

NAMASKAAR

INDIAN RESTAURANT

FÖRRÄTTER

01. PAPADUM

KRISPIGA CHIPS GJORDA AV LINSMJÖL SERVERAS MED MANGO CHUTNEY

48:-

02. CHICKEN PAKORA

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

79:-

03. ONION BHADJI

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

79:-

04. VEGETARISK SAMOSA/CHICKEN SAMOSA

VEGETARISK ELLER KYCKLING PIROG SERVERAS MED MYNTASÅS.

62:-

05. PANEER PAKORA

MARINERADE INDISKOST, SOM PANERAS I KIKÄRTSMJÖL OCH SEDAN FRITERAS. SERVERAS PÅ EN SALLADSBÄDD MED MYNTASÅS.

79:-

06. PAKORA PRAWN

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

115:-

07. MANGO SALLAD

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

89:-

VAR SNÄLL OCH INFORMERA OSS OM ALLERGIER ELLER INTOLERANS.

NAMASKAAR

INDIAN RESTAURANT

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

198:-

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

MIX CHICKEN TIKKA SIZLAR

205:-

MARINERAD KYCKLINGFILÉ I VITLÖKKYCKLING OCH TANDOORI KYCKLING GRILLAD I LERUGN

GARLIC CHICKEN/GARLIC CHILI CHICKEN SIZLAR 205:- | 210:-

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

MIXED SIZLAR

249:-

MARINERAD KYCKLINGFLÉ, LAMMFILÉ SAMT TIGERRÄKOR, GRILLAD I LERUGN

LAMM TIKKA / LAMMRACKS SIZLAR

255:- | 310:-

LAMMFILÉ ELLER LAMMRACKS MARINERAD I TRADITIONELL KASHMIRI MASA-LA-PASTE, GRILLAD I LERUGN

PRAWN TIKKA SIZLAR

279:-

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

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 198:- | LAMMYTTERFILÉ 239:- | PRAWN 245:-

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 198:- | LAMMYTTERFILÉ 239:- | PRAWN 245:-

11. CHICKEN BARTA

NORDINDISK SPECIALITET MED KYCKLINGFILÉR, FÄRSK CHILI, LÖK, TOMAT, VITLÖK OCH INGEFÄRA (STARK) **198:-**

12. CHICKEN REZALA

GRILLAD KYCKLINGFILÉ STEKT I KASHWARI METHI MED AZWAN, ROSTAD LÖK, GRÄDDE OCH TANDOORISÅS (SÖT & STARK) **198:-**

13. LAMB JOLPAI

LAMMGRYTBITAR MED STEKT LÖK, PAPRIKA, MUSKOTNÖT, GARAM MASALA, FÄRSK INGEFÄRA, KORIANDER OCH OLIVCHUTNEY, (MELLANKRYDDAD) **215:-**

14. MANGO CHICKEN / MANGO PRAWN KARAI 198:-/245:-

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) **259:-**

16. CHIKEN KOFTA. Välj mellan en:

- KRÄMIG CHIKEN KOFTA MED KOKOS, YOGHURT, GRÄDDE, LIME- BLAD OCH MALDA CASHEVNÖTTER. (MILD) **198:-**

- GARLIC CHILI CHIKEN KOFTA MED CHILI-PICKLES, VITLÖK, INGEFÄRA, FÄRSK KORIANDER OCH CITRON. (STARK)

