

RESTAURANT MENY

NEW DELHI

INDIAN KITCHEN
& RESTAURANT

KLASSISK INDISK MAT MED EN MODERNE TVIST

Retter som ikke står i menyen kan lages etter ønske!

ETTER NESTEN 40 ÅR I ØVRE SLOTTSGATE FLYTTET VI TIL TJUVHOLMEN



Familien Singh vil ta restauranten inn i fremtiden uten å miste det man har utviklet, én smak av gangen. New Delhi er et sted som serverer retter hentet fra de mest eksotiske hjørnene av India. Utviklet av et kokketeam som vet å sette smak i sentrum.

Singh-dynastiet, kaller de oss

Smakene bergtok riksavisenes matjournalister, og kåret oss til Oslos beste indiske restaurant flere år på rad. Flere har blitt kjent med oss. Ett titalls tusen har siden spist hos oss.

Visjonen til Gurdial Singh, den som satte en ny standard for indisk mat den gang, er premisset for alt vi gjør også i fremtiden. Nesten alt er nytt. Men dere kommer til å kjenne den igjen. Den kalles smaken av New Delhi.

Dere møter Gurdial Singh og sønnen Baljit Singh på restauranten New Delhi på Tjuvholmen.

Gurdial startet som sjefskokk på Maharaja i Fredensborgveien. Siden har han drevet flere egne restauranter: Cashmere Restaurant i Calmeyers gate, Natraj i Ruseløkkveien, New Delhi i Fred Olsens gate og Bombay Brasserie på Egertorget, Bombay Darbar som også lå på Egertorget.

I 1992 ble Gurdial syk. Bare 16 år gammel måtte sønnen Baljit ta over driften av Bombay Brasserie, og han fikk raskt sansen for livet ved tandoorovnen. Baljit reiste til India for å gå på kokkekurs, og dro til England for å lære om indisk restaurantdrift. Far og sønn dro senere på feltturer sammen til India, hvor de rekrutterte nye kokker til restauranten i Norge. Baljit var kjøkkensjef fra 1994-2006. I 2010 kjøpte de tilbake merkenavnet New Delhi, og i 2018 flyttet restauranten til nye lokaler på Tjuvholmen.



MATEN VÅR

Familien Singh, kommer fra den nord-indiske delstaten Punjab. Derfor står det nord-indiske kjøkkenet i sentrum, selv om smakene på New Delhi kommer fra hele India. Dette kjennetegnes av en forkjærlighet for friske grønnsaker og urter, ja i det hele tatt friske råvarer.

Mens det syd-indiske kjøkken ofte bruker tørket krydder, benytter det punjabiske friske krydder-urter i den grad det er mulig. Derfor vil du på New Delhi Restaurant, såfremt vi kan skaffe det, utelukkende få tilberedt mat av ferske og friske råvarer.

Ønsker du oppleve hele India anbefales Chefs Table og smaksmenyen. Både hovedrettene og forrettene (street food) kan deles.

Besøk oss på Facebook:



Besøk oss på Instagram:



@newdelhioslo



fb/newdelhioslo

Styrkegrader på indisk!

Mild



Medium



Madras - Sterk og god



Vindaloo - Meget sterk



Tindaloo - Ekstra sterk



ALLERGENER

Nedenfor viser allergifremkallende ingredienser til det tilsvarende elementet på menyen. Den ønsket rett på menyen kan tilberedes uten å bruke allergiske ingredienser. Ved tvil, ta kontakt med service-personalet.

Vi er glade for å hjelpe deg:)

V- Vegetar, H - Hvete, G - Gluten, S - Skalldyr, E - Egg, F - Fisk, P - Peanøtter, SO - Soya, M - Melk, N - Nøtter, SE - Selleri, SEN - Sennep, SES - Sesamfrø, SU - Sulfat, L - Lupin, B - Bløtdyr

Nøtter vi bruker: Pistasj, mandel og cashewnøtter

"SECRET" MENY

Pakkemeny

En helaften og opplevelse for hele kvelden.
For venner, familie og større grupper.

Fra 1982 Norges første indiske kokk.
Signatur retter fra 1982 frem til 2023

Inneholder drikkemeny:
to cocktails + to vin

Minimum 4 personer 11 999,-

Allergener: E, G, N, S, SO, M

Forhåndsbestilling 48 timer før



CHEFS TABLE

MENY

Av internasjonal prisvinnende Indisk kokk

1099,-

*Med uinpakke.....1799,-
Inneholder ett glass prosecco
Ett glass hvitvin og to glass rødvin*

Forrett

Amuse Bouche (M, G)

Tellicherry pepper med hvitløksreker (S, M)

Ajowain krydret tandoori med laks,
en signaturrett hos New Delhi (F, M)

Tandoori med lammekoteletter, serveres med
myntyoghurt (G, M)

