

# NAMASKAAR

INDIAN RESTAURANT

# NAMASKAAR

INDIAN RESTAURANT

## FÖRRÄTTER

### 01. PAPADUM

KRISPIGA CHIPS GJORDA AV LINSMJÖL SERVERAS MED MANGO CHUTNEY

40:-

### 02. PANI PURI (SPICY)

EN VÄLDIGT POPULÄR STREET FOOD I BANGLADESH, TÄRNAD POTATIS, KIKÄRTER, KORIANDER, OCH CHILI, FYLLED I EN KRISPIG FORM GJORD PÅ MANNAGRYN SERVERAS MED TAMARINDSÅS.(STARK)

75:-

### 03. ONION BHADJI

LÖK SOM PANERAS I KIKÄRTSMJÖL OCH FRITERAS. SERVERAS PÅ EN SALLADSBÄDD MED MYNTASÅS

65:-

### 04. VEGETARISK SAMOSA

VEGETARISK PIROG, FYLLED MED SÄSONGENS GRÖNSAKER SERVERAS MED MYNTASÅS.

55:-

### 05. PANIR BOLL

HEMMA GJORD OST SMAKSÄTT MED KOCKENSKRYDDBLANDNING OCH SEDAN FRITERAS. SERVERAS PÅ EN SALLADSBÄDD MED CHILI SÅS PÅ SIDAN

69:-

### 06. PAKORA PRAWN ELLER CHICKEN

MARINERADE STORA TIGERRÄKOR ELLER KYCKLINGFILE SOM PANERAS I KIKÄRTSMJÖL OCH SEDAN FRITERATS. SERVERAS PÅ EN SALLADSBÄDD MED MYNTASÅS

99:- | 69:-

### 07. MANGO SALLAD

FÄRSKA MANGOBITAR MED COCKTAILTOMATER, KORIANDER OCH PRESSAD LIME I KOCKENS SALLADSKRYDDA

69:-

## 08.SIZLAR

*Sizlarrätterna grillas i traditionell indisk tandoori-lerugn och serveras på en rykande het järnplatta med säsongens grönsaker och tandoorisås vid sidan om.Välj såsen mild, mellan eller stark.*

### TANDOORI CHICKEN TIKKA SIZLAR

KYCKLINGFILÉ ELLER KYCKLINGKLUBBOR MARINERAD I TIKKA MASALA-PASTE, GRILLAD I LERUGN

169:-

### MIXED SIZLAR

MARINERAD KYCKLINGFLÉ, LAMMFILÉ SAMT TIGERRÄKOR, GRILLAD I LERUGN

210:-

### MIX CHICKEN TIKKA SIZLAR

MARINERAD KYCKLINGFILÉ I VITLÖKKYCKLING OCH TANDOORI KYCKLING GRILLAD I LERUGN

179:-

### LAMM TIKKA / LAMMRAKS SIZLAR

LAMMFILÉ ELLER LAMMRAKS MARINERAD I TRADITIONELL KASHMIRI MASALA-PASTE, GRILLAD I LERUGN

210:- | 249:-

### GARLIC CHICKEN/GARLIC CHILI CHICKEN SIZLAR 175:- | 179:-

KYCKLINGFILÉ MARINERAD I FÄRSKPRESSAD VITLÖK, INGEFÄRA,KORIANDER, YOGHURT OCH CHILI GRILLAD I LERUGN

### PRAWN TIKKA SIZLAR

SKALADE TIGERRÄKOR MARINERADE I FÄRSKPRESSAD VITLÖK, INGEFÄRA, CITRON OCH YOGHURT, GRILLAD I LERUGN

269:-

**VAR SNÄLL OCH INFORMERA OSS OM ALLERGIER ELLER INTOLERANS.**

# NAMASKAAR

INDIAN RESTAURANT

## NAMASKAAR SPECIAL

### 09. KARAI

GRYTA SMAKSATT MED PAPRIKA, LÖK, TOMAT OCH GRÖN CHILI SOM SERVERAS I VARMT GJUTJÄRNSPANNA. GARNERAS MED FÄRSK KORIANDER, CITRON OCH INGEFÄRA. VÄLJ GRYTAN MELLAN ELLER STARK  
**KYCKLING/BIFF 175:- | LAMMYTTERFILÉ 199:- | PRAWN 210:-**

