

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 62:-

VEGETARISK ELLER KYCKLING PIROG SERVERAS MED MYNTASÅS.

05. PANEER PAKORA

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

79:-

06. PAKORA PRAWN

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

120:-

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

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

205:-**MIXED SIZLAR**

MARINERAD KYCKLINGFLÉ, LAMMFILÉ SAMT TIGERRÄKOR, GRILLAD I LERUGN

249:-**MIX CHICKEN TIKKA SIZLAR**

MARINERAD KYCKLINGFILÉ I VITLÖKKYCKLING OCH TANDOORI KYCKLING GRILLAD I LERUGN

215:-**LAMM TIKKA / LAMMRAKS SIZLAR**

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

259:- | 310:-**GARLIC CHICKEN/GARLIC CHILI CHICKEN SIZLAR**

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

215:- | 219:-**PRAWN TIKKA SIZLAR**

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

279:-

NAMASKAAR

INDIAN RESTAURANT

NAMASKAAR SPECIAL

09. KARAI

GRYTA SMAKSATT MED PAPRIKA, LÖK, TOMAT OCH GRÖN CHILI SOM SERVERAS I VARTM GJUTJÄRNSPANNA. GARNERAS MED FÄRSK KORIANDER, CITRON OCH INGEFÄRA. VÄLJ GRYTAN **MELLAN** ELLER **STARK KYCKLING/BIFF 219:- | LAMMYTTERFILÉ 245:- | PRAWN 249:-**

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 219:- | LAMMYTTERFILÉ 245:- | PRAWN 249:-**

11. CHICKEN BARTA

NORDINDISK SPECIALITET MED KYCKLINGFILÉR, FÄRSK CHILI, LÖK, TOMAT, VITLÖK OCH INGEFÄRA **(STARK) 205:-**

12. CHICKEN REZALA

GRILLAD KYCKLINGFILÉ STEKT I KASHWARI METHI MED AZWAN, ROSTAD LÖK, GRÄDDE OCH TANDOORISÅS **(SÖT & STARK) 205:-**

13. LAMB JOLPAI

LAMMGRYTBITAR MED STEKT LÖK, PAPRIKA, MUSKOTNÖT, GARAM MASALA, FÄRSK INGEFÄRA, KORIANDER OCH OLIVCHUTNEY, (MELLANKRYDDAD) **219:-**

14. MANGO CHICKEN / MANGO PRAWN KARAI 219:- | 249:-

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 LAMLÄGG SOM LÅNGKOKATS FÖR ATT BLI EXTRA MÖRT OCH SAFTIGT, SMAKSÄTT MED KOCKENS KRYDDBLANDNING (MELLANKRYDDAD) **259:-**

16. CHICKEN KOFTA. Välj mellan en:

205:-
- KRÄMIG CHICKEN KOFTA MED KOKOS, YOGHURT, GRÄDDE, LIME- BLAD OCH MALDA CASHEWNÖTTER. **(MILD)**
- GARLIC CHILI CHIKEN KOFTA MED CHILI-PICKLES, VITLÖK, INGEFÄRA, FÄRSK KORIANDER OCH CITRON. **(STARK)**

17. GARLIC CHILI CHICKEN

KYCKLINGFILÉ MED CHILIPICKLES, LÖK, VITLÖK, INGEFÄRA OCH GARLICPICKLES. GARNERAS MED FÄRSK KORIANDER, OCH CITRON. VÄLJ GRYTAN **MELLAN** ELLER **STARK 205:-**

18. GOA MANGO CHICKEN

KYCKLINGRÄTT FRÅN GOA MED KOKOS, CHILIPICKLES OCH SÖT MANGO **205:-**

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 219:- | LAMMYTTERFILÉ 245:- | PRAWN 249:-**

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) 219:-**

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 **195:-**

26. VEGETARIAN KORMA

GRÖNSAKER UTVALDA EFTER SÄSONG TILLAGADE MED RUSSIN OCH CASHEWNÖTTER 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 **209:-**

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 **205:-**

29. PANEER KARAI

HEMMAGJORD OSTBITAR SMAKSATT MED PAPRIKA, LÖK, TOMAT OCH GRÖN CHILI SOM SERVERAS I GJUTJÄRNSPANNA. VÄLJ GRYTAN **MELLAN** ELLER **STARK 205:-**

30. VEGGIE LOVERS

255:-/P.P
(BESTÄLLS AV MINST TVÅ PERSONER)
TRE OLIKA RÄTTER: PALAK PONIR, OUMPH KARAI OCH DAAL MAKHONI SERVERAS I SMÅSKÅLAR.

