FÖRRÄTTER

1. PAPADAM (2st) 45 kr
Krispigt linsmjölsbröd, serveras med mintsås.

2. SAMOSA 50 kr
Grönsakspirog med cashewnötter, serveras med mintsås.

3. PAKORA 60 kr
Friterade grönsaker, serveras med tamarinsås.

4. PRAWN COCKTAIL 95 kr
Räkor med cashewnötter, tomat, rödlök, färsk koriander och pressad citronsaft

5. CHICKEN COCKTAIL 85 kr
Tandoorikycklingfilé med cashewnötter, tamarinsås, tomat, rödlök, färsk koriander och pressad citronsaft.

6. BIFF CHOP 65 kr
Friterade nötfärsbiffar med linser, serveras med tamarinsås.

7. PONIR DAL SOUP 50 kr
Linssoppa med ost och tomat.

8. RÄKOR PAKORA 90 kr
Friterade räkbollar med spenat, serveras med sweet chilisås.

9. VEGETARISKA VÅRRULLAR 60 kr
Friterade vårrullar med grönsaker, serveras med sweet chilisås.

ELLORAS SPECIALITET

10. THALI Tre små rätter 230- 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 210 kr
Vegetarisk kofta (Nr98), Palak Paneer (84), Tarka Dal (Nr102) Pullao ris, sallad och yoghurt

12. MIX CHICKEN THALI Tre små rätter 230 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 240 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 620 kr
Förrätt: Prawn eller Chicken Cocktail (Nr 4 eller 5)
Varmrätt: Chicken Tikka Sizlar (Nr 17) Lamm Sambal Masala (Nr 50)
Nan och Vitlöksnan, Pullaoris (Nr 112) och Raita (Nr 117)
Efterrätt: Kulfi (Nr123) och Kaffe

MENY 4 PERSONER

15. MENY 4 PERSONER 1205 kr
Förrätt: Prawn eller Chicken Cocktail (Nr 4 eller 5)
Varmrätt: Chicken Tikka Sizlar (Nr 17) Lamm Sambal Masala (Nr 50)
Nan och Vitlöksnan, Pullaoris (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 190 kr
Tandoorimarinerade kycklingklubbor

