



## trerätters meny

*Välj en aptitretande förrätt, en lyxig huvudrätt och avsluta med en glassig efterrätt. Välj valfria rätter utifrån hela menyn\*.*

## alternativ

- 1. Trerätters Meny .....269:- per person**
- 2. Trerätters Meny (Vegansk/vegetarisk) 229:- per person**

### ***I priset ingår:***

- Valfri förrätt inkl. dippsås*
- Valfri huvudrätt inkl. Basmatiris*
- Valfri efterrätt*
- Naanbröd (Naturell eller Garlic)*

*\*Gäller ej nr. 8 Lamm Sizzler och nr. 11 Mix Sizzler*

# Sizzlerrätter

Sizzlerrätter serveras rykande och fräsande heta på ett järnfat, och det är just denna detalj som har gett rätten sitt namn - därav det engelska ordet "sizzle" som just betyder "fräsande varmt"

Sizzler är en grillrätt innehållandes färska grönsaker, bl.a. rödlök, paprika och pressad citron och Indiska Kökets egna kryddblandning

Välj mellan ris eller pommes frites och fyra olika såser: Mango, curry, malai tikkasås eller en stark malvanisås med smak utav kanel.

## alternativ

### **3. Kyckling Tikka Sizzler 169:-**

Grillade kycklingfilébitar marinerad i tandoori masala och yoghurt.

### **4. Lassni Tikka Sizzler 169:-**

Grillade kycklingfilébitar marinerad i yoghurt och vitlök.

### **5. Green Tikka Sizzler 179:- **STARK****

Grillade kycklingfilébitar marinerad i stark grön masala och yoghurt.

### **6. Reshmi Tikka Sizzler 179:-**

Grillade och mild marinerade kycklingfilébitar med yoghurt.

### **7. Tandoori Kycklingklubbor 139:-**

Grillade kycklingklubbor marinerad i tandoori masala.

### **8. Lamm Sizzler 239:-**

Grillade lammfilébitar marinerad i tandoori masala och yoghurt.

### **9. Jeenga Sizzler 199:-**

Grillade tigerräkor marinerad i tandoori masala och yoghurt.

### **10. Vegetarisk Paneer Tikka Sizzler 169:-**

Grillad hemmgjord indisk ost marinerad i vår egna kryddblandning och yoghurt

### **11. Mix Sizzler 269:-**

Yoghurtmarinerad kycklingfilé, tandoorikyckling, lamm, paneer och tigerräkor.

# förrätter

ALLA FÖRRÄTTER SERVERAS MED DIPPSÅS

**12. Papadam (2 st.) 29:-**

Tunna, krispiga och knapriga chips gjorda utav linsmjöl. Serveras med myntasås och aprikossås.

**13. Papadam Masala (1 st.) 29:-**

Tunna, krispiga och knapriga chips gjorda utav linsmjöl med tomat, kummin, rödlök och chili. Serveras med myntasås och aprikossås.

**14. Vegansk Samosa (2 st.) 45:-**

Indiska, trekantiga piroger gjorda utav vetemjöl. Fyllda med potatis, ärtor, lök, svartpeppar och vår egna kryddblandning. Serveras med myntasås och aprikossås.

**15. Kyckling Samosa (2 st.) 55:-**

Indiska, trekantiga piroger gjorda utav vetemjöl. Fyllda med kycklingfilé, koriander, lök och vår egna kryddblandning. Serveras med myntasås och aprikossås.

**16. Keema Samosa (2 st.) 55:-**

Indiska, trekantiga piroger gjorda utav vetemjöl. Fyllda med nötfärs, koriander, lök och vår egna kryddblandning. Serveras med myntasås och aprikossås.

**17. Vegansk Pakora (4 st.) 45:-**

Friterade pakora gjorda utav kikärtsmjöl fyllda med lök, potatis och vår egna kryddblandning. Serveras med myntasås och aprikossås.

**18. Paneer Pakora (4 st.) 49:-**

Friterade pakora gjorda utav kikärtsmjöl fylld med hemlagad indisk ost och vår egna kryddblandning (vegetarisk). Serveras med myntasås och aprikossås.

**19. Kyckling Pakora (4 st.) 49:-**

Friterade pakora gjorda utav kikärtsmjöl fyllda med kyckling och vår egna kryddblandning. Serveras med myntasås och aprikossås.

**20. Jeenga Pakora (4 st.) 59:-**

Friterade pakora gjorda utav kikärtsmjöl fyllda med tigerräkor och vår egna kryddblandning. Serveras med myntasås och aprikossås.

**21. Jeenga Chaat 69:-**

Ljummen sallad med små räkor i en fräsch blandning av finhackad tomat, gurka, paprika, rödlök, chili och örtekryddor.