GREEN GARLIC CHICKEN 🌶️

Signaturrett av Guardial Singh
Signaturretten til Gurdial Singh. Kyllingbryst sprin-
klet med hvitløkskrydder og salt. (M, E)

Hovedrett

Classical Butter Chicken
Classical Lamb Rogan Josh
Punjabi Palak Paneer vegetar

Dessert

Sorbet is

Menyen kan tilpasses etter ønske

Allergener: M/ Melk, N/ Nøtter, G/ Gluten, E/ Egg, F/ Fisk, S/ Skalldyr

SMAKS-MENY

Gruppe

Dagens utvalg av kokkens 4 beste forretter, 3 hovedretter, serveres med ris og valgfritt nan og hjemmelaget mango sorbe til dessert.

Pris for 2 personer...1399,-

Anbefales til både små og store selskaper (E, G, N, S, M, SO)

SMAKS-MENY

Gruppe

VEGETAR

Dagens utvalg av kokkens 4 beste forretter, 3 hovedretter, serveres med ris og valgfritt nan og hjemmelaget mango sorbe til dessert.

Pris for 2 personer...1399,-

Anbefales til både små og store selskaper (E, G, N, S, M, SO)

FORRETT

(STREET FOOD)

1. AMRITSARI TIKKI En populær Amritsari-style aloo tikki. Friterte grønnsaker med chutney. En rett som finnes over hele Bombay og Amritsar. (H, M, G) (Mulig å få uten melk)	119,-	9. SAMOSA CHAAT Krisp flatbrød med samosa, løk og tamarind saus. En god tallerken med mye smak! (Linsemel,M,H,G)	159,-
2. PANI PURI SHOT Populær Nord-Indisk street food – Elsket av alle i alle aldre. Rund med et hulrom, krisp og fylt med krydder og en mix av sterk pepret vann lignende væske. (G, H)	109,-	10. TELICHERRY PEPPER PRAWNS BUTTER GARLIC Lumpe kystreker kastet med premium Kerala knust pepper og hvitløkssmør (M, S)	149,-
3. PANEER CHILLI BOMB Cottage cheese, sprø kataifi, chili hvitløksaus Serveres med sriracha aioli (G, M)	129,-	11. THECHA PARWNS Reker med hvitløk, grønn koriander, grønn chili, sitron, peanøtt (M, P, N, S)	149,-
4. CHICKEN LOLLIPOP Moreish Keralan krydet kylling, koriander mint chutney (H,M,E,G)	129,-	12. TANDOORI GOBI Langsom stekt blomkål med chili og løk (M, V)	129,-
5. PUNJABI SAMOSA En kreativ snack laget av samosas med en variasjon av krydder og sauser som stammer fra Punjab. (H,G)	109,-	13. DAHI PURI Konditori fylt med krydde kikerter, poteter, yogurt og tamarindchutney (G, M, V)	119,-
6. OKRA FRIES Indisk street food snack, friterte lady fingers. Indisk variant av pommes frites!	119,-	14. PRAWNS KOLIWADA Krydret stekte reker toppet med chili aioli (S, E, G, M)	149,-
7. INDORI KHOPARA PATTIES Potetmos med fersk kokos, rosiner og krydder Serveres med mynte og tamarindsaus (M, G, N)	139,-	15. LAMB CHOPS STARTER 2 STK (20MIN VENTETID): Premium lammekoteletter marinert over natten i malt eddik og tørket. (M)	179,-
8. ALL OVER INDIA – MIXED GRILL Fire forskjellige retter fra rundt omkring i India!! (M, S, F)	159,-	15.B DESI DELHI CHICKEN 🍷 (Anbefales kun til de som tåler min madras sterk styrke) En sør-indisk rett med marinert kylling med yoghurt, paprika, garam masala, rød chili grillet i tandoori ovn. (E, M)	139,-
		15.C BANG BANG CRISPY VEGETABLE VEGETAR Crispy Water kastanjer, amerikansk mais, cashewnøtter, sopp slengt med Kung Pao saus (M, G, N, SO)	139,-

V- Vegetar, H - Hvete, G-Gluten, S - Skalldyr, E - Egg, F - Fisk, P - Peanøtter,SO - Soya, M - Melk, N - Nøtter
(Mandel, Pistasj og Cashewnøtter) SE - Selleri, SEN - Sennep, SES - Sesamfrø, SU - Sulfat, L - Lupin, B - Bløtdyr

ALLE HOVEDRETTER
SERVERS MED RIS.

