



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 fraîche 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

119. 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 DRICKER

- 115. Saltlassi Lättkryddad yoghurt dryck 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*