



# Vecka 30

Serveras vardagar 11:00 - 14:30

Serveras med ris, sallad, dryck och kaffe

Lunch vardagar 11.00 - 14.30

## Veckans lunchmeny

### LUNCHSPECIAL

Serveras med Elloras egen Baltisa s som inneha ller en blandning med kokos, cashewno tter, gra dde och fa rska kryddor

Paneer Balti (medium)

Hemgjord ost i Baltisås 125 kr

Vegetarisk Balti (medium)

Blandade grönsaker i Baltisås 115 kr

Chicken Balti (medium)

Grillad kycklingfile i Baltisås 125 kr

Biff Balti (medium)

Biffbitar tillagade i Baltisås 125 kr

Lamm Balti (medium)

Lammbitar tillagade i Baltisås 135 kr

Räkor Balti (medium)

Räkor tillagade i Baltisås 140 kr

### AFFÄRSLUNCH

Chicken Tikka Sizlar

Grillade tandoorimarinerad kycklingfileer,  
nan bröd ingår 150 kr

Thali (Tre Små Rätter)

Chicken Tikka Masala, Lamm Sambal Masala  
och Räkor Spenat, nan bröd ingår 150 kr

Vegetarisk Thali (Tre Små Vegetariska rätter)

Palak Paneer, Tarka Dal och Vegetarisk Curry,  
nan bröd ingår 150 kr

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

Egen blandning av olika såser,  
välj en av följande: lamm, biff, kyckling, grönsaker eller ost 135 kr

### KYCKLINGRÄTTER

Tandoorikyckling (medium)

Grillade tandoorimarinerad kycklinglår 99 kr

Chicken Curry (medium)

Kycklingfilé med Elloras egen curryblandning  
och färsk koriander 105 kr

Chicken Sambal Masala (lite stark)

Gryta med sambalkryddor 110 kr

Chili Chicken (stark)



# Vecka 30

Serveras vardagar 11:00 - 14:30

Serveras med ris, sallad, dryck och kaffe

- Vitlökmarinerad kycklingfile tillagad med chilisås 110 kr
- Chicken Lime (medium)
- Gryta med färsk lime och citronmeliss 110 kr
- Chicken Karai (lite stark)
- Gryta med blandade grönsaker och färska kryddor 110 kr
- Chicken Madras (stark)
- Kycklingfile med Elloras egen madras paste och örtekryddor 110 kr
- Chicken Korma (mild)
- Kycklingfile med kokos, cashewnötter och gräddsås 115 kr
- Chicken Tikka Masala (medium)
- Grillade tandoorimarinerad kycklingfile i masalasås 115 kr
- Mango Chicken (medium)
- Kycklingfile med mango, kokos, chasewnötter och gräddsås 115 kr
- Chicken Vindaloo (extra stark)
- Kycklingfile med Elloras egen vindaloo paste och örtekryddor 125 kr
- Chicken Spenat (medium)
- Gryta med bladspenat 110 kr
- Achar Chicken (stark)
- Gryta med chilipickles 110 kr
- LAMMRÄTTER
- Lamm Curry (medium)
- Gryta med Elloras egen curryblandning och färsk koriander 115 kr
- Lamm Korma (mild)
- Gryta tillagad med kokos, cashewnötter och gräddsås 120 kr
- Lamm Sambal Masala (lite stark)
- Gryta med sambalkryddor 120 kr
- Lamm Karai (lite stark)
- Gryta med blandade grönsaker och färska kryddor 120 kr
- Lamm Spenat (lite stark)
- Gryta med bladspenat och färska kryddor 120 kr
- Lamm Madras (stark)
- Gryta med Elloras egen madras paste och örtekryddor 120 kr
- Lamm Achar (stark)



# Vecka 30

Serveras vardagar 11:00 - 14:30

Serveras med ris, sallad, dryck och kaffe

Gryta med chili och mangopickles  
med färska kryddor 120 kr

Lamm Vindaloo (extra stark)

Gryta med Elloras egen vindaloo paste  
och örtekryddor 125 kr

## BIFFRÄTTER

Biff Curry (medium)

Gryta med Elloras egen curryblandning  
och färsk koriander 110 kr

Biff Dal (lite stark)

Gryta tillagad med linser och färska kryddor 110 kr

Biff Sambal Masala (lite stark)

Gryta med sambalkryddor 110 kr

Biff Spenat (lite stark)

Gryta med bladspenat och färska kryddor 110 kr

Biff Korma (mild)

Gryta tillagad med kokos, cashewnötter och gräddsås 110 kr

Biff Madras (stark)

Gryta med Elloras egen madras paste och örtekryddor 110 kr

Biff Karai (lite stark)

Gryta med blandade grönsaker och färska kryddor 110 kr

## RÄKRÄTTER

Räkor Curry (medium)

Räkor med Elloras egen curryblandning  
och färsk koriander 115 kr

Räkor Sambal Masala (lite stark)

Gryta med sambalkryddor 120 kr

Räkor Spenat (lite stark)

Räkor med bladspenat och färska kryddor 120 kr

Räkor Korma (Mild)

Räkor tillagad med kokos, cashewnötter och gräddsås 120 kr

Räkor Masala (medium)

Räkor i masalasås 120 kr

## VEGANRÄTTER

Tarka Dal (medium)

Linser med Elloras egen curryblandning  
och färsk koriander 99 kr

Vegetarisk Curry (medium)



# Vecka 30

Serveras vardagar 11:00 - 14:30

Serveras med ris, sallad, dryck och kaffe

Gryta med Elloras egen curryblandning  
och färska koriander 110 kr

Sag Alo (lite stark)

Bladspenat och potatis med färska kryddor 110 kr

Sag Dal (lite stark)

Linsor och bladspenat med färska kryddor 110 kr

## VEGETARISKA RÄTTER

Sabji Korma (mild)

Blandade grönsaker tillagad med kokos,  
cashewnötter och gräddsås 115 kr

Paneer Butter Masala (medium)

Hemgjord ost i masalasås 110 kr

Vegetarisk Butter Masala (medium)

Blandade grönsaker i masalasås 110 kr

Palak Paneer (medium)

Bladspenat med creme fraiche och hemgjord ost 110 kr

Vegetarisk Madras (stark)

Blandade grönsaker med Elloras egen madras paste  
och örtekryddor, kan även beställas som vegan rätt 110 kr

Paneer Korma (mild)

Hemgjord ost tillagad med kokos, cashewnötter  
och gräddsås 110 kr

Paneer Karai (lite stark)

Hemgjord ost med blandade grönsaker och färska kryddor 115 kr

Vegetarisk Vindaloo (extra stark)

Blandade grönsaker med Elloras egen vindaloo paste  
och örtekryddor, kan även beställas som vegan rätt 125 kr

Nanbröd 15:- Vitlöksnan 20:-