

Varanasi Starters / Street Food

- 01. Samosa Butter Chicken** 119,-
Tradisjonell samosa; buttedeig fylt med buttedeig chicken. Frityrstekt.
Traditional samosa; puff pastry filled with buttedeig chicken. Deep fried.
Inneholder: Melk, hvete og cashewnøtter
- 02. Beet Root Tikki** 99,-
Revet rødbeterot og fylt med myk ost. Kotelettene stekes i pannen.
Grated beet root and stuffed with soft cheese. Cutlets pan fried to a sizzle.
Inneholder: Melk
- 03. Amritsari Paneer Pakoda** 109,-
Stekt Paneer Pakoda er hjemmelaget ost med linsemel.
Fried Paneer Pakoda is homemade cheese with lentil flour.
Inneholder: Melk
- 04. Vegetable Samosa Chaat** 129,-
Buttedeig fylt med poteter og grønne erter.
Puff pastry filled with potatoes and green peas.
Inneholder: Melk, hvete og cashewnøtter
- 05. Baingan Pakora** 99,-
Brinjal Dumplings i en sprøstekt røre med våre kokkers spesielle krydder.
Brinjal Dumplings in a crisp fried gram flour batter with our chefs special seasonings
- 06. Chicken Dhansak Soup** 99,-
Kylling- og linsesuppe med tradisjonelle krydder og urter.
Chicken and Lentil soup with traditional spices and herbs.
Inneholder: Hvete
- 07. Dal Soup Punjabi** 99,-
Linsesuppe i Punjabi-stil med Naan Crisps
Punjabi style lentil soup with Naan Crisps.
Inneholder: Hvete og melk. Kan lages uten melk og hvete
- 08. Prawns Dynamite** 109,-
Sprø reker i kremet chilisaus. Serveres på en delikat måte.
Crispy prawns in creamy chilli sauce. Served in a delicate way.
Inneholder: Skalldyr og hvete

*Alle forretter blir frityrstekt i samme olje. Oljen inneholder spor av fisk/skalldyr og hvete.
Noen av rettene kan lages uten disse. Spør din kelner.*

Grillen - Tandoori

*Alle retter serveres med ris og tandoorisaus.
Som inneholder allergen: melk og cashewnøtter*

CHICKEN

11. Varanasi Special

309,-

En spennende blanding av vår chefs anbefalte grill tandoori retter. Kylling, lam, okse og reker. Marinert og grillet i tandoori ovn.

An exiting mix of our chefs most popular tandoori dishes. Chicken, lamb, beef and shrimps. Marinated and grilled in the tandoori oven.

Inneholder: hvete, melk, skalldyr og cashewnøtter

12. Punjabi Murgh Tikka

269,-

Kylling marinert med yoghurt, granateplefrø og hjemmelaget indiske krydder fra Punjab området. Tilberedt i tandoori.

Chicken marinated with yogurt, pomegranate seeds and homemade Indian spices from the Punjab area. Prepared in tandoori. *Inneholder: hvete, melk og cashewnøtter*

13. Chicken Parmesan Malai Tikka

269,-

Kylling marinert i pasta av yoghurt og parmesan ost, rømme og spennende indiske krydder. Grillet i leirovn, slow roasted.

Chicken Marinated in Paste of Yoghurt and parmesan, sour creme and exiting spices from India. Slow roasted in a clay oven.

Inneholder: hvete, melk og cashewnøtter

14. Green garlic chicken

279,-

Grønn hvitløks, korinader, grønn chili marinert kyllingmorkler. Grillet i leirovn.

Green garlic, coriander, green chilli marinated chicken morels. Grilled in a clay oven.

Inneholder: hvete, melk og cashewnøtter

15. Pudina Chicken Tikka

269,-

Tradisjonell grillet kylling med Punjabi stil med smør, fersk mynte, rømme og cashewnøtter. Nydelige smaker.

Traditional grilled chicken in Punjabi style with butter, fresh mint, sour creme and cashewnøtter. Delicious tastes.

Inneholder: hvete, melk og cashewnøtter

DUCK

16. Mango Grilled Duck

289,-

Urtekrydret mango duck tikka. Serveres med nydelig kremet mangosaus og en liten dash med lime.

Herbal mango duck tikka. Served with a lovely creamy mango sauce and a little dash of lime. *Inneholder: hvete, melk og cashewnøtter*

16.1 Varanasi Tandori Duck

289,-

Andebryst marinert i utvalgte, spennende indiske krydder. Grillet i leirovn.