### 10. BALTI

BALTIRÄTTERNA EN GRYTA MED SMAK AV LIME SOM GER EN SYRLIG KARAKTÄR. GRYTAN TILLAGAD MED TOMAT, PAPRIKA OCH LÖK. KRYDDAD MED SPECIELLT UTVALDA ÖRTER OCH EN GRÖNSAKSSÅS. GARNERAS MED FÄRSK KORIANDER, CITRON OCH INGEFÄRA. VÄLJ GRYTAN MELLAN ELLER STARK  
**KYCKLING/BIFF 175:- | LAMMYTTERFILÉ 199:- | PRAWN 210:-**

### 11. CHICKEN BARTA

NORDINDISK SPECIALITET MED KYCKLINGFILÉR, FÄRSK CHILI, LÖK, TOMAT, VITLÖK OCH INGEFÄRA (STARK) **169:-**

### 12. CHICKEN REZALA

GRILLAD KYCKLINGFILÉ STEKT I KASHWARI METHI MED AZWAN, ROSTAD LÖK, GRÄDDE OCH TANDOORISÅS (SÖT & STARK) **169:-**

### 13. LAMB JOLPAI

LAMMGRYTBITAR MED STEKT LÖK, PAPRIKA, MUSKOTNÖT, GARAM MASALA, FÄRSK INGEFÄRA, KORIANDER OCH OLIVCHUTNEY, (MELLANKRYDDAD) **179:-**

### 14. MANGO CHICKEN / MANGO PRAWN KARAI 179:-/ 210:-

SKALADE TIGERRÄKOR ELLER KYCKLINGFILÉ MED PAPRIKA, LÖK, TOMAT OCH FÄRSK MANGO SOM SERVERAS I RYKANDE VARM JÄRN-GRYTA. GRYTAN HAR EN SYRLIG KARAKTÄR OCH GARNERAS MED FÄRSK KORIANDER OCH INGEFÄRA

### 15. LAMB SHANK ROGAN ZOSH

ÖRTMARINERAT LAMMLÄGG SOM LÅNGKOKATS FÖR ATT BLI EXTRA MÖRT OCH SAFTIGT, SMAKSÄTT MED KOCKENS KRYDDBLANDNING (MELLANKRYDDAD) **189:-**

### 16. BHUNA GOST

BIFFGRYTA MED KASHMIRI PASTE, INGEFÄRA, KORIANDER OCH CITRON (STARK) **175:-**

### 17. GARLIC CHILI CHICKEN

KYCKLINGFILÉ MED CHILI-PICKLES, LÖK, VITLÖK, INGEFÄRA OCH GARLIC-PICKLES. GARNERAS MED FÄRSK KORIANDER, OCH CITRON. VÄLJ GRYTAN MELLAN ELLER STARK **179:-**

### 18. GOA MANGO CHICKEN

KYCKLINGRÄTT FRÅN GOA MED KOKOS, CHILIPICKLES OCH SÖT MANGO **169:-**

### 19. BHUNA / JHALFRAZI

BHUNAGRITAN TILLAGAD MED GROVHACKAD SMÖRFRÄST LÖK, VITLÖK OCH FÄRSK GRÖN CHILI. GARNERAS MED FÄRSK KORIANDER, CITRON OCH INGEFÄRA. VÄLJ GRYTAN MELLAN ELLER STARK

