



## FÖRRÄTTER

### 1. Papadam (2st) 30 kr

*Krispigt linsmjölsbröd, serveras med mintsås.*

### 2. Samosa 35 kr

*Grönsakspirog med cashewnötter, serveras med mintsås.*

### 3. Pakora 35 kr

*Friterade grönsaker, serveras med tamarinsås.*

### 4. Prawn cocktail 80 kr

*Räkor med cashewnötter, tomat, rödlök, färsk koriander och pressad citronsaft*

### 5. Chicken Cocktail 70 kr

*Tandoorikycklingfilé med cashewnötter, tamarinsås, tomat, rödlök, färsk koriander och pressad citronsaft.*

### 6. BIFF CHOP

**45 kr**

*Friterade nötfärsbiffar med linser, serveras med tamarinsås.*

### 7. PONIR DAL SOUP 40 kr

*Linssoppa med ost och tomat.*

### 8. Chicken Pakora 55 kr

*Friterade kycklingbiffar med koriander och grön chili, serveras med tamarinsås.*

### 9. FISK CHOP 50 kr

*Små friterade fiskbiffar med grön chili och koriander, serveras med tamarinsås.*



## **VARMRÄTTER - ELLORAS SPECIALITET**

### **10. THALI Tre små rätter 195 kr**

*Chicken Tikka Sizlar (Nr 16), Lamm Sambal Masala (Nr 48), Räkspenat (Nr 69), Pullao ris, sallad och mango chutney.*

### **11. VEGETARISK THALI Tre små vegetariska rätter 170 kr**

*Vegetarisk kofta (Nr 84), Palak Ponir (Nr 82), Tarka Dal (Nr 92), Pullao ris, sallad och mango chutney.*

### **12. MIX CHICKEN THALI Tre små rätter 205 kr**

*Chicken Tikka Sizlar (Nr 16), Garlic Chicken Sizlar (Nr 17), Chicken Balti (Nr 36), Chicken Sambal Masala (Nr 25), Pullao ris, sallad och mango chutney.*

## **VARMRÄTTER - MENY / 2 PERSONER**

### **13. TVÅ PERSONER 520 kr**

*Förrätt: Prawn eller Chicken Cocktail (Nr 4 eller 5)*

*Varmrätt: Chicken Tikka Sizlar (Nr 16), Lamm Sambal Masala (Nr 48), Nan och vitlöksnan, Pullao ris (Nr 99), Pickels & Chutney Tray (Nr 103) och Raita (Nr 104)*

*Efterrätt: Kulfi (Nr 110)*

## **VARMRÄTTER - MENY / 4 PERSONER**

### **14. FYRA PERSONER 1090 kr**

*Förrätt: Ponir Dal Soup (Nr 7)*

*Varmrätt: Chicken Tikka Sizlar (2x Nr 16), Lamm Rezala (2x Nr 44), Räkspenat (2x Nr 69), 2x Nan, 2x Vitlöksnan, Pullao ris (Nr 99), Pickles & Chutney Tray (103)*

*Efterrätt: Kulfi (Nr 110) och Kaffe*



## VARMRÄTTER - TANDOORI OCH SIZLAR

Tandoori är marinerade i yoghurt och tandoorikryddor och grillade i tandooriugn. kr  
Sizlar tandoorirätt serveras rykande het i en exklusiv järnform med en kryddad sallad.

