MÅNDAGSLUNCH

Smakrika indiska rätter

– gjorda med kärlek och äkta kryddor

DAGENS RÄTTER

1. **Chicken Thali** — 140 kr
   Två klassiska rätter: Chicken Tikka Butter Masala och Chicken Sambal, serveras med papadum.
2. **Vegetarisk Thali** — 135 kr
   Vegetarisk gryta och Dal Makhani, serveras med papadum.
3. **Chicken Tikka Butter Masala** — 130 kr
   Marinerad och tandoorigrillad kycklingfilé i en krämig smör- och tomatsås.
4. **Chicken Mango Butter Masala** — 140 kr
   Tandoorigrillad kycklingfilé med mango i en mild och krämig sås.
5. **Lamm Kofta Butter Masala** — 140 kr
   Lammfärsbullar i en smakrik smör- och tomatbaserad kryddsås.
6. **Chicken Sambal** (mellanstark) — 125 kr
   Kycklingfilé i en kryddig gryta med frisk citrussmak.
7. **Tandoori Chicken** — 140 kr
   Två tandoorigrillade kycklingklubbor, serveras med sås.
8. **Chicken Madras** (stark) — 130 kr
   Klassisk sydindisk kycklinggryta med kokos och heta kryddor.
9. **Lamm Curry** — 145 kr
   Mört lamm i traditionell currysås med tomat.
10. **Palak Paneer** (vegetarisk) — 140 kr
    Hemlagad paneer i krämig spenatsås med curry och cashewnötter.
11. **Dal Makhani** (vegetarisk) — 99 kr
    Tre sorters linser långkokta med smör och aromatiska kryddor.
12. **Vegetarisk Gryta** — 110 kr
    Blandade grönsaker i mild currysås med tomat och cashewnötter.

I LUNCHEN INGÅR

- Linssoppa (vegetarisk)
- Basmatiris
- Sallad
- Måltidsdryck
- Saft
- Kaffe eller te

NAANBRÖD

Vanligt naan — 15 kr

Vitlöksnaan — 20 kr

Tack för att du äter hos oss!

Välkommen åter!

ÄKTA SMAK – ÄKTA UPPLEVELSE

TISDAG

LUNCHMENY

INGÅR I LUNCHEN

LINSSOPPA (VEG) | RIS | SALLAD | MÅLTIDSDRYCK SAFT | KAFFE ELLER TE

LÄSK BARA +10 KR

DAGENS RÄTTER

1. **CHICKEN THALI** — 140 KR
Två små rätter: Chicken Tikka Butter Masala och Chicken Sambal. Serveras med papadam.

2. **VEGETARISK THALI** — 135 KR
Två små rätter: Vegetarisk gryta och Bombay Dall. Serveras med papadam.

CHICKEN TIKKA BUTTER MASALA — 130 KR
Kycklingfilé marinerad och grillad i lerugn, tillagad i en krämig sås med smörfrästa kryddor.

GARLIC CHICKEN TIKKA BUTTER MASALA — 135 KR
Marinerad och grillad kycklingfilé med vitlök i krämig butter masala-sås.

LAMM KOFTA BUTTER MASALA — 140 KR
Lammfärsbullar i en krämig butter masala-sås med smörfrästa kryddor.

CHICKEN SAMBAL (MELLANSTARK) — 125 KR
Kryddig kycklinggryta med en frisk och tydlig citrussmak.

TANDOORI CHICKEN — 140 KR
Två tandoorimarinerade kycklingklubbor grillade i lerugn, serveras med sås.

CHICKEN MADRAS (STARK) — 130 KR
Klassisk sydindisk kycklinggryta med kokos och fylliga kryddor.

LAMM DALL — 150 KR
Lammgryta med gula linser, tomat och aromatisk kryddsås.

VEGETARISK BAITI — 120 KR
Grönsaksgryta med tomat, curry och cashewnötter.

SPENAT VADJI (VEGETARISK) — 99 KR
Stekt spenat i mild indisk curry med cashewnötter och tomatsås.

BOMBAY DALL (VEGETARISK, LITE STARK) — 110 KR
Gula linser tillagade med tomat, kryddsås och chilipickles.

Naanbröd

VANLIGT NAANBRÖD — 15 KR

VITLÖKSNAANBRÖD — 20 KR

ONSDAG

VÄLKOMMEN TILL EN SMAKRIK LUNCH!

DAGENS LUNCH

INGÅR:

