

## Vecka 48

---

### Måndag 28 november

1. CHICKEN VINDALOO  
Kycklingfilé med tomat, lök, paprika, youghurt i vindalokryddad sås. 110 kr
  2. LAMB PALAK  
Lammkött med bladspenat, parika, lök, nötter tomat i baltisås. 110 kr
  3. BIFF KORMA  
Biff i en gryta som tillagas med grädde, russin och cashewnötsås. 110 kr
  4. CHICKEN TIKKA BUTTER MASALA  
Grillad kycklingfiléer med grädde, nötter, tomat i en youghurtsås. 110 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: Grönsaksgryta med broccoli, potatis, squash, chili och koriander i currysås. 110 kr
  6. MIX THALI (Dagens chicken, lamm och biff ) 110 kr
  7. LAX TIKKA SIZLAR  
Tandoorimarinerad Laxfilé grillad. 110 kr
  8. TANDOORI CHICKEN SIZLAR  
Tandoorimarinerade grillade kycklingklubbor 110 kr
  9. GARLIC CHICKEN TIKKA SIZLAR  
Tandoorimarinerad och vitlök, grillad kycklingfilé 110 kr
  10. CHICKEN TIKKA SIZLAR  
Tandoorimarinerad grillad kycklingfilé 110 kr
  11. MIX CHICKEN SIZLAR  
Chicken tikka, Garlic chicken, chili chicken 110 kr
  12. KABAB SIZLAR: Chicken/Lamm (mellan stark)  
Kycklingfärsrullar/Lammfärsrullar 110 kr
  13. NARIKEL CHINGRI  
Tigerräkor med lök, vitlök, ingefära, koriander och kokosmjölksås 130 kr
  14. RÄKOR PALAK  
Små räkor med bladspenat i tomat, nötter och currysås 120 kr
- Plain Nan 15 kr  
Vitlök Nan 20 kr

## Vecka 48

---

### Tisdag 29 november

1 CHICKEN TIKKA BALTI

Grillad kycklingfilé med lök, paprika, tomat, nötter och koriander i baltisås. 110 kr

2. LAMB MADRAS

Lamm madras kryddor med lök, paprika, tomat och currysås. 110 kr

3. BIFF KARAI

Biffgryta med paprika lök, tomat nötter i tre olika såser. 110 kr

4. MANGO CHICKEN TIKKA BUTTER MASALA

Grillad kycklingfiléer med färska mangobitar, smör, grädde, nötter, i tomat och yoghurtsås 110 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. 110 kr

6. MIX THALI (Dagens chicken, lamm och biff) 110 kr

7. LAX TIKKA SIZLAR

Tandoorimarinerad Laxfilé grillad. 110 kr

8. TANDOORI CHICKEN SIZLAR

Tandoorimarinerade grillade kycklingklubbor 110 kr

9. GARLIC CHICKEN TIKKA SIZLAR

Tandoorimarinerad och vitlök, grillad kycklingfilé 110 kr

10. CHICKEN TIKKA SIZLAR

Tandoorimarinerad grillad kycklingfilé 110 kr

11. MIX CHICKEN SIZLAR

Chicken tikka, Garlic chicken, chili chicken 110 kr

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

Kycklingfärsrullar/Lammfärsrullar 110 kr

13. JHINGA HARA MASALA

Tigerräkor tillagade med färsk mynta, koriander, grön chili basilika i en sås av tomat och kokos. 130 kr

14. RÄKOR PALAK

Små räkor med bladspenat i tomat, nötter och currysås 120 kr

Plain Nan 15 kr

Vitlök Nan 20 kr

### Onsdag 30 november

1. CHICKEN CURRY

Kycklingfilé i gryta lök, paprika, tomat i currysås. 110 kr

## Vecka 48

---

2. ACHER GOSHT LAMB

Lammkött tillagat med chilipickels och örtekryddor. 110 kr

3. BIFF DANSAK

Biffgryta med linser tomat ingefära nötter i baltisås. 110 kr

4. CHICKEN TIKKA BUTTER MASALA

Grillade kycklingfiléer med grädde, nötter,  
i tomat och yoghurtsås 110 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 110  
kr

