

# NAMASKAAR

## TAKE AWAY MENY

### FÖRRÄTTER

- 1. PAPADAM 25:-**  
Stora krispiga chips gjorda av linsmjöl. Serveras med mangochutney.
- 2. VEGETARISK SAMOSA 30:-**  
Vegetarisk pirog, fylld med säsongens grönsaker. Serveras med myntasås.
- 3. PRAWN PAKORA 85:-**  
Marinerade stora tigerräkor som paneras i kikärtsmjöl och sedan friteras. Serveras på en salladsbädd med myntasås.
- 4. CHICKEN ELLER INDISK FÄRSKOST PAKORA 60:-**  
Marinerade kycklingbitar eller indisk ost, som paneras i kikärtsmjöl och sedan friteras. Serveras på en salladsbädd med myntasås.
- 5. ONION BHADJI 59:-**  
Lök som paneras i kikärtsmjöl och sedan friteras. Serveras på en salladsbädd med myntasås.

### SIZLAR

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

- 6. MIX CHICKEN TIKKA SIZLAR 169:-**  
Marinerad kycklingfilé i olika smaker, grillad i lerugn.
- 7. MIXED SIZLAR 190:-**  
Marinerad kycklingfilé, lammfilé samt tigerräkor, grillade i lerugn.
- 8. CHICKEN TIKKA SIZLAR 155:-**  
Kycklingfilé marinerad i tikki masala-paste, grillad i lerugn.
- 9. GARLIC CHICKEN SIZLAR 160:-**  
Kycklingfilé marinerad i färskpressad vitlök, ingefära, och yoghurt, grillad i lerugn.
- 10. GARLIC CHILI CHICKEN SIZLAR 165:-**  
Kycklingfilé marinerad i färskpressad vitlök, ingefära, chili och yoghurt, grillad i lerugn (stark).
- 11. LAMM TIKKA SIZLAR 189:-**  
Lammfilé marinerad i traditionell kashmiri masala-paste, grillad i lerugn.
- 12. PRAWN TIKKA SIZLAR 235:-**  
Skalade tigerräkor marinerade i färskpressad vitlök, ingefära, citron och yoghurt, grillade i lerugn.

- 13. TANDOORI CHICKEN SIZLAR 155:-**  
Kycklingklubbor marinerade i nymalen tandoorikrydda och grillade i lerugn.

### NAMASKAAR SPECIAL

- 14. CHICKEN TIKKA BUTTER MASALA 149:-**  
Gryta med lerugnsgrillad marinerad kycklingfilé som smörfräses tillsammans med tikka masalakryddor, mald cashewnötsås och yoghurt (mild).
- 15. CHICKEN BARTA 155:-**  
Nordindisk specialitet med kycklingfileér, färsk chili, lök, tomat, vitlök, koriander och ingefära (stark).
- 16. METHI GOST 165:-**  
Lammgryta tillagad med paprika, vitlök, methi och garam masala samt currysås (mellan eller stark).
- 17. GOA CHICKEN 149:-**  
Kycklingfilé tillagad med kokos och mangobitar (mellanstark).
- 18. CHICKEN REZALA 159:-**  
Grillad kycklingfilé stekt i kashwari methi med azwan, rostad lök, grädde och tandoorisås (söt och mellanstark).
- 19. CHICKEN BASANTI 155:-**  
Grillad kycklingfilé med basantisås (stark).
- 20. CHICKEN ADRAK 149:-**  
Nordindisk kycklinggrytta med ingefära (mellanstark).
- 21. DAL GOST 155:-**  
Lammgryta med olika linser (mellan eller stark).
- 22. ROGWAN ZOSH 160:-**  
Lamm tillagat med yoghurtsås (mellan eller stark).
- 23. LAMB JOLPAI 165:-**  
Lammkött med stekt lök, paprika, muskotnöt, Garam masala, färsk ingefära, koriander och olivchutney (mellan).
- 24. BEEF KASHMIRI 149:-**  
Nordindisk biffgryta med kashmiri paste, ingefära, koriander och citron (stark).
- 25. MANGO PRAWN KARAI 189:-**  
Skalade tigerräkor med paprika, lök, tomat och färsk mango som serveras i rykande varm järngryta. Grytan har en syrlig karaktär och garneras med färsk koriander och ingefära. (mellan eller stark).
- 26. GARLIC CHILI CHICKEN 160:-**  
Kycklingfilé med chili-pickles, lök, vitlök, ingefära och garlic-pickles. Garneras med färsk koriander, rödlök och citron (mellan eller stark).

- 27. MANGO CHICKEN KARAI 159:-**  
Kycklingfilé med paprika, lök, och mangobitar som serveras i rykande varm järngryta. Garneras med färsk koriander och ingefära. (mellan eller stark).