NAMASKAAR

INDIAN RESTAURANT

KLASSISKT INDISKT

31. CHICKEN TIKKA BUTTER MASALA

198:-

GRYTA MED LERUGNSGRILLAD MARINERAD KYCKLINGFILÉ SOM SMÖRFRÄSES TILLSAMMANS MED TIKKAMASALA KRYDDOR, MALD CASHEWNÖTTER OCH YOGHURT (HAR EN SÖT SMAK)

32. CURRY

TRADITIONELL INDISK CURRY MED YOGHURT SOM GER EN KRÄMIG SÅS
KYCKLING/BIFF 198:- | LAMM 219:-

33. SAMBAL

GRYTA TILLAGAD MED TROPISKA FRUKTKRYDDOR SOM GER EN RIK OCH SÖTSTARK SMAK
KYCKLING/ BIFF 205:- | LAMM 219:- | PRAWN 249:-

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 205:- | LAMM 219:- | PRAWN 249:-

35. VINDALOO

EN MYCKET STARK GRYTA TILLAGAD MED ÖSTINDISKA KRYDDOR, YOGHURT OCH LIME. GARNERAS MED FÄRSK KORIANDER, CITRON OCH INGEFÄRA (OBS VÄLDIGT STARK)
KYCKLING/ BIFF 205:- | LAMM 219:- | PRAWN 249:-

36. KORMA

MILD, KRÄMIG GRYTA TILLAGAD MED KOKOS, RUSSIN OCH MALDA CASHEWNÖTTER I YOHURTBASERAD SÅS
KYCKLING 205:- | LAMM 219:- | PRAWN 249:-

37. CEYLON

CEYLONRÄTTERNA ÄR TILLAGADE MED KOKOS, YOGHURT, GRÄDDE, LIMEBLAD OCH MALDA CASHEWNÖTTER. VÄLJ MILD ELLER MELLANSTARK SÅS
KYCKLING/ BIFF 205:- | LAMM 219:- | PRAWN 249:-

BARNMENY

38. BARNMENY

140:-

TILL BARN UNDER TOLV ÅR. VÄLJ 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

36:- | VITLÖK 38:-

PANIR 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 (KONCENTRERAT 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

TRADITIONELL INDISK YOGHURT SMOOTHIE MED MANGO

78:-

KULFI

INDISK HEMMAGJORD GLASS SMAKSATT MED KARDEMUMMA, SAFFRAN, PISTAGENÖTTER

80:-

DAGENS DESSERT

FRÅGA PERSONAL

85:-

DRYCK

ALKOHOLFRIIT

LÄSK 33CL

38:-

S.PELLEGRINO MINERALVATTEN

35:-

JUICE, MJÖLK

SERVERAS I GLAS

35:-

RÖTT

HUSETS RÖTT

110:- / 359:-

MONTGRAVET

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

125:- / 395:-

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

120:- / 375:-

POGGIO ANIMA TOSCANA,

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

130:- / 435:-

LA LÉGENDE D'HÉLIOS MERLOT

CABERNET, FRA
SVATVINBÄR OCH TOFFEE BLANDAS MED RÖDA BÄR I DOFT OCH SMAK. KRYDDIGT IEFTERSMAK. PASSAR TILL KÖTTRÄTTER.

135:- / 495:-

PADILLA CRIANZA RIOJA

SPANIEN
ETT MJUKT OCH FYLLIGT VIN MED MOGNA TANNINER OCH FRISK SYRA. TYDLIGA AROMER OCH SMAK AV BJÖRNBÄR, BLÄBÄR, NEJLIKA, KANEL OCH VANILJ IFRAN DET AMERIKANSKA EKFAKET. PASSAR TILL KÖTTRÄTTER, SÄVÄL GRILLAT SOM STEKT.

650:-

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!

105:- / 375:-

VITT

HUSETS VITT

110:- / 359:-

WATERSIDE, CHARDONNAY SYDAFRIKA

TORRT OCH MEDELFYLLIGT MED HÄRLIG TROPISK FRUKT OCH FIN SYRA.

125:- / 385:-

MONTGRAVET, CHARDONNAY, FRA

TORRT, FRISKT OCH SMAKRIKT VIN MED INSLAG AV TROPISKA FRUKTER

125:- / 395:-

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

125:- / 485:-

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

125:- / 475:-

CHÂTEAU DE CHEMILLY-CHABLIS

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

735:-

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

115:- / 385:-

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	52:-

CIDER

CIDER, PÄRON 33CL SÖT PÄRONCIDER	72:-
CIDER, ÄPPLE 33CL TORR ÄPPELCIDER	72:-

KAFFE & TE

KAFFE / TE	36:-
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:-