Duck breast marinated in exiting indian spices. Grilled in clay oven.

Inneholder: hvete, melk og cashewnøtter

Noen av rettene kan lages uten melk, hvete og cashewnøtter. Spør din kelner.

Grillen - Tandori

*Alle retter serveres med ris og tandoorisaus.
Som inneholder allergen: melk og cashewnøtter*

LAMB

17. Punjabi Lamb Tikka 289,-

Fin blanding av spesielle krydder. Krydret marinerte lammebiter tilberedt i tandoorigrill
Nice mix of special spices. Spicy marinated pieces of lamb cooked in a tandoori grill
Inneholder: hvete, melk og cashewnøtter

18. Saffron Malai Lamb Tikka 279,-

Mildt safransmak malai-marinerte sukkulente lammebiter, tilberedt med rømme, cashewnøtter og en liten dash av hvit pepper.
Mildly saffron flavored malai-marinated succulent pieces of lamb, cooked with sour cream, cashews and a little dash of white pepper.

19. Flamed Lamb Chops 289,-

Indisk masala marinerte lammekoteletter tilberedt i tandoori og flambert.
Indian masala Marinated Lamb chops cooked in a tandoor and flambeed
Inneholder: hvete, melk og cashewnøtter

19.1 Lamb Chop Pudina 289,-

Tradisjonell grillet lammekotelette med Punjabi stil med smør, fersk mynte, rømme og cashewnøtter. Nydelige smaker.
Traditional Delhi style grilled lamb chops with butter fresh herbs, sour creme and cashewnuts. Delicious tastes.
Inneholder: hvete, melk og cashewnøtter

19.2 Lamb Chop Malai 289,-

Lammekotelett marinert med yoghurt, granateplefrø og hjemmelaget blanding av spesielle indiske krydder. Tilberedt i tandoori.
Lamb cutlet marinated with yoghurt, pomegranate seeds and a homemade mixture of special Indian spices. Prepared in tandoori.
Inneholder: hvete, melk og cashewnøtter

BEEF

20. Beef indrefilet Tikka 279,-

En krydret biff indrefilet tandoori Tikka marinert med yoghurt og sørindiske krydder
A spicy beef tenderloin tandoori tikka marinated with yogurt and South Indian spices
Inneholder: hvete, melk og cashewnøtter

21. Beef Pepper Tikka, Kerala Style 279,-

Biff indrefilet tikka. Marinert i rød krydret pepper yoghurt og indiske krydder.
Ferdig i tandoori
Beef tenderloin tikka. Marinated in red pepper yogurt and Indian spices. Finished in tandoori
Inneholder: hvete, melk og cashewnøtter

Noen av rettene kan lages uten melk, hvete og cashewnøtter. Spør din kelner.

Grillen - Tandori

*Alle retter serveres med ris og tandoorisaus.
Som inneholder allergen: melk og cashewnøtter*

SEAFOOD

- 22. Tandori mustard prawns** 269,-
Kongereker marinert i sennep og hvitløk og smør. Grillet i indisk leirovn.
King prawns marinated in mustard and garlic and butter.
Grilled in an Indian clay oven.
Inneholder: hvete, melk, skalldyr og cashewnøtter
- 23. Prawns Pudina** 269,-
Tradisjonell grillet kongereker med Punjabi stil med smør, fersk mynte og koriander.
Nydelige smaker.
Traditional Punjabi-style grilled king prawns with butter, fresh mint and coriander. Lovely flavors.
Inneholder: hvete, melk, skalldyr og cashewnøtter
- 24. Lasooni Salmon Tikka** 279,-
Norsk laks marinert med hvitløk, smør og indiske krydder. Tilberedt i leirovn.
Spennende smak
Norwegian salmon marinated with garlic, butter and Indian spices.
Prepared in a clay oven. Exciting taste
Inneholder: hvete, melk, fisk og cashewnøtter
- 25. Kaffir lime grill Sea Bass** 269,-
Kaffir lime chilimarinert havabborfilet med hvitløk, indiske krydder og smør.
Grillet i ovn. **Bør prøves**
Kaffir lime chili marinated sea bass fillet with garlic, Indian spices and butter.
Grilled in the oven. Should be tried
Inneholder: hvete, melk, fisk og cashewnøtter
- 26. Amritsari Fish Fry** 269,-
Stekt fisk i en tradisjonell røre av linsemel og maismel, sammen med spesielle krydder fra Amritsar Punjab.
Fried fish in a traditional batter of lentil flour and corn flour, together with special spices from Amritsar Punjab.
Inneholder: hvete, melk, fisk og cashewnøtter

VEGETAR

- 27. Saffron Paneer Tikka** 269,-
Klassisk tandoori panert tikka med safran, rømme, cashewnøtter.
Mild smak. Anbefales
Classic tandoori breaded tikka with saffron, sour cream, cashew nuts.
Mild taste. Recommended
Inneholder: hvete, melk og cashewnøtter

Noen av rettene kan lages uten melk, hvete og cashewnøtter. Spør din kelner.