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 **198:-**

18. GOA MANGO CHICKEN

KYCKLINGRÄTT FRÅN GOA MED KOKOS, CHILIPICKLES OCH SÖT MANGO **198:-**

19. BHUNA / JHALFRAZI

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

KYCKLING/BIFF 198:- | LAMMYTTERFILÉ 239:- | PRAWN 245:-

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) **215:-**

VEGETARISKT

21. PALAK PANEER

BLADSPENAT FRÄST I SMÖR TILLSAMMANS MED HACKAD RÖDLÖK, VITLÖK, INGEFÄRA OCH KOCKENS HEMMAGJORD OST **195:-**

22. PANEER BUTTER MASALA

HEMMAGJORDA OST LAGADE I TOMAT OCH MALDA CASHEW-NÖTSÅS (HAR EN SÖT SMAK) **195:-**

23. MOTOR PANEER

GRÖNA ÄRTOR FRÄST I SMÖR TILLSAMMANS MED HACKAD SMÅLÖK, FÄRSK VITLÖK OCH KOCKENS HEMMAGJORD OST **195:-**

24. DAAL MAKHONI (VEGAN)

EN RÖRA AV OLIKA SORTERS LINSER, LÖK, VITLÖK OCH TOMATPURÉ. GARNERAS MED FÄRSK INGEFÄRA OCH KORIANDER **189:-**

25. MIXED VEGETABLE CURRY (VEGAN)

GRÖNSAKER UTVALDA EFTER SÄSONG TILLAGADE I CURRYSÅS **189:-**

26. VEGETARIAN KORMA

GRÖNSAKER UTVALDA EFTER SÄSONG TILLAGADE MED RUSSIN OCH CASHEVNÖTTER I INDISK YOGHURTBASERAD SÅS (HAR EN SÖT SMAK) **195:-**

27. PALAK PANEER SIZLER

MARINERAD HEMMAGJORD OSTBITAR GRILLADE I LERUGN SERVERAS MED BLADSPENAT OCH MASALA SÅS PÅ SIDAN **198:-**

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 **198:-**

29. PANEER KARAI

HEMMAGJORD OSTBITAR SMAKSATT MED PAPRIKA, LÖK, TOMAT OCH GRÖN CHILI SOM SERVERAS I GJUTJÄRNSPANNA. VÄLJ GRYTAN MELLAN ELLER STARK **198:-**

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) **255:-/P.P**

NAMASKAAR

INDIAN RESTAURANT

KLASSISKT INDISKT

31. CHICKEN TIKKA BUTTER MASALA

195:-

GRYTA MED LERUGNSGRILLAD MARINERAD KYCKLINGFILÉ SOM SMÖR-FRÄSES 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 195:- | LAMM 209:-

33. SAMBAL

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

KYCKLING/ BEEF 195:- | LAMM 209:- | PRAWN 245:-

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 195:- | LAMM 209:- | PRAWN 245:-

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 198:- | LAMM 209:- | PRAWN 245:-

36. KORMA

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

KYCKLING 198:- | LAMM 209:- | PRAWN 245:-

37. CEYLON

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

KYCKLING | BIFF 198:- | LAMM 209:- | PRAWN 245:-

BARNMENY

38. BARNMENY

130:-

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

35:- VITLÖK 37:-

PANEER NAAN

INBAKAT MED HEMMAGJORD OST

49:-

PESWAARI NAAN

HONUNG, KROSSDE CASHEWNÖTTER, RUSSIN OCH KOKOS

49:-

PARATA

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

49:-

TILLBEHÖR

RAITA

AVSVALKANDE YOGHURT MED RIVEN/HACKAD GURKA OCH MILDA KRYDDOR

30:-

POLAU RIS

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

49:-

PICKLES

CHILI, MIX, ELLER MANGO CHUTNEY

25:-

EXTRA SALLAD

20:-

BASMATI RIS EXTRA PORTION

30:-

EXTRA MASALA SÅS

35:-

NAMASKAAR

INDIAN RESTAURANT

41. EFTERRÄTTER

SORBET 2-KULOR
65:-

MANGO LASSI 78:-
TRADITIONELL INDISK YOGHURT SMOOTHIE MED MANGO

KULFI 80:-
INDISK HEMMAGJORD GLASS SMAKSATT MED KARDEMUMMA, SAFFRAN,
PISTAGENÖTTER

DRYCK

ALKOHOLFRIIT

LÄSK 33CL 38:-

S.PELLEGRINO MINERALVATTEN 32:-

JUICE, MJÖLK 32:-
SERVERAS I GLAS

RÖTT

HUSETS RÖTT 105:- / 349:-

MONTGRAVET 115:- / 385:-
CABERNET SAUVIGNON/MERLOT, FRA
SMAKRIKT, FRUKTIGT VIN MED INSLAG AV MÖRKA BÄR. LÅNG EFTERSMAK

CAPE 1652 105:- / 365:-
PINOTAGE CINSAULT, SYDAFRIKA.
MYCKET FRUKT I DOFT OCH SMAK. MÖRK FRUKT I FORM AV SVARTA
VINBÄR OCH BJÖRNBÄR, VARVAS MED HALLON OCH MJUKT VIN

POGGIO ANIMA TOSCANA, 120:- / 435:-
SANGIOVESE, ITA
MYCKET FRUKT I SMAK OCH DOFT. KÖRSBÄR OCH PLOMMON VÄVS SAM-
MAN LENA TANNINER. PASSAR BRA SOM SÄLLSKAPVIN

SÉDUCTIONMERLOT 125: / 495:-
FRUKTIGOCHMJUKSMAK MED INSLAG AV SVARTAVINBÄR, VILDHALLON,
KORINT, ORTKRYDDOR OCH VANILJ

LES HAUTS DE GRANGET 780:-
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

BUBBEL

CAVA MONTCADI, SPA 105:- / 375:-
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!

