



K.O QUICK SNACKS

KING PRAWN KORMA	178,-
Mild rett med kongereker, karrisaus med smør, fløte og cashewnøtter.	
Mild king prawn dish prepared with curry sauce, butter, cream and cashewnuts.	
<i>Inneholder: Hvetemel, melk, skaldyr, cashewnøtter</i>	
FISH KARAHİ	168,-
Fisk tilberedt i tykk karrisaus og sautert løk, paprika og sopp.	
Fish prepared in thick curry sauce and sauteed onion, capsicum and mushroom.	
<i>Inneholder: Hvetemel, fisk, melk, cashewnøtter</i>	
FISH MASALA	168,-
Fisk forberedt på aromatisk masala saus, fløte, smør og krydder.	
Fish prepared in aromatic masala sauce, cream, butter and spices.	
<i>Inneholder: Hvetemel, fisk, melk, cashewnøtter</i>	
FISH KORMA	168,-
En mild tallerken fisk tilberedt med karrisaus, fløte, smør og cashewnøtter.	
A mild dish of fish prepared with curry sauce, cream, butter and cashewnuts.	
<i>Inneholder: Hvetemel, fisk, melk, cashewnøtter</i>	

VEGETARRETTER OG BIRYANI

MIXED VEGETABLES KARAHİ	118,-
Grønnsaker og hjemmelaget ost i karrisaus.	
Vegetables and home made cheese in curry sauce.	
<i>Inneholder: Hvetemel, melk, egg, cashewnøtter</i>	
PALAK ALOO	118,-
Spinat og poteter i karrisaus med smør og fløte.	
Spinach and potatoes in curry sauce with butter and cream.	
<i>Inneholder: Hvetemel, melk, egg, cashewnøtter</i>	
BHINDI	118,-
Okra forebereidt med tradisjonell masala saus og smør.	
Okra prepared with traditional masala sauce and butter.	
<i>Inneholder: Hvetemel, melk, egg</i>	
TARKA DAAL	118,-
Linser tilberedt med tradisjonell masala saus og smør.	
Lentils prepared with traditional masala sauce and butter.	
<i>Inneholder: Hvetemel, melk, cashewnøtter</i>	
CHANA MASALA	118,-
Kikrter i masala saus med hvitlök, ingefær og smør.	
Chick peas in masala sauce, garlic, ginger and butter.	
<i>Inneholder: Hvetemel, melk, cashewnøtter</i>	
MALAI KOFTA	148,-
Delig vegetarisk rett med hjemmelaget ost, nøtter, gylne sultanas, karrisaus og fersk fløte og smør.	
Delicious vegetarian dish with homemade cheese, nuts, golden sultanas, curry sauce and fresh cream and butter.	
<i>Inneholder: Hvetemel, melk, cashewnøtter</i>	
PALAK PANEER	128,-
Spinat og hjemmelaget ost tilberedt med karrisaus, fløte, smør og cashewnøtter.	
Spinach and home made cheese prepared with curry sauce, cream, butter and cashewnuts.	
<i>Inneholder: Hvetemel, melk, cashewnøtter</i>	
SHAHİ PANEER	144,-
En mild rett tilberedt med hjemmelaget ost, karrisaus med fløte, smør og cashewnøtter.	
A mild dish with homemade cheese, curry sauce with cream, butter an cashewnuts.	
<i>Inneholder: Hvetemel, melk, cashewnøtter</i>	
KARAHİ PANEER	128,-
Hjemmelaget ost, sautert løk og paprika i karrisaus.	
Homemade cheese, sauteed onion, capsicum and curry sauce.	
<i>Inneholder: Hvetemel, melk, cashewnøtter</i>	
BUTTER PANEER	144,-
Hjemmelaget ost i aromatisk saus laget med tomat, smør og fløte.	
Homemade cheese in aromatic sauce of tomatoes, butter and cream.	
<i>Inneholder: Hvetemel, melk, cashewnøtter</i>	
KING PRAWNS BIRYANI	179,-
Stekt ris med kongereker.	
Fried rice with king prawns.	
<i>Inneholder: Hvetemel, melk, soya, cashewnøtter</i>	
VEGETABLE BIRYANI	125,-
Stekt ris med blandede grønnsaker.	
Fried rice with mixed vegetables.	
<i>Inneholder: Hvetemel, cashewnøtter</i>	

TILBEHØR

KHEERA RAITA	39,-
Forfriskende yoghurt med agurk og urter.	
Refreshing yoghurt with cucumber and herbs.	

