

LUNCH MENY

I alla huvudrätter ingår ris och salad.

VEGETARISKA RÄTTTER

- 1. Palak Paneer**120:-
Hemgjorda färskost bitar med spenat i krämig curry och tomatsås.
- 2. Paneer Tikka Masala**120:-
Hemgjord färskost bitar med cashewnötter och tomatsås
- 3. Alu Matar Paneer**120:-
Gryta tillagad med ärtor, potatis och hemgjorda färskost bitar.
- 4. Alu Begun Achari**115:-
Gryta tillagad med potatis, aubergin med limeblad i gräddsås.
- 5. Dal Shobji**115:-
Blandade grönsaker curry med linser, tomat, lök, vitlok, ingefära, koriander och smör.
- 6. Shobji Bora**115:-
Blandade grönsaks biffar, vitlök, lök, tomat, ingefära i currysås.

VEGANSKA RÄTTTER

- 7. Vegansk Tikka Masala**120:-
Grillad veganska kycklingbitar av soya med vegansk yoghurt, kryddor, nötter och vegansk grädde i tikka masala sås.
- 8. Vegansk Palak Paneer**120:-
Vegansk tofu bitar med spenat i krämig curry och tomatsås.
- 9. Vegansk Palak Bhaji**115:-
Stekt spenat med lök, vitlök, ingefära, tomat och coriander i currysås.
- 10. Vegansk Korma**115:-
Blandad grönsaksgryta med yoghurt, nötter, kryddor och färsk grädde i kormasås.
- 11. Vegansk Alu Begun Achari**115:-
Gryta tillagad med potatis, aubergin med limeblad i vegansk gräddsås.

12. Vegansk Dal Shobji115:-
Blandade grönsaker curry med linser, tomat, lök, vitlok, ingefära, coriander.

13. Vegansk Shobji Bora115:-
Blandade grönsaks biffar, vitlök, lök, tomat, ingefära i currysås.

KYCKLING RÄTTER

14. Chicken Tikka Masala120:-
Kryddmarinerad och grillad kycklingfilé, kryddor, nötter och färsk grädde i tikka masala sås.

15. Chicken Korma120:-
Sydbengalisk gryta med yoghurt, nötter, kryddor och färsk grädde i kormasås.

16. Mango Chicken120:-
Grillad kycklingfilé med tomat, smör, yoghurt, mango och cashewnötter blandning i masala sås.

17. Chicken Spenat120:-
Kycklingfilé med spenat och färsk coriander i currysås.

18. Tandoori Chicken (1 chili)120:-
Kryddmarinerad och grillad kycklinglår, tillagas med paprika, stekt lök, koriander och ingefära i currysås.
Serveras med husets special sås och blandade grönsaker.

19. Chicken Balti (1 chili)120:-
Grillade kyckling tillagade med stekt lök, paprika, tomat, cashew, färsk koriander och färska kryddor.

20. Chicken Madras (2 chili)120:-
Sydindisk gryta tillagad med örtekryddor och chilipeppar i madras sås.

21. Chicken Vindaloo (4 chili)120:-
Sydindisk gryta med kyckling i vindaloosås.

22. Chicken Biryani125:-
Indisk specialrätt med garam masala, rosenvatten, cashewnötter, lök och kryddor.

LÄMM RÄTTER

23. Lamm Tikka Masala125:-
Kryddmarinerad och grillad lammfilé, kryddor, nötter och färsk grädde i tikka masala sås.

24. Lamm Korma125:-
Sydbengalisk gryta med yoghurt, nötter, kryddor och färsk grädde i kormasås.

25. Lamm Spenat125:-
Lammfilé med spenat och färsk coriander i currysås.

- 26. Lamm Sambal Masala (1 chili)**125:-
Lammfilé med blandade kryddor, lök, tomat, paprika, färsk koriander, ingefära, vitlök i sambalsås.
- 27. Lamm Kosha (2 chili)**125:-
Lamm, yoghurt och bengaliska kryddor i currysås.
- 28. Lamm Vindaloo (4 chili)**125:-
Syndisk gryta med lamm i vindaloosås.
- 29. Lamm Korai (2 chili)**130:-
Grillad lammfilé tillagad med stekt lök, paprika, tomat, vitlok, lok och koriander. Serveras på järnfat.
- 30. Lamm Chap**.....130:-
Stekt lammfilé, marinerad med lök, vitlök, lime och bengaliska kryddor. Serveras med husets special sås, blandade grönsaker och ris.

FISK RÄTTER

- 31. Räkor Malai Curry**130:-
Räkor, kokosmjölk, chili, smör, lök och koriander i currysås.
- 32. Räkor Spenat**130:-
Räkor med spenat och färsk coriander i currysås.

BRÖD

- 32. Naan**15:-
Bengalisk traditionellt naanbröd, toppad med smör.
- 33. Vitlöksnaan**20:-
Traditionellt Bengaliskt naanbröd, toppad med vitlök, coriander och smör.

Prata med personalen om du har allergier