



Vecka 46

Serveras vardagar 11:00 - 14:30

Lunch vardagar 11.00 - 14.30

Vardagar:

KYCKLINGRÄTTER:

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

Tandoorikykling (medium) 79:-
tandoorimarinerade grillade kycklinglår

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

Chicken karai (medium) 87:-
gryta med blandade grönsaker

Chicken spenat (medium) 90:-
gryta med bladspenat

Achar chicken (stark) 87:-
gryta med chilipickles

Chicken lime (medium) 85:-
gryta med färsk lime och citronmeliss

Chili chicken (stark) 85:-
vitlöksmarinerad kycklingfilé tillagad med chilisås

Chicken korma (mild) 90:-
kycklingfilé tillagad med kokos och cashewnötter

Chicken tikka masala (medium) 90:-
tandoorimarinerad kycklingfilé med smörfrästa kryddor och chili

Chicken vindaloo (extra stark) 95:-
gryta med örtekryddor och chili

Mango chicken (medium) 90:-
kycklingfilé, färsk mango och chasewnötter

Chicken madras (stark) 87:-
syndindisk gryta med örtekryddor och chilipeppar



Vecka 46

Serveras vardagar 11:00 - 14:30

LAMMRÄTTER:

Lamm curry (medium) 87:-
gryta med Elloras egna curryblandning

Lamm achar (stark) 92:-
gryta med chilipickles

Lamm sambal masala (stark) 92:-
gryta med sambalkryddor

Lamm karai (mellanstark) 92:-
gryta med blandade grönsaker

Lamm spenat (mellanstark) 92:-
gryta med bladspenat

Lamm korma (mild) 92:-
gryta tillagad med kokos och cashewnötter

Lamm vindaloo (extra stark) 95:-
gryta med örtekryddor och chili

Lamm madras (stark) 92:-
syndindisk gryta med örtekryddor och chilipeppar

Lamm dal post (medium) 92:-
gryta tillagad med linser

BIFFRÄTTER:

Biff curry (medium) 83:-
gryta med Elloras egna curryblandning

Biff karai (mellanstark) 87:-
gryta med blandade grönsaker

Biff sambal masala (stark) 85:-
gryta med bladspenat

Biff spenat (mellanstark) 85:-
gryta med bladspenat

Biff achar (stark) 87:-



Vecka 46

Serveras vardagar 11:00 - 14:30

gryta tillagad med chilipickles

Biff vindaloo (extra stark) 95:-
gryta med örtekryddor och chili

Biff korma (mild) 87:-
gryta tillagad med kokos och cashewnötter

Biff madras (stark) 87:-
syndindisk gryta med örtekryddor och chilipeppar

Biff dal (medium) 85:-
gryta tillagad med linser

RÄKRÄTTER:

Räkor curry (medium) 90:-
gryta med Elloras egna curryblandning

Räkor sambal masala (stark) 95:-
gryta med sambalkryddor

Räkor spenat (mellanstark) 95:-
gryta med bladspenat

Räkor korma (mild) 95:-
räkor tillagad med kokos, cashewnötter och gräddsås

Räkor masala (medium) 95:-
räkor i masalasås

VEGANRÄTTER:

Vegetarisk curry (medium) 85:-
gryta med blandade grönsaker

Tarka dal (medium) 83:-
linsgryta

Sag dal 85:- (medium)
linser, bladspenat och färska kryddor

Sag alo 85:- (stark)
bladspenat och potatis och färska grönsaker

VEGETARISKA RÄTTER



Vecka 46

Serveras vardagar 11:00 - 14:30

Palak paneer (medium) 90:-
blandspenat med crème fraîche och hemgjord ost

Sabdji korma (mild) 85:-
gryta med blandade grönsaker, kokos och cashewnötter

Sabdji vindaloo (extra stark) 95:-
gryta med blandade grönsaker, örtekryddor och chili

Ponir butter masala (medium) 85:-
hemgjord ost i masalasås

Vegetarisk madras (stark) (även som vegan) 90:-
Blandade grönsaker med Elloras egen madras pasta och örtekryddor

Paneer korma (mild) 90:-
Hemgjord ost tillagad med kokos, cashewnötter och gräddsås

Paneer karat (lite stark) 95:-
Hemgjord ost med blandade grönsaker och färska kryddor

Vegetarisk vindaloo (extra stark) (även som vegan)
Blandade grönsaker med Elloras egen vindaloo pasta och örtekryddor.

SPECIALLUNCH:

Lamm balti (medium) 110:-
lammstek tillagad i baltisås

Chicken balti (medium) 105:-
tandoorigrillad kycklingfilé i baltisås

Biff balti (medium) 105:-
biffbitar tillagad i baltisås

Vegetarisk balti (medium) 105:-
vegetarisk gryta i baltisås

Paneer balti (medium) 105:-
Hemgjord ost i baltisås



Vecka 46

Serveras vardagar 11:00 - 14:30

Räkor balti (medium) 130:-

Räkor tillagad i baltisås

AFFÄRSLUNCH:

Chicken tikka sizlar 120:-

Kycklingfiléer marinerade i yoghurt med tandoorikryddor och grillade i tandooriugn. Ris, sallad och nanbröd ingår.

Thali 139:- (Tre små rätter)

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

Vegetarisk thali 130:- (Tre små vegetariska rätter)

Vegetarisk curry, palak paneer och tarka daal. Ris, sallad, nanbröd och mango chutney ingår.

The Chef's Special (Söt, sur och stark) 110:-

Egen blandning av olika såser,

Välj en av följande lamm, biff, kyckling, grönsaker eller ost