

Vecka 6

Måndag 6 februari 1. LIME CHICKEN

Kycklingfilé tillagad i lök, paprika, tomat, lime koriander och curry sås 120 kr

2. LAMB JALFRAZI

En het gryta med lamm, lök, paprika, tomat, nötter, koriander och grön chili i baltisås, het 120 kr

3. BIFF VINDALOO

Biff med tomat, lök, paprika, yoghurt i vindalookryddad sås 120 kr

4. CHICKEN TIKKA BUTTER MASALA

Grillad kycklingfiléer med grädde, nötter och tomat i en yoghurtsås 125 kr

5. MIX VEGETABLE THALI (a,b,och c)

a) PALAK PONIR: Bladspenat med hemlagad ost,lök,nötter i curry och tomat sås

b) DAL MAKHANI: Blandade linser med tomat och koriander tillagad i indiska kryddor.

c) ALOO GOBI. Potatis, blomkål, lök, paprika, tomat, koriander med currysås 125 kr

6. MIX THALI (Dagens chicken, lamm och biff) 125 kr

7. LAX TIKKA SIZLAR

Tandoorimarinerad Laxfilé grillad. 125 kr

8. TANDOORI CHICKEN SIZLAR

Tandoorimarinerade grillade kycklingklubbor 125 kr

9. GARLIC CHICKEN TIKKA SIZLAR

Tandoorimarinerad och vitlök, grillad kycklingfilé 125 kr

10. CHICKEN TIKKA SIZLAR

Tandoorimarinerad grillad kycklingfilé 125 kr

11. MIX CHICKEN SIZLAR

Chicken tikka, Garlic chicken, chili chicken 125 kr

12. KABAB SIZLAR: Chicken/Lamm (mellan stark)

Kycklingfärsrullar/Lammfärsrullar 125 kr

13. NARIKEL CHINGRI

Tigerräkor med lök, vitlök, ingefära, koriander och kokosmjölkssås 140 kr

14. RÄKOR PALAK

Små räkor med bladspenat i tomat, nötter och currysås 125 kr

INDIAN MASALA



Vecka 6

Plain Nan 15 kr
Vitlök Nan 20 kr

Tisdag 7 februari

1. CHICKEN KARAI
Grillad kycklingfilé, lök, paprika, tomat, nötter och indisk kryddor. 120 kr
2. GREEN LAMB CURRY
Lammbitar med stekt lök och färsk koriander i en sås på curry 120 kr
3. BIFF DOPIAZA
Biffgryta med lök, paprika, tomat, nötter i balti sås 120 kr
4. MANGO CHICKEN TIKKA BUTTER MASALA
Grillad kycklingfiléer med färska mangobitar, smör, grädde, nötter, i tomat och yoghurtsås. 125 kr
5. MIX VEGETABLE THALI (a,b,och c)

- a) PALAK PONIR: Bladspenat med hemlagad ost, lök, nötter i curry och tomatsås
- b) MOOG DAL: Mungbönor med lök, vitlök, tomat, chili och färsk koriander.
- c) MIX BHAZI: Blandade grönsaker med lök, tomat och färsk koriander. 125 kr
5. MIX VEGETABLE THALI (a,b,och c)

a) PALAK PONIR: Bladspenat med hemlagad ost, lök, nötter i curry och tomatsås

b) MOSOOR DAL: Röda linser med tomat, vitlök, ingefära och färsk koriander.

c) VEGETABLE BHAZI: Blandade grönsaker med lök, tomat och färsk koriander. 125 kr

6. MIX THALI (Dagens chicken, lamm och biff) 125 kr
7. LAX TIKKA SIZLAR
Tandoorimarinerad Laxfilé grillad. 125 kr
8. TANDOORI CHICKEN SIZLAR
Tandoorimarinerade grillade kycklingklubbor 125 kr
9. GARLIC CHICKEN TIKKA SIZLAR
Tandoorimarinerad och vitlök, grillad kycklingfilé 125 kr
10. CHICKEN TIKKA SIZLAR
Tandoorimarinerad grillad kycklingfilé 125 kr
11. MIX CHICKEN SIZLAR
Chicken tikka, Garlic chicken, chili chicken 125 kr
12. KABAB SIZLAR: Chicken/Lamm (mellan stark)

INDIAN MASALA



Vecka 6

Kycklingfärsrullar/Lammfärsrullar 125 kr

13. JHINGA HARA MASALA

Tigerräkor tillagade med färsk mynta, koriander, grön chili och basilika i en sås av tomat och kokos 140 kr

14. Räkor Palak

Små räkor med bladspenat i tomat, nötter och currysås 125 kr

Plain Nan 15 kr

Vitlök nan 20 kr

Onsdag 8 februari 1. CHICKEN CEYLON

Kyckling med kokos, limeblad och cashenöttersås. 120 kr

2. LAMB DOPIAZA

Biffgryta med lök, paprika, tomat, nötter i balti sås. 120 kr

3. BIFF ALOO GOSHT

Biff gryta med potatis, tomat och curry sås. 120 kr

4. CHICKEN TIKKA BUTTER MASALA

Grillad kycklingfiléer med grädde, nötter, i tomat och yoghurtsås 125 kr

5. MIX VEGETABLE THALI (a,b,och c)

a) PALAK PONIR: Bladspenat med hemlagad ost, lök, nötter i curry och tomat sås

b) CHANA DAL: Kikärtor med tomat, lök, vitlök, ingefära, koriander och garam masala

