

# KITCHEN CATER

Indisk & Pakistansk mat · Lørenskog · Priser i NOK

## Starters

|                                               |              |
|-----------------------------------------------|--------------|
| <b>1. Channa chaat</b> (vegan)                | <b>Kr 75</b> |
| Kikkerter salat med potet og grønnsaker       |              |
| <b>2. Papri chaat</b> (g, m — vegetar)        | <b>Kr 79</b> |
| Streetfood salat toppet med fritert brød      |              |
| <b>3. Samosa chaat</b> (g, m, e — vegetar)    | <b>Kr 79</b> |
| Samosa toppet med grønnsaker og chutney       |              |
| <b>4. Paneer pakora</b> (g, s, m — vegetar)   | <b>Kr 39</b> |
| 2 stk. friterte paneerbiter i kikkertmel      |              |
| <b>5. Chicken pakora</b> (g, m)               | <b>Kr 49</b> |
| 2 stk. friterte kyllingbiter i kikkertmel     |              |
| <b>6. Keema samosa</b> (g)                    | <b>Kr 69</b> |
| Samosa fylt med kjøttdeig                     |              |
| <b>7. Veggie samosa</b> (g — vegetar)         | <b>Kr 45</b> |
| Samosa fylt med potetmasala                   |              |
| <b>8. Chicken springroll</b> (g, e)           | <b>Kr 29</b> |
| Kylling vårrull                               |              |
| <b>9. Veggie springroll</b> (g, e — vegetar)  | <b>Kr 25</b> |
| Vegetar vårrull                               |              |
| <b>10. Chicken Loaded fries</b> (g, m)        | <b>Kr 69</b> |
| Fries med kylling, cheddarsaus, løk, jalapeno |              |
| <b>11. Gol gappe</b> (g — vegetar)            | <b>Kr 79</b> |
| Sprø deigkuler fylt med kikkerter og saus     |              |

## Hovedretter

Alle hovedretter serveres med zeera ris (g, m) og salat, unntatt nr. 34.

### Kjøtt curry

|                                      |               |
|--------------------------------------|---------------|
| <b>12. Lamb korma</b> (g, m)         | <b>Kr 199</b> |
| Lam curry                            |               |
| <b>13. Lamb karahi</b> (m — sterk)   | <b>Kr 209</b> |
| Tradisjonell lam wok med tomatmasala |               |
| <b>14. Achari lamb</b> (m — sterk)   | <b>Kr 209</b> |
| Lam wok laget i picklespice-saus     |               |
| <b>15. Palak gosht</b> (g, m)        | <b>Kr 189</b> |
| Lam i spinatcurry                    |               |
| <b>16. Palak kofte</b> (g, m)        | <b>Kr 199</b> |
| Kjøttboller i spinatcurry            |               |

### Kylling curry

|                                          |               |
|------------------------------------------|---------------|
| <b>17. Butter chicken</b> (m, n)         | <b>Kr 209</b> |
| Kremete mild currysaus med kylling       |               |
| <b>18. Chicken tikka masala</b> (m, n)   | <b>Kr 209</b> |
| Kremete og krydret currysaus med kylling |               |
| <b>19. Chicken chilli</b> (g, m — sterk) | <b>Kr 209</b> |
| Sterk kyllingcurry med chilli            |               |
| <b>20. Chicken korma</b> (g, m)          | <b>Kr 189</b> |
| Mild kyllingcurry                        |               |
| <b>21. Chicken karahi</b> (m — sterk)    | <b>Kr 209</b> |

|                                          |               |
|------------------------------------------|---------------|
| Tradisjonell kylling wok med tomatmasala |               |
| <b>22. Chicken achar</b> (m — sterk)     | <b>Kr 209</b> |
| Kylling wok laget i picklespice-saus     |               |
| <b>23. Chicken handi</b> (g, m)          | <b>Kr 209</b> |
| Kyllingcurry med yoghurt og masala       |               |
| <b>24. Chicken palak</b> (g, m)          | <b>Kr 189</b> |
| Kylling i spinatcurry                    |               |

