

## FÖRRÄTTER

### **1. PAPADAM (2st) 40 kr**

*Krispigt linsmjölsbröd, serveras med mintsås.*

### **2. SAMOSA 45 kr**

*Grönsakspirog med cashewnötter, serveras med mintsås.*

### **3. PAKORA 45 kr**

*Friterade grönsaker, serveras med tamarinsås.*

### **4. PRAWN COCKTAIL 95 kr**

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

### **5. CHICKEN COCKTAIL 80 kr**

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

### **6. BIFF CHOP**

**60 kr**

*Friterade nötfärsbiffar med linser, serveras med tamarinsås.*

### **7. PONIR DAL SOUP 45 kr**

*Linssoppa med ost och tomat.*

### **8. RÄKOR PAKORA 85 kr**

*Friterade räkbollar med spenat, serveras med sweet chilisås.*

### **9. VEGETARISKA VÅRRULLAR 55 kr**

*Friterade vårrullar med grönsaker, serveras med sweet chilisås.*



## ELLORAS SPECIALITET

### 10. THALI Tre små rätter

**225 kr**

*Chicken Tikka Sizlar (Nr 17), Lamm Sambal Masala (Nr 50) Räkspenat (Nr72) Pullao ris sallad och yoghurt*

### 11. VEGETARISK THALI Tre små vegetariska rätter

**195 kr**

*Vegetarisk kofta (Nrg8), Palak Paneer (84), Tarka Dal (Nr102) Pullao ris, sallad och yoghurt*

### 12. MIX CHICKEN THALI Tre små rätter 220 kr

*Chicken Tikka Sizlar (Nr17), Garlic Chicken Sizlar (Nr18), Chicken Balti (Nr37), Chicken Sambal Masala (Nr27), Pullao ris, sallad och yoghurt*

### 13. LAMM OCH BIFF THALI 235 kr

*Lammspenat (Nr 51), Biff Balti (Nr 65), Biff Sambal Masala (Nr 62), Pullao ris, sallad och yoghurt*

## MENY 2 PERSONER

### 14. MENY 2 PERSONER 600 kr

*Förrätt: Prawn eller Chicken Cocktail (Nr 4 eller 5)  
Varmrätt: Chicken Tikka Sizlar (Nr 17) Lamm Sambal Masala (Nr 50)  
Nan och Vitlöksnan, Pullao ris (Nr 112) och Raita (Nr 117)  
Efterrätt: Kulfi (Nr123) och Kaffe*

## MENY 4 PERSONER

### 15. MENY 4 PERSONER 1160 kr

*Förrätt: Prawn eller Chicken Cocktail (Nr 4 eller 5)  
Varmrätt: Chicken Tikka Sizlar (Nr 17) Lamm Sambal Masala (Nr 50)  
Nan och Vitlöksnan, Pullao ris (Nr 112) och Raita (Nr 117)  
Efterrätt: Kulfi (Nr123) och Kaffe*



## TANDOORI & SIZLAR

**Tandoorimarinerade rätter grillade i indisk lerugn och serveras i en het gjutjärnsform**  
*Sizlar tandoorirätt serveras rykande het i en exklusiv järnform med en kryddad sallad.*