Curries

*Alle retter serveres med ris og tandoorisaus.
Som inneholder allergen: melk og cashewnøtter*

CHICKEN

- 31. Amritsari Chicken Tikka Masala** 269,-
Kylling tikka tilberedt i duftende løktomat Masala, fløte og cashewnøtter. *Tradisjonell rett*
Chicken tikka cooked in fragrant onion tomato Masala.
Inneholder: hvete, melk og cashewnøtter
- 32. Varanasi Butter Chicken** 269,-
Tandori røkt kylling tikka. Tilberedt i en kremet smør og tomat karri og koriander.
Tandori smoked chicken tikka. Cooked in a creamy butter and tomato curry and coriander. *Inneholder: hvete, melk og cashewnøtter*
- 33. Kadhai Chicken** 269,-
Kokkens spesialkylling i Kadhai-stil tilberedt med tomater, paprika og løk.
Laget i stekepanne med flammer
**Chef's special Kadhai style chicken cooked with tomatoes, peppers and onions.
Made in a frying pan with flames**
Inneholder: hvete, melk, cashewnøtter og sennep
- 34. Chicken Chettinad** 269,-
Malabar Classic Chicken curry laget med en blanding av
15 stekte Chettinad-krydder med kokosmelk og pureerte nøtter og koriander
**Malabar Classic Chicken curry made with a mixture of 15 roasted Chettinad spices
with coconut milk and pureed nuts and coriander**
Inneholder: hvete, melk og cashewnøtter
- 35. Ludhiana Lemon Chicken** 269,-
Kyllingbiter i krydret sitronsaus med urter og koriander. *Spesialitet fra Ludhiana, Punjab.*
**Chicken pieces in spicy lemon sauce with herbs and coriander. Specialty of Ludhiana,
Punjab.**
Inneholder: hvete, melk og cashewnøtter
- 36. Chicken Kolapuri** 269,-
Møre kyllingbiter tilberedt i en kremet saus med dadler og indiske krydder
Tender pieces of chicken cooked in a creamy sauce with dadels and indian spices.
Inneholder: hvete, melk og cashewnøtter
- 37. Chicken Navrattan Korma** 269,-
Duftende kylling Korma saus med frukt og Chef Secret Spices
Fragrant chicken Korma sauce with fruits and Chef Secret Spices
Inneholder: hvete, melk og cashewnøtter
- 38. Chicken Vindaloo** 269,-
Goan krydret kylling Vindaloo karri med syrlige og sør indiske krydder.
Tilberedt ved slow flames. **Goan Spicy Chicken Vindaloo Curry with tangy and South
Indian spices. Prepared by slow flames.** *Inneholder: hvete, melk, cashewnøtter og sennep*
- 38.2 Chicken Metiwala** 269,-
Kylling tilberedt med kremet saus og bukkehornkløver blader, spinat og koriander
Chicken prepared with a creamy sauce and fenugreek leaves, spinach and coriander
Inneholder: hvete, melk og cashewnøtter

Noen av rettene kan lages uten melk, hvete og cashewnøtter. Spør din kelner.

Curries

*Alle retter serveres med ris og tandoorisaus.
Som inneholder allergen: melk og cashewnøtter*

DUCK

39. Duck Narangi Roghanjosh 279

Roghanjosh-saus i Srinagar-stil med en Varanasi-appelsin vri
Srinagar style Roghanjosh gravy with a Varanasi orange twist
Inneholder: hvete, melk og cashewnøtter

40. Duck Navrattan Korma 279,-

Velduftende Duck Korma karri med frukt og Chef Secret Spices
Fragrant Duck Korma curry with fruits and Chef Secret Spices
Inneholder: hvete, melk og cashewnøtter

