan (G/M/E)</b> .....	<b>70 kr</b>

## TILBEHØR

<b>Raita (M)</b> .....	<b>40 kr</b>
Yoghurt tilsatt agurk og krydder.	
<b>Salat</b> .....	<b>40 kr</b>
<b>Chili pickels (SE)</b> .....	<b>25 kr</b>
<b>Mango chutney</b> .....	<b>25 kr</b>

## BARNEMENY

<b>Malai tikka (SE/M/CN)</b> .....	<b>70 kr</b>
Benfri kylling marinert i fløte, nøtter og melonfrø tilsatt krydder og urter.	
<b>Chicken tikka (CN/SE/M)</b> .....	<b>70 kr</b>
Benfri marinert kylling med krydder.	
<b>Kyllingpølse med pommes frites (M/SE/G)</b> .....	<b>70 kr</b>
<b>Pommes frites (G)</b> .....	<b>50 kr</b>

### 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.

**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 kjøkkenet med ulike eksotiske krydderblandinger og tilføre interasjonale 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.

**Tlf: 32 82 50 50 • Øvre Torggate 12, 3017 Drammen • [www.safranindisk.no](http://www.safranindisk.no)**