**KYCKLING/BIFF 175:- | LAMMYTTERFILÉ 199:- | PRAWN 210:-**

### 20. GARLIC CHILI CHICKEN KORMA

GRILLAD KYCKLINGFILÉ SOM MARINERATS I GRÖN CHILI, PRESSAD LIME, INGEFÄRA, VITLÖK OCH KORIANDER, SERVERAS MED HÄRLIG KRÄMIG KORMA SÅS. (SÖT & STARK) **185:-**

## VEGETARISKT

### 21. PALAK PANEER

BLADSPENAT FRÄST I SMÖR TILLSAMMANS MED HACKAD RÖDLÖK, VITLÖK, INGEFÄRA OCH KOCKENS HEMMAGJORD OST **165:-**

### 22. PANEER BUTTER MASALA

HEMMAGJORDA OST LAGADE I TOMAT OCH MALDA CASHEW-NÖTSÅS (HAR EN SÖT SMAK) **175:-**

### 23. MOTOR PANEER

GRÖNA ÄRTOR FRÄST I SMÖR TILLSAMMANS MED HACKAD SMÅLÖK, FÄRSK VITLÖK OCH KOCKENS HEMMAGJORD OST **169:-**

### 24. DAAL MAKHONI (VEGAN)

EN RÖRA AV OLIKA SORTERS LINSER, LÖK, VITLÖK OCH TOMATPURÉ. GARNERAS MED FÄRSK INGEFÄRA OCH KORIANDER **159:-**

### 25. MIXED VEGETABLE CURRY (VEGAN)

GRÖNSAKER UTVALDA EFTER SÄSONG TILLAGADE I CURRYSÅS **159:-**

### 26. VEGETARIAN KORMA

GRÖNSAKER UTVALDA EFTER SÄSONG TILLAGADE MED RUSSIN OCH CASH-EWNNÖTTER I INDISK YOGHURTBASERAD SÅS (HAR EN SÖT SMAK) **169:-**

### 27. PALAK PANEER SIZLER

MARINERAD HEMMAGJORD OSTBITAR GRILLADE I LERUGN SERVERAS MED BLADSPENAT OCH MASALA SÅS PÅ SIDAN **179:-**

### 28. OUMPH KARAI (VEGAN)

RYKANDE VARM GRYTA SMAKSATT MED OUMPH, PAPRIKA, LÖK, TOMAT OCH GRÖN CHILI SOM SERVERAS I GJUTJÄRNSPANNA. GRYTAN HAR EN KRYDDIG KARAKTÄR GARNERAS MED FÄRSK KORIANDER, CITRON OCH INGEFÄRA **179:-**

### 29. PANEER KARAI

HEMMAGJORD OSTBITAR SMAKSATT MED PAPRIKA, LÖK, TOMAT OCH GRÖN CHILI SOM SERVERAS I GJUTJÄRNSPANNA. VÄLJ GRYTAN MELLAN ELLER STARK **179:-**

### 30. VEGGIE LOVERS

(BESTÄLLS AV MINST TVÅ PERSONER)

TRE OLIKA RÄTTER: PALAK PONIR, OUMPH KARAI OCH DAAL MAKHONI SERVERAS I SMÅSKÅLAR PÅ VÅR EGENDESIGNADE PLANKA OCH PAPADUM TILL. (KRISPIG LINS CHIPS) **195:-/P.P**

# NAMASKAAR

INDIAN RESTAURANT

## KLASSISKT INDISKT

### 31. CHICKEN TIKKA BUTTER MASALA

165:-

GRYTA MED LERUGNSGRILLAD MARINERAD KYCKLINGFILÉ SOM SMÖRFRÄSES TILLSAMMANS MED TIKKAMASALAKRYDDOR, MALD CASHEWNÖTTÅ OCH YOGHURT (HAR EN SÖT SMAK)