41. Duck Vindaloo 279,-

Goan krydret Duck Vindaloo karri med syrlige sørindiske krydder og koriander
Goan spicy Duck Vindaloo curry with tangy South Indian spices and coriander
Inneholder: hvete, melk og cashewnøtter

LAMB

42. Gosht Roghanjosh 279,-

Tradisjonell Kashmir-stil lammekarri med tomat, safran og koriander.
Traditional Kashmiri style lamb curry with tomato, saffron and coriander.
Inneholder: hvete, melk og cashewnøtter

43. Handi Meat 279,-

Lammebiter tilberedt med indiske krydder i en tradisjonell hjemmelaget saus og koriander
Pieces of lamb cooked with Indian spices in a traditional homemade sauce and coriander
Inneholder: hvete, melk og cashewnøtter

44. Lamb Navrattan orma 279,-

Velduftende Lamb Korma curry med frukt og Chef Secret Spices
Fragrant Lamb Korma curry with fruits and Chef Secret Spices
Inneholder: hvete, melk og cashewnøtter

45. Lamb Vindaloo 279,-

Goan krydret Lamme Vindaloo karri med syrlige krydder og koriander
Goan Spicy Lamb Vindaloo Curry with Sour Spices and Coriander
Inneholder: hvete, melk og cashewnøtter

45.1 Lamb Metiwala 279,-

Lam tilberedt med kremet saus og bukkehorn blader og koriander
Lamb cooked with a creamy sauce and fenugreek leaves and coriander
Inneholder: hvete, melk og cashewnøtter

Noen av rettene kan lages uten melk, hvete og cashewnøtter. Spør din kelner.

Curries

*Alle retter serveres med ris og tandoorisaus.
Som inneholder allergen: melk og cashewnøtter*

BEEF

- 46. Pepper Beef** **279,-**
Mør biff tilberedt i en saus med sort pepper i Hyderabad-stil med fløte og litt koriander.
Tender beef cooked in a Hyderabad-style black pepper sauce with cream and a little coriander.
Inneholder: hvete, melk, cashewnøtter og sennep
- 47. Do Piazza Beef** **279,-**
Spesiell biff karri med to typer løkpastaer tilberedt til en aromatisk perfektjon
Special beef curry with two types of onion pastes cooked to an aromatic perfection.
Inneholder: hvete, melk og cashewnøtter
- 48. Beef Metiwala** **279,-**
Biff tilberedt med kremet saus og bukkehorn blader
Beef with with creamy sauce, acidic and spicy vinegar notes
Inneholder: hvete, melk og cashewnøtter
- 49. Beef Navrattan Korma** **279,-**
Duftende biff Korma karri med frukt og kokkens hemmelige krydder
Fragrant Beef Korma curry with fruits and Chef Secret Spices
Inneholder: hvete, melk og cashewnøtter
- 50. Beef Vindaloo** **279,-**
Goan krydret Beef Vindaloo karri med syrlige krydder, tomater og koriander.
Goan spicy Beef Vindaloo curry with tangy spices, tomatoes and coriander.
Inneholder: hvete, melk, cashewnøtter og sennep

Noen av rettene kan lages uten melk, hvete og cashewnøtter. Spør din kelner.

Curries

*Alle retter serveres med ris og tandoorisaus.
Som inneholder allergen: melk og cashewnøtter*

SEAFOOD

51. Goan Prawn curry **269,-**

Wokstekte reker i autentisk Goa-stil med kokos og koriander.

Stir-fried prawns in authentic Goan style with coconut and coriander.

Inneholder: hvete, melk, skalldyr, cashewnøtter og sennep

52. Prawn Merthi Wala **269,-**

Reker i en spesiell saus med hvitvin, løk, spinat, fløte og koriander.

Prawns in a special sauce with white wine, onion, spinach, cream and coriander.

Inneholder: hvete, melk, skalldyr og cashewnøtter

53. Goan Fish Curry **269,-**

Oppskåret fisk i en syrlig Goan kokosnøttkarri og et lite hint av koriander.

Sliced fish in a tangy Goan coconut curry and a hint of coriander.

Inneholder: hvete, melk, skalldyr og cashewnøtter

Noen av rettene kan lages uten melk, hvete og cashewnøtter. Spør din kelner.

Tre retters meny / Three course menu

*Alle retter serveres med ris og tandoorisaus.
Som inneholder allergen: melk og cashewnøtter*

Valgfri tre retters meny (uten drikke) inkludert tilbehør. 509,-

Forrett, hovedrett og dessert. Vennligst snakk med kelner om allergener.
Optional three course menu (without drinks) including accessories.
Starter, maincourse and dessert.