## Vegetar curry

|                                                  |               |
|--------------------------------------------------|---------------|
| <b>25. Palak paneer</b> (g, m, s — vegetar)      | <b>Kr 179</b> |
| Spinatcurry med paneer                           |               |
| <b>26. Butter paneer masala</b> (m, s — vegetar) | <b>Kr 189</b> |
| Kremete mild tomatcurry med paneer               |               |
| <b>27. Mix veggie</b> (g — vegetar)              | <b>Kr 179</b> |
| Blandet grønnsakswok i masala                    |               |
| <b>28. Lahori channe</b> (g, m, e — vegetar)     | <b>Kr 169</b> |
| Tradisjonell kikkertcurry                        |               |
| <b>59. Daal mash</b> (g, m — vegetar)            | <b>Kr 169</b> |
| Linsecurry                                       |               |

## Grillretter

|                                                                    |               |
|--------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>29. Chicken tikka boti</b> (m)                                  | <b>Kr 209</b> |
| Kylling grillet på spyd, marinert i masala                         |               |
| <b>30. Chicken garlic tikka</b> (m)                                | <b>Kr 209</b> |
| Kylling grillet på spyd med hvitløk                                |               |
| <b>31. Chicken malai boti</b> (m)                                  | <b>Kr 209</b> |
| Grillet kylling marinert i kremet saus                             |               |
| <b>33. Chicken roast</b> (m)                                       | <b>Kr 189</b> |
| 3 stk. kylling roast                                               |               |
| <b>34. Whole steamed chicken</b> (m — uten tilbehør inkl.)         | <b>Kr 299</b> |
| Hel kylling marinert i spesiell masala. Med pommes frites og salat |               |

## Kebab

|                                     |               |
|-------------------------------------|---------------|
| <b>35. Chapli kebab</b> (e)         | <b>Kr 199</b> |
| 2 stk. kjøttdeigkebab i sirkelform  |               |
| <b>36. Seekh kebab</b> (e)          | <b>Kr 199</b> |
| 4 stk. avlange kjøttdeigkebab       |               |
| <b>37. Mix grill</b> (m)            | <b>Kr 299</b> |
| Et utvalg av grillretter fra menyen |               |
| <b>38. Fish fried</b> (e)           | <b>Kr 199</b> |
| Grillet fisk, marinert i masala     |               |

## Streetfood

|                                            |               |
|--------------------------------------------|---------------|
| <b>39. Naan kebab</b> (g, m)               | <b>Kr 75</b>  |
| Seekh kebab i naan med chutney             |               |
| <b>40. Tikka naan</b> (g, m)               | <b>Kr 79</b>  |
| Chicken tikka i naan med chutney           |               |
| <b>41. Chicken tikka rull</b>              | <b>Kr 75</b>  |
| Kylling tikka i tortillarull               |               |
| <b>42. Sheesh kebab</b> (g, m)             | <b>Kr 75</b>  |
| Kjøttdeigkebab i rull, Midtøsten-inspirert |               |
| <b>43. Kylling middag</b> (m)              | <b>Kr 129</b> |
| Kylling med pommes frites og salat         |               |
| <b>44. Kyllingnuggets</b> (g)              | <b>Kr 99</b>  |