c) VEGETABEL CURRY: Blandade grönsaker med tomat, koriander i currysås 125 kr

6. MIX THALI (Dagens chicken, lamm och biff) 125 kr

7. LAX TIKKA SIZLAR

Tandoorimarinerad Laxfilé grillad. 125 kr

8. TANDOORI CHICKEN SIZLAR

Tandoorimarinerade grillade kycklingklubbor 125 kr

9. GARLIC CHICKEN TIKKA SIZLAR

Tandoorimarinerad och vitlök, grillad kycklingfilé 125 kr

10. CHICKEN TIKKA SIZLAR

Tandoorimarinerad grillad kycklingfilé 125 kr

11. MIX CHICKEN SIZLAR

Vecka 6

- Chicken tikka, Garlic chicken, chili chicken 125 kr
12. KABAB SIZLAR: Chicken/Lamm (mellan stark)
Kycklingfärsrullar/Lammfärsrullar 125 kr
13. NARIKEL CHINGRI
Tigerräkor med lök, vitlök, ingefära, koriander och kokosmjölsås. 140 kr
14. RÄKOR PALAK
Små räkor med bladspenat i tomat, nötter och currysås 125 kr
Plain Nan 15 kr
Vitlök nan 20 kr

Torsdag 9 februari 1. CHICKEN SAMBAL

- Kycklingfilé i gryta lök paprika tomat, i sambal kryddor. 120 kr
2. LAMB PATHIA
Lammkött tillagat i speciella örtekryddor med stekt lök, paprika, tomat, som serveras med en stark sötsur sås. 120 kr
3. BIFF JALFRAZI
En het gryta med biff, lök paprika, tomat, nötter, koriander och grön chili i baltisås, het 120 kr
4. MANGO CHICKEN TIKKA BUTTER MASALA
Grillad kycklingfiléer med färska mangobitar, smör, grädde, nötter, i tomat och yoghurtsås 125 kr
5. MIX VEGETABLE THALI (a,b,och c)
a) PALAK PONIR: Bladspenat med hemlagad ost, lök, nötter i curry och tomatsås
b) MOOG DAL: Mungbönor med lök, vitlök, tomat, chili och färsk koriander
c) MIX BHAZI: Blandade grönsaker med lök, tomat och färsk koriander. 125 kr
6. MIX THALI (Dagens chicken, lamm och biff) 125 kr
7. LAX TIKKA SIZLAR
Tandoorimarinerad Laxfilé grillad. 125 kr
8. TANDOORI CHICKEN SIZLAR
Tandoorimarinerade grillade kycklingklubbor 120 kr
9. GARLIC CHICKEN TIKKA SIZLAR
Tandoorimarinerad och vitlök, grillad kycklingfilé 125 kr
10. CHICKEN TIKKA SIZLAR
Tandoorimarinerad grillad kycklingfilé 125 kr

INDIAN MASALA



Vecka 6

11. MIX CHICKEN SIZLAR

Chicken tikka, Garlic chicken, chili chicken 125 kr

12. KABAB SIZLAR: Chicken/Lamm (mellan stark)

Kycklingfärsrullar/Lammfärsrullar 125 kr

13. JHINGA HARA MASALA

Tigerräkor tillagade med färsk mynta, koriander, grön chili och basilika i en sås av tomat och kokos. 140 kr

14. Räkor Palak

Små räkor med bladspenat i tomat, nötter och currysås 125 kr

Plain Nan 15 kr

Vitlök nan 20 kr

Fredag 10 februari 1. GARLIC CHICKEN TIKKA BALTI

Grillad vitlöskycklingfilé med nötter i baltisås 120 kr

2. LAMM VINDALOO

Lamm med tomat, lök, paprika, yoghurt i vindalookryddad sås 120 kr

3. BIFF PALAK

Biff med bladspenat, paprika, lök, tomat, nötter i baltisås 120 kr

4. CHICKEN TIKKA BUTTER MASALA

Grillad kycklingfiléer med färska mangobitar, smör, grädde, nötter, i tomat och yoghurtsås 125 kr

5. MIX VEGETABLE THALI (a,b,och c)

a) PALAK PONIR: Bladspenat med hemlagad ost,lök,nötter i curry och tomat sås

b) DAL MAKHANI: Blandade linser med tomat och koriander tillagad i indiska kryddor.

c) VEGETABEL NIRAMISH: Grönsaksgryta med broccoli, potatis, squash, chili och koriander i currysås. 125 kr

6. MIX THALI (Dagens chicken, lamm och biff) 125 kr

7. LAX TIKKA SIZLAR

Tandoorimarinerad Laxfilé grillad. 125 kr

8. TANDOORI CHICKEN SIZLAR

Tandoorimarinerade grillade kycklingklubbor 125 kr

9. GARLIC CHICKEN TIKKA SIZLAR

Tandoorimarinerad och vitlök, grillad kycklingfilé 110 kr

INDIAN MASALA



Vecka 6

10. CHICKEN TIKKA SIZLAR

Tandoorimarinerad grillad kycklingfilé 125 kr

11. MIX CHICKEN SIZLAR

Chicken tikka, Garlic chicken, chili chicken 125 kr

12. KABAB SIZLAR: Chicken/Lamm (mellan stark)

Kycklingfärsrullar/Lammfärsrullar 125 kr

13. NARIKEL CHINGRI

Tigerräkor med lök, vitlök, ingefära, koriander och kokosmolksås. 140 kr

14. Räkor Palak

Små räkor med bladspenat i tomat, nötter och currysås 125 kr

Plain Nan 15 kr

Vitlök nan 20 kr