### 32. CURRY

TRADITIONELL INDISK CURRY MED YOGHURT SOM GER EN KRÄMIG SÅS

KYCKLING/BEEF 159:- | LAMM 175:-

### 33. SAMBAL

GRYTAN TILLAGAD MED TROPISKA FRUKTKRYDDOR SOM GER EN RIK OCH SÖTSTARK SMAK

KYCKLING/ BEEF/ SMÅ RÄKOR 165:- | LAMM 175:- | PRAWN 210:-

### 34. MADRAS

MADRASGRYTAN TILLAGAD ENLIGT SYDINDISK TRADITION MED EN BAS AV KORIANDER, TAMARIND, KUMMIN, GURKMEJA, INGEFÄRA OCH CHILI. DEN SYDINDISKA TRADITIONEN ÄR KÄND FÖR ATT VARA NÅGOT STARKARE TILL SMAKEN

KYCKLING/BIFF 165:- | LAMM 175:- | PRAWN 210:-

### 35. VINDALOO

EN MYCKET STARK GRYTA TILLAGAD MED ÖSTINDISKA KRYDDOR, YOGHURT OCH LIME. GARNERAS MED FÄRSK KORIANDER, CITRON OCH INGEFÄRA (OBS VÄLDIGT STARK)

KYCKLING,/BEEF 175:- | LAMM 179:- | PRAWN 210:-

### 36. KORMA

MILD, KRÄMIG GRYTA TILLAGAD MED KOKOS, RUSSIN OCH MALDA CASH-EWNÖTTER I YOGHURTBASERAD SÅS

KYCKLING 169:- | LAMM 175:- | PRAWN 210:-

### 37. CEYLON

CEYLONRÄTTERNA ÄR TILLAGADE MED KOKOS, YOGHURT, GRÄDDE, LIME-BLAD OCH MALDA CASHEWNÖTTER. VÄLJ MILD ELLER MELLANSTARK SÅS

KYCKLING | BIFF 169:- | LAMM 175:- | PRAWN 210:-

## BARNMENY

### 38. BARNMENY

90:-

TILL BARN UNDER TOLV ÅR. VÄLJE MELLAN: CHICKEN TIKKA MASALA, CHICKEN KORMA, TANDOORI CHICKEN OCH PANIR BUTTER MASALA

## 39. BRÖD

*Naanbrödet bakas av vetemjöl, yoghurt och ägg vilket gör det saftigt och gott.*

*Sedan gräddas brödet i lerugn. Rekommenderas till alla indiska maträtter.*

### NAAN NATURELL / VITLÖK

20:- VITLÖK 25:-

### PANIR NAAN

INBAKAT MED HEMMAGJORD OST

35:-

### PESWAARI NAAN

HONUNG, KROSSDE CASHEWNÖTTER, RUSSIN OCH KOKOS

40:-

### PARATA

INDISK FAVORIT! TUNT BRÖD AV VETEMJÖ STEKS I PANNA MED GHEE (KON-CENTRERAT SMÖR)