DESSERT

KHEER	50,-
Ris pudding laget med fersk melk, ris og kastanjer.	
Rice pudding made with fresh milk, rice and chestnuts.	
GULAB JAMUN/ICECREAM	55,-
Melkeboller, dyppet i sirup og serveres med iskrem.	
Milkballs fried in oil, dipped in syrup and served with icecream.	
<i>Inneholder: Melk</i>	
APPLE CAKE/ICECREAM	69,-
GAJAR HALAWA	59,-
Gulrot tilberedt med fersk melk og cashewnøtter.	
Carrot prepared with fresh milk and cashewnuts.	
<i>Inneholder: Melk, cashewnøtter</i>	
PISTA KULFA	55,-
Hjemmelaget iskrem med knuste mandler pistasjøe og cashewnøtter.	
Homemade icecream with crushed almonds, pistachio - and cashewuts.	
<i>Inneholder: Melk, cashewnøtter, pistasjønøtter</i>	

BRØD OG RIS

PLAIN / PILAU RICE SMALL	25,-
PLAIN / PILAU RICE BIG	40,-
TANDORI NAN	16,-
<i>Hvetemel, melk, egg</i>	
TANDORI ROTI	20,-
<i>Hvetemel, melk, egg</i>	
KEEMA NAN	45,-
<i>Hvetemel, melk, egg</i>	
GARLIC NAN	39,-
<i>Hvetemel, melk, egg</i>	
PASHWARI NAN	45,-
<i>Hvetemel, melk, egg, cashewnøtter</i>	
HARYALI NAN	45,-
<i>Hvetemel, melk, egg</i>	

DRIKKE

SWEET/SALTY LASSI , glass	30,-
MANGO LASSI , glass	45,-
MANGO MILKSHAKE , glass	45,-
JUICE 0,25 l	25,-
MINERAL VANN 0,5 l	39,-
Brus 0,5 liter	30,-
Stor brus 1,5 liter	49,-

CATERINGTJENESTER

Kebabish Original Restaurant leverer cateringtjenester til både små og store arrangementer. Bryllup, konfirmasjon, bursdag, julebord, hagefest, privat selskap eller andre anledninger som fortjener et hyggelig smaksminne.



www.kebabishoriginal.no

22 17 46 46

Åpningstider:

12.00 - 23.00 * Kjøkkenet stenger kl. 22.30

FORRETTER

CHICKEN PAKORA.....	69,-
Tender chicken pieces, fried with gram flour, ginger and garlic paste, Indian spices. <i>(Inneholder: Hvetemel, melk, egg)</i>	
VEGETABLE PAKORA.....	65,-
Vegetables sauteed with gram flour and spices. <i>(Inneholder: Hvetemel)</i>	
MEAT SAMOSA.....	59,-
Crisp pastry stuffed with meat, onion, green chili and ginger. <i>(Inneholder: Hvetemel, melk, egg)</i>	
VEGETABLE SAMOSA.....	49,-
Crisp pastry stuffed with fresh vegetables. <i>(Inneholder: Hvetemel, melk, egg)</i>	

GRILLRETTER

SEEKH KEBAB / CHICKEN.....	SEEKH KEBAB 1stk 39,- 4stk. 154,-
<i>(Inneholder: Hvetemel, melk, egg)</i>	
LAMB CHOPS.....	158,-
5 godt krydrede lammekoteletter i yoghurtsaus, tilberedt i tandoor-ovn og deretter grillet.	
5 well spiced lambchops in yoghurt sauce, cooked in tandoori oven and then grilled. <i>(Inneholder: Hvetemel, melk, egg)</i>	
CHICKEN TIKKA.....	138,-
Kyllingbiter marinert i en spesiell yoghurtblanding, tilberedt i tandoor-ovn og deretter grillet.	
Chicken marinated in a special blended yoghurt, cooked in tandoori and then grilled. <i>(Inneholder: Hvetemel, melk, egg)</i>	
LAMB TIKKA.....	168,-
Godt krydrede biter av lammefilet/lammelår, tilberedt i tandoor-ovn og deretter grillet.	
Well spiced pieces of lambfilet leg of lamb, cooked in tandoori and then grilled. <i>(Inneholder : Hvetemel, melk, egg)</i>	
MIXED TIKKA.....	148,-
Blanding av kyllingtikka og lammetikka.	
Mixture of chicken tikka and lamb tikka. <i>(Inneholder : Hvetemel, melk, egg)</i>	
CHICKEN WINGS.....	118,-
Krydrede kyllingvinger, tilberedt i taandori og deretter grillet.	
Spicy chicken wings, cooked in taandori and then grilled. <i>(Inneholder : Hvetemel, melk, egg)</i>	
MIXED CHOPS.....	138,-
Lammekoteletter og kyllingvinger.	
Lamb chops and chicken wings. <i>(Inneholder : Hvetemel, melk, egg)</i>	
MIXED GRILL FOR 1 PERS.....	158,-
Lammekoteletter, kyllingvinger, 1 seekh kebab, kylling tikka og lam tikka, servert på et fat med stekt løk.	
Lamb chops, chicken wings, seekh kebab, chicken tikka and lamb tikka, served on a platter with fried onions. <i>(Inneholder : Hvetemel, melk, egg)</i>	
MIXED GRILL FOR 2 PERS.....	307,-
Lammekoteletter, kyllingvinger, 1 seekh kebab, kylling tikka og lam tikka, servert på et fat med stekt løk.	
Lamb chops, chicken wings, seekh kebab, chicken tikka and lamb tikka, served on a platter with fried onions. <i>(Inneholder : Hvetemel, melk, egg)</i>	

