DER PEPPERN GROR

På 70-tallet kom min familie til Norge fra Punjab, slik de fleste arbeidsinnvandrere fra India gjorde på den tiden. De kom til et Norge som trengte arbeidskraft, og det var få av dem som kjente til landet på forhånd før de stod her med sine to kofferter på Fornebu. De kom til et Norge der bygårder i Oslo fortsatt hadde utedo og oljeeventyret fortsatt var en fjern drøm. Med få ressurser og enda færre språkkunnskaper tok de fatt på utfordringene som stod foran dem og skapte seg en fremtid i et nytt land. På fabrikker, i butikker, på trykkerier, som leger og ingeniører og med egne forretninger. Norge trengte dem. De var med å bygge det landet vi kjenner i dag.

Der Peppern Gror er min hyllest til disse menneskene, deres matkultur og den innsatsen de har lagt inn for at vi som kom etter dem skal ha alle forutsetninger for å lykkes.

Mat har alltid vært en stor kulturbærer. Hjemme hos oss ble det aldri laget chicken tikka masala. Ikke fordi mamma ikke ville, men det er noe vi spiste ute på restaurant når vi skulle feire eller kose oss. Det kan du også gjøre her. Men vil du prøve noe nytt kan vi fortelle deg at hos Der Pepperen Gror går vi tilbake til røttene av indiske mattradisjoner. Hva med *gol gappe*, smaksbomber laget av semulinaboller, som selges fra traller på gata i India? Eller grillet søtpotet? Hørt om *aloo tikki*? Hva med homestyle chicken curry, godkjent av svigermor?

Fra vårt åpne kjøkken – første av sitt slag i Norge – inviterer vi til dialog med kokkene og et innblikk i hvordan indisk mat lages. Fra menyen kan du velge mellom streetfood, grill, homestyle cooking og restaurant curries. Og er du ekstra heldig står mamma på mutterns hjørne i kjøkkenet og fikser deg din middag.

Chalo, hon khana kao
Hilsen
Samir Sharma

Om styrkegrader

Vi har valgt å krydre våre retter etter det vi mener gir dem best smak. Til hver av rettene vil du derfor finne krydderstyrken angitt enten som **mild**, **medium** eller **spicy**.

Ønsker du en annen styrkegrad skal vi selvsagt prøve å tilpasse rettene der dette er mulig. Vi gjør oppmerksom på at enkelte av rettene ikke kan få annen styrkegrad enn det som er angitt i menyen, slik som for eksempel grillrettene da disse allerede ligger i marinade.

STREETFOOD

Palak Patta Chaat (M)
Spinatblader dyppes enkeltvis i en kikert- og maismelblanding tilsatt løpstikkefrø, chili og gurkemeie før det friteres. Servert tilsatt tamarind – og myntechutney, youghurt, toppet med granateple og spisskummen. **Medium**

160,-

Chicken Tikka Kati Roll (H, M)
Grillet kylling pannestekt med paprika, løk, og krydder innpakket i roti lefse. Toppes med en krydret myntechutney. Anbefalt for 2 personer. **Medium**

199,-

Gol Gappe (H)
Små smaksbomber. Semulinaboller fylles med kikerter og poteter, serveres med krydret mynte og tamarind blandevann. **Medium**

155,-

Chicken 65 (E)
Frityrstekte kyllingbiter marinert i rød chili, hvitløk, ingefær, og krydder. **Medium**

175,-

Dahi Puri (H, M)
Små semulinaboller fylt med krydrete kikerter og poteter, tamarind- og myntechutney, deretter tilsatt yoghurt. **Medium**

155,-

Tandoori Challi
Verdens eldste gatemat. Kryddermarinert maiskolbe grillet på åpen flamme, servert med lime, chili og chaat masala. **Medium**

155,-

Yamraaj Burger (M, E, H)
Dedikert til dødens engel. Kyllingburger laget med ulike krydder og vår egendyrkede gosht chili (bhoot jhalokia). **Veldig Spicy**

190,-

Kulia Chaat
En av old delhis best bevarte hemmeligheter. Uthulet agurk og kiwi fylt med en chaat laget av kikerter, tomat, rød løk, granat eple og krydder. **Medium**

155,-

Bheega Kulcha (M,H, E)
Køen gikk runt kvartalet. Han åpnet klokken 10 og var utsolgt klokken 11. De som ikke fikk, måtte prøve lykken neste dag. Fra sin tralle solgte han chole kulche. Kulcha, er brød laget på melk og maida (super raffinert mel) og i denne retten ligger den under et lag med krydret chole (kikert curry) **Medium**