40:-

## TILLBEHÖR

### RAITA

AVSVALKANDE YOGHURT MED RIVEN/HACKAD GURKA OCH MILDA KRYDDOR

25:-

### POLAU RIS

SMAKSATT MED KARDEMUMMA OCH SAFFRAN, GARNERAS MED, RUSSIN OCH ROSTAD LÖK

45:-

### PICKLES

CHILI, MIX, ELLER MANGO CHUTNEY

20:-

### EXTRA SALLAD

15:-

### BASMATI RIS EXTRA PORTION

30:-

### EXTRA MASALA SÅS

30:-

# NAMASKAAR

INDIAN RESTAURANT

## 41. EFTERRÄTTER

### SORBET

60:-

### DAGENS DESSERT

75:-

FRÅGA PERSONALEN

### KULFI

INDISK HEMMAGJORD GLASS SMAKSATT MED KARDEMUMMA, SAFFRAN, PISTAGENÖTTER

70:-

### MANGO LASSI

TRADITIONELL INDISK YOGHURT SMOOTHIE MED MANGO

60:-

## DRYCK

### ALKOHOLFRIIT

#### LÄSK 33CL

28:-

#### S.PELLEGRINO MINERALVATTEN

28:-

#### JUICE, MJÖLK

SERVERAS I GLAS

26:-

### RÖTT

#### HUSETS RÖTT

80:- / 295:-

#### MONTGRAVET

CABERNET SAUVIGNON/MERLOT, FRA  
SMAKRIKT, FRUKTIGT VIN MED INSLAG AV MÖRKA BÄR. LÅNG EFTERSMAK

85:- / 325:-

#### CAPE 1652

PINOTAGE CINSAULT, SYDAFRIKA.  
MYCKET FRUKT I DOFT OCH SMAK. MÖRK FRUKT I FORM AV SVARTA VINBÄR OCH BJÖRNBÄR, VARVAS MED HALLON OCH MJUKT VIN

85:- / 325:-

#### POGGIO ANIMA TOSCANA,

SANGIOVESE, ITA  
MYCKET FRUKT I SMAK OCH DOFT. KÖRSBÄR OCH PLOMMON VÄVS SAMMAN LENA TANNINER. PASSAR BRA SOM SÄLLSKAPVIN

95:- / 365:-

#### MONTSANT EL BRINDIS

GARNACHA, SPA  
ETT FRUKTINTENSIVT VIN FRÅN DET LILLA OMRÅDET MONTSANT. MÖRK TÄT FRUKT BLANDAS MED BRA SYRA, MINERALER OCH TANNINER. ELEGANT OCH KRAFTFULLT! PASSAR TILL FYLIGA OCH TUNGA RÄTTER

425:-

#### LES HAUTS DE GRANGET

CABERNET SAUVIGNON, BORDEAUX, FRA  
FRÅN DET FÖRNÄMA VINDISTRIKTET ST. EMILION, BORDEAUX. ETT VIN MED STORT DJUP, UTVECKLADE SMAKER AV MOGNA MÖRKA BÄR, CHOKLAD OCH TOBAK KÄRLEKSFULLT OMFAMNAT AV LENA TANNINER

625:-

### BUBBEL

#### CAVA MONTCADI, SPA

SMARRIGA TONER AV GRÖNA ÄPPLEN BÄRS AV PIGGA SMÅ BUBBLOR I DENNA TORRA GODING. FIN TILL EN GOD VEG. ELLER TILL ATT AVNJUTAS EN OPTIMISTISK APRILDAG. PASSAR SÅKLART OCKSÅ NÄR MAN FIRAR NÅGOT SPECIELLT!

85:- / 349:-

### VITT

#### HUSETS VITT

80:- / 295:-

#### CALITALIA BIANCO, ITA

VITA BLOMMOR, JASMINBLOM I DOFT, MANGO, APRIKOS OCH LITE VITPEPPAR I SMAK. CITRUS OCH LIME I EFTERSMAK. PASSAR TILL MINDRE STARKA KÖTTRÄTTER SOM T.EX MIXGRILL.

85:- / 325:-

#### WATERSIDE, CHARDONNAY SYDAFRIKA

TORRT OCH MEDEFYLLIGT MED HÄRLIG TROPISK FRUKT OCH FIN SYRA.

85:- / 325:-

#### MONTGRAVET, CHARDONNAY, FRA

TORRT, FRISKT OCH SMAKRIKT VIN MED INSLAG AV TROPISKA FRUKTER

95:- / 365:-

#### DUO DES MERS, SAUVIGNON BLANC

VIOGNIER, FRA  
DOFT AV KRUSBÄR, NÄSSLOR OCH GRÖNT. I SMAKEN ÄR VINET BETYDLIGT RUNDARE, MED SMAK AV NEKTARIN & PERSIKA. PASSAR TILL KÖTT, FISK OCH MATIGA SALLADER

425:-

#### LAST NIGHT A RIESLING

RIESLING, DE  
EN KLASSIKER! PÄRON, PERSIKA & APRIKOS BLANDAS MED PÅTAGLIG MINERALITET OCH FRISK SYRA. PASSAR TILL RÄTTER MED SKALDJUR, MEN ÄVEN KRYDDSTARK MAT