HOVEDMENY

SMOKED FROM THE TANDOOR

- 16. ROYAL TANDOORI MIXED GRILL PLATTER** 319,-
Fire forskjellige retter fra rundt omkring i India!
Serveres med ris og saus. (M, S, F)
- 17. TANDOORI CHICKEN TIKKA** 285,-
Mør kylling marinert i en yoghurt med krydder
fra hele Nord-India *Serveres med ris og saus (M)*
- 18. GREEN GARLIC CHICKEN ANBEFALES** 🌶️ 285,-
Signaturretten til Gurdial Singh, Norges første
indiske kokk! Kyllingbryst sprinklet med hvitløk-
skrydder og salt. Utrolig smaksrik!
Serveres med ris og saus. (M, E)
- 19. HYDERABADI BEEF** 319,-
Biter av mør biffkjøtt marinert i yoghurt
og krydder. Stammer fra Hyderabad
Serveres med ris og saus. (M)
- 20. MASALA BEEF WITH OKRA FIRES** 319,-
(20-25 VENTETID)ANBEFALES 🌶️
Indrefilet av oksekjøtt marinert i en hjemme-
blanding av masala, og serveres med vår
klassiske okra frites. *Serveres med ris (M)*
- 21. DAZZLING LAMB TIKKA** 299,-
Mørt lammekjøtt marinert i yoghurt og krydder,
full av Indiske smaker! *Serveres med ris og saus.*
(M)
- 22. SMOKY TANDOORI PRAWNS** 289,-
Sterke, røkt, krisp på utsiden, saftige innvendig
med nok krydder til å få deg til å krangle om
den siste biten! *Serveres med ris og saus (M, S)*
- 23 A. TANDOORI LAMB CHOPS** 319,-
Premium lammekoteletter. marinert over
natten i malt eddik og tørket. Serveres med
våre klassiske okra fries. *Serveres med ris og*
saus. (M)
- 23 B. TANDOORI SALMON** 289,-
Laksesteker fra Aalesund, smaksatt med
ajowanfrø, tilberedt i tandoor.
Serveres med ris og saus. (F, M, S)
- 24. MURGH MALAI CHICKEN TIKKA** 289,-
Marinert kylling med yoghurt, cashewnøtter,
garam masala, ingefær, hvitløk. En mild
tandoori rett til de som ikke tåler sterke
smaker. *Serveres med ris og saus. (E, N M)*
- 25. NEW DELHI HIGHWAY RED PEPPER** 🌶️🌶️🌶️ 289,-
CHICKEN TIKKA (STERK!) ANBEFALES
(Anbefales kun til de som tåler min madras
sterk styrke) En sør-indisk rett med marinert
kylling med yoghurt, paprika, garam masala,
rød chili grillet i tandoori ovn.
Serveres med ris og saus. (M, E)
- 26. NEW DELHI SPECIAL MIX CHICKEN TIKKA** 299,-
Blanding av sterk og medium styrke.
Bell pepper chicken tikka, Malai chicken tikka,
Garlic chicken tikka *Serveres med ris og saus.*
(M, N, E)
- 27. GARLIC TANDOORI PRAWNS** 299,-
Signaturretten til Gurdial Singh, Norges første
indiske kokk! Scampi sprinklet med hvitløk-
skrydder og salt. Utrolig smaksrik!
Serveres med ris og saus. (M, E, S)
- 27.B DELHI PANEER TIKKA** 279,-
Biter med cottage cheese marinert i krydder
og tilbredt i en Tandoor - spesiell indisk grill. **(M)**

Ikke glem kidza

KIDS MENU:

**Murgh Malai Chicken Tikka
med ris og salat**

Marinert kylling med yogurt og nøtter.
Allergener: (Egg, Nøtter, Melk,).....149,-

V - Vegetar, H - Hvete, G - Gluten, S - Skalldyr, E - Egg, F - Fisk, P - Peanøtter, SO - Soya, M - Melk, N - Nøtter
(Mandel, Pistasj og Cashewnøtter) SE - Selleri, SEN - Sennep, SES - Sesamfrø, SU - Sulfat, L - Lupin, B - Bløtdyr

KLASSISKE RETTER

KYLLINGGRYTER

- 28. CLASSICAL BUTTER CHICKEN ANBEFALES** 265,-
En av Indias stjerne-kreasjoner. Marinert kylling i en deilig kremet saus laget av ferske tomater. **(M, N)** (Mulig å få uten nøtter) Serveres med ris
- 29. SCOTTISH CHICKEN TIKKA MASALA** 265,-
Mør kylling marinert i en yoghurt med eksotisk krydder fra hele Nord-India. Denne retten så først dagslys i en Indisk restaurant i Glasgow, Scotland. **(M)** Serveres med ris
- 30. MALVANI CHICKEN CURRY** 265,-
Kyllingbiter, fersk kokosnøtt, tamarind og tradisjonelt Malvani-krydder **(S, M)**
Serveres med ris
- 31. CLASSICAL PALAK CHICKEN** 265,-
Kylling laget med spinat, fersk ingefær og kardemomme. Serveres med ris **(M)**
- 32. CHICKEN «KING» KORMA** 265,-
Mildt krydret kylling med cashew nøtter i en kremet saus. Dette er en gammel Indisk-Persisk rett. Serveres med ris **(M, N)** (Mulig å få uten nøtter)
- 33. KONGE KYLLING ANBEFALES** 265,-
"Kylling tilbredt for kongen" - med løk, ingefær, hvitløk og krydder. Opprinnelig fra Agra. Serveres med ris **(M)** (Mulig å få uten melk)
- 34. NEW DELHI MANGO CHICKEN CURRY** 265,-
10 forskjellige typer krydder. Løk, hvitløk, chili, yoghurt, kanel, mango purre blandet sammen i en forfriskende curry. Serveres med ris **(M)**