Valgfri tre retters meny (med drikke) inkludert tilbehør. 699,-

Forrett, hovedrett og dessert. Vennligst snakk med kelner om allergener.
Optional three course menu (with drinks) including accessories.
Starter, maincourse and dessert. Please talk to the waiter about allergens.

Velg en enhet til forrett: Øl, et glass husets rødvin eller husets hvitvin
Velg en enhet til hovedrett: Øl, et glass husets rødvin, hvitvin eller rosévin
Dessert: Serveres med kaffe

*Choose a unit for the appetizer: Beer, a glass of the house red wine or white wine
Choose a unit for the main course: Beer, a glass of the house red wine, white wine or rosé wine. Dessert is served with coffee*

Sharing menu

Sharing menu for to personer (uten drikke) inkludert tilbehør. 1099,-

En spennende meny fra kokkens anbefaling. Inkluderer forrett, hovedrett og alt tilbehør, samt dessert med kaffe. Vennligst snakk med kelner om allergener.

Sharing menu for two people (without drinks) including side dishes.

An exciting menu from the chef's recommendation. Includes starter, main course and all side dishes, as well as dessert with coffee. Please talk to the waiter about allergens.

Sharing menu for to personer (med drikke) inkludert tilbehør. 1499,-

En spennende meny fra kokkens anbefaling. Inkluderer forrett, hovedrett og alt tilbehør, samt dessert med kaffe. Vennligst snakk med kelner om allergener.

Velg en enhet til forrett: Øl, et glass husets vin

Velg en enhet til hovedrett: Øl, et glass husets vin eller en drink

Velg en enhet til dessert: Kaffe med dessertvin, irish coffee, baileys coffee eller en dessertdrink.

Sharing menu for two people (with drinks) including side dishes.

An exciting menu from the chef's recommendation. Includes starter, main course and all side dishes, as well as dessert with coffee. Please talk to the waiter about allergens.

Choose an appetizer: Beer, a glass of house wine

Choose a unit for the main course: Beer, a glass of house wine or a drink

Choose a unit for dessert: Coffee with dessert wine, Irish coffee, Baileys coffee or a dessert drink.

Noen av rettene kan lages uten melk, hvete og cashewnøtter. Spør din kelner.

Curries

*Alle retter serveres med ris og tandoorisaus.
Som inneholder allergen: melk og cashewnøtter*

VEGETAR

- 55. Paneer Maska Masala** 249,-
Hvit smør og tomatsaus med terninger av myk hjemmelaget ost.
Smaksatt med fløte, cashewnøtter, spesiell masala og koriander.
**White butter and tomato sauce with cubes of soft homemade cheese.
Flavored with cream, cashew nuts, special masala and coriander.**
Inneholder: hvete, melk og cashewnøtter
- 56. Paneer Methiwala** 249,-
Spesiell bukkehornkløver kremet saus med biter av hjemmelaget ost.
Special fenugreek cream sauce with chunks of homemade cheese.
Inneholder: hvete, melk og cashewnøtter
- 57. Kadhai Paneer** 249,-
Kokkens spesialitet – Paneer i Kadhai-stil med tomater, paprika, løk og indiske krydder.
Chef's Specialty – Kadhai Style Paneer with Tomatoes, Peppers, Onions and Indian spices.
Inneholder: hvete, melk og cashewnøtter
- 59. Amaritsari aloo Shole** 239,-
Kikerter tilberedt med amrairet stil i tykk saus med poteter.
Chickpeas cooked amrairet style in a thick sauce with potatoes.
Inneholder: hvete, melk og cashewnøtter Kan gjøres vegansk.
- 60. Baingan Aloo** 239,-
Tradisjonell Varanasi Brinjal og potetrett med blandet masala
Traditional Varanasi Brinjal and potato dish with mixed masala
Inneholder: hvete, melk og cashewnøtter
- 61. Varanasi Kofta** 239,-
Varanasi spesialkofta i shahi saus
Varanasi special kofta in shahi gravy.
Inneholder: hvete, melk og cashewnøtter
- 62. Dal Makhani** 229,-
Helt svart gram kokt over natten på sakte rav med spesielle Bukhara-masalas
Whole Black gram cooked overnight on slow ambers with special Bukhara masalas.
Inneholder: hvete, melk og cashewnøtter Kan lages vegansk
- 63. Dal Tadka Banarasi** 229,-
Varanasis spesielle gule linser tilberedt med tomat og jeera-tempering
Varanasi Special Yellow lentils cooked with tomato & jeera tempering
Inneholder: hvete, melk og cashewnøtter Kan lages vegansk

Noen av rettene kan lages uten melk, hvete og cashewnøtter. Spør din kelner.