**16. TANDOORI CHICKEN SIZLAR 180 kr**

*Tandoorimarinerade kycklingklubbor*

**17. CHICKEN TIKKA SIZLAR 190 kr**

*Tandoorimarinerade kycklingfiléer*

**18. GARLIC CHICKEN SIZLAR 205 kr**

*Vitlöksmarinerade kycklingfiléer*

**19. LAMM TIKKA SIZLAR 255 kr**

*Tandoorimarinerade lammfiléer*

**20. MANGO CHICKEN SIZLAR 220 kr**

*Vitlöksmarinerade kycklingfiléer med mangosås och mangosallad*

**21. MIXED SIZLAR 270 kr**

*Tandoorimarinerad kycklingfilé, lammfilé, jätteräkor*

**22. MIXED CHICKEN SIZLAR 230 kr**

*Tre olika marinader av kycklingfilé*

**23. CHILI CHICKEN SIZLAR 215 kr**

*Chilimarinerade kycklingfiléer*

**24. PANEER TIKKA SIZLAR 195 kr**

*Grillad hemgjord ost serveras med sizlarsallad*

## KYCKLINGRÄTTER

**25. CHICKEN TIKKA BUTTER MASALA medium 185 kr**

*Tandoorimarinerade och grillade kycklingfiléer i masalasås*

**26. CHICKEN CURRY medium 165 kr**

*Kycklingfilé med creme fraiche i currysås*

**27. CHICKEN SAMBAL MASALA stark 175 kr**

*Kycklingfilé med sambalkryddor*



**28. CHICKEN REZALA stark 180 kr**

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

**29. CHICKEN VINDALOO mycket stark 205 kr**

*Kycklingfilé med örtekryddor, chili och färsk koriander*

**30. CHICKEN KORMA mild 185 kr**

*Kycklingfilé tillagad med kokos och cashewnötter*

**31. CHICKEN KARAI stark 195;- kr**

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

**32. CHICKEN SPENAT medium 175 kr**

*Kycklingfilé tillagad med habaneropeppar och färska örtekryddor*

**33. CHILI CHICKEN stark 180 kr**

*Vitlöksmarinerad kycklingfilé tillagad med örtekryddor och chilisås*

**34. CHICKEN PALL extremt stark 225 kr**

*Kycklingfilé tillagad med habaneropeppar och färska örtekryddor*

**35. PAPAYA CHICKEN stark 185 kr**

*Kycklingfilé tillagad med papaya och färsk koriander i currysås*

**36. GARLIC CHICKEN ZALFRAZE stark 185 kr**

*Kycklingfilé tillagad vitlök, paprika och kryddor*

**37. CHICKEN BALTI medium 195 kr**

*Tandoorigrillad kycklingfilé med färsk koriander och örtekryddor i baltisås*

**38. MANGO CHICKEN BALTI medium 205 kr**

*Tandoorigrillad kycklingfilé med färsk koriander, cashewnötter, örtekryddor och mango*

**39. GARLIC CHICKEN BALTI stark 200 kr**

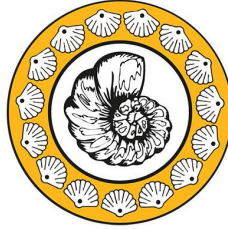
*vitlöksmarinerad grillad kycklingfilé med färsk koriander, cashewnötter och örtekryddor i  
baltisås*