175,-

GRILL

Saus til grillretter bestilles som tillegg

Chicken Tikka (M, SE)
Klassikeren. Benfrie kyllingstykker først marinert med ingefær og hvitløk, deretter i yoghurt med sennepsolje og ulike krydderblandinger. **Spicy**

280,-

Chicken Hariyali Tikka
Benfrie kyllingstykker marinert i en blanding av koriander, mynte, grønn chili og vår egen-kvernede garam masala (sort pepper, nellik, kanel, kardemomme og spisskummen). **Medium**

280,-

Chettinad Chicken Tikka (M, SE)
Sør-India møter tandoor grillen i denne retten hvor grillet kylling er marinert i kokos, tørket curry blader, chili og andre krydder. Medium **Medium**

280,-

Mixed Chicken Thali (M, SE)
Her får du et fat med alle kyllingrettene over; Classic, Hariyali og Chettinad. Noe ventetid må påregnes når du bestiller denne. **Medium & spicy**

340,-

Gosht Chappain (M,SE)
Lammecarré først marinert i hvitløk og ingefær, deretter i yoghurt, sennepsolje med og ulike krydder. **Spicy**

445,-

Anari Paneer Tikka (M)
Paneer (indisk ost) marinert i yoghurt, granateple, rødbete og ulike indiske krydder. Får følge av grillet paprika. **Medium**

260,-

Hati Chak (M, CN)
Grillet artisjokk, fylt med en blandning laget på yoghurt, cashewnøtter og masala. Servert med en ananas- og kokos chutney. **Mild**

260,-

Tandoori Jingha (M, SK)
Tigerreker først marinert i ingefær og hvitløk, deretter en blanding av yoghurt, sort pepper, limejuice, grønn chili, koriander og garam masala før de grilles i tandoor. **Spicy**

290,-

SPECIALS

TASTING
टेसिटगं मेनु
MENU

Vi setter sammen et måltid for deg.
Må velges av alle på bordet
Siste bestilling 21.45 (20.45 Søndag)

645,-

DRIKKEPAKKE: **650,-**

CHEFS'
शेफ्स टेबल
TABLE

Kokkene våre setter sammen flere av sine favoritter i denne smaksmenyen.
Det lages kun et begrenset antall hver dag - hør med din servitør om tilgjegelighet.

895,-

DRIKKEPAKKE: **650,-**

KOKKENS SIGNATUR
शेफ सिगनतर दिश

Kjøkkensjefen lager en av sine signaturretter som ikke fikk plass på menyen.

360,-

MUTTERNS
माँ की रसोई
HJØRNE

Mamma vet best. Spør oss om hun er på kjøkkenet i dag.

310,-

Allergener

(H) Hvete – (CN) Cashewnøtter – (SE) Sennep (PN) Pistasjnøtter – (B) Bløtdyr –(SK) Skalldyr (M) Melk - (SU) Sulfitter – (E) Egg – (F) Fisk – (SF) Sesamfrø - (P) Pistasj

Alle retter kan inneholde spor av overnevnte allergener

HOMESTYLE COOKING

Tadka Daal
Gule linser kokt i krydder og tilsatt «tadka», en sautert blanding av spisskummen, løk, tomater, og chili. **Medium**

260,-

Baingan Masala
Hvite auberginer pannestekt med nigellafrø og spisskummen i løk- og tomatsaus, tilsatt fersk koriander og lime. Spicy

260,-

Bhindi Do Payaza
Okra pannestekt med løk, malt chili, amchur (krydder av umoden mango) og vår egenkvernede garam masala. **Medium**

260,-

Palak Paneer (M)
Paneer (indisk ost) tilberedt med fersk spinat, hvitløk, urter og krydder. **Medium**

270,-

Papad Ki Sabzi (M)
Spis papadums slik du aldri har gjort før. Denne smakrike currien er basert på yoghurt, papadums, gurkemeie og bukhornskløver. **Medium**

260,-

Chicken Curry
Kylling med bein kokt i en tomat og løkbasert saus med masse krydder, grønn chili og koriander. Godkjent av svigermor. **Spicy**

275,-

RESTAURANT CURRIES

Chicken Tikka Masala (M, CN)
Grillede kyllingbiter pannestekt i masalasaus og tilsatt nøtter. **Medium**

