

## Vecka 48

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

---

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

### Måndag 25 november

1. Chicken Tikka Masala

Lerugnsgrillad kycklingfilé tillagad med indiskt smör, grädde, youghurt, 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 48

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

---

### Tisdag 26 november

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 48

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

---

### **Onsdag 27 november**

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 48

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

---

### Torsdag 28 november

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 48

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

---

### **Fredag 29 november**

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.