



Vecka 26

Serveras vardagar 11:00 - 14:30

Lunch vardagar 11.00 - 14.30

Vardagar:

KYCKLINGRÄTTER:

Chicken curry (medium) 79:-
gryta med Elloras egna curryblandning

Tandoorikyckling (medium) 79:-
tandoorimarinerade grillade kycklinglår

Chicken sambal masala (stark) 80:-
gryta med sambalkryddor

Chicken karai (medium) 80:-
gryta med blandade grönsaker

Chicken spenat (medium) 80:-
gryta med bladspenat

Achar chicken (stark) 80:-
gryta med chilipickles

Chicken lime (medium) 80:-
gryta med färsk lime och citronmeliss

Chili chicken (stark) 80:-
vitlöksmarinerad kycklingfilé tillagad med chilisås

Chicken korma (mild) 85.-
kycklingfilé tillagad med kokos och cashewnötter

Chicken tikka masala (medium) 85:-
tandoorimarinerad kycklingfilé med smörfrästa kryddor och chili

Chicken vindaloo (extra stark) 89:-
gryta med örtekryddor och chili

Mango chicken (medium) 85:-
kycklingfilé, färsk mango och chasewnötter

Chicken madras (stark) 80:-
syndindisk gryta med örtekryddor och chilipeppar



Vecka 26

Serveras vardagar 11:00 - 14:30

LAMMRÄTTER:

Lamm curry (medium) 80:-
gryta med Elloras egna curryblandning

Lamm achar (stark) 85:-
gryta med chilipickles

Lamm sambal masala (stark) 85:-
gryta med sambalkryddor

Lamm karai (mellanstark) 85:-
gryta med blandade grönsaker

Lamm spenat (mellanstark) 85:-
gryta med bladspenat

Lamm korma (mild) 85:-
gryta tillagad med kokos och cashewnötter

Lamm vindaloo (extra stark) 89:-
gryta med örtekryddor och chili

Lamm madras (stark) 85:-
syndisk gryta med örtekryddor och chilipeppar

Lamm dal post (medium) 85:-
gryta tillagad med linser

BIFFRÄTTER:

Biff curry (medium) 80:-
gryta med Elloras egna curryblandning

Biff karai (mellanstark) 80:-
gryta med blandade grönsaker

Biff sambal masala (stark) 80:-
gryta med bladspenat

Biff spenat (mellanstark) 80:-
gryta med bladspenat

Biff achar (stark) 80:-



Vecka 26

Serveras vardagar 11:00 - 14:30

gryta tillagad med chilipickles

Biff vindaloo (extra stark) 89:-
gryta med örtekryddor och chili

Biff korma (mild) 80:-
gryta tillagad med kokos och cashewnötter

Biff madras (stark) 80:-
syndindisk gryta med örtekryddor och chilipeppar

Biff dal gost (medium) 80:-
gryta tillagad med linser
RÄKRÄTTER:

Räkor curry (medium) 85:-
gryta med Elloras egna curryblandning

Räkor sambal masala (stark) 85:-
gryta med sambalkryddor

Räkor spenat (mellanstark) 89:-
gryta med bladspenat
VEGETARISKA RÄTTER:

Vegetarisk gryta (medium) 79:-
gryta med blandade grönsaker

Tarka daal (medium) 79:-
linsgryta

Spenat vadji (medium) 79:-
bladspenatgryta med smörfrästa kryddor

Palak paneer (medium) 85:-
blandspenat med crème fraîche och hemgjord ost

Sabdji korma (mild) 80:-
gryta med blandade grönsaker, kokos och cashewnötter

Sabdji vindaloo (extra stark) 89:-
gryta med blandade grönsaker, örtekryddor och chili



Vecka 26

Serveras vardagar 11:00 - 14:30

Ponir butter masala (medium) 80:-
hemgjord ost i masalasås

Saag dal 80:-
linser, bladspenat och färska kryddor
SPECIALLUNCH:

Lamm balti (medium) 105:-
lammstek tillagad i baltisås

Chicken balti (medium) 99:-
tandoorigrillad kycklingfilé i baltisås

Biff balti (medium) 99:-
biffbitar tillagad i baltisås

Vegetarisk balti (medium) 99:-
vegetarisk gryta i baltisås
AFFÄRSLUNCH:

Chicken tikka sizlar 115:-
Kycklingfiléer marinerade i yoghurt med tandoorikryddor och grillade i tandooriugn. Ris, sallad och nanbröd ingår.

Thali 129:-
Chicken tikka masala, lamm sambal och räkor spenat. Ris, sallad, nanbröd och mango chutney ingår.

Vegetarisk thali 120:-
Vegetarisk curry, palak paneer och tarka daal. Ris, sallad, nanbröd och mango chutney ingår.