LAMGRYTER

- 35. NAWABI NALLI GOSHT ANBEFALES** 279,-
Grytestekt lammeskank med safran og krydder, vår signaturoppskrift Serveres med ris **(M)**
- 36. CLASSICAL LAMB ROGAN JOSH ANBEFALES** 269,-
Lammekjøtt dyppet i en fersk, smaksrik curry som består av 20 forskjellige kryddersorter! Serveres med ris **(M)** (Mulig å få uten melk)
- 37. CLASSICAL LAMB BUTTER MASALA** 269,-
En av Indias stjerne-kreasjoner. Marinert lam i en deilig kremet saus laget av ferske tomater. **(M, N)** (Mulig å få uten nøtter) Serveres med ris.
- 38. LAMB «KING» KORMA** 269,-
Lam gjennomvåt i en deilig karrisaus. Serveres med ris **(M, N)** (Mulig å få uten nøtter)
- 39. LAMB 65 ANBEFALES**  269,-
Sterk krydret lammekjøtt som stammer fra Tamilnadu. Retten er tilbredt med rød chilli i en krydret saus. Serveres med ris **(M)**
- 40. CLASSICAL LAMB PALAK** 269,-
Delikat krydret lam med kanel, ilaychi og adrak. Serveres med ris **(M)**
- 41. BALTI GHOST** 269,-
Lammekjøtt, tilbredt med hvitløk, smør og indisk krydder for å skape en intens smak Serveres med ris **(M)** (Mulig å få uten melk)
- 41 B SALLI BOTI** 269,-
Lammebiter langtids kokt med løk og tomat, krydder server med parsi spesial Fry potato juline **(G, M)**
- 41 C. DUCK VINDALOO** 279,-
And kokt med løk, eddik, chili, indisk krydder. En rett fra Goa-distriktet. **(M)**

KLASSISKE RETTER

- 42. HAKKA CHILI FISH** 259,-
Saftig laks i en søt, krydret hvitløkssaus! Denne chilifisken er ingenting å undervurdere, den kan virkelig pakke en seriøs smakspunch!
Serveres med ris (G,F,H,M, E, SO) (Mulig å få uten melk)
- 43 A. KOVALAM PRAWN'S CURRY** 259,-
Sjøreker tilberedt i kokosnøtt og rå mango, karriblader, tomat, Kerala-krydder
Serveres med ris (S, M)
- 43 B. PRAWN BIRYANI** 279,-
Ferske reker tilberedt med Basmati ris, safran og kewda vann. Serveres med yoghurt raita.
Serveres med ris (N, M, S) (Mulig å få med lam og kylling)
- 44 A. HAKKA CHILI PRAWNS** 255,-
Saftige reker i en søt, krydret hvitløkssaus! Saftige og smaksrike saker! *Serveres med ris (G, S,H,M,E,SO) (Mulig å få uten melk)*
- 44 B. KADAI JHINGA** 259,-
Prawn Capsicum Curry er lett rekekarry med paprika og krydder (N, V, M, S)
- 45. BHINDI DO PYAZA VEGETAR** 229,-
En Nord-Indisk rett laget av okra og doblet mengde løk. Retten er belagt med hvitløk og stekt på en åpen flamme, deretter stekt med aromater for den mest delikate røykfylte smaken. *Serveres med ris*
- 46. PUNJABI ALOO GOBI MASALA VEGETAR** 239,-
Blomkål, potet stekt med løk, tomater, ingefær, garam masala. (M) (Mulig å få vegan)
- 47. MAA KI DAL VEGETAR** 229,-
En smøraktig sort linse tilbredt i et kremet format. Tilhører Punjab-regionen.
Serveres med ris (M)
- 48. AMRITSARI CHANNA MASALA VEGETAR** 229,-
Kikerter tilbredt i en spesiell karri.
Serveres med ris (M) (Mulig å få uten melk)
- 49. PUNJABI PALAK PANEER VEGETAR** 245,-
Indisk Cottage Cheese tilbredt med spinat-puré.
Serveres med ris (M)
- 50. PANEER BUTTER MASALA ANBEFALES VEGETAR** 259,-
Cottage cheese i en kremet smør og tomatsaus.
Serveres med ris (M) Anbefales!
- 51. HIGHWAY MIX VEG KOFTA CURRY VEGETAR** 249,-
En mix av friterte grønnsaker med kremet tomatskål, stammer fra Lucknow.
Serveres med ris (M, G)
- 52. VEGETAR TIKKA MASALA VEGETAR** 239,-
En hyllest til vegetarianere med vår egen vri på den klassiske retten. *Serveres med ris (V, M)*

