

Forretter

Dele-forrett

Pani puri, friterte villreker, vårruller, mangochutney og myntedressing

269,-

Hvete, melk, egg, skalldyr

Samosa

Fylt med erter, potet, gulrot og løk.

99,-

Hvete, melk (dressing)
Kan inneholde spor av skalldyr

Friterte villreker

Bambuskull- og rødhetpanerte villreker, serveres med mynte- og chilimangodressing

129,-

Hvete, melk, skalldyr

Panerte

Ceylon-vårruller

fylt med lammecurry.

109,-

Hvete, melk, egg.
Kan inneholde spor av skalldyr

Pani puri

Med tamarindsaus og potet.

119,-

Hvete, melk, kan inneholde spor av skalldyr

Papadums

Serveres med raita.

59,-

Melk (raita). Kan inneholde spor av skalldyr, hvete og melk

Hovedretter

Alle hovedretter serveres med basmatiris

Butter Chicken

Grillet kyllingfilet med fløte- og nøttesaus, serveres med blandingssalat.

269,-

Melk, cashew, mandler

Lam Palak

(Saag Gosht)

Lammeskank i spinatcurry, serveres med grønnsaker.

289,-

Melk

Lammeskank

Krydderkokt lammeskank med Rogan Josh-inspirert saus, serveres med gulrøtter, linser og bønner.

289,-

Melk

Tandoor-grillet

kylling

Stekt i ekte kullfyrt tandoorovn. Serveres med blandingssalat og en tilpasset saus.

269,-

Melk

Korma av okse

Kjøtt av okse i en mild og fylldig saus. Serveres med grønnsaker.

289,-

Melk, mandler og cashew

Blåskjell

Dampede blåskjell med indiske smaker. Serveres med hvitløksnaan

279,-

Melk(naan), hvete(naan), egg(naan), skalldyr

Kylling Tikka

Masala

Stekt kyllingfilet i krydret saus med tomat og fløte, serveres med blandingssalat.

269,-

Melk

Oksebrisket

Mørt oksekjøtt i saus med spennende krydrede smaker, serveres med grønnsaker.

289,-

Melk

Kongereker

Grillet kongereker med stekt paprika og rødløk i en fruktig curry-saus. Serveres med blandingssalat.

279,-

Melk (dressing), skalldyr

Chili Chicken

Fritert kylling i chili-glaze med stekt rødløk og paprika.

269,-

Egg, melk (dressing). Kan inneholde spor av gluten, melk og skalldyr

SHARING

Naan

Butter Naan
Coriander Naan

Garlic Naan

39,- pr stk

Hvete, melk, egg

Naan à la Kōh i Nōr

Naan med kokosflak, mandler og lønnesirup.

49,-

Mandel, melk, egg, hvete

Hjemmelagde dressinger

Mango Chutney

Mint Chutney(melk)

Raita (melk)

Chilli sauce

Mango dressing

25,- pr stk



Vegetar

Vegetar-platter

Linsecurry, kikertcurry, spinatcurry, raita og samosa. Serveres med papadums og salat.

(Kan med enkle grep gjøres vegansk.)

249,-

Hvete, melk. (Kan inneholde spor av skalldyr)

Kōh i Nōr

Butter Paneer

Grillet paneer med fløte- og nøttesaus, serveres med blandingssalat.

249,-

Melk, mandler og cashew

Palak Paneer

Grillet paneer med spinatsaus. Serveres med blandingssalat.

249,-

Melk

Kōh i Nōr spesial

Biter av oksebryst, kylling tikka masala, kongereker, cassavachips og til sist panerte Ceylon-vårruller med lammecurry. Alt av kjøtt og sjømat kommer med tilpassede sauser. Serveres med stekte grønnsaker og en blandingssalat.

Minimum 2 personer

389,- per pers

Hvete, egg, melk, skalldyr

Kombo

Friterte villreker med både bambus- og rødhetpanering, butter chicken, lammeskank, kikertcurry og linsecurry. Kommer med grønnsaker og en blandingssalat.

Minimum 2 personer

389,- per pers

Hvete, melk, skalldyr, cashew og mandler

Dessenter

Mango Kulfi

Hjemmelaget mango-is med kronblad av roser, safran og pistasjnøtter.

119,-
Melk, egg, pistasj

Mango Lassi

Av ferskpresset mango

89,-
Melk, pistasj

Kaptein Lassi (20+)

Mango Lassi med mørk rom (Captain Morgan)

159,-
Melk, pistasj

Rasmalai-kake

Her har vi gjort om den tradisjonelle desserten til en kake. Serveres med safransaus og ristede pistasjnøtter.

119,-
Hvete, egg, melk, mandler, pistasj

Sjokolademousse

Serveres med vaniljeis og varm sjokoladesaus.

119,-
Egg, melk

Chai-is

Serveres med eplesamosa.

119,-
Hvete, Egg, melk

Kaffe / te

Americano	39,-
Espresso	3,9-
Cortado	42,- Melk
Cappuccino	42,- Melk
Kaffe Latte	42,- Melk
Te	35,-
Chai Latte	49,- Melk
Kakao	49,- Melk
Irish Coffee	139,- Melk (20+)



Alle barn under 12 år får bestille halv porsjon av hovedrettene våre (bortsett fra delerettene og vegetarplatteren) til 119,- (Sausen kommer ved siden av på kjøttrettene på barnemenyen).



Koh-i-Noor, som betyr "Fjellet av lys," ble sannsynligvis funnet i India på 1200-tallet i et uttørket elveleie. Diamanten var en av flere edelsteiner som befant seg i mughalkeiserens samling. Da Nadir Shah plyndret India, tok han i 1739 diamanten i krigsbytte. Han førte med seg sitt bytte til Persia. Tidlig på 1800-tallet kom diamanten til Punjab. Etter at britene erobret Punjab i 1849 ble den brakt fra India til Storbritannia og gitt til dronning Victoria. Diamanten veide da 190,3 karat. Den hadde inneslutninger som påvirket klarheten og ble derfor slipt for å få bedre glans og en form som passet tidens smak. Dronning Victoria benyttet først diamanten i ulike smykker.

I forbindelse med kroningen i 1902, fikk dronning Alexandra laget en ny krone med kohinoordiamanten satt inn i et kors foran. Den ble så satt inn i kronen laget til dronning Mary i 1911 og deretter dronning Elizabeth i 1937. Da Camilla ble kronet i 2023 ble diamanten fjernet fra kronen.



Ønsker du å komme til oss med et større selskap eller lag, ta gjerne en titt på www.kohinor.no
Der finner du et utvalg 3-rettere og vår thali. På de valgene er det både minimumsantall og bestillingsfrist.