

त्रे रॉट्टेड् म्एन्यु

Välj en aptitretande förrätt, en lyxig huvudrätt och avsluta med en glassig efterrätt. Välj valfria rätter utifrån hela menyn.

Alternativ

A. Trerätters meny 279:- per person

B. Vegansk/vegetarisk trerätters meny 239:- per person

I priset ingår:

- Valfri förrätt
- Valfri huvudrätt
- Valfri efterrätt
- Naanbröd (naturell, garlic eller cheese)

फॉररॉट्टेड्

Alla förrätter serveras med aprikossås och myntasås.

- Papadam** 30:-
Tunna, kryddiga och knapriga chips med kummin gjorda utav linsmjöl. Glutenfri.
- Pakora** 59:-
Friterade pakora gjorda utav kikärtsmjöl. Glutenfri.
- Samosa** 59:-
Indiska, trekantiga piroger gjorda utav vetemjöl.
- 2. Vegansk**
- 3. Aloo (potatis)**
- 4. Paneer (indisk ost)**
- 5. Kyckling**
- 6. Jeenga (tigerräkor)**
- 7. Vegansk**
- 8. Keema (nötfärs)**
- 9. Kyckling**

इंज़लर ड्रुगौररॉट्टेड्

Sizzler serveras rykande och fräsande heta på ett järnfat, och det är just denna detalj som har gett rätten sitt namn - därav det engelska ordet "sizzle" som just betyder "fräsande varmt".

Alla Sizzlerätter grillas i vår tandooriugn (lerugn) och serveras med en stark grön chutneysås och en mild raitasås.

Välj mellan basmatiris eller pommes frites.

- Kyckling tikka sizzler** 179:-
Grillade kycklingfilébitar marinerade i yoghurt och vår egna masala.
- Lassni tikka sizzler** 179:-
Grillade kycklingfilébitar marinerade i yoghurt och vitlök.
- Mix kyckling tikka sizzler** 179:-
Kombination av kyckling tikka sizzler och lassni tikka sizzler.
- Jeenga sizzler** 189:-
Grillade tigerräkor marinerade i yoghurt och vår egna masala.

चरॉड् ड्रुगुट्

Alla huvudrätter serveras med basmatiris

Välj själv vilket protein du vill ha i rätten:

A. Kyckling 169:-

B. Biff 169:-

C. Lamm 179:-

D. Jeenga 179:-
(tigerräkor)

E. Paneer 159:- (indisk ost)

इंठेकरॉड् ड्रुगुट्

- Tikka masala** L
Garam masala, grädde och vår egna tikka masala.
- Mango** L
Mango, grädde och vår egna kryddblandning.
- Butter** L N
Smör, malda cashewnötter, grädde och vår egna kryddblandning.
- Moglai** L N
Cashewnötskräm, mandel, grädde, yoghurt och vår egna kryddblandning.
- Korma** L N
Mandel, grädde, kokospulver och vår egna kryddblandning.
- Jodhpuri** L N
Grädde, cashewnötskräm och vår egna kryddblandning. Toppad med papadamflingor.
- Cream** L N
Grädde, kardemumma, cashewnötskräm och vår egna kryddblandning.

लॉवेकरॉड् ड्रुगुट्

- Curry** L
Curry, grädde och vår egna kryddblandning.
- Rogan josh** N
Kokosmjölk, tamarind, mandelflakes och vår egna kryddblandning.
- Jalfreze**
Paprika, rödlök, tomatås och vår egna kryddblandning.
- Palak** L
Spenat, grädde och vår egna kryddblandning.
- Paprika** L
Paprika, yoghurt och vår egna kryddblandning.
- Garlic** L
Vitlök, rödlök, yoghurt och vår egna kryddblandning.
- Madras**
Kokosmjölk, tamarind och vår egna kryddblandning.

इंठेकरॉड् ड्रुगुट्

- Achari**
Picklesås, kokosmjölk och vår egna kryddblandning.
- Malvani**
Kanelsmak innehållandes kokosmjölk och vår egna malvanikrydda.
- Kadahi**
Paprika, rödlök och vår egna kryddblandning.
- Balti**
Paprika, champinjoner, rödlök, chiliflakes och vår egna kryddblandning.
- Vindaalo**
En sötstark rätt innehållandes röd chili och vår egna vindaalo masala.

लॉड् ड्रुगुट्

- Daal**
Linsor med kummin och vår egna kryddblandning.
- Chana**
Kikärter med kummin, garam masala och vår egna kryddblandning.
- Sabzi**
Mixade grönsaker med garam masala och vår egna kryddblandning.
- Aloo**
Potatis med kummin, garam masala och vår egna kryddblandning.