Biryani & Rice

64. Biryani

269,-

Langkornet basmatiris tilberedt i dum-stil og servert med Raita. Velg mellom grønnsaker, kylling, lam eller biff.

Long grain basmati rice cooked in dum style and served with Raita. Choose between vegetable, chicken, lamb or beef

Inneholder: hvete, melk og cashewnøtter

65. Egg Fried Rice

139,-

Inneholder: hvete, melk egg og cashewnøtter

Salad

66. House Salad

99,-

Skiver av agurk, løk, tomat, gulrot, reddik (sesongbestemt), sitronskive
Slices of Cucumber, Onion, tomato, Carrot, Raddish (Seasonal), Lemon slice

67. Varanasi Caesar salad

199,-

Grønt i Caesar-dressing. Velg mellom kylling tikka, grillet biff, grillet reke
Tossed greens in Caesar dressing. Choose between chicken tikka, grilled beef, grilled prawn. *Inneholder: hvete, melk, skalldyr og cashewnøtter*

Tilbehør: Breads & Raita

68. Naan

39,- / 49,- / 69,- / 59,-

Vanlig / Hvitløk / Kashmiri / Paneer
Plain / Garlic / Kashmiri / Paneer

Inneholder: hvete, melk og egg

69. Tandoori Roti

49,-

Tradisjonelt indisk fullkornsbrød
Traditional Indian Whole Wheat Bread.

Inneholder: Hvete (inneholder INGEN melk og INGEN egg)

70. Ananas Raita

49,-

Ananasbiter i en smakfull yoghurtsmoothie
Pineapple chunks in a flavorsome yoghurt smoothie.

Inneholder: melk

71. Raita - Ordinær

49,-

Yoghurt med løk, agurk og tomater.

Yoghurt with onion, cucumber and tomatoes. *(Inneholder: melk)*

Noen av rettene kan lages uten melk, hvete og cashewnøtter. Spør din kelner.

Barnemeny

100. Barnemeny inkl. barneis

149,-

Velg mellom:

Laks Tikka med pommes frites og tandoori saus

Chicken Tikka Masala med ris og salat

Butter Chicken med ris og salat

Chicken Malai Tikka med ris og tandoori saus

Choose between

Laks Tikka with fries and tandoori sauce

Chicken Tikka Masala with rice and salad

Butter Chicken with rice and salad

Chicken Malai Tikka with rice and tandoori sauce

Inneholder: hvete, melk og cashewnøtter

Noen av rettene kan lages uten melk, hvete og cashewnøtter. Spør din kelner.

Dessertes / Desserts

Likør flambé Gulab Jamun 149,-

Tradisjonelle Gulab Jamuns servert med Cointreau Flambé
Traditional Gulab Jamuns served with Rum Flambé.
Inneholder: melk, mandel og cashewnøtter

Gulab Jamun uten likør 109,-

Punjabi baked Yoghurt 109,-

Berømt Punjab-stil søt yoghurt, bakt i ovn og
Bruleed til en karamell-perfeksjon
**Famous Punjab style Sweet Yoghurt, baked in
oven and Bruleed to a caramel perfection.**
Inneholder: Melk, cashewnøtter og mandler

Paan Kulfi 109,-

Varanasi spesial Paan (Bettle leafs som blir spist i spesielle
seremonier etter maten.) Sakte tilberedt i tyknet melk og frosset
til en kremet fryd.
**Varanasi special Paan (Bettle leaves which are eaten in special
post-meal ceremonies.) Slow-cooked in thickened milk and
frozen into a creamy delight.**
Inneholder: Melk, cashewnøtter og mandler

Varme drikker / Hot drinks

Kaffe	39,-
Kaffe latte	49,-
Kaffe mocca	59,-
Cappuccino	49,-
Americano	39,-
Espresso	39,-
English tea	36,-
Indian Chae	39,-
Irish Coffee	119,-
Baileys coffee	109,-
Calypso coffee	109,-
French coffee	119,-

