

# NAMASKAAR

INDIAN RESTAURANT

## TAKEAWAY MENY

### FÖRRÄTTER

- 01. PAPADAM 40:-**  
STORA KRISPIGA CHIPS GJORDA AV LINSMJÖL. SERVERAS MED MANGOCHUTNEY.
- 02. VEGETARISK SAMOSA / CHICKEN SAMOSA 49:-**  
VEGETARISK ELLER KYCKLING PIROG SERVERAS MED MYNTASÅS.
- 03. PAKORA PRAWN 105:-**  
-MARINERADE STORA TIGERRÄKOR SOM PANERAS I KIKÄRTSMJÖL OCH SEDAN FRITERATS. SERVERAS PÅ EN SALLADSBÄDD MED MYNTASÅS
- 04. CHICKEN ELLER INDISK FÄRSKOST PAKORA 75:-**  
MARINERADE KYCKLINGBITAR ELLER INDISK OST, SOM PANERAS I KIKÄRTSMJÖL OCH SEDAN FRITERAS. SERVERAS PÅ EN SALLADSBÄDD MED MYNTASÅS.
- 05. ONION BHADJI 69:-**  
LÖK SOM PANERAS I KIKÄRTSMJÖL OCH SEDAN FRITERAS. SERVERAS MED MYNTASÅS

### 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.*

- 06. MIX CHICKEN TIKKA SIZLAR 189:-**  
MARINERAD KYCKLINGFILÉ I OLIKA SMAKER, GRILLAD I LERUGN
- 07. MIXED SIZLAR 215:-**  
MARINERAD KYCKLINGFILÉ, LAMMFILÉ SAMT TIGERRÄKOR, GRILLADE I LERUGN.
- 08. CHICKEN TIKKA SIZLAR 188-**  
KYCKLINGFILÉ MARINERAD I TIKKI MASALA-PASTE, GRILLAD I LERUGN.
- 09. GARLIC CHICKEN SIZLAR 189:-**  
KYCKLINGFILÉ MARINERAD I TIKKI MASALA-PASTE, GRILLAD I LERUGN.
- 10. GARLIC CHILI CHICKEN SIZLAR 192:-**  
KYCKLINGFILÉ MARINERAD I TIKKI MASALA-PASTE, GRILLAD I LERUGN.
- 11. LAMM TIKKA SIZLAR 219:-**  
LAMMFILÉ MARINERAD I TRADITIONELL KASHMIRI MASALA-PASTE, GRILLAD I LERUGN.
- 12. PRAWN TIKKA SIZLAR 259:-**  
SKALADE TIGERRÄKOR MARINERADE I FÄRSKPRESSAD VITLÖK, INGEFÄRA, CITRON OCH YOGHURT, GRILLADE I LERUGN.
- 13. TANDOORI CHICKEN SIZLAR 185:-**  
KYCKLINGKLUBBOR MARINERADE I NYMALEN TANDOORIKRYDDA OCH GRILLADE I LERUGN..

### NAMASKAAR SPECIAL

- 14. CHICKEN TIKKA BUTTER MASALA 185:-**  
GRYTA MED LERUGNSGRILLAD MARINERAD KYCKLINGFILÉ SOM SMÖRFRÄSES TILLSAMMANS MED TIKKA MASALAKRYDDOR , MALD CASHEWNOTSÅS OCH YOGHURT (MILD)
- 15. CHICKEN BARTA 189:-**  
NORDINDISK SPECIALITET MED KYCKLINGFILEÉR, FÄRSK CHILI, LÖK, TOMAT, VITLÖK, KORIANDER OCH INGEFÄRA (STARK).
- 16. METHI GOST 189:-**  
LAMMGRYTA TILLAGAD MED PAPRIKA, VITLÖK, METHI OCH GARAM MASALA SAMT CURRYSÅS (MELLAN ELLER STARK).
- 17. GOA CHICKEN 189:-**  
KYCKLINGFILÉ TILLAGAD MED KOKOS OCH MANGOBITAR (MELLANSTARK)
- 18. CHICKEN REZALA 185:-**  
GRILLAD KYCKLINGFILÉ STEKT I KASHWARI METHI MED AZWAN , ROSTAD LÖK, GRÄDDE OCH TANDOORISÅS (SÖT OCH MELLANSTARK).
- 19. CHICKEN BASANTI 185:-**  
GRILLAD KYCKLINGFILÉ MED BASANTISÅS (STARK).
- 20. CHICKEN KOFTA. Välj mellan en: NYHET! 185:-**  
- KRÄMIG CHICKEN KOFTA MED KOKOS, YOGHURT, GRÄDDE, LIME- BLAD OCH MALDA CASHEWNOTTER. (MILD)  
- GARLIC CHILI CHICKEN KOFTA MED CHILI-PICKLES, VITLÖK, INGEFÄRA, FÄRSK KORIANDER OCH CITRON. (STARK)
- 21. DAL GOST 189:-**  
LAMMGRYTA MED OLIKA LINSER (MELLAN ELLER STARK).
- 22. ROGWAN ZOSH 189:-**  
LAMM TILLAGAT MED YOGHURTSÅS (MELLAN ELLER STARK).
- 23. LAMB JOLPAI 189:-**  
LAMMGRYTBITAR MED STEKT LÖK, PAPRIKA, MUSKOTNÖT, GARAM MASALA, FÄRSK INGEFÄRA, KORIANDER OCH OLIVCHUTNEY, (MELLANKRYDDAD)
- 24. BEEF KASHMIRI 189:-**  
NORDINDISK BIFFGRYTA MED KASHMIRI PASTE, INGEFÄRA, KORIANDER OCH CITRON (STARK).
- 25. MANGO PRAWN KARAI 219:-**  
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 192:-**  
KYCKLINGFILÉ MED CHILI-PICKLES, LÖK, VITLÖK, INGEFÄRA OCH GARLIC-PICKLES. GARNERAS MED FÄRSK KORIANDER, RÖDLÖK OCH CITRON (MELLAN ELLER STARK).
- 27. MANGO CHICKEN KARAI 192:-**  
KYCKLINGFILÉ MED PAPRIKA, LÖK, OCH MANGOBITAR SOM SERVERAS I RYKANDE VARM JÄRNGRYTA. GARNERAS MED FÄRSK KORIANDER OCH INGEFÄRA. (MELLANELLERSTARK)