K.O SPECIAL SHIP 4 PERS.....	655,-
Seekh kebab, lam tikka, kylling tikka, lammekoteletter, kyllingvinger, babykylling, revet BBQ kylling. Et festmåltid beregnet for 4 personer.	
Seekh kebab, lamb tikka, chicken tikka, lamb chops, chicken wings, baby chicken, BBQ chicken grated. A feast designed for 4 people. <i>(Inneholder: Hvetemel, melk, egg)</i>	
BABY CHICKEN.....	159,-
Hel babykylling stekt på spidd og deretter grillet, krydret med K.O peri peri-saus.	
Whole chicken roasted on a skewer and then grilled, seasoned with K.O peri peri sauce. <i>(Inneholder: Hvetemel, melk, egg)</i>	
BBQ SHREDDED CHICKEN.....	149,-
Revet biter av kyllingfillet, lett krydret, grillet og deretter tilberedt i wok med løk og spansk pepper.	
Grated chicken breast, lightly spiced, grilled and then cooked in wok with onion and spanish pepper. <i>(Inneholder: Hvetemel, melk, egg)</i>	

STEKT LAKS.....	179,-
Stekt laks med poteter, grønnsaker og salat.	
Fried salmon with potatoes and vegetables with salad <i>(Inneholder: Fisk, egg)</i>	
TANDOORI KING PRAWNS.....	168,-
Kongereker marinert med krydder, tilberedt i tandoriovn og servert på et fresende varmt brett.	
King prawns marinated with spices, cooked in tandoor oven and served on a sizzling hot tray. <i>(Inneholder: Hvetemel, melk, egg)</i>	
SWEET CHILI FISH TIKKA.....	168,-
Fisk tilberedt med sautert løk, paprika, soyasaus og thai sweet chili saus.	
Fish prepared with sauteed onion, capsicum, soya sauce and thai sweet chili sauce. <i>(Inneholder : Hvetemel, melk, soya)</i>	
SIZZLING GARLIC KING PRAWNS.....	168,-
Kongereker stekt med fersk løk og servert på et fresende varmt brett.	
King prawns cooked with fresh onions and served on a sizzling hot tray. <i>(Inneholder : Hvetemel, skalldyr)</i>	

KYLLINGRETTER

CHICKEN CURRY beinfri.....	144,-
Kylling tilberedt i karrisau med cashewnøtter, fløte og smør.	
Chicken prepared in curry sauce with cashewnuts, cream and butter. <i>(Inneholder: Hvetemel, melk, cashewnøtter)</i>	
LAHORI KARAHİ CHICKEN.....	154,-
Kylling i aromatisk saus med løk og paprika.	
Chicken in aromatic sauce with onion, paprika. <i>(Inneholder : Hvetemel, melk, cashewnøtter)</i>	
PALAK CHICKEN	148,-
Kylling i en kombinasjon av spinat og karrisau med fløte.	
Chicken in combination with spinach and curry sauce with cream. <i>(Inneholder: Hvetemel, melk, cashewnøtter)</i>	
BUTTER CHICKEN.....	158,-
Tandoori kyllingstykker kokt i aromatisk tomatsaus med cashewnøtter, smør og krem.	
Pieces of chicken cooked in aromatic tomato sauce with cashewnuts, butter and cream. <i>(Inneholder: Hvetemel, melk, cashewnøtter)</i>	
CHICKEN JALFRAZI.....	148,-
Kylling med sautert løk, paprika og smør.	
Chicken with sauteed onion, paprica and butter. <i>(Inneholder: Hvetemel, melk, egg)</i>	
CHICKEN TIKKA MASALA.....	158,-
Kylling blandet med tomat og karrisau, fløte og smør.	
Chicken mixed with tomato and curry sauce. <i>(Inneholder: Hvetemel, melk, cashewnøtter)</i>	
CHICKEN KORMA.....	158,-
Kyllingfillet i mild fløte- og karrisau med cashewnøtter, mandelpulver og kokospulver.	
Pieces of chicken in a mild cream and curry sauce with cashewnuts, almond powder and coconut powder. <i>(Inneholder : Hvetemel, melk, cashewnøtter)</i>	
CHICKEN BIRYANI.....	149,-
Stekt ris med benfri kylling.	
Fried rice with boneless Chicken. <i>(Inneholder: Hvetemel, cashewnøtter)</i>	