Whiskey

Whiskey	129,-
Chivas regal	129,-
Glenfidich single malt	129,-
Jack Daniels	119,-

Likør

Martini rosso - bianco	99,-
Campari	99,-
Baileys Cream	99,-
Cointreau	99,-
Tia Maria	99,-
Pernod	99,-

Drikke / Beverages

ØL / BEER

Fatøl / Beer 0,4 L <i>Inneholder: bygg og hvete</i>	89,-
Corona	95,-
IPA Juicy	99,-
Indisk øl / Indian beer <i>(Kan inneholde spor av bygg og hvete)</i>	129,-
Lettøl / Low-alcohol beer <i>Inneholder: bygg og hvete</i>	59,-
Alkoholfri indisk øl / Non-alcoholic indian beer <i>(Kan inneholde spor av bygg og hvete)</i>	89,-

CIDER

Cider (eple eller pære)	75,-
--------------------------------	------

ALKOHOLFRITT / NON-ALCOHOLIC

Brus	49,-
Mango juice	49,-
Lassi Mango	49,-
Iste / Ictea	49,-

FIRST WAVES - APERITIF COCKTAILS

Varanasi Blossom	149,-
Kafir lime leaf, vodka, honey, Ginger ale and rose blossom water	
Desi Pisco	149,-
Pisco, Egg White & Pineapple Juice, Chili Dash	
Negron	149,-
Jaisalmer Gin, grapefruit liqueur, vermouth, saffron liqueur, Ice glacier & orange twist	
Toddy Varanasi	149,-
Old Monk/ Two indies Rum, lime, honey, spices, hot water	
Varanasi Star	149,-
Star Anise infused Whiskey, with caramel and orange bitters, stirred and finished with Dehydrated Orange, Build up with soda	
Gin tonic	149,-
Red Tonic	149,-
Vodka Cola	139,-

SHOTS

Tequila Gul	89,-
Sambuca	89,-
Jaegermeister	89,-
Linjeakevitt	99,-

Rødviner / Red wines

Mamma Piccini Rosso di Toscana Toscana Italia 449,- gl 119,-

God og fruktig vin, med smak av søte kirsebær og litt krydder. Fin drikkevin eller til enkel mat, typiske Italienske retter, gjerne med urter og krydder, eller gryter og retter med Korma, Pasanda, Makhani (Butter Chicken), Tikka Masala og Malai.
Inneholder: sulfitt

Varej Barbera Piemonte Italia 529,-

Frisk og fruktig drikkevin med mye smak av kirsebær og mørke bær. God syrefrisshet. Saftig vin som også passer godt til retter med Korma, Pasanda, Makhani (Butter Chicken), Tikka Masala, Malai.
Inneholder: sulfitt

Buontalenti Chianti Toscana Italia 599,-

Klassisk Sangiovese med aroma av solmodne mørke bær, tobakk og noe tanniner. Strukturert drikkevin og til de fleste typer kjøttretter som rødt kjøtt, og lam, godt med urter og krydder og retter med kremet sauser som butter chicken.
Inneholder: sulfitt

Salvalai Valpolicella Classico Veneto Italia 619,-

Konsentrert aroma av kirsebær og mørke bær med lite tanniner. Frisk og saftig vin som er en behagelig drikkevin, men er og flott til retter av kylling og svin, og også kjøttgryter.
Inneholder: sulfitt

Les Ormes de Cambras Pays d'Oc, Frankrike 469,-

Frisk aroma med lukt av solmodne bær og frukter. Smaker saftig av søte plommer og bjørnebær med et lett krydderstreif i ettersmaken. Passer som aperitiff og meget matvennlig til ulike kjøttretter, Vindaloo, Masala, Jalfrezi og Baingan Bharta.
Inneholder: sulfitt

Marqués de Chivé Crianza Valencia Spania 569,-

Med smak av røde bær og krydder passer vinen godt til retter av storfe, and og lam, gjerne med mye friske middelhavsurter og hvitløk. Kan også nytes alene om man liker en vin med lett tanninstruktur.
Inneholder: sulfitt

**Indisk rødvin - spør kelner.
529,-**

Hvitvin / White wine

HUSETS HVITVIN

Fuego Verdejo, La Mancha Spania

449,-/ gl 119,-

Tørr hvitvin, aromatisk duft med noe blomstertoner og masse frukt. Smaker lett av epler, tørket gress, sitrus samt noe fenikkel. Meget matvennlig. Passer til skalldyr, fisk, kremet pasta og lettere retter av kylling og svin.