### CEYLON

*Ceylonrätterna är tillagade med kokos, yoghurt, grädde, limeblad och malda cashewnötter. Välj mild eller mellanstark sås.*

- 28. KYCKLING/BIFF 160:-**  
**LAMM 170:-**  
**PRAWN 189:-**

### BALTI

*Baltirätterna är smörstekta i en gryta med lime som ger en syrlig karaktär. Grytan är tillagad med tomat, paprika och lök. Kryddad med speciellt utvalda örter och en grönsakssås. Garneras med färsk koriander, citron och ingefära. Välj mellan eller stark sås.*

- 29. KYCKLING/BIFF 160:-**  
**LAMMYTTERFILÉ 170:-**  
**PRAWN 189:-**

### BHUNA / JHALFRAZI

*Bhunagrytan är tillagad med grovhackad, smörfräst lök, vitlök och färsk grön chili. Garneras med färsk koriander, citron och ingefära. Välj mellan eller stark sås.*

- 30. KYCKLING/BIFF 160:-**  
**LAMMYTTERFILÉ 170:-**  
**PRAWN 189:-**

### MADRAS

*Madrasgrytan är 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.*

- 31. KYCKLING/BIFF 149:-**  
**LAMM 165:-**  
**PRAWN 189:-**

*Var snäll och informera oss om allergier eller intolerans.*

## KORMA

*Mild och krämig gryta tillagad med kokos, russin och malda cashewnötter i yoghurtbaserad sås.*

32. KYCKLING	149:-
LAMM	165:-

## VINDALOO

*En mycket stark gryta tillagad med östindiska kryddor, yoghurt och lime. Garneras med färsk koriander, citron och ingefära.*

33. KYCKLING/BIFF (obs väldigt stark!)	165:-
LAMM	169:-

## KARAI

*Rykande varm gryta smaksatt med paprika, lök, tomat och grön chili som serveras i järnskål. Grytan har en syrlig karaktär och garneras med färsk koriander och ingefära. Välj mellan eller stark sås.*

34. KYCKLING/BIFF	160:-
LAMMYTTERFILÉ	170:-
PRAWN	189:-

## VEGETARISKT

*Välj mild, mellan eller stark kryddning.*

35. PALAK PONIR	149:-
-----------------	-------

Bladspenat fräst i smör tillsammans med hackad smälök, färsk vitlök och kockens hemmagjorda ost.

36. PANIR BUTTER MASALA	155:-
-------------------------	-------

Färskostbitar lagade i tomat och cashewnöttsås.

37. MOTOR PANIR	149:-
-----------------	-------

Gröna ärtor frästa i smör tillsammans med hackad smälök, färsk vitlök och kockens hemmagjorda ost.

38. DAAL MAKHONI	145:-
------------------	-------

En röra av olika sorters linser, lök, vitlök och tomatpuré. Garneras med färsk ingefära och koriander.

39. MIXED VEGETABLE CURRY	145:-
---------------------------	-------

Färska grönsaker utvalda efter säsong tillagade i currysås.

40. VEGETARIAN KORMA	149:-
----------------------	-------

Färska grönsaker utvalda efter säsong tillagade med russin och cashewnötter i indisk yoghurtbaserad sås (endast mild).

## CURRY

*Traditionell indisk curry med yoghurt som ger en krämig sås.*

41. KYCKLING/BIFF	149:-
LAMM	165:-

## SPENATRÄTTER

*Gryta tillagad med färsk vitlök, ingefära och bladspenat i traditionell currybaserad sås. Välj mild, mellan eller stark kryddning.*

42. KYCKLING, BIFF eller RÄKOR	149:-
LAMM	165:-
PRAWN	189:-

## SAMBAL

*Gryta tillagad med tropiska fruktkryddor som ger en rik och sötstark smak.*

43. KYCKLING/BIFF/SMÅ RÄKOR	149:-
LAMM	165:-
PRAWN	189:-

## INDISKT BRÖD

*Naanbrödet bakas av vetemjöl, yoghurt och ägg vilket gör det saftigt och gott. Sedan gräddas brödet i lerugn. Rekommenderas till alla indiska maträtter.*

44. NAAN / GARLIC NAAN	20:- / 25:-
------------------------	-------------

45. PANIR NAAN Inbakat med hemmagjord ost.	30:-
--	------

46. PESWAARI NAAN	35:-
-------------------	------

Gräddas med kokos, russin, malda nötter och honung

62. PARATA Indisk favorit! Smörstekt bröd	35:-
---	------

## TILLBEHÖR

48. RAITA Yoghurt med riven/hackad gurka och milda kryddor	25:-
--	------

49. PICKLES Chili, Mix eller Mangochutney.	20:-
--	------

50. BASMATI RIS, extra portion	25:-
--------------------------------	------

51. POLAU RIS	40:-
---------------	------

Smaksatt med kardemumma och saffran. Garneras med pistagenötter, russin och rostad lök.

52. EXTRA SALLAD	15:-
------------------	------

53. EXTRA MASALA-SÅS	25:-
----------------------	------

# NAMASKAAR

INDIAN RESTAURANT

## TAKEAWAY MENY

### ÖPPETTIDER

MÅNDAG-TORSDAG 11.00-21.00

FREDAG 11.00-22.00

LÖRDAG-SÖNDAG 12.00-22.00

### BESTÄLLNING:

08-640 06 19

Hammarby Sjöstad  
Lugnets Allé 67  
120 67 Stockholm