MANGO CHICKEN.....	158,-
Kyllingfilet i mild saus av mango og karri med fløte og smør.	
Pieces of chicken in a mild sauce of mango and curry with cream and butter. <i>(Inneholder: Hvetemel, melk, cashewnøtter)</i>	
CHILI CHICKEN.....	158,-
Benfri kyllingstykker med sautert løk, paprika i sweet chili og soyasaus.	
Boneless chicken with sauteed onion, capsicum in sweet chili and soya sauce. <i>(Inneholder: Hvetemel, melk, skalldyr, cashewnøtter)</i>	

CHICKEN MUGLAI.....	158,-
Mild kyllingrett med fløte, smør og karrisaus, egg og mandelpulver.	
Pieces of chicken with cream, butter and curry sauce, eggs and almond powder. <i>(Inneholder: Hvetemel, melk, egg, mandel, cashewnøtter)</i>	

LAMMERETTER

LAMB CURRY beinfri.....	158,-
Lam tilberedt i tykk karrisau, smør og fløte.	
Lamb prepared in thick curry sauce, butter and cream. <i>(Inneholder: Hvetemel, melk, egg)</i>	
LAHORI KARAHİ GOSHT beinfri.....	168,-
En aromatisk krydret lammerett med paprika, løk i karrisau.	
An aromatic saucy lamb dish with capsicum, onion in curry sauce. <i>(Inneholder: Hvetemel, melk, cashewnøtter)</i>	
PALAK GOSHT.....	158,-
Mort lammekjøtt tilberedt med spinat og krydder, smør og fløte.	
Tender lamb prepared with spinach and spices, butter and cream. <i>(Inneholder: Hvetemel, melk, egg)</i>	
BHINDI GOSHT.....	158,-
Lam med grønnsaker og Kebabish sin egen krydderblanning.	
Lamb with vegetables and Kebabish own selection of special spices. <i>(Inneholder: Hvetemel, melk, cashewnøtter)</i>	
LAMB CHOPS MASALA.....	168,-
Lammekoteletter med delig masala saus, indisk krydder smør og fløte.	
Lamb chops, delicious masala sauce, Indian spices, butter and cream. <i>(Inneholder: Hvetemel, melk, cashewnøtter)</i>	
LAMB TIKKA MASALA.....	168,-
Mort lammekjøtt tikka med tradisjonell masala saus laget med smør og fløte.	
Lamb prepared in thick curry sauce, butter and cream. <i>(Inneholder: Hvetemel, melk, cashewnøtter)</i>	
LAMB KORMA.....	168,-
Lam i mild karrisau med cashewnøtter, smør og fløte.	
Lamb in a mild curry sauce with cream, butter and cashewnuts. <i>(Inneholder: Hvetemel, melk, cashewnøtter)</i>	
LAMB ROGAN JOSH.....	168,-
Lam tilberedt i curry og tradisjonell tomatsaus, smør og fløte.	
Tender lamb prepared in curry and traditional tomato sauce, butter and cream. <i>(Inneholder: Hvetemel, melk, cashewnøtter)</i>	
LAMB BIRYANI.....	165,-
Stekt ris med benfri lam.	
Fried rice with boneless lamb. <i>Innehoder: Hvetemel, cashewnøtter</i>	

SJØMAT

KING PRAWN MASALA.....	168,-
Tandoori scampi i tradisjonell masala saus med smør og krem.	
Tandoori scampi in traditional masala sauce with butter and cream. <i>(Inneholder: Hvetemel, melk, skalldyr, cashewnøtter)</i>	
BUTTER PRAWNS.....	168,-
Tandoori scampi kokt i tomatsaus med smør og fløte.	
Tandoori scampi cooked in tomato sauce with butter and cream. soya sauce. <i>(Inneholder: Hvetemel, melk, skalldyr, cashewnøtter)</i>	
KING PRAWN PALAK.....	168,-
Kongerekere tilberedt med spinat, karrisau, krydder, smør og fløte.	
King prawns prepared with spinach, curry sauce, spices, butter and cream. <i>(Inneholder: Hvetemel, melk, cashewnøtter)</i>	
KING PRAWNS KARAHİ.....	168,-
En aromatisk krydret rett med løk, paprika og scampi i tykk karrisau.	
An aromatic saucy dish with onion, capsicum, and scampi in thick curry sauce. <i>(Inneholder: Hvetemel, melk, skalldyr, cashewnøtter)</i>	