**Se "Tillbehör" för fler såser som passar utmärkt till våra förrätter.**

# huvudrätter

ALLA HUVUDRÄTTER SERVERAS MED BASMATIRIS

## kycklingrätter

**22. Kastoori Kyckling 169:-**

Kycklingfilé med pistaschnötter, sötmandel, grädde samt vår egna Kastoorisås och kryddblandning.

**23. Moglai Kyckling 169:-**

Kycklingfilé med cashewnötter, sötmandel, lök, vitlök, ingefära, grädde, yoghurt och vår egna kryddblandning.

**24. Kyckling Madras 159:-**

Kycklingfilé med kokosmjölk, tamarind samt vår egna currysås och kryddblandning.

**25. Kyckling Vindaalo 159:- MYCKET STARK**

En väldigt sötstark rätt från Goa. Kycklingfilé marinerad i röd chili samt vår egna vindaalosås och kryddblandning.

**26. Kyckling Jalfreze 169:-**

Kycklingfilé med paprika, rödlök, vitlök, tomatås samt vår egna currysås och kryddblandning.

**27. Kyckling Korma 169:-**

Kycklingfilé med sötmandel, grädde, kokospulver och vår egna kryddblandning.

**28. Malai Tikka Masala 169:-**

Marinerad och grillad kycklingfilé med cashewnötter samt vår egna gräddsås och kryddblandning.

**29. Kyckling Kadahi 169:- STARK**

Kycklingfilé med paprika, rödlök och vår egna kryddblandning.

**30. Mango Murgh 159:-**

Kycklingfilé med mango, grädde samt vår egna currysås och kryddblandning.

**31. Butter Kyckling 169:-**

Kycklingfilé med smör, malda cashewnötter samt vår egna gräddsås och kryddblandning.

**32. Cream Kyckling 169:-**

Kycklingfilé med grädde, kardemumma, cashewnötter och vår egna kryddblandning.

**33. Kyckling Palak 169:-**

Kycklingfilé med spenat, grädde samt vår egna currysås och kryddblandning.

**34. Kyckling Curry 159:-**

kycklingfilé med vår egna currysås och kryddblandning.

**35. Kyckling Malvani 169:- STARK**

Kycklingfilé med kanelsmak innehållandes röd chili, garam masala, kokosmjölk och vår egna kryddblandning.

**36. Kyckling Balti 169:- STARK**

Kycklingfilé med paprika, champinjoner, rödlök, chiliflakes och vår egna kryddblandning.

# Lamrätter

ALLA HUVUDRÄTTER SERVERAS MED BASMATIRIS

**37. Kastoori Lamm 179:-**

Lamm med pistaschnötter, sötmandel, grädde samt vår egna Kastoorisås och kryddblandning.

**38. Moglai Lamm 179:-**

Lamm med cashewnötter, sötmandel, lök, vitlök, ingefära, grädde, yoghurt och vår egna kryddblandning.

**39. Lamm Madras 179:-**

Lamm med kokosmjölk, tamarind samt vår egna currysås och kryddblandning.

**40. Lamm Palak 169:-**

Lamm med spenat, gräddsås och vår egna kryddblandning.

**41. Lamm Vindaalo 169:- MYCKET STARK**

En väldigt sötstark rätt från Goa. Lamm marinerad i röd chili samt vår egna vindaalosås och kryddblandning.

**42. Lamm Kadahi 179:- STARK**

Lamm med paprika, rödlök och vår egna kryddblandning.

**43. Lamm Garlic 179:-**

Lamm med vitlök, ingefära, rödlök, yoghurt och vår egna kryddblandning.

**44. Lamm Achari 179:- STARK**

Lamm med röd chili, ingefära, pickle, kokosmjölk och vår egna kryddblandning.

**45. Lamm Korma 179:-**

Lamm med sötmandel, kokospulver, gräddsås och vår egna kryddblandning.

**46. Lamm Curry 169:-**

Lamm med grädde samt vår egna currysås och kryddblandning.

**47. Lamm Jalfreze 179:-**

Lamm med paprika, rödlök, vitlök, tomatsås samt vår egna currysås och kryddblandning.

**48. Lamm Malvani 179:- STARK**

Lamm med kanelmak innehållandes röd chili, garam masala, kokosmjölk och vår egna kryddblandning.

**49. Lamm Balti 179:- STARK**

Lamm med paprika, champinjoner, rödlök, chiliflakes och vår egna kryddblandning.

**50. Lamm Rogan Josh 179:-**

Lamm med kokosmjölk, tamarind, ingefära, mandelflakes och vår egna kryddblandning.