Inneholder: sulfitt

Jon Josh Chardonnay Matra Ungarn

469,-

Anvendelig hvitvin med rent og friskt eplepreg, tropiske frukt, melon og sitrus. Drikkevin, men passer også til salat og lettere retter av sjømat og kylling.

Inneholder: sulfitt

Mastia Soave Veneto Italia

529,-

Frisk og tørr med aromaer av tropisk frukt som mango og nektarin, samt grønne urter. Flott allroundvin som passer både som drikkevin og til sjømat, kylling eller som aperitiff.

Inneholder: sulfitt

Dreissigacker Organic

Riesling Trocken Rheinhessen Tyskland

629,-

Aromatisk og klassisk riesling med floral aroma, samt sitrus, grønne epler og hvit stenfrukt. Passer som aperitiff, til curry retter av lam, tandoori lam og vindaloo retter. Passer også godt med kylling, fisk og vegetar curryretter.

Inneholder: sulfitt

Barton & Guestier, Sancerre Loire Frankrike

649,-

Aromatisk og frisk vin. Elegant og lang ettersmak med aromaer av sitrus, urter og flint. Vin til aperitiff, men også til fisk, skalldyr, salater, asparges og vegetar retter med grønne sauser.

Inneholder: sulfitt

Victor Berard Chablis Burgund Frankrike

699,-

Klassisk, tørr Chardonnay fra Chablis med kalkpreget mineralitet, grønne epler og sitrus. Elegant drikkevin og flott matvin til ulike retter som salat, skalldyr og sjømat.

Inneholder: sulfitt

Husets rosévin

Chemin de Provence,

Provence Frankrike

499,- / gl 119,-

Frisk med bringebær, rips og rognebær, innslag av blomster, urter og rosa grapefrukt. Passer som aperitiff, til alt fra havet, Vindaloo, Masala, Jalfrezi, Baingan Bharta.

Inneholder: sulfitt

Champagne / Musserende

Vignana Prosecco Extra Dry

Veneto Italia

569,-/ gl 119,-

Behagelig aroma av friske pærer, hvit melon med god sitrus i ettersmaken. God friskhet i avslutningen. Utmerket som aperitiff, til retter av tikka masala og korma.

Inneholder: sulfitt

François Martenot Cremant

Bourgogne Frankrike

629,-/ gl 129,-

Delikat aroma av epler med innslag av sitrus, hint av hasselnøtt og fersken. Saftig smak av røde epler, noe lime og sitron. Fin mousse og lang frisk ettersmak. Godt som aperitiff, passer godt til sjømat og kyllingretter med curry.

Inneholder: sulfitt

Tattinger Brut Réserve Champagne Frankrike

1199,-

Flott boblestruktur og konsentrert smak av grønne epler, sitrus og litt gjærbakst. Som aperitiff, samt til skalldyr, sjømat og kyllingretter.

Inneholder: sulfitt

Cognac

DESSERTVIN

Pineau: Navarre Pineau des Charentes Vieux Blanc. 89,-

Nydelig til dessert eller under måltidet.

Otard VSOP 129,-

Braastad XO 139,-

Martell VSOP 139,-

Michel Forgeron Napoleon 159,-
Meget godt kjøp.

Giboin 1997. 169,-

Fins Bois. Årgangscognac, lys på farge.
Lett å like.

Martell XO Klassiker. 249,-

Tesseron Lot 76. 2 cl. 149,-

En XO lagret minst 25 år på eikefat. 4 cl. 289,-
Grande Champagne.

Tesseron Lot 53. 2 cl 219,-

En elegant XO lagret minst 50 år på eikefat. Mahogni farge, krydder, honning, lang ettersmak. 4 cl. 449,-

Calvados 129,-

Armagnac 159,-

Sherry

LA Frontera superior 109,-

Portvin

Smith Woodhouse 119,-

Dessert cocktails

- | | |
|--|-------|
| Chai Espresso Martini
A twist of classic martini, vodka infused with masala tea, black cardamom cordial & cardamom bitters & dehydrated orange | 149,- |
| Kerala Kaapirita
Amrut Indian Whiskey, espresso, thyme & bitters | 149,- |
| Blueberry Kombucha Mojito
Fresh Blue berries, Kombucha & White rum | 149,- |
| Passion Fruit Mimosa
Prosecco Brut and Passion Fruit Juice | 149,- |
| Lychee Sangria
Sauvignon Blanc and fresh lychees | 149,- |