

# À LA CARTE

Ring och beställ: 08-366908

Är du allergisk? Fråga oss om innehållet i maten.

Vi har fullständiga rättigheter. Servering, avhämtning, catering, hemkörning och privatfest.

Ladda ner meny som pdf

## FÖRRÄTTER

1. Papadam	25:-
<i>Frasigt bröd av majs och linsmjöl som serveras med mango chutney</i>	
2. Vegetarisk Samosa	35:-
<i>Indisk grönsakspirog som serveras med krispig sallad och mintsås</i>	
3. Soppa: Kyckling/Räkor/Tomat	50:-
<i>Med färsk koriander och örter, gräddde och citronblad</i>	
4. Fisk Chops	45:-
<i>Tonfisk, kokt potatis kryddad med ingefära, kummin, citron- mintsås</i>	
5. Onion Bhadji	30:-
<i>Indisk kryddad friterad lök, serveras med mintsås</i>	
6. Indisk Pakora	40:-
<i>Ost/grönsaker/kyckling friterad, blandad med typiska indiska kryddor och kikärtsmjöl</i>	

## VARMRÄTTER HUSETS SPECIAL

7. Chicken hot short (medium)	135:-
<i>Kycklingfilé med färsk koriander och grön chili och husets currykryddor</i>	
8. Chicken Sambal (medium)	130:-
<i>Kycklingfilé med blandade grönsaker och tropisk fruktsås</i>	
9. Chicken Madras (medium/stark)	130:-
<i>Kycklingfilé med blandade grönsaker och madrasisås</i>	
10. Chicken Karasmiri (medium/stark)	130:-
<i>Kycklingfilé med blandade grönsaker och karasmirisås</i>	
11. Chicken Tikka Butter Masala (mild)	140:-
<i>Grillade kycklingfiléer tillagade med smörfrästa kryddor, tomat, kokos, lök och cashewnötssås</i>	
12. Garlic Chicken Tikka Masala (medium)	145:-
<i>Marinerade och grillade kycklingfiléer tillagade med smörfrästa kryddor</i>	
13. Garlic Chili Chicken Tikka Masala (medium)	145:-
<i>Grön chili, marinerade och grillade kycklingfiléer, kokos, cashewnötter, lök och grönsaksås</i>	
14. Color MethiGosh, medium/stark, kyckling/biff	115:-
<i>Färsk lök tillagad med blandade specialkryddor i sås</i>	

15. Goan Chicken (mild)	150:-
<i>Delikat kycklinggryta med kokosmjök, gräddde, kokos, cashewnötter, mango och husets speciella sås</i>	
16. Shahi Moghlai	140:-
<i>Grillad kycklingfilé med smörfrästa grönsaker och två olika såser</i>	

17. Biryani Kyckling/Lamm/Räkor	150:-
<i>Indisk saffransris med kött och tikkasås</i>	

18. Indisk kycklingwrap	135:-
<i>Lerugnsgrillade kycklingbitar, linser, sallad rullad i naanbröd med raitasås</i>	

19. Chicken Korma (mild)	145:-
<i>Delikat kycklinggryta med russin, kokos, cashewnötter och honung</i>	

20. Chicken Ceylon (mild)	150:-
<i>Kycklinggryta med kokosflingor, citronblad, cashewnötter och tomatås</i>	

21. Scampi Butter Masala (mellan)	160:-
<i>Grillade kungsräkor tillagade med smörfrästa kryddor, kokos, cashewnötter och honung</i>	

22. King Prawn Malabar (mild)	170:-
<i>Marinerade och grillade tiger king prawns tillagade i kokosmjök och speciella kryddor, citrongräs och löksås</i>	

23. Colors Special Vegetariskt Thali (medium)	165:-
<i>Tre olika rätter: mixveg, dalmakhoni, spenat vadji</i>	

24. Colors Special Mixed Thali (medium)	185:-
<i>Yoghurt och vitlöksmarinerade kycklingfiléer och grillade jätteräkor samt lammgryta (karai). Chillipickles/mintsås och masalasås.</i>	