रॉड् रॉट्टेड्

- Biryani** L
Basmatiris med yoghurt och vår egna biryanimasala. Serveras med raitasås.

Välj mellan:

- | | |
|------------------------|-------|
| A. Vegetarisk | 159:- |
| B. Kyckling | 169:- |
| C. Lamm | 179:- |
| D. Jeenga (tigerräkor) | 179:- |

चड्डुकरॉड् ड् चड्डुकरॉड् ड्रुगुट्

- Shahi korma** 159:-
Mixade grönsaker med mandel, kokosmjölk, kokospulver och vår egna kryddblandning.
- Mixed sabzi** 149:-
Mixade grönsaker med garam masala och vår egna kryddblandning.
- Sabzi balti** 159:-
Mixade grönsaker med paprika, champinjoner, rödlök, chiliflakes och vår egna kryddblandning.
- Aloo gobi** 149:-
Gryta med potatis, blomkål, kummin och vår egna kryddblandning.
- Aloo palak** 149:-
Potatis med spenat, grädde och vår egna kryddblandning. **Går att få vegansk.**
- Daal palak** 139:-
Linsor med spenat, grädde och vår egna kryddblandning. **Går att få vegansk.**
- Daal fry** 139:-
Linsor med kummin och vår egna kryddblandning.
- Chole vindaalo** 139:-
En sötstark rätt innehållandes kikärter, röd chili och vår egna vindaalo masala.
- Chole palak** 139:-
Kikärter med spenat, grädde och vår egna kryddblandning. **Går att få vegansk.**
- Punjabi chole** 149:-
Kikärter med kummin, garam masala och vår egna kryddblandning.
- Aloo matar** 139:-
Potatis, ärtor och vår egna kryddblandning.
- Matar paneer** 149:-
Hemmagjord Indisk ost med ärtor och vår egna kryddblandning.

Något stark

Mer stark

Mycket stark

Vegansk

Vegetarisk

Laktos

Gluten











Nötter

Ägg





naanbröd

51. **Naturell naan**    25:-
Mjukt, klassiskt, naturellt indiskt naanbröd.
52. **Garlic naan**    30:-
Mjukt naanbröd med smak utav vitlök.
53. **Cheese naan**    30:-
Mjukt naanbröd med smak utav ost.
54. **Garlic cheese naan**    35:-
Mjukt naanbröd med smak utav vitlök och ost.
55. **Chili cheese naan**     35:-
Mjukt naanbröd med smak utav chili och ost.
56. **Garlic chili cheese naan**     40:-
Mjukt naanbröd med smak utav vitlök, chili och ost.
57. **Peshwari naan**     45:-
Sött och mjukt naanbröd med smak utav kokos och nötter.



sideorätter

58. **Papadam**  30:-
Tunna, kryddiga och knapriga chips med kummin gjorda utav linsmjöl.
Glutenfri.
59. **Raita**  35:-
Yoghurt med peppar, tomat och rödlök.
60. **Grön chutney**   25:-
Stark sås gjord utav koriander, grön chili och yoghurt.
61. **Aprikossås**  20:-
62. **Myntasås**  20:-
Yoghurt och mynta.
63. **Vindaalosås**     20:-
Vår egna sötstark sås gjord utav röd chili.
64. **Mango chutney**  20:-
65. **Achar (indisk pickle)**   25:-
Välj mellan Mix, Mango eller Lime.
66. **Pommes frites tallrik** 45:-
68. **Cashewnötter** 20:-


efterrätter

69. **Mango kulfi**  49:-
En dessert med glassliknande karaktär innehållandes mango med smak utav grön kardemumma.
70. **Gajar ka halwa**   49:-
En dessert innehållandes morot och mandel. Serveras med vaniljglass.
71. **Vegansk glass**  49:-

dryck

72. **Mango lassi**  35:-
Yoghurt, mango och grön kardemumma. Köket rekommenderar!
73. **Läskedryck 33cl** 30:-
Coca Cola, Coca Cola Zero, Pepsi, Pepsi Max, Zingo, 7up.
73. **Alla tiders läskedryck 33cl** 30:-
Krusbär, Hallon, Julmust (säsong).
73. **Mineralvatten 33cl** 30:-
Citron eller naturell.
74. **Warsteiner (alkoholfri öl) 33cl** 35:-
En av gästernas favoriter här på Indiska Köket.
75. **Mer/smakis 200ml** 15:-
Barndryck.
76. **Indisk chai**  35:-
Indisk te med mjölk och kryddor.
77. **Kaffe/te** 25:-

 Vegetarisk  Laktos  Gluten  Nötter  Ägg

 Något stark  Mer stark  Mycket stark  Vegansk