6. MIX THALI (Dagens chicken, lamm och biff) 110 kr

7. LAX TIKKA SIZLAR

Tandoorimarinerad Laxfilé grillad. 110 kr

8. TANDOORI CHICKEN SIZLAR

Tandoorimarinerade grillade kycklingklubbor 110 kr

9. GARLIC CHICKEN TIKKA SIZLAR

Tandoorimarinerad och vitlök, grillad kycklingfilé 110 kr

10. CHICKEN TIKKA SIZLAR

Tandoorimarinerad grillad kycklingfilé 110 kr

11. MIX CHICKEN SIZLAR

Chicken tikka, Garlic chicken, chili chicken 110 kr

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

Kycklingfärsrullar/Lammfärsrullar 110 kr

13. NARIKEL CHINGRI

Tigerräkor med lök, vitlök, ingefära, koriander och kokosmjölksås. 130 kr

14. RÄKOR PALAK

Små räkor med bladspenat i tomat, nötter och currysås 120 kr

Plain Nan 15 kr

Vitlök Nan 20 kr

### Torsdag 1

1. CHICKEN JALFREZI

## Vecka 48

---

### december

En het gryta med kyckling, lök paprika, paprika, tomat, nötter, koriander och grön chili i baltisås het 110 kr

#### 2. LAMB PATHIA

Lammkött tillagat i speciella örtekryddor med stekt lök, paprika, tomat, som serveras med en stark sötsur sås. 110 kr

#### 3. BIFF SAMBAL

Biff gryta med lök, paprika, och tomat i sambalkryddor. 110 kr

#### 4. MANGO CHICKEN TIKKA BUTTER MASALA

Grillad kycklingfiléer med färska mangobitar, smör, grädde, nötter, i tomat och yoghurtsås 110 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 110 kr

#### 6. MIX THALI (Dagens chicken, lamm och biff) 110 kr

#### 7. LAX TIKKA SIZLAR

Tandoorimarinerad Laxfilé grillad. 110 kr

#### 8. TANDOORI CHICKEN SIZLAR

Tandoorimarinerade grillade kycklingklubbor 110 kr

#### 9. GARLIC CHICKEN TIKKA SIZLAR

Tandoorimarinerad och vitlök, grillad kycklingfilé 110 kr

#### 10. CHICKEN TIKKA SIZLAR

Tandoorimarinerad grillad kycklingfilé 110 kr

#### 11. MIX CHICKEN SIZLAR

Chicken tikka, Garlic chicken, chili chicken 110 kr

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

Kycklingfärsrullar/Lammfärsrullar 110 kr

#### 13. JHINGA HARA MASALA

Tigerräkor tillagade med färsk mynta, koriander, grön chili basilika i en sås av tomat och kokos. 130 kr

#### 14. RÄKOR PALAK

Små räkor med bladspenat i tomat, nötter och currysås 120 kr

Plain Nan 15 kr

Vitlök Nan 20 kr

## Vecka 48

---

### Fredag 2 december

1. GARLIC CHICKEN TIKKA BALTI  
Grillad vitlökskycklingfilé med nötter i baltisås 110 kr
  2. LAMB KASMIRI  
En het gryta med lamm, lök, paprika, tomat, yoghurt och kasmirisås 110 kr
  3. BIFF KARACHI  
Biff med stekt lök, tomat, lime och paprika i baltisås. 110 kr
  4. CHICKEN TIKKA BUTTER MASALA  
Grillad kycklingfiléer med grädde ,nötter, tomat i en youghurtsås. 110 kr
  5. VEGETABLE THALI (a,b och c)
    - a) PALAK PONIR: Bladspenat med hemlagad ost, lök, nötter i curry- och tomatsås
    - b) DAL MAKHANI: Blandade linser med tomat och koriander tillagad i indiska kryddor
    - c) VEGETABLE NIRAMISH: Grönsaksgryta med broccoli, potatis, squash, chili och koriander i currysås 110 kr
  6. MIX THALI (Dagens chicken, lamm och biff ) 110 kr
  7. LAX TIKKA SIZLAR  
Tandoorimarinerad Laxfilé grillad. 110 kr
  8. TANDOORI CHICKEN SIZLAR  
Tandoorimarinerade grillade kycklingklubbor 110 kr
  9. GARLIC CHICKEN TIKKA SIZLAR  
Tandoorimarinerad och vitlök, grillad kycklingfilé 110 kr
  10. CHICKEN TIKKA SIZLAR  
Tandoorimarinerad grillad kycklingfilé 110 kr
  11. MIX CHICKEN SIZLAR  
Chicken tikka, Garlic chicken, chili chicken 110 kr
  12. KABAB SIZLAR: Chicken/Lamm (mellan stark)  
Kycklingfärsrullar/Lammfärsrullar 110 kr
  13. NARIKEL CHINGRI  
Tigerräkor med lök, vitlök, ingefära, koriander och kokosmjölkssås 130 kr
  14. RÄKOR PALAK  
Små räkor med bladspenat i tomat, nötter och currysås 120 kr
- Plain Nan 15 kr  
Vitlök Nan 20 kr