8 stk. nuggets med pommefrites

## Kitchen Naan-utvalg

|                                              |              |
|----------------------------------------------|--------------|
| <b>46. Rogni naan</b> (g, m)                 | <b>Kr 25</b> |
| Vanlig naanbrød                              |              |
| <b>47. Tili naan</b> (g, m — vegetar)        | <b>Kr 35</b> |
| Naanbrød med sesamfrø                        |              |
| <b>48. Kalvenji naan</b> (g, m — vegetar)    | <b>Kr 35</b> |
| Naanbrød med nigellafrø                      |              |
| <b>49. Garlic naan</b> (g, m — vegetar)      | <b>Kr 49</b> |
| Naanbrød med hvitløk                         |              |
| <b>50. Alo naan</b> (g, m — vegetar)         | <b>Kr 59</b> |
| Naanbrød fylt med krydrede poteter           |              |
| <b>51. Keema naan</b> (g, m)                 | <b>Kr 69</b> |
| Naanbrød fylt med kjøttdeig                  |              |
| <b>52. Cheese naan</b> (g, m — vegetar)      | <b>Kr 49</b> |
| Naanbrød med ost                             |              |
| <b>53. Peshawri naan</b> (g, m, n — vegetar) | <b>Kr 59</b> |
| Søtt naanbrød med fløte, nøtter og fennikel  |              |

## Salat

|                                      |              |
|--------------------------------------|--------------|
| <b>54. Fresh salad</b> (vegetar)     | <b>Kr 59</b> |
| Fersk salat                          |              |
| <b>55. Chicken salad</b>             | <b>Kr 79</b> |
| Fersk salat med kyllingbiter         |              |
| <b>56. Pasta salad</b> (g — vegetar) | <b>Kr 79</b> |
| Fersk salat med pasta                |              |

## Dessert

|                                                         |              |
|---------------------------------------------------------|--------------|
| <b>57. Kitchen kheer</b> (m)                            | <b>Kr 79</b> |
| Kremet, kald søt rispudding                             |              |
| <b>58. Ghulab jamun</b> (g, m)                          | <b>Kr 59</b> |
| 2 stk. friterte pakistanske donuts dynket i sukkersirup |              |

## Ekstra saus — 25 kr

Tandoori saus · Vårrullsaus · Myntesaus · Garlic mayo · Hvitløkssaus · Salsasaus · Sterk kebabsaus · Mild kebabsaus

## Drikke

|                                        |              |
|----------------------------------------|--------------|
| <b>. Mineralvann 0,5 L</b>             | <b>Kr 35</b> |
| <b>. Mineralvann 1,5 L</b>             | <b>Kr 49</b> |
| <b>. Juice</b>                         | <b>Kr 25</b> |
| <b>. Energidrikke</b>                  | <b>Kr 40</b> |
| <b>. Mango lassi</b>                   | <b>Kr 49</b> |
| Frisk kald yoghurt drikk med mangosmak |              |

## Frokost — helg (lørdag–søndag, kl. 10.30–14.00)

Tradisjonell lahori frokost, servert kun i helgene.

|                                           |               |
|-------------------------------------------|---------------|
| <b>59. Halwa puri</b> (g, m, e — vegetar) | <b>Kr 139</b> |
| Tradisjonell lahori frokosttallerken      |               |
| <b>60. Nihari</b> (g — inkl. naan)        | <b>Kr 199</b> |

|                                        |               |
|----------------------------------------|---------------|
| Langtidskokt, krydret kjøttgryte       |               |
| <b>61. Haleem (g)</b>                  | <b>Kr 179</b> |
| Kremet gryte av kjøtt, linser og hvete |               |
| <b>62. Pae (m)</b>                     | <b>Kr 199</b> |
| Tradisjonell krydret kraftsuppe        |               |
| <b>63. Ekstra puri (g — vegetar)</b>   | <b>Kr 25</b>  |
| Ekstra friteret brød                   |               |
| <b>64. Extra channe (g, m, e)</b>      | <b>Kr 75</b>  |
| Ekstra kikkertcurry                    |               |

---

Ta kontakt for glutenfritt. Vegetar-retter merket — ta kontakt for vegansk alternativ.

Allergener: gluten (g), melk (m), nøtter (n), egg (e), fisk (f), soya (s).

Priser kan endres uten varsel. Bestill take away på Foodora, eller ta kontakt for catering og selskapslokale.

Kitchen Cater AS · Skårerveien 30, 1470 Lørenskog · Org.nr 934 671 228