# NAMASKAAR

INDIAN RESTAURANT

## TAKEAWAY MENY

### 28. CEYLON

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

KYCKLING/BIFF 189:- | LAMM 195:- | PRAWN 219:-

### 29. 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 192:- | LAMM 198:- | PRAWN 219:-

### 30. 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.

KYCKLING/BIFF 192:- | LAMM 198:- | PRAWN 219:-

### 31. MADRAS

MADRASGRYTAN ÄR TILLAGAD ENLIGT SYDINDISK TRADITION MED EN BAS AV KORIANDER, TAMARIND, KUMMIN, GURKMEJA, INGEFÄRA OCH CHILI. DEN SYDINDISKA TRADITIONEN ÄR

KYCKLING/BIFF 189:- | LAMM 195:- | PRAWN 219:-

### 32. KORMA

MILD OCH KRÄMIG GRYTA TILLAGAD MED KOKOS, RUSSIN OCH MALDA CASHEWNÖTTER I YOGHURTBASERAD SÅS.

KYCKLING/BIFF 189:- | LAMM 195:- | PRAWN 219:-

### 33. VINDALOO (obs väldigt stark)

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

KYCKLING/BIFF 205:- | LAMM 219:- | PRAWN 219:-

### 34. 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.

KYCKLING/BIFF 192:- | LAMM 198:- | PRAWN 219:-

## VEGETARISKT

Välj mild, mellan eller stark kryddning.

### 35. PALAK PANEER

BLADSPENAT FRÄST I SMÖR TILLSAMMANS MED HACKAD SMÅLÖK, FÄRSK VITLÖK OCH KOCKENS HEMMAGJORDA OST.

179:-

### 36. PANEER BUTTER MASALA

FÄRSKOSTBITAR LAGADE I TOMAT OCH CASHEWNÖTTSÅS.

189:-

### 37.MOTOR PANEER

GRÖNA ÄRTOR FRÄSTA I SMÖR TILLSAMMANS MED HACKAD SMÅLÖK, FÄRSK VITLÖK OCH KOCKENS HEMMAGJORDA OST.

179:-

### 38. DAAL MAKHONI

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

179:-

### 39. MIXED VEGETABLE CURRY

FÄRSKA GRÖNSAKER UTVALDA EFTER SÄSONG TILLAGADE I CURRYSÅS

175:-

### 40. VEGETARIAN KORMA

FÄRSKA GRÖNSAKER UTVALDA EFTER SÄSONG TILLAGADE MED RUSSIN OCH CASHEWNÖTTER I INDISK YOGHURTBASERAD SÅS (ENDAST MILD)

185:-

### \*A PALAK PANEER SIZLER

MARINERAD HEMMAGJORD OSTBITAR GRILLADE I LERUGN SERVERAS MED BLADSPENAT OCH MASALA SÅS PÅ SIDAN

192:-

### \*B OUMPH KARAI (VEGAN)

OUMPH, PAPRIKA, LÖK, TOMAT OCH GRÖN CHILI SOM SERVERAS I GJUTJÄRNSPANNA. GRYTAN HAR EN KRYDDIG KARAKTÄR GARNERAS MED FÄRSK KORIANDER,CITRON OCH INGEFÄRA

192:-

### \*C PANEER KARAI

HEMMAGJORD OSTBITAR SMAKSATT MED PAPRIKA, LÖK, TOMAT OCH GRÖN CHILI VÄLJ GRYTAN MELLAN ELLER STARK

192:-

### 41. CURRY

TRADITIONELL INDISK CURRY MED YOGHURT SOM GER EN KRÄMIG SÅS

KYCKLING/BIFF 189:- | LAMM 195:-

### 42. SPENATRÄTTER

GRYTA TILLAGAD MED FÄRSK VITLÖK,INGEFÄRA OCH BLADSPENAT I TRADITIONELL CURRYBASERAD SÅS. VÄLJ MILD, MELLAN ELLER STARK KRYDDNING.

KYCKLING/BIFF/RÅKOR 189:- | LAMM 195:- | PRAWN 219:-

### 43. SAMBAL

GRYTA TILLAGAD MED TROPISKA FRUKTKRYDDOR SOM GER EN RIK OCH SÖTSTARK SMAK.

KYCKLING/BIFF/RÅKOR 189:- | LAMM 195:- | PRAWN 219:-

## 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

33:- / 36:-

### 45. PANEER NAAN

INBAKAT MED HEMMAGJORD OST.

45:-

### 46. PESWAARI NAAN

GRÄDDAS MED KOKOS, RUSSIN, MALDA NÖTTER OCH HONUNG

45:-

### 47. PARATA

INDISK FAVORIT! SMÖRSTEKT BRÖD

45:-

## TILLBEHÖR

### 48. RAITA

AVSVALKANDE YOGHURT MED RIVEN/HACKAD GURKA OCH MILDA KRYDDOR

25:-

### 49.PICKLES - MIX/CHILI

20:-

### 50. BASMATI RIS

EXTRA PORTION

35:-

### 51. POLAU RIS

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

49:-

### 52. SALLAD

15:-

### 53. EXTRA MASALA-SÅS

30:-