# biffrätter

ALLA HUVUDRÄTTER SERVERAS MED BASMATIRIS

**51. Biff Palak 159:-**

*Biff med spenat, gräddsås och vår egna kryddblandning.*

**52. Biff Vindaalo 159:- MYCKET STARK**

*En väldigt sötstark rätt från Goa. Biff marinerad i röd chili samt vår egna vindaalosås och kryddblandning.*

**53. Biff Curry 159:-**

*Biff med grädde samt vår egna currysås och kryddblandning.*

**54. Biff Korma 169:-**

*Biff med sötmandel, grädde, kokospulver och vår egna kryddblandning.*

**55. Biff Jalfreze 169:-**

*Biff med paprika, rödlök, vitlök, tomatsås samt vår egna currysås och kryddblandning.*

**56. Biff Garlic 169:-**

*Biff med vitlök, ingefära, rödlök, yoghurt och vår egna kryddblandning.*

**57. Biff Malvani 169:- STARK**

*Biff med kanelmak innehållandes röd chili, garam masala, kokosmjölk och vår egna kryddblandning.*

**58. Biff Kadahi 169:- STARK**

*Biff med paprika, rödlök och vår egna kryddblandning.*

**59. Biff Balti 169:- STARK**

*Biff med paprika, champinjoner, rödlök, chiliflakes och vår egna kryddblandning.*

# વેજ્ઞાનશૈલ/વેજ્ઞેતારીશૈલ રૂઠ્ઠેર

ALLA HUVUDRÄTTER SERVERAS MED BASMATIRIS

**60. Shahi Korma 159:-**

*En vegansk gryta med mixade grönsaker, sötmandel, kokospulver och vår egna kryddblandning.*

**61. Mixed Sabzi 159:-**

*En vegansk gryta med mixade grönsaker samt vår egna currysås och kryddblandning.*

**62. Sabzi Balti 159:- STARK**

*En vegansk gryta med mixade grönsaker, paprika, champinjoner, rödlök, chiliflakes och vår egna kryddblandning.*

**63. Daal Fry 129:-**

*En vegansk gryta med blandade linser och vår egna kryddblandning.*

**64. Aalo Gobi 149:-**

*En vegansk gryta med potatis, blomkål, lök och vår egna kryddblandning.*

**65. Chole Vindaalo 139:- MYCKET STARK**

*En väldigt sötstark och vegansk rätt från Goa. Kikärtor i röd chili samt vår egna vindaalosås och kryddblandning.*

**66. Punjabi Chole 149:-**

*En vegansk gryta med kikärter, tomat, rödlök samt vår egna currysås och kryddblandning.*

**67. Chole Palak 159:-**

*Kikärtor med spenat, grädde och vår egna kryddblandning. Går att få vegansk.*

**68. Daal Palak 139:-**

*Blandade linser med spenat, grädde och vår egna kryddblandning. Går att få vegansk.*

# paneerrätter

(वेgetारिइक हेममागजोद ठइत)

ALLA HUVUDRÄTTER SERVERAS MED BASMATIRIS

**69. Butter Paneer 159:-**

Hemmagjord indisk ost, smör, grädde, cashewnötter och vår egna kryddblandning.

**70. Mango Paneer 159:-**

Hemmagjord indisk ost med mango, grädde samt vår egna currysås och kryddblandning.

**71. Palak Paneer 159:-**

Hemmagjord indisk ost med spenat, grädde och vår egna kryddblandning.

**72. Paneer Jalfreezi 159:-**

Hemmagjord indisk ost med paprika, rödlök, vitlök, tomatsås samt vår egna currysås och kryddblandning.

**73. Paneer Kadahi 159:- STARK**

Hemmagjord indisk ost med paprika, rödlök och vår egna kryddblandning.

**74. Paneer Korma 159:-**

Hemmagjord indisk ost med sötmandel, grädde, kokospulver och vår egna kryddblandning.

**75. Paneer Vindaalo 149:- MYCKET STARK**

En väldigt sötstark rätt från Goa. Hemmagjord indisk ost i röd chili samt vår egna vindaalosås och kryddblandning.

**76. Paneer Balti 159:- STARK**

Hemmagjord indisk ost med paprika, champinjoner, rödlök, chiliflakes och vår egna kryddblandning.

**77. Paneer Jodhpuri 159:-**

Hemmagjord indisk ost, grädde med cashewnötskräm samt vår egna currysås och kryddblandning. Toppad med papadamflingor.