**40. MANGO CHICKEN medium 195 kr**

*Kycklingfilé tillagad med färsk vitlök, grädde, cashewnötter och mango*

**41. CHICKEN MADRAS stark 180 kr**

*Kycklingfilé tillagad med örtekryddor och chilipeppar*



**42. CHICKEN ALOO GOBI stark 175 kr**

*Kycklingfilé tillagad med potatis, blomkål, färsk chili och färsk koriander*

**LAMMRÄTTER**

**43. ELLORAS LAMM SPECIALITET medium 250 kr**

*Exklusiv gryta med lammlegs, innehåller nötter*

**44. LAMM TIKKA BUTTER MASALA medium 220 kr**

*Tandoorimarinerade och grillade lammfiléer i masalasås*

**45. LAMM CURRY medium 175 kr**

*Lammgryta tillagad med crème fraiche och currysås*

**46. LAMM REZALA stark 190 kr**

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

**47. LAMM VINDALOO mycket stark 210 kr**

*Sydindisk gryta med örtekryddor, chili och färsk koriander*

**48. LAMM KARAI stark 205 kr**

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

**49. LAMM KORMA mild 195 kr**

*Mild, delikat lammgryta med kokos och cashewnötter*

**50. LAMM SAMBAL MASALA stark 185 kr**

*Lammgryta med sambalkryddor*

**51. LAMM SPENAT medium 195 kr**

*Lammgryta tillagad med örtekryddor och bladspenat*

**52. LAMM PALL extremt stark 235 kr**

*Lammgryta med habaneropeppar, färska kryddor och färsk koriander*

**53. LAMM ZALFRAZE stark 195 kr**

*Lammgryta tillagad med färsk paprika, lök och kryddor*

**54. LAMM MADRAS stark 195 kr**

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

**55. LAMM BALTI medium 215 kr**

*Lammgryta med färsk koriander, cashewnötter och örtekryddor i baltisås*



**56. LAMM DOPIAZA stark 195 kr**

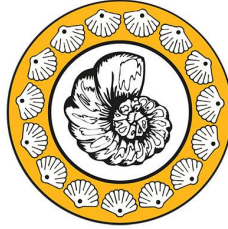
*Lammgryta tillagad med färsk tomat, stekt lök och paprika*

**57. LAMM ANCHAR 195 kr**

*Lammgryta med chili och mangopickles med färska kryddor*

**58. PAPAYA LAMM stark 200 kr**

*Lammgryta tillagad med färsk papaya och koriander i currysås*



## BIFFRÄTTER

**59. BIFF CURRY medium 170 kr**

*Biffragu med färsk koriander i currysås*

**60. BIFF KARAI stark 190 kr**

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

**61. BIFF DOPIAZA stark 190 kr**

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

**62. BIFF SAMBAL MASALA medium 185 kr**

*Biffgryta med sambalkryddor*

**63. BIFF ZALFRAZE stark 185 kr**

*Biffbitar tillagade med färsk paprika, lök och kryddor*

**64. BIFF MADRAS 185 kr**

*Sydindisk gryta med örtekryddor, chili och färsk koriander*

**65. BIFF BALTI medium 195 kr**

*Biffbitar med färsk koriander, cashewnötter och örtekryddor i baltisås*

**66. BIFF VINDALOO mycket stark 210 kr**

*Sydindisk gryta med örtekryddor, chili och färsk koriander*

**67. BIFFSPENAT medium 185 kr**

*Biff tillagad med bladspenat och kryddor*

**68. BIFF PALL extremt stark 225 kr**

*Biffgryta med habaneropeppar, färska kryddor och koriander*

**69. BIFF KORMA mild 185 kr**

*Mild delikat biffgryta med kokos och cashewnötter*

**70. PAPAYA BIFF stark 195 kr**

*Biffgryta tillagad med färsk papaya och koriander i currysås*

**71. BIFF OKRA stark 190 kr**

*Biffgryta tillagad med okra, potatis och färsk koriander*



## RÄKRÄTTER

### **72. RÄKSPENAT medium 205 kr**

*Räkor tillagade med örtekryddor och bladspenat*

### **73. SCAMPI ZALFRAZE stark 250 kr**

*Jätteräkor tillagade med färsk paprika, lök och kryddor*

### **74. KING PRAWN BALTI medium 255 kr**

*Grillade jätteräkor med färsk koriander, cashewnötter och örtekryddor i baltisås*