## TANDOORI SIZLAR-RÄTTER

Grillas i tandooriugn och serveras i het järnpanna med stekta grönsaker (paprika, lök, blomkål, broccoli, champinjoner) och sås tillagad med lök, grönsaker, cashewnötter, honung, gräddde, och färsk koriander

25. Tandoori Sizlar	130:-
<i>Marinerade och grillade kycklingklubbor</i>	

26. Chicken Tikka Sizlar	145:-
<i>Marinerad kycklingfilé som grillas i lerugn</i>	

27. Garlic Chicken Sizlar	150:-
<i>Vitök och en speciell indisk krydda med marinerad kycklingfilé</i>	

28. Mix Chicken Sizlar	160:-
<i>Marinerade kycklingfiléer i tre olika smaker</i>	

29. Lamm Sizlar	170:-
<i>Gillad och marinerad lammfilé</i>	

30. Scampi Sizlar	180:-
<i>Tandoorimarinerad Scampi som grillas i tandooriugn med sås som serveras separat</i>	

31. Mixed Sizlar med tre olika sizlar	175:-
<i>En scampi, 2 st kyckling, 2 st lammfilé som serveras med stekta grönsaker och husets speciella sås</i>	

## KARAI-RÄTTER (Medium/Stark)

Rätterna serveras i en rykande het järnpanna med grillsås tillagad med färska paprikor, tomater, lök och en speciell blandning som kallas karaikryddor

32. Chicken/Biff Karai	150:-
<i>Tillagas med färska paprikor, tomat, purjolök och karaikryddor</i>	

33. Husets Karai	160:-
<i>Lamm tillagas med färska paprikor, tomat, lök och karaikryddor</i>	

34. King Scamp Karai	170:-
<i>Grillade tigerräkor tillagas med färska paprikor, lök och karaikryddor</i>	

35. Mixed Karai	170:-
<i>Marinerad och grillad kyckligfilé, lammfilé och tigerräka som tillagas med färska paprikor, lök och karaikryddor</i>	

## BALTI-RÄTTER

Medium/stark och citrussmak. Rätterna serveras med baltikryddor.

36. Balti (Kyckling/Biff)	150:-
<i>Tillagad med färska tomater, lök, paprika, grön chili och färsk koriander i baltikryddor</i>	

37. Balti Lamm	160:-
<i>Tillagad med färska tomater, lök, paprika, grön chili och färsk koriander i baltikryddor</i>	

38. Mango Chicken Balti	155:-
<i>Tillagad med färska tomater, lök, paprika, grön chili och färsk koriander i baltikryddor</i>	

39. Balti Mixed	170:-
<i>Tigerräka, kyckling och lammfilé som tillagas med färska tomater, lök, paprika, grön chili och färsk koriander i baltikryddor</i>	

## KYCKLING/BIFF/LAMMRÄTTER

(mild/medium/stark)