INDISKE BRØD

FLUFFY NAAN Fluffy og god autentisk naan. (M, E, H, G)	54,-
GARLIC NAAN Hvitløksnaan (M, E, H, G)	64,-
PESHWARI NAAN En søt naan med nøtter, rosiner og kosnøtt. (N, M, E, H, G)	79,-
ROTI WITH OR WITHOUT BUTTER Hjemmelaget enkel-lags "wrap" med eller uten smør. (M, G, H)	46,-
LACHA PARANTHA Flerlags flatbrød med smør. (M, G, H)	59,-
AMRITSARI KULCHA Naan bakt med grønnsaker og potetfyll med en krydret skorpe. (M, G, H, E)	69,-
KEEMA NAAN Berømt variasjon av Indisk naan, fylt med kvernet lammekjøtt. (M, G, E)	89,-
CHILI OLIVE NAAN Grønne oliven pyntet på fluffy naan. (G, M, H, E)	79,-
GLUTEN FRI NAAN (Med eller uten smør)	59,-
CHEESE NAAN (M, G, E)	89,-

RAITA OG SALAT

KHEERA RAITA Yoghurt med agurk, chili- og spisskummin. (M)	59,-
CHUTNEY OG PICKLE TALLERKEN	49,-
GRØNN SALATMIKS	79,-

DESSERTS

53. SHAHI KHEER.....89,- Pudding-lignende dessert. Makhana er puffet lotus-blomstfrø og ser ut som popcorn. Shahi betyr rik og kongelig. Teksturen til nøtter og kremen av melken gjør dette til en super dessert (M, N) (Mulig å få uten nøtter)
54. GULAB JAMUN WITH ICE CREAM.....105,- En rund, myk og utrolig god "sukkerball" laget av melk og dynket i sukker sirup, serveres med iskrem (M, G, N) (Mulig å få uten nøtter)
56. CHOCOLATE BROWNIE WITH VANILLA ICE CREAM.....139,- Sjokolade brownie med vanilje iskrem (M, G, N, E)
57. MANGO-IS (SORBE).....105,-
58. MIX ISKREM.....105,- Mango sorbe og Vanilje is. (M, N, H)
59. SITRON SORBE.....109,-
60. KOKKOS IS HJEMMELAGET ISKREM.....119,- (M)
61. GUL MISU.....129,- Gulab jamun, kaffe og mascarponeost. (G, M, E)

VIN

ओसलो
NEW
DEHI
नई दिल्ली
INDIAN KITCHEN & RESTAURANT

KLASSISK INDISK MAT MED EN MODERNE TVIST

RØDVIN

HUSETS RØDVIN – FLASKE 599,-

HUSETS RØDVIN – GLASS 139,-

MURVIEDRO COLECCIÓN TEMPRANILLO 719,-

Duft av modne røde frukter med hint av anis og krydder. Smak av røde frukter. Vinen er rund og balansert med god struktur, bløte tanniner og en lang finish.

Land: Spania / Valencia

LUNSKLUBBEN CARMÈNÈRE MERLOT 2019 719,-

Røde frukter og kryddertoner med hint av pepper. Balansert, frisk og fruktig med kryddertoner. Integreerte tanniner og god lengde.

Land: Italia / Veneto

AMALAYA MALBEC 719,-

Aroma preget av rose og fiol etterfulgt av kirsebær, jordbær og hvit pepper. Myk i anslaget med elementer av plomme og røde bær. Velbalansert og strukturert vin med god lengde.

Land: Argentina / Salta

BORGOGNO BARBERA D'ALBA 919,-

Frisk aroma med fremtredende preg av blomster, mørke bær, kirsebær samt lær og krydder. Saftig og syrlig vin med god frukt, snille tanniner, flott balanse og lang ettersmak.

Land: Italia / Piemonte

BANFI BRUNELLO DI MONTALCINO 2016, CASTELLO BANFI 1119,-

Aromaer av fioler, bringebær, vanilje og lakris. Innbydende, fruktig og kompleks bouquet. Fylldig og krydret smak med silkemyke tanniner og lang ettersmak.

Land: Italia / Toscana

GOICHOT GEVREY-CHAMBERTIN 1219,-

Intens, parfymert bouquet av frukt med animalsk undertone. Rik med fin struktur.

