



Duften av gode krydderblandinger kiler i nesen. Kristin Bratland og Siv Heidi Aanerud gleder seg over god mat og god stemning.

Alle sanser åpne for India

La deg ikke lure av et anonymt inngangs-
parti, opplevelsen er langt fra anonym. Bak
dørene kiler en svak masala-duft i nesen,
og en god og lun stemning møter deg.
Vi opplevde indisk matkultur på sitt beste.

Tekst: Kristin Bratland Foto: Claus Skålevik Christensen



Indisk mat er både fargerik og smakfull.

Vi spiser ikke bare med munnen, men også med øynene, sier daglig leder Israr Ahmed, ny daglig leder ved Gate of India. Og med munnen full av mat, nikker vi begeistret. Et indisk måltid er så visst en fryd for både øyne og gane.

Nye koster, koster best

Midt i Majorstukrysset ligger denne eksotiske restauranten. En noe anonym inngang skjuler en lun og hyggelig restaurant. Straks vi kommer inn blir vi møtt av en liflig duft, indisk musikk og hyggelig betjening. Etter mange års drift, med

både opp- og nedturer, er nå Gate of India inne i en ny æra. Eric Masih, Korasj Hosseini, Noor og lillebror Israr Ahmed er unge eiere med pågangsmot og lang erfaring, som nå har tatt over. Nå planlegges også utkjøring av mat som forlengelse av takeaway-løsningen som de allerede har.

– Min far har drevet restaurant på Rådhusplassen i 30 år, så både min bror og jeg har gått i en god skole. Mye av det vi har snappet opp i løpet av oppveksten, vil vi bringe med oss videre. Dette skal bli en restaurant hvor gode relasjoner skapes, og hvor både det kulinariske og det kulturelle India kan oppleves.

Etter to måneders drift, har det vært lange dager for de ansatte. En rekke planer for restauranten er lagt, og firmaet A.1 Vision & Design er hyret inn for hjelp til utvikling av restauranten. Håpet er at både underholdning og Bollywood-filmer skal kunne presenteres før julen setter inn. Etter mye fet julemat, kan et indisk julebord være midt i blinken.

Familevennlig

I det vi trer inn i porten til India, føler vi oss hensatt til Østen. Ingen av oss har dessverre vært i India, men mer indisk enn dette kan vi neppe forestille oss. Vi

synker ned i dype, majestetiske stoler, og betrakter rikt dekorerte vegger og tak. Her er sterke farger og en rekke detaljer vi kan hvile øynene på. Indiske guder og dyr titter på oss, og tusen-og-en-natt-stemningen senker seg. Neste gang skal vi ta med oss barna!

– Vi har mange familier som kommer og besøker oss, en mild indisk kyllingrett går rett hjem hos barna. De fleste barn liker jo kylling og ris, forteller Ahmed. En utstoppet påfugl har så vidt klart å beholde glansen etter berøring av mange små barnehender.

Fargerikt og smakfullt

Gate of Indias meny er rikholdig, men består hovedsakelig av reker, kylling og lam. Kjøkkensjef Tharmi forteller om en lang prosess før maten kan serveres. Ferske råvarer og lang koketid før servering er viktig. Krydder som chili, karri og masala er hjørnesteinene i det indiske kjøkken, og maten er utrolig smakfull og allsidig. Landet har gjennom historien latt seg påvirke av ulike matkulturer fra forskjellige land, og matrettene er en blanding av matretter fra hele den indiske halvøy, som i tidligere tider var ett folk og ett land.

– Her kan alle finne noe de liker. Indisk er ikke bare sterk mat. Det er smaker for alle typer ganer, fra det mildeste



til den helt sterke vindaloo, men den siste varianten er nok mer for de viderekomne, hvor du nesten mister pusten, forteller kjøkkensjef Tharmi som har bakgrunn både fra Sri Lanka og India.

Vår grillede kyllingmiks fortæres med stort velbehag, og rundes av med ekte hjemmelaget indisk is, kokt på melk. Tanken på indisk julebord er så absolutt ikke like fjernt!

FACTS

NAME: Gate of India

ADDRESS: Bogstadveien 66, enter Kirkeveien.

In the middle of Majorstukrysset, you will find one of Oslo's best Indian restaurants. The exciting Indian interior, and the lovely smell of tandoori, will immediately set you in the right mood.