40. Kyckling/Biff alt (lamm/räkor +10:-) Curry	120:-
<i>Curry, färsk koriander med husets curry och blandade kryddor</i>	

41. Kyckling/Biff alt (lamm/räkor +10:-) Spenat	135:-
<i>Stekt spenat med husets blandade kryddor</i>	

42. Linsa Gosh kyckling/biff alt (lamm +10:-)	135:-
<i>Blandade linser med kött och sås</i>	

43. Jhalfreiji kyckling/Biff alt (lamm/räkor +10:-)	135:-
<i>Färsk grön chili, purjolök och koriander</i>	

44. Chicken Papaya	150:-
<i>Kycklingfiléer tillagade med grön papaya med indisk specialkryddor</i>	

45. Kyckling/Biff Vindaloo - superstark	140:-
<i>Sydindisk gryta som tillagas med vindaloosås</i>	

## FISK & SKALDJUR

46. Lax Tandoori (Medium)	170:-
<i>Grillad och marinerad laxfilé med grönsaker på järnplattform och sås</i>	

47. Lax Tikka Massalai (medium/stark)	160:-
<i>Marinerad laxfilé tillagad med tikkasås och kryddor</i>	

48. Chingri Tikka Masala	150:-
<i>Små räkor med tikkasås</i>	

49. Shrimp Greeny	140:-
<i>Räkor med broccoli, zucchini, färsk vitlök, koriander, ingefära och currysås</i>	

## VEGETARISKA RÄTTER (mild/medium)

50. Pallak Paneer (medium)	140:-
<i>Hemgjord indisk ost med blandspenat och nymalda kryddor</i>	

51. Paneer Korma (mild)	150:-
<i>Hemgjord indisk ost och gröna ärtor med en delikat kormasås</i>	

52. Mixed Veg. Korma (mild)	140:-
<i>Blandade färska grönsaker tillagade med en delikat kormasås</i>	

53. Saag Dal	130:-
<i>Färsk bladspenat med linser och tomat tillagade med traditionella panchfrön och sås</i>	

54. Mix Veg Curry (m/s)	120:-
<i>Färska blandade grönsaker som är tillagade med tomater och färsk koriander i husets curry</i>	

55. Dal Makhoni (mild)	130:-
<i>Blandade linser tillagas med lök, ingefära och panchfrön</i>	

56. Aubergine Dopiaza (medium)	140:-
<i>Stekt aubergine med lök och currysås</i>	

57. Mix Vegetable Karai	140:-
<i>Blandade grönsaker tillagad med färska paprikor, grön chili, lök och färsk koriander i karai kryddblandning</i>	

58. Shabji Balti	140:-
<i>Blandade grönsaker tillagade med färska tomater, lök, paprika, grön chili och färsk koriander i baltikryddor</i>	

## BARNMENY (3-10 år)

Mildkryddad kycklingfilé tillagad med smörfrästa kryddor, mangopulp och cashewnötter (mild)

59. Chicken Tandoori	65:-
<i>Yoghurtmarinerade och grillade kycklingklubbor. Sås serveras separat.</i>	

60. Mango Chicken	80:-
<i>Grillad kycklingfilé som marineras i yoghurt, serveras med en god sås, creme, cashewnötter och honung</i>	

61. Chicken Butter	75:-
<i>Grillade kycklingfiléer med smörfrästa kryddor, cashewnötter och creme</i>	

62. Korma (Chicken/Lamm)	80:-
<i>I en delikat kormasås</i>	

## NAANBRÖD

63. Naan (Normal)	20:-
<i>Lerugnsbakat indiskt bröd</i>	

64. Lasoni Naan	25:-
<i>Vitlökssmaksatt lerugnsbröd</i>	

65. Paneer Naan	30:-
<i>Ostbakat lerugnsbröd</i>	

66. Sweetnan	35:-
<i>Lerugnsbakat indiskt bröd med kokos, cashewnötter och honung</i>	

67. MasalaNaan	30:-
<i>Lerugnsbakat indiskt bröd med sesamfrön</i>	

68. Parata	30:-
<i>Smärstekt indiskt bröd utan ägg/mjök</i>	

69. Chapati	30:-
<i>Indiskt tunt mjukt bröd av fullkornsmjöl</i>	

## DESSERT

70. Mango Lassi	40:-
<i>Mangojuice med naturell yoghurt</i>	

71. Kulfi (indisk glass)	40:-
<i>Mjök, gräddde, kokos och saffran</i>	

72. Mangoglass	40:-
----------------	------

73. Friterad banan	50:-
<i>Banan med glass</i>	

74. Indisk Masala Tea	30:-
-----------------------	------

75. Gulabjmoon	50:-
<i>Indiska söta bollar bakad med mjölkpulver, vetemjöl, gräddde och sirap</i>	

76. Kaffe	20:-
-----------	------

## TILLBEHÖR

77. Mango Chutney	20:-
-------------------	------

78. Chili Pickles/mix pickles	20:-
-------------------------------	------

79. Raita/mintsås	25:-
-------------------	------

## DRICKA

80. Lättöl/Fanta/Coca Cola/Sprite/Mineralvatten	20:-
---	------