### 15. TANDOORI CHICKEN SIZLAR

149 kr

*Tandoorimarinerade kycklingklubbor*

### 16. CHICKEN TIKKA SIZLAR 175 kr

*Tandoorimarinerade kycklingfiléer*

### 17. GARLIC CHICKEN SIZLAR 179 kr

*Vitlöksmarinerade kycklingfiléer*

### 18. LAMMRACK SIZLAR 220 kr

*Tandoorimarinerad lammrack*

### 19. LAMM TIKKA SIZLAR 210 kr

*Tandoorimarinerade lammfiléer*

### 20. MIXED SIZLAR 249 kr

*Tandoorimarinerad kycklingfilé, lammfilé och jätteräcker*

### 21. MIXED CHICKEN SIZLAR 205 kr

*Tre olika marinader av kycklingfilé*

### 22. CHILI CHICKEN SIZLAR 189 kr

*Chilimarinerade kycklingfiléer*

## VARMRÄTTER - KYCKLINGRÄTTER

### 23. CHICKEN TIKKA BUTTER MASALA medium

159 kr

*Tandoorimarinerade och grillade kycklingfiléer i masalasås*

### 24. CHICKEN CURRY medium 145 kr

*Kycklingfilé med creme fraiche i currysås*

### 25. CHICKEN SAMBAL MASALA stark 155 kr

*Kycklingfilé med sambalkryddor*

### 26. CHICKEN REZALA stark 149 kr

*Kycklingfilé tillagad med grädde, färsk tomat och chilipeppar, från Bengalen*



**27. CHICKEN VINDALOO mycket stark 170 kr**  
*Kycklingfilé med örtekryddor, chili och färsk koriander*

**28. CHICKEN KORMA mild 159 kr**  
*Kycklingfilé tillagad med kokos och cashewnötter*

**29. CHICKEN KARAI stark 165;- kr**  
*Kycklingfilé med vitlök, ingefära och grönsaker.  
Serveras i het järngryta*

**30. CHICKEN SPENAT medium 155 kr**  
*Kycklingfilé tillagad med habaneropeppar och färska örtekryddor*

**31. CHILI CHICKEN stark 160 kr**  
*Vitlöksmarinerad kycklingfilé tillagad med örtekryddor och chilisås*

**32. CHICKEN PALL extremt stark 190 kr**  
*Kycklingfilé tillagad med habaneropeppar och färska örtekryddor*

**33. CHICKEN KOFTA medium 160 kr**  
*Kycklingbullar tillagade med lök och cashewnötter*

**34. PAPAYA CHICKEN stark 170 kr**  
*Kycklingfilé tillagad med färsk papaya och koriander i currysås*

**35. GARLIC CHICKEN ZALFRAZE stark 170 kr**  
*Kycklingfilé tillagad vitlök, paprika och kryddor*

**36. CHICKEN BALTI medium 170 kr**  
*Tandoorigrillad kycklingfilé med färsk koriander och örtekryddor i baltisås*

**37. GARLIC CHICKEN BALTI stark 175 kr**  
*vitlöksmarinerad grillad kycklingfilé med färsk koriander och örtekryddor i baltisås*