Land: Frankrike / Burgund

HVITVIN

HUSETS HVITVIN – FLASKE 599,-

HUSETS HVITVIN – GLASS 139,-

MURVIEDRO COLECCIÓN VERDEJO 719,-

Duft av tropisk frukt. Frisk, elegant smak av tropisk frukt. God balanse.

Land: Spania / Valencia

BARONE MONTALTO BIANCO 719,-

Fruktig aroma med fremtredende elementer av tropisk frukt. Frisk, fruktig og velbalansert vin med god lengde.

Land: Italia / Sicilia

DOMAINE LOUIS MOREAU CHABLIS 819,-

Ung og saftig duft av sitrus, hvit fersken og gul frukt. Presis og mineralsk vin med rund munnfølelse og god lengde.

Land: Frankrike / Burgund

SAUTEREAU SANCERRE 819,-

Friske aromaer med innslag av sitrus, lime og stikkelsbær. Frisk med stor, fylldig smak av tropiske frukter og sitrus. God balanse og lang ettersmak.

Land: Frankrike / Loire

WEINGUT MESSMER RIESLING TROCKEN 2020 619,-

Fersk og ren duft av sitrus, grønne epler og noe mineralitet mot kalk. Friskt anslag, sunn moden frukt med ren finish.

Land: Tyskland / Pfalz

TRIMBACH RIESLING CUVÉE FRÉDÉRIC EMILE 2012 1219,-

Duft av moden frukt med hint av petroleum. Dette er en vin med stor konsentrasjon, balanse og intensitet som viser en klassisk stil av Alsace Riesling.

Land: Frankrike / Alsace

GOICHOT MEURSAULT VILLAGE 1219,-

Ren og kompleks duft. Smak av sitrus og blomster samt et hint av eik. Fylldig og rik med lang, elegant ettersmak.

Land: Frankrike / Burgund

MUSSERENDE

HUSETS MUSSERENDE FLASKE 599,-
CASTELLBLANC ORGANIC BRUT NATURE

Strågul farge med skjær av grønt. Flotte, langvarie bobler. Ren nese med aromaer av hvite bær og sitrus.

Land: Spania

HUSETS MUSSERENDE GLASS 135,-

BOGETTA PROSECCO DOC BRUT 619,-

Lys strågul med gyldne streif. Fruktig nese med florale toner. Frisk og elegant med behagelig syre.

Land: Italia / Veneto

GRATIEN & MEYER CRÉMANT DE LOIRE BRUT 619,-

Ung, ren og fruktig, preg av epler, pære og sitrus, hint nøtt, drops og mineraler. Myk brus. Aperitiff, skalldyr og fisk.

Land: Frankrike / Loire

J. LAURENS LES GRAIMENOUS CREMANT DE LIMOUX BRUT 679,-

En cremant med "champagne-signatur" hvor champagne-druene Chardonnay og Pinot Noir inngår. Masse små kremete bobler. Duft av modne epler og lime med innslag av brioche. God lengde på ettersmak og behagelig friskhet.

Land: Frankrike / Languedoc-Roussillon

NICOLAS FEUILLATTE RÉSERVE EXCLUSIVE BRUT 1219,-

Mange og vedvarende bobler. Duft av gule epler og appelsinblomst med et lite snev av sitrus og mandel. Frisk, balansert og elegant smak.

Land: Frankrike / Champagne

LANSON LE ROSÉ 1219,-

Aromatisk duft av blomster og rød frukt. En frisk, harmonisk og meget velbalansert champagne.

Land: Frankrike / Champagne

PALMES D'OR 2006 VINTAGE, CAMPAGNE NICOLAS FEUILLATTE 2019,-

Komplekse aromaer av hvite blomster (acacia), honning, sort pepper, ingefær og rød frukt. Smaken er rik og fruktig med hint av mokka. Elegant balansert.

Land: Frankrike / Champagne

ROSÉVIN

HUSETS FLASKE 599,-

HUSETS GLASS 139,-

GEORG BREUER ROSÉ 2020 619,-

Lys rosa farge. Ren og frisk aroma av unge, røde bær (markjordbær), bringebær og neper. Frisk og fruktig smak med balansert syre og lang, mineralisk ettersmak.

Land: Tyskland / Rheingau

BERNE INSPIRATION ROSÉ 2020, CHÂTEAU DE BERNE 669,-

Lys rosa farge. Delikat duft av fersken, aprikos, rips og urter. Smaken er tørr, frisk og med en fyldig palett med velbalansert syre. Kraftig med lang ettersmak.

Land: Frankrike / Provence

DESSERTVIN

GLASS

GRAHAM'S 10 YEARS OLD TAWNY, SYMINGTON FAMILY ESTATES 105,-

Gyllen brun farge. Fruktig aroma av valnøtt og moden frukt med elementer av honning og fiken. Rik og velbalansert med elegant ettersmak.