85:- / 345:-

#### CHÂTEAU DE CHEMILLY-CHABLIS

CHARDONNAY, FRA  
DJUPA SMAKER AV BLOMSTER, CITRUS OCH GRÖNA ÄPPLEN KAN BESKRIVA DENNA FRÄSCHA CHARDONNAY FRÅN ETT AV VÄRLDENS MEST PRESTIGE-FYLDA VINDISTRIKT. RIKTIGT FIN TILL STARKARE KYCKLINGRÄTTER ELLER GOD VEG

650:-

### ROSÉ

#### MONTGRAVET, CINSAULT, FRA

ÄR ETT TORRT OCH FRISK ROSÉVIN MED ANGENÄMA SMAKER AV FÄRSKA BÄR OCH CITRUS. KOMMER FRÅN LANGUEDOC-ROUSSILLON I SÖDRA FRANKRIKE. EN GOD MAKE TILL EN SPICY PRAWN ELLER EN STARKARE MUTTON BIRIYANI

85:- / 340:-

# NAMASKAAR

INDIAN RESTAURANT

## DRYCK

### ÖL PÅ FAT

BRYGGMÄSTARENS, BÄSTA PILSNER (PÅ FAT) 59:-

PERONI (PÅ FAT) 69:-

### ÖL PÅ FLASKA

COBRA, KINGFISHER OCH BANGLA 66CL 89:-  
INDISK LJUS LAGER

SAN MIGUEL, GLUTENFREE 33CL SPANIEN 65:-

ZLATOPRAMEN 50CL 65:-  
TJECKISK LJUS LAGER

STELLA ARTOS 33CL 58:-  
BELGIEN LJUS LAGER

SMÅLAND 50CL 65:-  
SVERIGE LJUS LAGER

IPA 75:-  
LJUS ALE

MELLANÖL 33C 55:-  
LJUS LAGER

ALKOHOLFRI ÖL 33 CL 45:-

### CIDER

REKORDERLIG CIDER, PÄRON 33CL 58:-  
SÖT PÄRONCIDER

REKORDERLIG CIDER, ÄPPLE 33CL 58:-  
TORR ÄPPELCIDER

### KAFFE & TE

KAFFE / TE 30:-

ESPRESSO 25:- / 30:-

CAPPUCCINO 42:-

MASALA CHAI (TID 25MIN) 59:-

INDISK TE I LÅNGKOKT MJÖLK MED KANEL, SOCKER OCH KARDEMUMMA

### DESSERTVIN

CHÂTEAU DU LEVANT, FR 80:-  
SMAKER AV SAFFRAN OCH TORKAD EXOTISK FRUKT

KOPKE, FINE RUBY, POR 80:-  
MÖRKA KOKTA BÄR OCH KRYDDOR

### AVEC

#### WHISKEY (PER CL)

LAPHROAIGH, GB 28:-  
10 YEARS

THE GLENLIVET, GB 28:-  
12 YEARS

THE FAMOUS GROUSE, GB 22:-  
N.V

JACK DANIEL'S, US 22:-  
RUND OCH KRYDDIG

JIM BEAM, US 22:-  
BOURBON

#### COGNAC (PER CL)

HENNESSY VS 22:-

GRÖNSTEDTS \*\*\* VS 22:-

#### GRAPPA (PER CL)

FATTORIA DI CAVALCASELLE, ITA 22:-

#### GIN (PER CL)

HENDRICKS GIN, GB 22:-

BEEFEATER GIN, GB 22:-

#### VODKA (PER CL)

ABSOLUT VODKA, SWE 22:-

#### LIKÖR (PER CL)

KAHLÚA 22:-

BAILEYS 22:-

GALLIANO 22:-

ST GERMAIN 22:-

JÄGERMEISTER 22:-

MARTINI 22:-

COINTREAU 22:-

DISARONNO 22:-

FRANGELICO 22:-