**38. MANGO CHICKEN medium 169 kr**  
*Kycklingfilé tillagad med färsk vitlök, grädde, cashewnötter och mango*

**39. CHICKEN MADRAS stark 155 kr**  
*Kycklingfilé tillagad med örtekryddor och chilipeppar*

**40. CHICKEN DALL stark 150 kr**  
*Kycklingfilé tillagad med linser, örtekryddor och koriander*

## **VARMRÄTTER - LAMMRÄTTER**



**41. ELLORAS LAMM SPECIALITET medium 180 kr**

*Exklusiv gryta med lammlegs, innehåller nötter*

**42. LAMM TIKKA BUTTER MASALA medium 189 kr**

*Tandoorimarinerade och grillade lammfiléer i masalasås*

**43. LAMM CURRY medium 149 kr**

*Lammgryta tillagad med crème fraiche och currysås*

**44. LAMM REZALA stark 159 kr**

*Exklusiv gryta från Bengalen tillagad med grädde, tomat och chilipeppar*

**45. LAMM VINDALOO mycket stark 179 kr**

*Sydindisk gryta med örtekryddor, chili och färsk koriander*

**46. LAMM KARAI stark 175 kr**

*Lammgryta med vitlök, ingefära och grönsaker. Serveras i het järngryta*

**47. LAMM KORMA mild 165 kr**

*Mild, delikat lammgryta med kokos och cashewnötter*

**48. LAMM SAMBAL MASALA stark 160 kr**

*Lammgryta med sambalkryddor*

**49. LAMM SPENAT medium 165 kr**

*Lammgryta tillagad med örtekryddor och bladspenat*

**50. LAMM PALL extremt stark 199 kr**

*Lammgryta med habaneropeppar, färska kryddor och färsk koriander*

**51. LAMM ZALFRAZE stark 165 kr**

*Lammgryta tillagad med färsk paprika, lök och kryddor*

**52. LAMM MADRAS stark 165 kr**

*Sydindisk gryta tillagad med färsk tomat, stekt lök och paprika*

**53. LAMM BALTI medium 175 kr**

*Lammgryta med färsk koriander och örtekryddor i baltisås*

**54. LAMM DOPIAZA stark 160 kr**

*Lammgryta tillagad med färsk tomat, stekt lök och paprika*

**55. LAMM KOFTA medium 165 kr**

*Lammbullar tillagade med lök och cashewnötter*

**56. PAPAYA LAMM stark 175 kr**

*Lammgryta tillagad med färsk papaya och koriander i currysås*



## VARMRÄTTER - BIFFRÄTTER

### **57. BIFF CURRY medium 149 kr**

*Biffragu med färsk koriander i currysås*

### **58. BIFF KARAI stark 165 kr**

*Biffgryta med vitlök, ingefära och grönsaker. Serveras i het järngryta*

### **59. BIFF DOPIAZA stark 159 kr**

*Biffgryta tillagad med färsk tomat, stekt lök och paprika*

### **60. BIFF SAMBAL MASALA medium 159 kr**

*Biffgryta med sambalkryddor*

### **61. BIFF ZALFRAZE stark 155 kr**

*Biffbitar tillagade med färsk paprika, lök och kryddor*

### **62. BIFF MADRAS 159 kr**

*Sydindisk gryta med örtekryddor, chili och färsk koriander*

### **63. BIFF BALTI medium 165 kr**

*Biffbitar med färsk koriander och örtekryddor i baltisås*

### **64. BIFF VINDALOO mycket stark 170 kr**

*Sydindisk gryta med örtekryddor, chili och färsk koriander*

### **65. BIFFSPENAT medium 159 kr**

*Biff tillagad med bladspenat och kryddor*

### **66. BIFF PALL extremt stark 190 kr**

*Biffgryta med habaneropeppar, färska kryddor och koriander*

### **67. BIFF KORMA mild 165 kr**

*Mild delikat biffgryta med kokos och cashewnötter*

### **68. PAPAYA BIFF stark 165 kr**

*Biffgryta tillagad med färsk papaya och koriander i currysås*



## VARMRÄTTER - RÄKRÄTTER

### **69. RÄKSPENAT medium 175 kr**

*Räkor tillagade med örtekryddor och bladspenat*

### **70. SCAMPI ZALFRAZE stark 220 kr**

*Jätteräkor tillagade med färsk paprika, lök och kryddor*

### **71. KING PRAWN BALTI medium 235 kr**

*Grillade jätteräkor med färsk koriander och örtekryddor i baltisås*

### **72. KING PRAWN MASALA mild 225 kr**

*Marinerade och grillade jätteräkor tillagade i masalasås*

### **73. KING PRAWN KARAI stark 230 kr**

*Jätteräkor tillagade med vitlök, ingefära och grönsaker.  
Serveras i het järngryta*