### **75. KING PRAWN MASALA mild 250 kr**

*Marinerade och grillade jätteräkor tillagade i masalasås*

### **76. KING PRAWN KARAI stark 255 kr**

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

### **77. KING PRAWN KORMA mild 255 kr**

*Jätteräkor tillagade med kokos och cashewnötter*

### **78. KING PRAWN MADRAS stark 250 kr**

*Jätteräkor tillagade med örtekryddor och chilipeppar*

### **79. PAPAYA JHINGA medium 250 kr**

*Jätteräkor tillagade med papaya, vitlök, ingefära och färsk koriander*

### **80. SHAHI JHINGA medium 245 kr**

*Jätteräkor tillagade med färsk vitlök och ingefära*

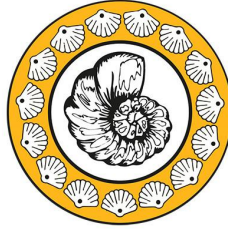
### **81. RÄKCURRY medium 195 kr**

*Räkor tillagade i currysås med färsk koriander*

### **82. RÄK VINDALOO mycket stark 205 kr**

*Sydindisk gryta med örtekryddor, chili och färsk koriander*





## VEGETARISKT

### **83. SABDI KORMA mild 175 kr**

*Sydindisk grönsaksgryta med kokos och chashewnötter*

### **84. PALAK PANEER medium 180 kr**

*Bladspenat tillagad med crème fraiche och hemgjord ost*

### **85. PANEER BUTTER MASALA medium 180 kr**

*Hemgjord ost i masalasås*

### **86. VEGETARISK BUTTER MASALA medium 180 kr**

*Blandade grönsaker i masalasås*

### **87. BHINDI PANEER MASALA medium 180 kr**

*Gryta tillagad med hemgjord ost och okra i masalasås*

### **88. PANEER KARAI lite starkt 190 kr**

*Hemgjord ost med blandade grönsaker och färska kryddor*

### **89. VEGETARISK BALTI stark 195 kr**

*Blandade grönsaker, färsk koriander, örtekryddor och cashewnötter i baltisås, kan även beställas som vegan*

### **90. PANEER BALTI medium 185 kr**

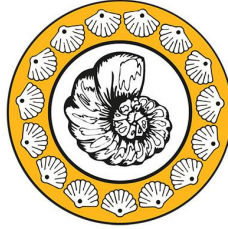
*Hemgjord ost med färsk koriander och örtekryddor i baltisås*

### **91. PANEER KORMA mild 180 kr**

*Hemgjord ost tillagad med kokos, cashewnötter och gräddsås*

### **92. VEGETARISK VINDALOO extra stark 195 kr**

*Blandade grönsaker med Elloras egna vindaloo paste och örtekryddor, kan även beställas som veganrätt*



## VEGAN

### **93. VEGETARISK CURRY medium 175 kr**

*Blandad grönsaksgryta i currysås med färsk koriander*

### **94. ELLORAS VEG SPECIALITET medium 195 kr**

*Gryta tillagad med aubergine, potatis, gula linser, färsk tomat och koriander och örtekryddor*

### **95. BINDHI DOPIAZA medium 185 kr**

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

### **96. ALO-GOBI medium 165 kr**

*Potatis och blomkål i currysås med färsk koriander*

### **97. SAAG ALO medium 170 kr**

*Gryta tillagad med bladspenat, potatis och färska kryddor*

### **98. VEGETARISK KOFTA stark 180 kr**

*Grönsaksbullar tillagade med färska tomater och koriander*

### **99. VEGETARISK MADRAS stark 180 kr**

*Blandade grönsaker med Elloras egna madras paste och örtekryddor*

### **100. VEGETARISK SIZLAR medium 185 kr**

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

### **101. SAAG DAL medium 165 kr**

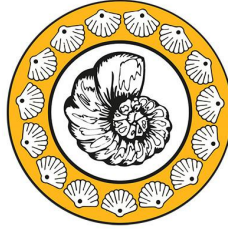
*Gryta tillagad med linser, bladspenat och färska kryddor*

