

Vecka 49

Ingår: Naanbröd, salladsbuffé, måltidsdryck, kaffe och kaka.

DAGENS LUNCH 109:- Välj 3 rätter av 1-6

Måndag 2 december

1. Chicken Tikka Masala

Lerugnsgrillad kycklingfilé tillagad med indiskt smör, grädde, yoghurt, mandel och kokos.

2. Lime Curry Chicken

Kycklingfilé tillagad med limeblad, kokosmjölk och indisk currysås.

3. Beef Madras

Biff med curryblad, tamarind, husets mixkryddor i madrassås.

4. Lamb Madras

Lamm med curryblad, tamarind, husets mixkryddor i madrassås.

5. Palak Paneer

Bladspenat tillagad med hemgjord färskost och grädde i tomat-currysås

6. Dopiaza (VEGAN)

Blandade grönsaker, broccoli, lök, paprika, pumpa, aubergine och zucchini i tomat-currysås

DAGENS SIZLAR 125 kr

Lerugnsgrillade rätter som är kryddade med vitlök, ingefära och marineras i yoghurt. Serveras på hett järnfat med stekta grönsaker och husets specialsås.
Fish Tikka Sizlar Lerugnsgrillad lax. Chicken Tikka Sizlar Lerugnsgrillat kycklingbröst.

Vecka 49

Ingår: Naanbröd, salladsbuffé, måltidsdryck, kaffe och kaka.

Tisdag 3 december

1. Chicken Tikka Masala
Lerugnsgrillad kycklingfilé tillagad med indiskt smör, grädde, youghurt, mandel och kokos.
2. Chicken Palak
Kycklingfilé med bladspenat i tomat-currysås.
3. Beef Karai
Oxkött med färsk vitlök, lök, ingefära, grönsaker & kryddor. Serveras på hett järn.
4. Lamm Sambal Masala
Lammgryta med färska tomater, ingefära, vitlök och grön chili i sambal-masalasås.
5. Palak Paneer
Bladspenat tillagad med hemgjord färskost och grädde i tomat-currysås
6. Mixed Vegetables (VEGAN)
Blandade grönsaker, broccoli, lök, paprika, pumpa, aubergine och zucchini i sambalsås.
DAGENS SIZLAR 125 kr
Lerugnsgrillade rätter som är kryddade med vitlök, ingefära och marineras i youghurt. Serveras på hett järnfat med stekta grönsaker och husets specialsås.
King Prawn Sizlar
Lerugnsgrillade jätteräkor.
Chicken Tikka Sizlar
Lerugnsgrillat kycklingbröst.

Vecka 49

Ingår: Naanbröd, salladsbuffé, måltidsdryck, kaffe och kaka.

Onsdag 4 december

1. Chicken Tikka Masala

Lerugnsgrillad kycklingfilé tillagad med indiskt smör, grädde, yoghurt, mandel och kokos.

2. Handi Chicken

Kycklinggryta med yoghurt, grädde, färska tomater, ingefära, vitlök och grön chili i specialsås.

3. Beef Sambal

Oxgryta med färska tomater, ingefära, vitlök och grön chili i sambal masalasås.

4. Lamb Jalfrezi

Lammgryta med färsk grön chili, tomat, paprika, koriander och vitlök i jalfrezisås.

5. Dall Palak

Masala Bladspenat tillagad med blandade linser i currysås

6. Balti (VEGAN)

Blandade grönsaker, broccoli, paprika, pumpa, och aubergine i baltisås.

DAGENS SIZLAR 125 kr

Lerugnsgrillade rätter som är kryddade med vitlök, ingefära och marineras i yoghurt. Serveras på hett järnfat med stekta grönsaker och husets specialsås.

Fish Tikka Sizlar

Lerugnsgrillad lax.

Chicken Tikka Sizlar

Lerugnsgrillat kycklingbröst.

Vecka 49

Ingår: Naanbröd, salladsbuffé, måltidsdryck, kaffe och kaka.

Torsdag 5 december

1. Chicken Tikka Masala

Lerugnsgrillad kycklingfilé tillagad med indiskt smör, grädde, yoghurt, mandel och kokos.

2. Handi Chicken

Kycklinggryta med yoghurt, grädde, färska tomater, ingefära, vitlök och grön chili i specialsås.

3. Beef Karai

Oxkött med färsk vitlök, lök, ingefära, grönsaker & kryddor. Serveras på hett järn.

4. Lamb Madras

Lamm med curryblad, tamarind, husets mixkryddor i madrassås

5. Palak Paneer

Bladspenat tillagad med hemgjord färskost och grädde i tomat-currysås

6. Balti (VEGAN)

Blandade grönsaker, broccoli, paprika, pumpa, och aubergine i baltisås.

DAGENS SIZLAR 125 kr

Lerugnsgrillade rätter som är kryddade med vitlök, ingefära och marineras i yoghurt. Serveras på hett järnfat med stekta grönsaker och husets specialsås.

King Prawn Sizlar

Lerugnsgrillade jätteräkor.

Chicken Tikka Sizlar

Lerugnsgrillat kycklingbröst.

Vecka 49

Ingår: Naanbröd, salladsbuffé, måltidsdryck, kaffe och kaka.

Fredag 6 december

1. Chicken Tikka Masala

Lerugnsgrillad kycklingfilé tillagad med indiskt smör, grädde, yoghurt, mandel och kokos.

2. Chicken Madras

Kycklingfilé med curryblad, tamarind, husets mixkryddor i madrassås.

3. Beef Karai

Oxkött med färsk vitlök, lök, ingefära, grönsaker & kryddor. Serveras på hett järn.

4. Lamm Sambal Masala

Lammgryta med färska tomater, ingefära, vitlök och grön chili i sambal-masalasås.

5. Palak Paneer

Bladspenat tillagad med hemgjord färskost och grädde i tomat-currysås

6. Dopiaza (VEGAN)

Blandade grönsaker, broccoli, lök, paprika, pumpa, aubergine och zucchini i tomat-currysås.

DAGENS SIZLAR 125 kr

Lerugnsgrillade rätter som är kryddade med vitlök, ingefära och marineras i yoghurt. Serveras på hett järnfat med stekta grönsaker och husets specialsås.

King Prawn Sizlar

Lerugnsgrillade jätteräkor.

Chicken Tikka Sizlar

Lerugnsgrillat kycklingbröst.