17. CHICKEN TIKKA SIZLAR 190 kr
Tandoorimarinerade kycklingfiléer

18. GARLIC CHICKEN SIZLAR 210 kr
Vitlöksmarinerade kycklingfiléer

19. LAMM TIKKA SIZLAR 260 kr
Tandoorimarinerade lammfiléer

20. MANGO CHICKEN SIZLAR 230 kr
Vitlöksmarinerade kycklingfiléer med mangosås och mangosallad

21. MIXED SIZLAR 275 kr
Tandoorimarinerad kycklingfilé, lammfilé, jätteräkor

22. MIXED CHICKEN SIZLAR 240 kr
Tre olika marinader av kycklingfilé

23. CHILI CHICKEN SIZLAR 225 kr
Chilimarinerade kycklingfiléer

24. PANEER TIKKA SIZLAR 205 kr
Grillad hemgjord ost serveras med sizlarsallad

KYCKLINGRÄTTER

25. CHICKEN TIKKA BUTTER MASALA medium 190 kr
Tandoorimarinerade och grillade kycklingfiléer i masalasås

26. CHICKEN CURRY medium 175 kr
Kycklingfilé med creme fraiche i currysås

27. CHICKEN SAMBAL MASALA stark 185 kr
Kycklingfilé med sambalkryddor

28. CHICKEN REZALA stark 190 kr
Kycklingfilé tillagad med grädde, färsk tomat och chilipeppar, från Bengalen

29. CHICKEN VINDALOO mycket stark 215 kr
Kycklingfilé med örtkryddor, chili och färsk koriander

30. CHICKEN KORMA mild 190 kr
Kycklingfilé tillagad med kokos och cashewnötter

31. CHICKEN KARAI stark 205 kr
Kycklingfilé med vitlök, ingefära och grönsaker.
Serveras i het järngryta

32. CHICKEN SPENAT medium 185 kr
Kycklingfilé tillagad med habaneropeppar och färska örtkryddor

33. CHILI CHICKEN stark 190 kr
Vitlöksmarinerad kycklingfilé tillagad med örtkryddor och chilisås

34. CHICKEN PALL extremt stark 235 kr
Kycklingfilé tillagad med habaneropeppar och färska örtkryddor

35. PAPAYA CHICKEN stark 195 kr
Kycklingfilé tillagad med papaya och färsk koriander i currysås

36. GARLIC CHICKEN ZALFRAZE stark 195 kr
Kycklingfilé tillagad vitlök, paprika och kryddor

37. CHICKEN BALTI medium 205 kr
Tandoorigrillad kycklingfilé med färsk koriander och örtkryddor i baltisås

38. MANGO CHICKEN BALTI medium 215 kr
Tandoorigrillad kycklingfilé med färsk koriander, cashewnötter, örtkryddor och mango

39. GARLIC CHICKEN BALTI stark 210 kr
vitlöksmarinerad grillad kycklingfilé med färsk koriander, cashewnötter och örtkryddor i baltisås

40. MANGO CHICKEN medium 205 kr
Kycklingfilé tillagad med färsk vitlök, grädde, cashewnötter och mango

41. CHICKEN MADRAS stark 190 kr
Kycklingfilé tillagad med örtkryddor och chilipeppar

42. CHICKEN ALOO GOBI stark 180 kr
Kycklingfilé tillagad med potatis, blomkål, färsk chili och färsk koriander

LAMMRÄTTER

43. ELLORAS LAMM SPECIALITET medium 260 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 190 kr
Lammgryta tillagad med créme fraiche och currysås