### **74. PAPAYA JHINGA medium 225 kr**

*Jätteräkor tillagade med färsk papaya, vitlök och ingefära*

### **75. SHAHI JHINGA medium 215 kr**

*Jätteräkor tillagade med färsk vitlök och ingefära*

### **76. RÄKCURRY medium 165 kr**

*Räkor tillagade i currysås och färsk koriander*

### **77. RÄK VINDALOO extremt stark 175 kr**

*Sydindisk gryta med örtekryddor, chili och färsk koriander*



## VARMRÄTTER - VEGETARISKT

### **78. VEGETARISK CURRY medium 149 kr**

*Blandad grönsaksgryta i currysås med färsk koriander*

### **79. SABDJI KORMA mild 155 kr**

*Mild delikat grönsaksgryta med kokos och cashewnötter*

### **80. SABDJI VINDALOO mycket stark 165 kr**

*Sydindisk grönsaksgryta med örtekryddor, chili och färsk koriander*

### **81. BINDHI DOPIAZA medium 159 kr**

*Tillagad med okra, färsk koriander, potatis, vitlök, och ingefära i currysås*

### **82. PALAK PONIR medium 159 kr**

*Bladspenat tillagad med crème fraiche och hemgjord ost*

### **83. ALO-GOBI medium 139 kr**

*Potatis och blomkål tillagad med yoghurt i currysås*

### **84. VEGETARISK KOFTA stark 155 kr**

*Grönsaksbullar tillagade med färska tomater och koriander*

### **85. PONIR BUTTER MASALA medium 149 kr**

*Hemgjord ost i masalasås*

### **86. VEGETARISK SIZLAR medium 165 kr**

*Grönsaksbullar med färsk kryddad sallad. Serveras rykande het järnform*

### **87. SAAG ALO medium 145 kr**

*Gryta tillagad med bladspenat, potatis och färska kryddor*

### **88. BHINDI PONIR MASALA medium 159 kr**

*Gryta tillagad med hemgjord ost och okra i masalasås*

### **89. VEGETARISK BALTI medium 165 kr**

*Blandade grönsaker med färsk koriander och örtekryddor i baltisås*

### **90. PONIR BALTI medium 159 kr**

*Hemlagad ost med färsk koriander och örtekryddor i baltisås*

### **91. SAAG DAL medium 145 kr**

*Gryta tillagad med linser, bladspenat och färska kryddor*

### **92. TARKA DAL medium 139 kr**

*Linser med smör och örter, smaksatt med vitlök och ingefära*





## BRÖD

### **93. NAN 20 kr**

*Mjukt bröd bakat i tandooriugn*

### **94. GARLIC NAN 25 kr**

*Nan bröd bakat med färsk vitlök*

### **95. MASALA NAN 30 kr**

*Nanbröd bakat med sesamfrö och svart kummin*

### **96. PESHWARI NAN 35 kr**

*Nanbröd bakat med mandel, russin och kokos*

### **97. ELLORAS NAN 35 kr**

*Nanbröd bakat med hemgjord färsk ost.*

### **98. CHAPATI 30 kr**

*Mjukt stekt tunnbröd.*

## RISRÄTTER

### **99. PULLAO RIS 35 kr**

*Basmatiris tillagat med smör och cashewnötter, sparsamt kryddat*

### **100. CHICKEN BIRYANI 165 kr**

*Kycklingfilé tillagad med basmatiris och cashewnötter.*

### **101. LAMM BIRYANI 170 kr**

*Lamm tillagad med basmatiris och cashewnötter.*

### **102. SABDJI PULLAO 139 kr**

*Pullaoris med blandade grönsaker*



## DELIKATA TILLBEHÖR

### **103. PICKLES AND CHUTNEY TRAY 35 kr**

*Chilipickels, mangopickels och mangochutney.*

### **104. RAITA 30 kr**

*Yoghurt med gurka, tomat och kryddor.*

### **105. MANGO SALLAD 90 kr**

*Grönsakssallad med färsk mango*

## BARN MENY

### **106. Tandoori Chicken (Nr 15) 80 kr**

### **107. CHICKEN TIKKA BUTTER MASALA (Nr 23) 85 kr**

### **108. CHICKEN KORMA (Nr 28) 85 kr**

### **109. LAMM KORMA (Nr 47) 90 kr**

## EFTERRÄTTER

### **110. KULFI 40 kr**

*Hemgjord indisk glass med kardemumma och pistagenötter*