### **102. TARKA DAL medium 165 kr**

*Linser med smaksatt med örter, vitlök och ingefära*

### **103. VEGOSPECIAL medium 195 kr**

*Gryta tillagad med aubergine, spenat, zucchini, färsk tomat och potatis*



## BRÖD

**104. NAN 30 kr**

*Mjukt bröd bakat i tandooriugn*

**105. GARLIC NAN 35 kr**

*Nan bröd bakat med färsk vitlök*

**106. MASALA NAN 40 kr**

*Nanbröd bakat med sesamfrö och svart kummin*

**107. PESHWARI NAN 45 kr**

*Nanbröd bakat med mandel, russin och kokos*

**108. ELLORAS NAN 45 kr**

*Nanbröd bakat med hemgjord färsk ost.*

**109. CHAPATI 40 kr**

*Mjukt stekt tunnbröd.*

**110. VEGAN NAN 35 kr**

*Mjukt bröd bakat i tandooriugn*

**111. VEGAN GARLIC NAN 40 kr**

*Nanbröd bakat med färsk vitlök*

## RISRÄTTER

**112. PULLAO RIS 45 kr**

*Basmatiris tillagat med smör och cashewnötter, sparsamt kryddat*

**113. CHICKEN BIRYANI 190 kr**

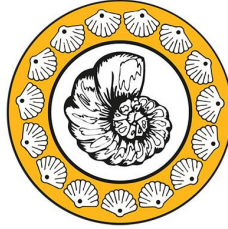
*Kycklingfilé tillagad med basmatiris och cashewnötter.*

**114. LAMM BIRYANI 195 kr**

*Lamm tillagad med basmatiris och cashewnötter.*

**115. SABDJI PULLAO 170 kr**

*Pullaoris med blandade grönsaker*



## DELIKATA TILLBEHÖR

**116. PICKLES AND CHUTNEY TRAY 50 kr**  
*Chilipickels, mangopickels och mangochutney.*

**117. RAITA 40 kr**  
*Yoghurt med gurka, tomat och kryddor.*

**118. MANGO SALLAD 90 kr**  
*Grönsakssallad med färsk mango*

## BARNMENY

**119. TANDOORI CHICKEN (Nr 16) 99 kr**

**120. CHICKEN TIKKA BUTTER MASALA (Nr 25) 110 kr**

**121. CHICKEN KORMA (Nr 30) 110 kr**

**122. LAMM KORMA (Nr 49) 120 kr**

## EFTERRÄTTER

**123. KULFI 55 kr**  
*Hemgjord indisk glass med kardemumma och pistagenötter*

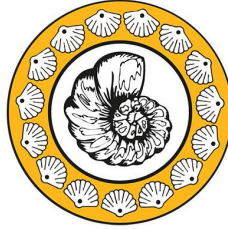
**124. MANGOLASSI 40 kr**  
*Indisk milkshake med mango*

**125. GLASS MED CHOKLADSÅS 60 kr**  
*Vaniljgräddglass med chokladsås*

**126. KOKOSGLASS 90 kr**  
*Exotisk kokosnötsglass*

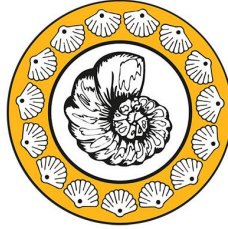
**127. ANANASGLASS 105 kr**  
*Exotisk ananasglass*

**128. Veganglass 65 kr**



## ELLORAS DRYCKER

- 129. Saltlassi 40 kr**  
*Lättkryddad yoghurtdryck*
- 130. Stor starköl 60 kr**
- 131. Liten starköl 50 kr**
- 132. Starköl på flaska 50 cl. Mariestad, Norrlands Guld 65 kr**
- 133. Starköl på flaska 33 cl. Heineken, Tiger 55 kr**
- 134. Indisk starköl på flaska 33 cl. Kobra 55 kr**
- 135. Indisk starköl på flaska 66 cl. Kingfisher, Kobra 90 kr**
- 136. Mellanöl på flaska 33 cl. 45 kr**
- 137. Cider på flaska 33 cl. 59 kr**
- 138. Stor lättöl 35 kr**
- 139. Liten lättöl 30 kr**
- 140. Hel flaska vin Husets röda, vita och rosé 245 kr**
- 141. Glas vin Rött , vitt och rosé 65 kr**
- 142. Läsk på flaska Cola, Cola light, Fanta, Sprite 38 kr**
- 143. Stor mangojuice 40 kr**
- 144. Mineralvatten på flaska Loka, Loka citron 32 kr**
- 145. Stort glas mjölk 35 kr**
- 146. Litet glas mjölk 30 kr**
- 147. Kaffe 25 kr**
- 148. Te 25 kr**
- 149. Alkoholfri öl 45 kr**
- 150. Chaè 45 kr**  
*Indiskt te tillagat med kryddor och mjölk*