290,-

Chicken Korma (M, CN)
Kylling kokt i en aromatisk kryddersaus med nøtter og fløte. **Mild**

295,-

Butter Chicken (M, CN)
Grillede kyllingbiter tilberedt i en aromatisk tomatsaus bestående av fløte, nøtter, krydder og smør. **Medium**

295,-

Daal Makhni (M)
Sorte linser kokt i aromatisk fløte tilsatt krydder og smør. **Medium**

270,-

Gosht Bukhara (M, CN)
En delikat lammerett fra det oldtidens India, der lammekjøttet kokes i en egenkomponert saus bestående av fløte, cashewnøtter, tamarind, fenikkelfrø og plomme. **Medium**

305,-

Tariwala Gosht
Mørt lammekjøtt tilberedt i en aromatisk løk- og tomatbasert saus, tilsatt krydder og chili. **Spicy**

305,-

Kerala Jhinga Curry (SK, SE)
Tigerreker tilberedt på sørindisk vis med ingefær, hvitløk, kokkosmelk, chili, curry blader og sennepsfrø. **Medium**

305,-

TANDOORI BREADS

Tandoori Roti (H)
Brød laget av grovmel. **55,-**

Missi Roti
Glutenfritt brød laget av kikertmel. **55,-**

Tandoori Parantha (M, H)
Brød laget med grovmel og lagvis smør. **65,-**

Naan (H, M, E)

Plain **65,-**

Hvitløk **75,-**

Hariyali
(løk, koriander og ost) **75,-**

Peshwari (P)
(rosiner, **mandler**, **pistasjnøtt**, kokos, fennikkelfrø, kirsebær) **80,-**

TILBEHØR

Papadums (M) **40,-**
Stekt flatbrød laget av linsemel og spisskummenfrø, servert med raita og kuchumber (agurk, tomat og løkblanding)

Desi-salat **60,-**
Rødløk, agurk, tomater, grønn chili, krydder og lime.

Agurk Raita (M) **60,-**
Yoghurt med agurk og krydder.

Tandoori-saus (M, CN) **55,-**
Aromatisk masalasaus kokt opp med løk, tomater, kardemomme og krydder.

Vindaloo Saus (M) **60,-**
En ekstrem spicy masalasaus laget med vår egendyrkede gosht chili og carolina reaper, begge rangert blant verdens sterkeste chilier. **Veldig Spicy**

FOR KIDSA

Chicken Korma (CN, M)
Kyllingbiter kokt i en aromatisk kryddersaus med nøtter og fløte. **Mild**
165,-

Murgh Pankh (E, H)
Friterte kyllingbiter marinert i en lett krydderblanding. Serveres med enten pommes frites eller ris. **Mild**
165,-

Aloo Tikki Burger (SF, H)
Hamburger laget av potet og krydder, servert på 2 mini bun sliders. **Mild**
165,-

Dessert

Chili Chocolate Fudge (M,H,E, PN)
Sjokoladefudge med chili, servert med kokossorbet og pistasjknekk.
155,-

Tropisk Sorbet
En blanding av ulike sorbeter
150,-

Matka Kulfi (M, CN)
Indisk is laget etter eldgamle tradisjoner. Melk kokes opp med mandler, cashewnøtter og kardemomme,- for deretter å bli fryst ned i leirkrukker.
155,-

Bharwa Apple (M)
Kanel posjert eple fylt med rabri (tradisjonell dessert fra india laget på langkokt melk på svak varme og kardemomme)
140,-

Peppern x Mendels
Byens beste konditori, Mendels, lager en deilig "dagens dessert". Spør din servitøren om dagens utvalg og husk å sjekke for allergener.
160,-