46. LAMM REZALA stark 200 kr
Exklusiv gryta från Bengalen tillagad med grädde, tomat och chilipeppar

47. LAMM VINDALOO mycket stark 220 kr
Sydindisk gryta med örtkryddor, chili och färsk koriander

48. LAMM KARAI stark 215 kr
Lammgryta med vitlök, ingefära och grönsaker. Serveras i het järngryta

49. LAMM KORMA mild 205 kr
Mild, delikat lammgryta med kokos och cashewnötter

50. LAMM SAMBAL MASALA stark 195 kr
Lammgryta med sambalkryddor

51. LAMMSPENAT medium 205 kr
Lammgryta tillagad med örtkryddor och bladspenat

52. LAMM PALL extremt stark 245 kr
Lammgryta med habaneropeppar, färska kryddor och färsk koriander

53. LAMM ZALFRAZE stark 205 kr
Lammgryta tillagad med färsk paprika, lök och kryddor

54. LAMM MADRAS stark 205 kr
Sydindisk gryta tillagad med färsk tomat, stekt lök och paprika

55. LAMM BALTI medium 225 kr
Lammgryta med färsk koriander, cashewnötter och örtkryddor i baltisås

56. LAMM DOPIAZA stark 205 kr
Lammgryta tillagad med färsk tomat, stekt lök och paprika

57. LAMM ANCHAR 205 kr
Lammgryta med chili och mangopickles med färska kryddor

58. PAPAYA LAMM stark 210 kr
Lammgryta tillagad med färsk papaya och koriander i currysås

BIFFRÄTTER

59. BIFF CURRY medium 180 kr
Biffragu med färsk koriander i currysås

60. BIFF KARAI stark 205 kr
Biffgryta med vitlök, ingefära och grönsaker. Serveras i het järngryta

61. BIFF DOPIAZA stark 195 kr
Biffgryta tillagad med färsk tomat, stekt lök och paprika

62. BIFF SAMBAL MASALA medium 195 kr
Biffgryta med sambalkryddor

63. BIFF ZALFRAZE stark 195 kr
Biffbitar tillagade med färsk paprika, lök och kryddor

64. BIFF MADRAS 195 kr
Sydindisk gryta med örtkryddor, chili och färsk koriander

65. BIFF BALTI medium 205 kr
Biffbitar med färsk koriander, cashewnötter och örtkryddor i baltisås

66. BIFF VINDALOO mycket stark 220 kr
Sydindisk gryta med örtkryddor, chili och färsk koriander

67. BIFFSPENAT medium 195 kr
Biff tillagad med bladspenat och kryddor

68. BIFF PALL extremt stark 235 kr
Biffgryta med habaneropeppar, färska kryddor och koriander

69. BIFF KORMA mild 195 kr
Mild delikat biffgryta med kokos och cashewnötter

70. PAPAYA BIFF stark 205 kr
Biffgryta tillagad med färsk papaya och koriander i currysås

71. BIFF OKRA stark 195 kr
Biffgryta tillagad med okra, potatis och färsk koriander

RÄKRÄTTER

72. RÄKSPENAT medium 215 kr
Räkor tillagade med örtkryddor och bladspenat

73. SCAMPI ZALFRAZE stark 260 kr
Jätteräkor tillagade med färsk paprika, lök och kryddor

74. KING PRAWN BALTI medium 265 kr
Grillade jätteräkor med färsk koriander, cashewnötter och örtkryddor i baltisås

75. KING PRAWN MASALA mild 260 kr
Marinerade och grillade jätteräkor tillagade i masalasås

76. KING PRAWN KARAI stark 265 kr
Jätteräkor tillagade med vitlök, ingefära och grönsaker.
Serveras i en het järngryta

77. KING PRAWN KORMA mild 265 kr
Jätteräkor tillagade med kokos och cashewnötter

78. KING PRAWN MADRAS stark 260 kr
Jätteräkor tillagade med örtkryddor och chilipeppar

79. PAPAYA JHINGA medium 260 kr
Jätteräkor tillagade med papaya, vitlök, ingefära och färsk koriander

80. SHAHI JHINGA medium 255 kr
Jätteräkor tillagade med färsk vitlök och ingefära

81.RÄKCURRY medium 205 kr
Räkor tillagade i currysås med färsk koriander

82.RÄK VINDALOO mycket stark 220 kr
Sydindisk gryta med örtkryddor, chili och färsk koriander

VEGETARISKT

83.SABDJI KORMA mild 190- kr
Sydindisk grönsaksgryta med kokos och chashewnötter

84.PALAK PANEER medium 190 kr
Bladspenat tillagad med crème fraiche och hemgjord ost

85.PANEER BUTTER MASALA medium 190 kr
Hemgjord ost i masalasås

86.VEGETARISK BUTTER MASALA medium 190 kr
Blandade grönsaker i masalasås

87.BHINDI PANEER MASALA medium 190 kr
Gryta tillagad med hemgjord ost och okra i masalasås

88.PANEER KARAI lite starkt 205 kr
Hemgjord ost med blandade grönsaker och färska kryddor

89.VEGETARISK BALTI stark 205 kr
Blandade grönsaker, färsk koriander, örtkryddor och cashewnötter i baltisås, kan även beställas som vegan

90.PANEER BALTI medium 205 kr
Hemgjord ost med färsk koriander och örtkryddor i baltisås

91.PANEER KORMA mild 190 kr
Hemgjord ost tillagad med kokos, cashewnötter och gräddsås

92.VEGETARISK VINDALOO extra stark 215 kr
Blandade grönsaker med Elloras egna vindaloo paste och örtkryddor, kan även beställas som veganrätt

VEGAN

93.VEGETARISK CURRY medium 185 kr
Blandad grönsaksgryta i currysås med färsk koriander

94.ELLORAS VEG SPECALITET medium 205 kr
Gryta tillagad med aubergine, potatis, gula linser, färsk tomat och koriander och örtkryddor

95.BINDHI DOPIAZA medium 195 kr
Tillagad med okra, färsk koriander, potatis, vitlök och ingefära i currysås

96.ALO-GOBI medium 175 kr
Potatis och blomkål i currysås med färsk koriander

97.SAAG ALO medium 180 kr
Gryta tillagad med bladspenat, potatis och färska kryddor

98.VEGETARISK KOFTA stark 190 kr
Grönsaksbullar tillagade med färska tomater och koriander

99.VEGETARISK MADRAS stark 190 kr
Blandade grönsaker med Elloras egna madras paste och örtkryddor