## **DRINK & VINLISTA**

### **Röda viner / hel flaska**

- El coto (Rioja, Spanien) 275:-*  
*Casillero del Diablo (Cabernet Sauvignon, Chil 265:-*  
*Louis M Martini Sonoma County (Cabernet Sauvignon USA) 410:-*  
*Dark Horse Zinfandel (USA) 275:-*  
*Barbera d'Àsti DOCG (Italien) 325:-*  
*Scaranto Chianti DOCG (Sangiovese, Merlot, Italien) 270:-*

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

*Vita viner/hel flaska*

- El Coto Blanco (Rioja, Spanien) 275:-*  
*Casillero del Diablo (Chile) 265:-*  
*Dark Horse Chardonnay (USA) 295:-*  
*Cantina Zaccagnini dal Tralcetto (Pecorino, Italien) 320:-*  
*Le Courier Chenin Blanc (Sydafrika) 295:-*  
*Isai Sauvignon (Italien) 275:-*

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

*Mousserande Vin Champagne/hel flaska*

- Prosecco Doc Treviso (Italien) 410:-*  
*Champagne /fråga personalen*

### **Rosévin / hel flaska**

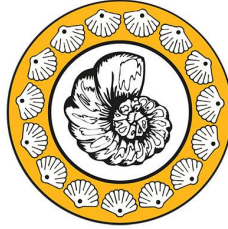
*Rosévin /hel flaska*

- Castillo de Benizar Cabernet Sauvignon (La Mancha, Spanien) 270:-*

### **Elloras drinklista**

*Elloras drinklista*

- Taj-Mahal (vodka, melonlikör, mangojuice, fruktsoda) 105:-*  
*Moviestar (vodka, blå curacoa, fruktsoda, mangojuice) 105:-*  
*Päronbomb (päroncognac, päroncider) 105:-*  
*Elloras specialare (vodka, sprite, mangojuice) 105:-*  
*Bollwood (kiwilikör, tequila, cointreau, fruktsoda) 105:-*  
*Campari Orange 105:-*  
*Black/white Russian 105:-*



*Screwdriver (vodka, apelsinjuice) 105:-*

*Dry Martini 105:-*

*Vodka Red Bull 105:-*

*Bacardi Cola 105:-*

*Vodka Lime 105:-*

*Gin & Tonic 105:-*

### **Likör**

*Likör*

*Kahlua, Bailey's, Amaretto, Galliano, Sambuca, Southern Comfort 20:-/cl*

*Strega, Cointreau, Drambuie 20:-/cl*

*l*

### **Vodka**

*Vodka*

*Husets 20:-/cl*

*Absolut Vodka 22:-/cl*

### **Vermouth / bitter**

*Jägermeister, Gammeldansk, Martini, Fernet Branca, Pernod 20:-/cl*

### **Whisky**

*Husets 20:-/cl*

*Regular 22:-/cl*

*12 years 25:-/cl*

### **Cognac**

*Grönstedts 20:-/cl*

*Remy Martin 30:-/cl*

### **Tequila**

*Husets 20:-/cl*

### **Gin**

*Beefeater, Gordon 20:-/cl*

*Bombay Sapphire 20:-/cl*

### **Coffe Drinks**

*Irish Coffee, Baileys Coffee 105:-/4 cl*