- Linssoppa (veg)
- Ris
- Sallad
- Dryck
- Måltidsdryck – Saft
- Kaffe och te

NAANBRÖD

Vanligt naanbröd – *Mjukt bröd med smör som gräddas i lerugn* **15:-**

Vitlöksnaanbröd – *Smaksatt med färsk vitlök* **20:-**

DRYCK

LÄSK – BARA 10 KR

MÅLTIDS DRYCK INGÅR

1. **Chicken Thali** – *Två små rätter, chicken tikka butter masala och chicken sambal med papadam* **140:-**
2. **Vegetarisk Thai** – *Två små rätter som mix, vegetarisk gryta och gula linser med papadam* **135:-**
3. **Chicken tikka butter masala** – *kycklingfilé marinerade och grillade i lerugn, tillagas med smörfrästa kryddor* **130:-**
4. **Mango ponter butter masala** (veg) – *Hemlagad friterad färskost tillagas med mangobitar* **140:-**
5. **Lamm kofta butter masala** – *Lammfärsbullar tillagas med smörfrästa kryddor* **140:-**
6. **Chicken sambal** (mellanstark) – *Kycklingfiléer, kryddig gryta med distinkt smak av citrus* **125:-**
7. **Lamm Balti** – *Lammgrytbitar som tillagas med lök, paprika, curry, tomat och cashewnötssås* **145:-**
8. **Tandoori chicken** – *Två kycklingklubbor marinerade med tandoorikryddor, grillas i lerugn, med sås* **140:-**
9. **Chicken spenat** – *Kycklingfiléer tillagas med curry och cashewnötssås* **140:-**
10. **Vegetarisk kofta** – *Hemlagade grönsaksbollar tillagas med curry, tomat och cashewnötter* **130:-**
11. **Spenat vadji** (veg) – *Stekt spenat i mild indisk kryddad curry, cashewnötter och tomatsås.* **99:-**
12. **Palak paneer** (veg) – *Spenat med hemlagad färskost stekt med curry, tomat och cashewnötter, sås* **140:-**

Tack för ditt besök!

VÄLKOMMEN ÅTER!

TORSDAG

DAGENS LUNCH

Ingår:

- Linssoppa (veg)
- Ris
- Sallad
- Måltidsdryck – Saft
- Kaffe och te

MÅLTIDSDRYCK INGÅR

1	**Chicken Thali** – *Två små rätter, chicken tikka butter masala och chicken sambal med papadam*	140:-
2	**Vegetarisk Thai** – *Två små rätter som mix, vegetarisk gryta och gula linser med papadam*	135:-
3	**Chicken tikka butter masala** – *kycklingfilé marinerade och grillade i lerugn, tillagas med smörfrästa kryddor*	130:-
4	**Garlic chicken tikka butter masala** – *kycklingfiléer marinerade och grillade i lerugn med smörfrästa kryddor*	135:-
5	**Lamm kofta butter masala** – *lammfärsbullar tillagas med smörfrästa kryddor*	140:-
6	**Chicken sambal** (mellanstark) – *kycklingfiléer, kryddig gryta med distinkt smak av citrus*	125:-
7	**Chicken madras** (stark) – *stark sydindisk kryddad gryta med kokos, sötsur*	130:-
8	**Lamm korai** (stark) – *lammgrytbitar tillagas med gul lök, paprika, koriander och kokos*	150:-
9	**Vegetarisk gryta** – *grönsaksblandning i curry, tomat och cashewnötssås*	110:-
10	**Spenat med chana dal** (veg) – *gula linser med stekt spenat tillagas med curry och cashewnötssås*	110:-
11	**Paneer korma** (veg) – *färskost som tillagas med russin, kokos, cashewnötter och grädde i kormasås*	140:-
12	**Dall makhoni** (veg) – *tre sorters linser i en gryta med smörfrästa kryddor*	99:-

NAANBRÖD

Vanligt naanbröd – *mjukt bröd med smör som gräddas i lerugn*	15:-
Vitlöksnaanbröd – *smaksatt med färsk vitlök*	20:-

DRYCK

LÄSK – BARA 10 KR

Tack för ditt besök!

VÄLKOMMEN ÅTER!

FREDAG

VÄLKOMMEN TILL EN SMAKRIK LUNCH!

DAGENS LUNCH

Ingår i alla lunchrätter:

- Linssoppa (vegetarisk)
- Ris
- Sallad
- Måltidsdryck/saft
- Kaffe och te

LUNCHMENY

1. **Chicken Thali** – *Två små rätter, chicken tikka butter masala och chicken sambal med papadam* — **140 kr**
2. **Vegetarisk Thali** – *Två små rätter som mix, vegetarisk gryta och gula linser med papadam* — **135 kr**
3. **Chicken Tikka Butter Masala** – *kycklingfilé marinerade och grillade i lerugn, tillagas med smörfrästa kryddor* — **130 kr**
4. **Garlic Chicken Tikka Butter Masala** – *kycklingfiléer marinerade och grillade i lerugn med smörfrästa kryddor* — **135 kr**
5. **Lamm Kofta Butter Masala** – *lammfärsbullar tillagas med smörfrästa kryddor* — **140 kr**
6. **Chicken Sambal** (mellanstark) – *kycklingfiléer, kryddig gryta med distinkt smak av citrus* — **125 kr**
7. **Lamm Korashi** (stark) – *lammgrytbitar tillagas med mongopickles, tomat och blandsås* — **150 kr**
8. **Chicken Madras** (stark) – *stark sydindisk kryddad gryta med kokos, sötsur* — **130 kr**
9. **Räkor i Curry** – *små räkor i traditionell gryta som tillagas i currysås* — **140 kr**
10. **Vegetarisk Gryta** – *grönsaksblandning i curry, tomat och cashewnötssås* — **110 kr**
11. **Palak Paneer** (veg) – *spenat med hemlagad färskost stekt med curry, tomat och cashewnötssås* — **140 kr**
12. **Dal Makhani** (veg) – *tre sorters linser i en gryta med smörfrästa kryddor* — **99 kr**

NAANBRÖD

Vanligt naanbröd – *Mjukt bröd med smör som gräddas i lerugn* ..... **15 kr**

Vitlöksnaanbröd – *Smaksatt med färsk vitlök* ..... **20 kr**

DRYCK

LÄSK – BARA 10 kr

Tack för ditt besök!

VÄLKOMMEN ÅTER!