100. VEGETARISK SIZLAR medium 195 kr
Grönsaksbullar med färsk kryddad sallad. Serveras i rykande het järnform

101. SAAG DAL medium 175 kr
Gryta tillagad med linser, bladspenat och färska kryddor

102. TARKA DAL medium 175 kr
Linser med smaksatt med örter, vitlök och ingefära

103. VEGOSPECIAL medium 205 kr
Gryta tillagad med aubergine, spenat, zucchini, färsk tomat och potatis

BRÖD

104. NAN 35 kr
Mjukt bröd bakat i tandooriugn

105. GARLIC NAN 40 kr
Nan bröd bakat med färsk vitlök

106. MASALA NAN 45 kr
Nanbröd bakat med sesamfrö och svart kummin

107. PESHWARI NAN 50 kr
Nanbröd bakat med mandel, russin och kokos

108. ELLORAS NAN 50 kr
Nanbröd bakat med hemgjord färsk ost.

109. CHAPATI 50 kr
Mjukt stekt tunnbröd.

110. VEGAN NAN 40 kr
Mjukt bröd bakat i tandooriugn

111. VEGAN GARLIC NAN 45 kr
Nanbröd bakat med färsk vitlök

RISRÄTTER

112. PULLAO RIS 50 kr
Basmatiris tillagat med smör och cashewnötter, sparsamt kryddat

113. CHICKEN BIRYANI 200 kr
Kycklingfilé tillagad med basmatiris och cashewnötter.

114. LAMM BIRYANI 205 kr
Lamm tillagad med basmatiris och cashewnötter.

115. SABDJI PULLAO 180 kr
Pullaoris med blandade grönsaker

DELIKATA TILLBEHÖR

116. PICKLES AND CHUTNEY TRAY 55 kr
Chilipickels, mangopickels och mangochutney.

117. RAITA 45 kr
Yoghurt med gurka, tomat och kryddor.

118. MANGO SALLAD 95 kr
Grönsakssallad med färsk mango

BARNMENY

119. TANDOORI CHICKEN (Nr 16) 110 kr

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

121. CHICKEN KORMA (Nr 30) 120 kr

122. LAMM KORMA (Nr 49) 130 kr

EFTERRÄTTER

123. KULFI 60 kr
Hemgjord indisk glass med kardemumma och pistagenötter

124. MANGOLASSI 45 kr
Indisk milkshake med mango

125. GLASS MED CHOKLADSÅS 65 kr
Vaniljgräddglass med chokladsås

126. KOKOSGLASS 95 kr
Exotisk kokosnötsglass

127. ANANASGLASS 110 kr
Exotisk ananasglass

128. Veganglass 70 kr

ELLORAS DRYCKER

129. Saltlassi 45 kr
Lättkryddad yoghurtdryck

130. Stor starköl 60 kr

131. Liten starköl 50 kr

132. Starköl på flaska 50 cl. Mariestad, Norrlands Guld 70 kr

133. Starköl på flaska 33 cl. Heineken, Tiger 60 kr

134. Indisk starköl på flaska 33 cl. Kobra 60 kr

135. Indisk starköl på flaska 66 cl. Kingfisher, Kobra 95 kr

136. Mellanöl på flaska 33 cl. 50 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 285 kr

141. Glas vin Rött , vitt och rosé 75 kr

142. Läsk på flaska Cola, Cola light, Fanta, Sprite 38 kr

143. Stor mangojuice 45 kr

144. Mineralvatten på flaska Loka, Loka citron 34 kr

145. Stort glas mjölk 35 kr

146. Litet glas mjölk 30 kr

147. Kaffe 30 kr

148. Te 30 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 (Cabarnet Sauvignon, Chil265:-
Louis M Martini Sonoma County (Cabarnet Sauvignon USA)410:-
Dark Horse Zinfandel (USA)275:-
Barbera dÀsti 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:-
Isaì Sauvignon (Italien)275:-

Mousserande & Champange / 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 Orange105:-
Black/white Russian105:-
Screwdriver (vodka, apelsinjuice)105:-
Dry Martini 105:-
Vodka Red Bull105:-
Bacardi Cola105:-
Vodka Lime105:-
Gin & Tonic105:-

Likör
Likör

Kahlua, Bailey´s, Amaretto, Galliano, Sambuca, Southern Comfort20:-/cl
Strega, Cointreau, Drambuie20:-/cl
l

Vodka
Vodka

Husets20:-/cl
Absolut Vodka22:-/cl

Vermouth / bitter
Jägermeister, Gammeldansk, Martini, Fernet Branca, Pernod20:-/cl

Whisky
Husets 20:-/cl
Regular 22:-/cl
12 years 25:-/cl

Congnac
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 Coffee105:-/4 cl