

Vecka 48

Måndag 25 november

1. CHICKEN VINDALOO
Kycklingfilé med tomat, lök, paprika, youghurt i vindalokryddad sås. 120 kr
 2. LAMB PALAK
Lammkött med bladspenat, parika, lök, nötter tomat i baltisås. 125 kr
 3. BIFF KORMA
Biff i en gryta som tillagas med grädde, russin och cashewnötsås. 120 kr
 4. CHICKEN TIKKA BUTTER MASALA
Grillad kycklingfiléer med grädde, nötter, tomat i en youghurtsås. 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: 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 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 kokosmjölksås 140 kr
 14. RÄKOR PALAK
Små räkor med bladspenat i tomat, nötter och currysås 125 kr
- Plain Nan 15 kr
Vitlök Nan 20 kr

Vecka 48

Tisdag 26 november

1 CHICKEN TIKKA BALTI

Grillad kycklingfilé med lök, paprika, tomat, nötter och koriander i baltisås. 120 kr

2. LAMB MADRAS

Lamm madras kryddor med lök, paprika, tomat och currysås. 125 kr

3. BIFF KARAI

Biffgryta med paprika lök, tomat nötter i tre olika såser. 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 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. JHINGA HARA MASALA

Tigerräkor tillagade med färsk mynta, koriander, grön chili basilika i en sås av tomat och kokos. 134 kr

14. RÄKOR PALAK

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

Plain Nan 15 kr

Vitlök Nan 20 kr

Onsdag 27 november

1. CHICKEN CURRY

Kycklingfilé i gryta lök, paprika, tomat i currysås. 120 kr

Vecka 48

2. ACHER GOSHT LAMB

Lammkött tillagat med chilipickels och örtekryddor. 125 kr

3. BIFF DANSAK

Biffgryta med linser tomat ingefära nötter i baltisås. 120 kr

4. CHICKEN TIKKA BUTTER MASALA

Grillade 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

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 kokosmjölksås. 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 28

1. CHICKEN JALFREZI

INDIAN MASALA



Vecka 48

november

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

2. LAMB PATHIA

Lammkött tillagat i speciella örtekryddor med stekt lök, paprika, tomat, som serveras med en stark sötsur sås. 125 kr

3. BIFF SAMBAL

Biff gryta med lök, paprika, och tomat i sambalkryddor. 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 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. JHINGA HARA MASALA

Tigerräkor tillagade med färsk mynta, koriander, grön chili 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

Vecka 48

Fredag 29 november

1. GARLIC CHICKEN TIKKA BALTI
Grillad vitlökskycklingfilé med nötter i baltisås 120 kr
 2. LAMB KASMIRI
En het gryta med lamm, lök, paprika, tomat, yoghurt och kasmirisås 125 kr
 3. BIFF KARACHI
Biff med stekt lök, tomat, lime och paprika i baltisås. 120 kr
 4. CHICKEN TIKKA BUTTER MASALA
Grillad kycklingfiléer med grädde ,nötter, tomat i en youghurtsås. 125 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 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
- Plain Nan 15 kr
Vitlök Nan 20 kr