Land: Portugal / Douro é Porto

ROYAL TOKAJI LATE HARVEST 2017 95,-

Dyp sitrongul farge. Ren duft av honning og tropiske frukter og krydder. Søt med fin, frisk syre og smak av fersken og lime. Fyldig og forfriskende, med elegant balanse mellom frukt og sødme. Lang, ren ettersmak.

Land: Ungarn / Tokaj

DRIKKE MENY

ओस्लो
NEW
DELHI
नई दिल्ली
INDIAN KITCHEN & RESTAURANT

KLASSISK INDISK MAT MED EN MODERNE TVIST

ØL

INDISK ØL

KINGFISHER 0.65L 139,-

Preg av lys malt og urter, moderat bitterhet. Vann, malt, humle, gjær.

COBRA 0.65L 139,-

Fin maltsødme med lav bitterhet og tørr avslutning. Vann, malt (bygg), humle, gjær, ris.

BOMBAY BICYCLE IPA 0.33L. 109,-

IPA. Søt kjeksmalt laget med furu og grapefrukt, humle med en tørr bitter finish

BIRA BLOND & WHITE 0.33L. 109,-

ALKOHOLFRI ØL

HEINEKEN 0.33. 0.0%: 75,-

GLUTENFRI ØL

BREWDOG IPA GLUTENFREE 0,33 GLASSFLASKE. 119,-

BrewDog er et skotsk bryggeri fra Ellon i Aberdeenshire i Skottland.

FATØL

HEINEKEN 0.4L. 109,-

Ølbryggeri fra Amsterdam fra 1864. Heineken er et lyst, friskt og lettdrikkelig øl, med en mild, litt bitter smak og en fruktig karakter.

FLASKEØL

BIRRA MORETTI 0.33L. 109,-

Italiensk bryggeri grunnlagt i Udine i 1859. Birra Moretti er en maltpreget lagerøl, rik på smak med en lett og tørr utgang.

HANSA MANGO IPA 119,-

Fra Hansa Bryggeri i Bergen. Dufter av lys malt, sitron, grønne urter og mango. Fruktig og maltpreget smak med hint av mango i ettersmaken.

GINGER JOE 0.33L. 109,-

Ingefærøl fra Storbritannia, med smak av ingefær, og en spicy avslutning

MAGNER ORIGINAL LONG

NECK CIDER 0.33L 109,-

Original lages på 17 variasjoner av søte, syrlige bitre og epler som presses tålmodig for å utvinne en smaksrik most.

SOL – MEXICO 119,-

Cervecería Cuauhtémoc Moctezuma er et meksikansk bryggeri som ble stiftet i Monterrey år 1890. En frisk, lys og lettdrikkelig lager med en lett fruktig citrussmak.

BULMERS 0,5 129,-

Bulmers Original er en høykvalitets cider som er fruktig balansert. Den har en frisk og eksotisk smak.



SIGNATURE COCKTAILS

DELHI SPICED SOUR INDISK MALTWHISKY, KARDEMOMME OG KANELSIRUP, SITRON, EGGEHVITE	159,-
TAJ & RAJ GIN, JORDBÆRHJERTE, ROSESIRUP, LIME, BLODAPPELSINLIMONADE	159,-
KOKO'S MANGO MOJITO ROM, MANGOPURÉ, KOKOSNØTT, MYNTE, LIME	149,-
LYCHEE MARTINI VODKA, LYCHEE PURÉ, LIME, SUKKER	169,-
ROYAL FASHIONED INDISK MALT, HJEMMELAGET AROMAT- ISERT OG FORSTERKET VIN, KIRSEBÆR, ANGOSTURA BITTER	165,-
INDIAN SWIZZLE TEQUILA, NELLIKSIRUP, LIME, MYNTE, ANANAS	159,-
NEW DELHI SPRITZ GIN, APEROL, JORDBÆR, HYLLEBLOMST, PROSECCO	159,-

MINERALVANN

COCA COLA	66,-
COLA ZERO	66,-
SPRITE	66,-
FANTA	66,-
EPELMOST	66,-
ISTE	66,-
PUREZZA SPARKLING VATER (STOR FLASKE)	66,-

CLASSIC COCKTAILS

ESPRESSO MARTINI VODKA, KAFFELIKØR, ESPRESSO	149,-
HUGO HYLLEBLOMST, MYNTE, MUSSERENDE VIN	155,-
PORNSTAR MARTINI VODKA, PASJONSFRUKT, VANILJE	149,-
MOSCOW MULE VODKA, LIME, INGEFÆRØL	165,-
BEE'S KNEES GIN, HONNINGSIRUP, SITRON	165,-
TOM COLLINS GIN, SITRON, SUKKER, BRUS	165,-
CORPSE REVIVER NO.2 GIN, LILLET BLANC, APPELSINLIKØR, SITRON, ABSINT	165,-
TOMMYS MARGARITA TEQUILA, AGAVESIRUP, LIME	165,-
ADONIS FINO SHERRY, SØT VERMOUTH, ORANSJE BITTER	165,-
NEGRONI GIN, SØT VERMOUTH, CAMPARI	165,-
OLD FASHIONED BOURBON, SUKKER, BITTER, ANGOSTURA BITTER	165,-