### **111. MANGOLASSI 30 kr**

*Indisk milkshake med mango*

### **112. GLASS MED CHOKLADSÅS 45 kr**

*Vaniljgräddglass med chokladsås*

### **113. KOKOSGLASS 85 kr**

*Exotisk kokosnötsglass*

### **114. ANANASGLASS 85 kr**

*Exotisk ananasglass*



## ELLORAS DRYCKER

- 115. Saltlassi Lättkryddad yoghurtdryck 30 kr**
- 116. Stor starköl 48 kr**
- 117. Liten starköl 42 kr**
- 118. Starköl på flaska 50 cl. Mariestad, Norrlands Guld 55 kr**
- 119. Starköl på flaska 33 cl. Heineken, Tiger 45 kr**
- 120. Indisk starköl på flaska 33 cl. Kobra 45 kr**
- 121. Indisk starköl på flaska 66 cl. Kingfisher, Kobra 79 kr**
- 122. Mellanöl på flaska 33 cl. 40 kr**
- 123. Cider 59 kr**
- 124. Stor lättöl 29 kr**
- 125. Liten lättöl 23 kr**
- 126. Hel flaska vin Husets röda eller vita 195 kr**
- 127. Glas vin Rött eller vitt 55 kr**
- 128. Läsk på flaska Cola, Cola light, Fanta, Sprite 29 kr**
- 129. Apelsinjuice på flaska 32 kr**
- 130. Stor mangojuice 32 kr**
- 131. Mineralvatten på flaska Loka, Loka citron 25 kr**
- 132. Stort glas mjölk 25 kr**
- 133. Litet glas mjölk 20 kr**
- 134. Kaffe 20 kr**
- 135. Te 20 kr**
- 136. Alkoholfri öl 35 kr**
- 137. Chaè 35 kr**  
*Indiskt te tillagat med kryddor och mjölk*



## **DRINK & VINLISTA**

### **Röda viner / hel flaska**

*Röda viner/hel flaska*

*El Coto (Rioja, Spanien) 240:-*

*Casillero del Diablo (Cabernet Sauvignon, Chile) 245:-*

*Amalaya Tinto (Salta, Argentina) 295:-*

*Four Sisters (Shiraz South Eastern Australia) 270:-*

*Louis M Martini Sonoma County (Cabernet Sauvignon, USA) 340:-*

### **Vita viner / hel flaska**

*Vita viner/hel flaska*

*Casillero del Diablo (Chile) 235:-*

*El Coto Blanco (Rioja, Spanien) 225:-*

*Bicicleta Pinot Grigio (Pinot Grigio, Chile) 245:-*

*Mara Martin Godello (Monterrei, Spanien) 280:-*

*Hess Select Chardonnay (Monterey, USA) 320:-*

### **Mousserande & Champagne / hel flaska**

*Boschendal Brut NV (Sydafrika) 370:-*

*Philipponnat Royale Réserve Brut (Frankrike) 850:-*

### **Rosévin / hel flaska**

*Castillo de Benizar Cabernet Sauvignon (La Mancha, Spanien) 195:-*

### **Elloras drinklista**

*Taj-Mahal (vodka, melonlikör, apelsinjuice) 84:-*

*Moviestar (vodka, blå curacoa, fruktsoda, apelsinjuicie) 84:-*

*Päronbomb (päroncognac, päroncider) 84:-*

*Elloras specialare (vodka, sprite, mangojuice) 84:-*

*Bollywood (kiwilikör, tequila, cointreau, fruktsoda) 84:-*

*Campari Orange 84:-*

*Black/white Russian 84:-*

*Screwdriver (vodka, apelsinjuice) 84:-*

*Dry Martini 84:-*

*Vodka Red Bull 84:-*

*Bacardi Cola 84:-*

*Vodka lime 84:-*

*Gin & Tonic 84:-*

### **Likör**



*Kahlua, Bailey\'s, Amaretto, Galliano, Sambuca, Southern Comfort 14:-/cl  
Strega, Cointreau, Drambuie 15:-/cl*

**Vodka**

*Husets 14:-/cl  
Absolut vodka 15:-/cl*

**Vermouth / bitter**

*Jägermeister, Fernet Branca, Gammeldansk, Pernod, Martini 14:-/cl*

**Whisky**

*Husets 15:-/cl  
Regular 17:-/cl  
12 years 20:-/cl*

**Cognac**

*Grönstedts 17:-/cl  
Remy Martin 25:-/cl*

**Tequila**

*Husets 15:-/cl*

**Gin**

*Beefeater, Gordon 14:-/cl  
Bombay Sapphire 17:-/cl*

**Coffe Drinks**

*Irish Coffee, Bailey\'s Coffee 84:-/4cl  
Hot shot 44:-/4cl*