

Starters

- 1.
2. **Samosa (Veg)** 45:-
Indisk pirog med vegetarisk fyllning..
3. **Mix Pakora** 45:-
Friterade veg. blandning med kikärtsmjöl serveras med myntasås.
4. **Allo Tikki** 35:-
Kryddig potatis pirog, serveras med myntasås.

Tandoori Dishes

(Alla rätter serveras med ris och tandoorisås)

11. **Tandoori Chicken** 125:-
Grillad Kyckling marinerad i Indiska kryddor.
12. **Murg Lassuni** 125:-
Kycklingfilé marinerad i vitlök, grön chili och Kryddor.
13. **Chicken tikka** 125:-
Marinerad kycklingfilé i tandoorikryddor.
14. **Seek Kebab** 125:-
Grillade lammfärsrullader med koriander, grön chili och kryddor.
15. **Lamb Tikka** 139:-
Grillad lammfilé bitar marinerad i yoghurt och kryddor.
16. **Beef Tikka** 125:-
Grillade nötköttbitar marinerade i yoghurt och färska kryddor.
17. **Tandoori Jingha** 139:-
Tigerräkor marinerade i yoghurt, ingefära, vitlök och speciella kryddor.
18. **Tandoori kitchen special** 145:-
En delikat blandning av olika tandoori rätter.

Chicken Dishes

(Alla rätter serveras med ris)

21. **Chicken Tikka masala** 129:-
Marinerad och grillad kycklingfilé serveras i kryddig sås.
22. **Chicken Punjabi** 125:-
Grillad kycklingfilé tillagad med grädde och kikärter.
23. **Chicken Korma** 129:-
Grillad kycklingfilé tillagad med mandel & cashew i gräddsås.
24. **Butter Chicken** 129:-
Grillad kycklingfilé tillagad med gräddsås och cashewnötter.
25. **Chicken Kadai** 125:-
Kycklingfilé tillagad med grön chili, paprika, yoghurt och Tandooris egna starka kryddor.
26. **Saag Wala Chicken** 129:-
Kycklingfilé med spenat, ingefära, vitlök och garm masala
27. **Vindaloo Chicken (stark)** 129:-
Kyckling tillagad med nordindiska kryddor, Paprika och rödvin.
28. **Chicken Balti** 129:-
Kycklingfilé marinerad i vitlök, grön chili. Tillagas i en kryddig rödvinsås med ingefära, champinjoner och paprika.

Lamb Dishes

(Alla rätter serveras med ris)

31. **Rogan josh** 139:-
Lamm kokt i yoghurt och tomat. Med kryddig löksås, hackade tomater och cashewnötter.
32. **Saag Wala Lamb** 139:-
Lammkött tillagad med spenat, lök, tomat, grön chili och kryddor.
33. **Lamb Balti** 135:-
Lammkött marinerad i vitlök och grön chili, tillagad med ingefära, champinjoner och paprika i en kryddstark rödvinsås.
34. **Lamb Karahi** 139:-
Lammfilé tillagad med yoghurt, grön chili, tomat, ingefära och paprika i en kryddig currysås.
35. **Lamm Korma** 139:-
Lammfilé tillagad i en krämig mandelsås med kryddor.
36. **Punjabi Lamb** 139:-
En traditionell nordindisk gryta med lammfilé tillagad i yoghurt, kikärter, garm masala, färsk koriander.
37. **Vindaloo Lamb (stark)** 139:-
Lammrostbiff tillagad med nordindiska kryddor, Paprika och rödvin.

Beef Dishes

(Alla rätter serveras med ris)

41. **Beef Korma** 129:-
Biff tillagad med grädde och mandel i mild sås.
42. **Beef Karahi** 129:-
Biff tillagad med ingefära, grön chili, tomat, paprika Och yoghurt i en kryddig currysås.
43. **Vindaloo Beef (stark)** 135:-
Biff tillagad med nordindiska kryddor, Paprika och rödvin
45. **Beef Balti** 129:-
Biff marinerad i vitlök. Tillagad med grön chili, ingefära, champinjoner och paprika i en kryddstark sås med rödvin.

Sea Food

(Alla rätter serveras med ris)

51. **Jhinga Masala** 139:-
Tigerräkor marinerade i vitlök och ingefära tillagade med ägg i en kryddig gräddsås.
52. **Jhinga Punjab** 139:-
Tigerräkor med special nordindiska kryddor, ingefära och kikärter. En traditionell rätt från Punjab.
53. **Jinga Balti** 139:-
Tigerräkor tillagade med lök, paprika, champinjoner, tomat och vitlök i rödvinsås.
54. **Jinga Korma (mild)** 139:-
Tigerräkor tillagade med nötter och grädde i currysås.
55. **Fish Korma (mild)** 139:-
Laxfilé gryta med nötter och grädde i currysås.
56. **Fish Balti** 139:-
Laxfilé tillagad med lök, paprika, champinjoner, tomat och vitlök i rödvinsås.

Vegetarian Dishes

(Alla rätter serveras med ris)

61. **Palak Paneer** 115:-
Färsk hemlagad ost serverad i spenat med tomat, grön chili och färsk koriander.
62. **Shahi Paneer** 115:-
Färsk hemlagad ost tillagad i krämig sås med kryddor, mandlar, cashewnötter och grädde.
63. **Panner Tikka masala (Mild)** 115:-
Panner i serveras i krämig och kryddig sås.
64. **Paneer Balti** 115:-
Färsk hemlagad ost tillagad med paprika, ingefära, tomat, champinjoner, grön chili och vitlök i en kryddstark sås med rödvin.
65. **Aloo Gobhi** 115:-
Blomkål och potatis med lök, tomat, ingefära, grön chili, garam masala och färsk koriander.
66. **Mix Veg** 115:-
Grönsaksgryta med cashewnötter tillagad i kryddig currysås.
67. **Chana Masala** 109:-
Kikärtor tillagade i currysås med ingefära och garam masala.
68. **Dal Makhni** 109:-
Linser tillagade med ingefära, färsk koriander och garam Masala.
69. **ShaiKofta** 115:-
Hemlagad färskost och blomkål i rullader. Tillagas med grädde, mandlar och cashewnötter i en krydding currygryta.

Side Orders

71. **Raita** 15:-
Naturell yoghurt med gurka och tomater blandad med speciella kryddor.
72. **Mango Chutney** 15:-
Sött kryddat mang fruktkött.
73. **Papadum** 15:-
3 st tunnbröd med kryddsmak.
74. **Myntasås** 15:-
Syrlig yoghurt med mynta.
75. **Chilipiceles** 7:-
76. **Extra rislåda Liten/Stor** 15:-/25:-
77. **Extra Kyckling/lamm/biff – Bit** 15:- St

Indian Bread

81. **Plain Naan** 19:-.
Nybakat mjukt Naanbröd.
82. **Garlic Naan** 25:-
Nybakat mjukt vitlöksbröd och speciella kryddor.
83. **Peshawri Naan (sött)** 45:-
Ett bröd fyllt med kokos, russin, socker, mandel, och cashewnötter.
84. **Punjabi Naan** 45:-
Ett traditionellt bakat bröd fyllt med hemlagad paneer, potatis, koriander och speciella kryddor.
85. **Cheese Naan** 35:-
Nybakat Naanbröd med ost och kryddor.

Indian Cold Soft Drinks

130. **Mango Lassi** 30:-
Yoghurt dryck med smak av mango och kardemumma.