MOCKTAILS

WAIT TO SEE BALJIT POMMOGRANTE, JORDBÆR, ORGEAT, MYNTE, LIMONADE	139,-
DILL-JEET PASJONSFRUKTPURÉ, DILL, EPLEJUICE, VANILJE, LIMONADE	139,-
NEW DELHI SPECIAL MOCKTAIL	149,-

DESI DRINKS

MANGO LASSI M 69,-	MANGO FRUIT DRINK 69,-
SWEET LASSI M 69,-	LITCHI FRUIT DRINK 69,-
SALT LASSI M 69,-	LEMONADE 69,-

VODKA

KETEL ONE, NETHERLANDS	149,-
CIROC, FRANCE	159,-
ABSOLUT ELYX, SWEDEN	149,-
GREY GOOSE, FRANCE	169,-

GIN

GIN MARE, SPAIN	149,-
BOMBAY, UK	139,-
HENDRICK'S, SCOTLAND	159,-
JAISALMER, INDIA,	159,-
INDIAN SUMMER, INDIA	159,-

RUM

RON ZACAPA 23 YEARS OLD, GUATEMALA	149,-
CAPTAIN MORGAN DARK, JAMAICA	139,-
CAPTAIN MORGAN GOLD, JAMAICA	139,-
BACARDI WHITE, PUERTO RICO	129,-

TEQUILA

CORRALEJO REPOSADO	209,-
JOSE CUERVO TRADICIONAL	139,-
PATRON SILVER	159,-
PATRÓN XO	200,-

COGNAC / CALVADOS

REMY MARTIN X.O.	249,-
REMY MARTIN V.S.O.P.	149,-

AMARO / BITTERS LIQUERS

CAMPARI, ITALY	139,-
GAMMEL DANSK, NORWAY	139,-
FERNET BRANCA, ITALY	139,-
JAGERMAISTER, GERMANY	139,-
LIMONCELLO, ITALY	139,-
BAILEYS, IRELAND	139,-
DISARONNO AMARETTO, ITALY	139,-
MALIBU, BARBADOS	139,-
GALLIANO, ITALY	139,-
DRAMBUIE, SCOTLAND	139,-

SINGLE MALT WHISKY

GLENFIDDICH 12 YEARS	139,-
THE MACALLAN 12 YEARS	149,-
RAMPUR	179,-
AMRUT	189,-

BLENDED WHISKY

JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	209,-
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	149,-
MONKEY SHOULDER	149,-
CHIVAS REGAL 12 YEARS OLD	149,-

AMERICAN / CANADIAN IRISH / JAPANESE

MAKER'S MARK, USA	149,-
JIM BEAM, USA	129,-
JACK DANIELS, USA	139,-
CANADIAN CLUB, CANADA	139,-
JAMESON, IRELAND	149,-
TAKETSURU, JAPAN	149,-

AQUAVIT

LOITEN LINIE	129,-
GILDE	149,-

VERMOUTH

MANCINO SECCO, ITALY	129,-
MARTINI DRY, ITALY	129,-
MARTINI ROSSO, ITALY	129,-
MARTINI ROSSI, ITALY	129,-

SHOTS

FIREBALL	139,-
B-52	139,-
BRAIN HAMORRHAGE	139,-
JAGERBOMB	159,-

KLASSISK INDISK MAT MED EN MODERNE TVIST

Inspirasjon fra indisk gatekultur

Våre retter er i «Tapas-stil» - små tallerkener (Street & Sabzi) og vanlige tallerkener (Buns and Road & Rail). Prøv et par små tallerkener og en vanlig tallerken per person. Street & Sabzi passer for et mindre måltid og Buns and Road & Rail hvis du er i humør for litt mer mat.

New Delhi donerer et måltid til barn i mange land over hele verden. Så hver gang man spiser et måltid, donerer vi et måltid til barn som er sultne. En gang i året rundt julen, Diwali og Eid; samler vi inn penger for å støtte deres vei igjennom utdanning og skolegang. For mer informasjon vennligst kontakt oss via telefon eller e-post.

TLF: 22 33 63 73/ 22 33 63 72

EMAIL: POST@NEWDELHI.NO

WWW.NEWDELHI.NO

TJUVHOLMEN ALLÉ 2, 0252 OSLO