# इकालदजुररätter

ALLA HUVUDRÄTTER SERVERAS MED BASMATIRIS

**78. Kastoori Jeenga 179:-**

*Tigerräkor med pistaschnötter, sötmandel, grädde samt vår egna Kastoorisås och kryddblandning.*

**79. Moglai Jeenga 179:-**

*Tigerräkor med cashewnötter, sötmandel, lök, vitlök, ingefära, grädde, yoghurt och vår egna kryddblandning.*

**80. Jeenga Madras 179:-**

*Tigerräkor med kokosmjölk, tamarind samt vår egna currysås och kryddblandning.*

**81. Jeenga Palak 179:-**

*Tigerräkor med spenat samt vår egna gräddsås och kryddblandning.*

**82. Jeenga Curry 169:-**

*Tigerräkor med grädde samt vår egna currysås och kryddblandning.*

**83. Jeenga Malvani 179:- **STARK****

*Tigerräkor med kanelsmak innehållandes röd chili, garam masala, kokosmjölk och vår egna kryddblandning.*

**84. Jeenga Kadahi 179:- **STARK****

*Tigerräkor med paprika, rödlök och vår egna kryddblandning.*

**85. Jeenga Vindaalo 169:- **MYCKET STARK****

*En väldigt sötstark rätt från Goa. Tigerräkor marinerad i röd chili samt vår egna vindaalosås och kryddblandning.*

**86. Jeenga Korma 179:-**

*Tigerräkor med sötmandel, grädde, kokospulver och vår egna kryddblandning.*

**87. Jeenga Mango 169:-**

*Tigerräkor med mango, grädde samt vår egna currysås och kryddblandning.*

# rişrätter

## **88. Kyckling Biryani 169:-**

*Kycklingfilé med pistaschnötter, sötmandel, cashewnötter, mynta, russin, yoghurt, basmatiris och vår egna kryddblandning.*

## **89. Jeenga Biryani 179:-**

*Tigerräkor med pistaschnötter, sötmandel, cashewnötter, mynta, russin, yoghurt, basmatiris och vår egna kryddblandning.*

## **90. Lamm Biryani 179:-**

*Lamm med pistaschnötter, sötmandel, cashewnötter, mynta, russin, yoghurt, basmatiris och vår egna kryddblandning.*

## **91. Vegetarisk Biryani 159:-**

*Mixade grönsaker med basmatiris, pistaschnötter, sötmandel, cashewnöter, yoghurt, russin och vår egna kryddblandning.*

# naanbröd

## **92. Naan (Naturell) 20:-**

*Mjukt, klassiskt indiskt bröd.*

## **93. Garlic Naan 25:-**

*Mjukt naanbröd med smak utav vitlök i brödet.*

## **94. Cheese Naan 25:-**

*Mjukt naanbröd med smak utav ost i brödet.*

## **95. Garlic Cheese Naan 30:-**

*Mjukt naanbröd med smak utav vitlök och ost i brödet.*

## **96. Chili Cheese Naan 30:- **STARK****

*Mjukt naanbröd med smak utav chili och ost i brödet.*

## **97. Garlic Chili Cheese Naan 35:- **STARK****

*Mjukt naanbröd med smak utav vitlök, chili och ost i brödet.*

## **98. Peshwari Naan 40:-**

*Sött och mjukt naanbröd med smak utav kokos, nötter och russin.*

# tillbehör

**99. Sallad 39:-**

**100. Pommés Frites 39:-**

**101. Raita 25:-**

*Yoghurt med peppar, gurka, kummin, tomat och rödlök.*

**102. Aprikossås 15:-** (Vegansk)

**103. Myntasås 15:-**

**104. Tomatsås 15:-** (Vegansk) **STARK**

**105. Vindaalosås 15:-** (Vegansk) **MYCKET STARK**

**106. Mango Chutney 20:-** (Vegansk)

**107. Achar** (Indisk pickle) **20:-** (Vegansk) **STARK**

# efterrätter

**108. Mango Kulfi 49:-**

*En dessert med glassliknande karaktär innehållandes mango, vanilj, mjölk, grädde och grön kardemumma.*

**109. Gajar Ka Halwa (med vaniljglass) 59:-**

*En dessert innehållandes morot och nötter. Serveras med vaniljglass.*

**110. Vaniljglass med mangosås/chokladsås 49:-**

*Går att få vegansk.*

# indiska drycker

**111. Lassi Naturell (Ayrān) 25:-**

*Svalkande yoghurtdrink innehållandes mjölk och salt.*

**112. Mango Lassi 35:-**

*Svalkande yoghurtdrink med mango, mjölk och grön kardemumma.*

**113. Indisk Chai 35:-**

*Indisk te med mjölk och kryddor.*

# övriga drycker

**114. Warsteiner 33 cl (Alkoholfri öl) 35:-**

*En av gästernas favoriter här på Indiska Köket.*

**115. Rekorderlig Jordgubb-Lime 33 cl (Alkoholfri cider) 30:-  
NYHET!**

**116. Läskdryck 33 cl 25:-**

*Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite.*

**117. Alla Tidens Läskdryck 25:-**

*Krusbär, Hallon, Julmust (säsong).*

**118. Mineralvatten 33 cl 25:-**

*Citron eller naturell.*

**119. Mer (Barndryck) 200 ml 15:-**

**120. Kaffe 25:-**

*Bryggkaffe.*

**121. Te 25:-**

*Lipton te.*