COCKTAILS

Chili Passion 2.0
Rom, pasjonsfrukt,
hvit sjokolade, lime og soda. **185,-**

Jaipur Bellini (SU)
Prosecco, lime, kanel,
ingefær, kardemomme **175,-**

Punjabi Mule
Indisk single malt whisky, kanel,
lime, ingefærsoda. **185,-**

Holy Cow
Ananasrom, pasjonsfruktsirup,
lime, soda. **185,-**

Spicy Monkey Mojito
Mangorom, mynte,
koriander, chili, lime, soda. **185,-**

Gindian Tonic
Gin, ingefær, kardemomme,
stjerneanis, tonic. **185,-**

Chai Russian (M)
Masala Chai, Vodka, Kahlua,
hvit sjokolade **175,-**

HVITVIN

	Flaske	Glass
Alois Lageder Riff Pinot Grigio 2022 (SU) Alois Lageder, Delle Venezie Italia	**685,-**	**140,-**
Godon Sancerre (SU) Franck & Sylvain Godon, Loire, Sancerre Frankrike	**1150,-**	
Loimer Kamptal Riesling (SU) Weingut Fred Loimer, Niederösterreich Østerrike	**770,-**	**175,-**
Bernard Defaix Chablis (SU) Domaine Bernard Defaix, Burgundy, Chablis Frankrike	**1040,-**	**210,-**
Wieninger Grüner Veltliner (SU) Weingut Wieninger, Wien Østerikke	**890,-**	
The Blacksmith Barebones Chenin Blanc (SU) The Blacksmith Wines, Coastal Region, Paarl Sør Afrika	**930,-**	
Alamos Chardonnay (SU) Alamos Wines, Mendoza Argentina	**650,-**	**130,-**
Disznókő Tokaji Late Harvest (SU) Disznókő, Tokaj Ungarn	**880,-**	**110,-**

Allergener
(SU) Sulfitter

MUSSERENDE

	Flaske	Glass
Signore Giuseppe Prosecco (SU) Signore Giuseppe, Prosecco Italia	**650,-**	**150,-**
Il Lusio Cava Brut Nature (SU) Josep Masachs, Catalonia, Penedès Spania	**640,-**	
Lanson Le Black Label Brut (SU) Champagne Lanson, Montagne de Reims Frankrike	**1900,-**	

ROSÉVIN

	Flaske
Dievole Le Due Arbie Rosato Dievole, Toscana Italia	**700,-**

INDISK VIN

	Flaske	Glass
Sula Tropical Brut India (SU)	**995,-**	**199,-**
Sula Cheninc Blanc India (SU)	**925,-**	**190,-**
Diudori Shiraz India (SU)	**980,-**	**195,-**

RØDVIN

	Flaske	Glass
Bernard Defaix Bourgogne Pinot Noir (SU) Domaine Bernard Defaix, Burgundy Frankrike	**1000,-**	
Domaine d'Ourea Côtes du Rhône (SU) Domaine d'Ourea, Rhône, Côtes du Rhône Frankrike	**975,-**	
Vajra Barbera d'Alba (SU) G.D. Vajra, Piemonte, Alba Italia	**870,-**	**175,-**
Pardas Sus Scrofa (SU) Celler Pardas, Catalunia, Penedès Spania	**850,-**	
Massimago Valpolicella Ripasso Superiore Massimago, Veneto, Valpolicella, (SU) Italia	**1200,-**	
Dievole Le Due Arbie Chianti Superiore (SU) Dievole Tuscany, Italia	**700,-**	**140,-**
Catena Vista Flores Malbec (SU) Bodega Catena Zapata, Mendoza Argentina	**875,-**	**175,-**

ØL

King Chakra - 0,65L Brewed & bottled in India (H)	**175,-**
Bulmers Cider 0,5 L (H)	**165,-**
Hansa pilsnerøl 0,4L (H)	**129,-**
Hansa pilsnerøl 0,25L (H)	**80,-**
Alkoholfritt Øl 0,33L (H)	**60,-**

MINERALVANN OG LASSI

Mango Lassi (M) Indisk mangosmoothie	**60,-**
Mineralvann – 0,33L (Coke, Coke Zero, Solo. Sprite, Bon Aqua)	**55,-**
Ginger Beer	**85,-**
Eplemost	**55,-**

WHISKY OG AVEC

Bache Gabrielsen 3 kors Cognac	**105,-**
Hennessy Privilege V.S.O.P. Cognac	**120,-**
Jack Daniels Whiskey	**105,-**
Chivas Regal 12YO Whisky	**120,-**
Jameson Irish Whiskey	**105,-**
Glenfiddich 12YO Whiskey	**130,-**
Løiten Linie Aquavit	**105,-**
Gammel Dansk	**105,-**
Hendricks Gin	**120,-**
Baileys	**120,-**

KAFFE OG TE

Masala Chai (M)
Indisk urtete med melk, kardemomme,
fennikelfrø og nellik **55,-**

Cutting Chai (M)
Indisk masala chai, street style **35,-**

Svart kaffe – Indian Malabar **55,-**

Grønn te **55,-**
med frisk grønnmynte, sitrongress