VITT

HUSETS VITT 105:- / 349:-

WATERSIDE, CHARDONNAY SYDAFRIKA 115:- / 375:-
TORRT OCH MEDELFYLLIGT MED HÄRLIG TROPISK FRUKT OCH FIN SYRA.

MONTGRAVET, CHARDONNAY, FRA 115:- / 385:-
TORRT, FRISKT OCH SMAKRIKT VIN MED INSLAG AV TROPISKA
FRUKTER

DUO DES MERS, SAUVIGNON BLANC 120:- / 475:-
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

LAST NIGHT A RIESLING 115:- / 465:-
RIESLING, DE
EN KLASSIKER! PÄRON, PERSIKA & APRIKOS BLANDAS MED PÅTAGLIG MIN-
ERALITET OCH FRISK SYRA. PASSAR TILL RÄTTER MED SKALDJUR, MEN ÄVEN
KRYDDSTARK MAT

CHÂTEAU DE CHEMILLY-CHABLIS 735:-
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

ROSÉ

MONTGRAVET, CINSAULT, FRA 115:- / 385:-
ÄR ETT TORRT OCH FRISK ROSÉVIN MED ANGENÄMA SMAKER AV FÄRS-KA
BÄR OCH CITRUS. KOMMER FRÅN LANGUEDOC-ROUSSILLON I SÖDRA
FRANKRIKE. EN GOD MAKE TILL EN SPICY PRAWN ELLER EN STARKARE MUT-
TON BIRIYANI

NAMASKAAR

INDIAN RESTAURANT

DRYCK

ÖL PÅ FAT

BRYGGMÄSTARENS, BÄSTA PILSNER (PÅ FAT)	74:-
PERONI (PÅ FAT)	78:-

ÖL PÅ FLASKA

COBRA, KINGFISHER OCH BANGLA 66CL INDISK LJUS LAGER	105:-
SAN MIGUEL, GLUTENFREE 33CL SPANIEN	65:-
ZLATOPRAMEN 50CL TJECKISK LJUS LAGER	82:-
STELLA ARTOS 33CL BELGIEN LJUS LAGER	65:-
SMÅLAND 50CL SVERIGE LJUS LAGER	79:-
IPA LJUS ALE	95:-
MELLANÖL 33C LJUS LAGER	59:-
ALKOHOLFRI ÖL 33 CL	49:-

CIDER

CIDER, PÄRON 33CL SÖT PÄRONCIDER	65:-
CIDER, ÄPPLE 33CL TORR ÄPPELCIDER	65:-

KAFFE & TE

KAFFE / TE	30:-
ESPRESSO	28:- / 38:-

NAMASKAAR

INDIAN RESTAURANT

DRYCK

AVEC

WHISKEY (PER CL)

LAPHROAIGH, GB 34:-
10 YEARS

THE GLENLIVET, GB 34:-
12 YEARS

THE FAMOUS GROUSE, GB 24:-
N.V

JACK DANIEL'S, US 24:-
RUND OCH KRYDDIG

JIM BEAM, US 24:-
BOURBON

COGNAC (PER CL)

HENNESY VS 24:-

GRÖNSTEDTS *** VS 24:-

GRAPPA (PER CL)

FATTORIA DI CAVALCASELLE, ITA 24:-

GIN (PER CL)

HENDRICKS GIN, GB 34:-

BEEFEATER GIN, GB 24:-

VODKA (PER CL)

ABSOLUT VODKA, SWE 24:-

LIKÖR (PER CL)

KAHLÚA 24:-

BAILEYS 24:-

GALLIANO 24:-

ST GERMAIN 24:-

JÄGERMEISTER 24:-

MARTINI 24:-

COINTREAU 24:-

DISARONNO 24:-

FRANGELICO 24:-