

Lunch Meny 1 KL. 11.00 -15.00

Lunch 99:- inkl. Sallad, Nybakat nanbröd (95:- Vid Take away)

Extra nanbröd 10:- eller byt upp till Vitlöksnan för 19:-Dricka (Flaska)19:- och Mangolassi 29:-(Allt bröd är veganskt)

Måndag:

1. ChickenVindaloo(stark) Kycklingfilé tillagat med paprika, nordindiska kryddor, cocosmjölk och rödvin.

2. Lamb Saag Lammkött i spenat med färsk rostade kryddor, grön chili och tomater.

3. Veg. Thali 4 rätters veg thali, dal, sabzi,paneer och raita.

4. Dagens Dal Dagens linsgryta.

Tisdag:

1. Chicken Korma Grillad kycklingsfilé, serveras med kryddig gräddsås, cashewnötter.'

2. Beef Balti Oxkött marinerad i vitlök. Tillagad med grön chili, ingefära, champinjoner,

paprika och rödvin i kryddstarksås.

3. Veg. Thali 4 rätters veg thali, dal, sabzi,paneer och raita.

4. Dagens Dal Dagens linsgryta.

Onsdag:

1. Mango Chicken Kycklingfilé tillagad i krämig currysås med smak av mango.

Gosht Curry
 Fläsk i kryddig currysås med kokosmjölk.
 Veg. Thali
 4 rätters veg thali, dal, sabzi,paneer och raita.

4. Dagens Dal Dagens linsgryta.

Torsdag:

1. Achari Chicken Kycklingfilé med grön chili, färsk tomat med smak stark pickele.

2. Seek Kebab Grillade lammfärsrullader med koriander, grön chili och nordindiska kryddor.

3. Veg. Thali 4 rätters veg thali, dal, sabzi,paneer och raita.

4. Dagens Dal Dagens linsgryta.

Fredag:

1. Butter Chicken Grillad kycklingfilé tillagad med gräddsås och cashewnötter.

2. Lamb Balti Lammfilé marinerad i vitlök och grön chili tillagad med ingefära, champinjoner,

paprika och rödvin i en kryddstarksås.

3. Veg. Thali 4 rätters veg thali, dal, sabzi,paneer och raita.

4. Dagens Dal Dagens linsgryta.

Stående alternativ: (109 KR)

Tandoori Chicken Marinerad kycklingsklubba med indiska kryddor, grillad i ugn.
Chicken Tikka Masala Marinerad och grillad kycklingsfilé, serveras i mild kryddig sås.

Palak Paneer (Veg) Hemlagad färsk ost serverad i spenat, tomater grön chili och färsk koriander.



Lunch Meny 2 KL. 11.00 -15.00

Lunch 99:- inkl. Sallad, Nybakat nanbröd (95:- Vid Take away)

Extra nanbröd 10:- eller byt upp till Vitlöksnan för 19:-Dricka (Flaska)19:- och Mangolassi 29:-(Allt bröd är veganskt)

Måndag:

1. Murgh Madras Kycklingfilé tillagat med senapsfrön,tamarind,kokos och chili.

Kashmiri Lamb
 Veg. Thali
 Lammkött i sås med tomat,saffran,kardemumma.
 4 rätters veg thali, dal, sabzi,paneer och raita.

4. Dagens Dal Dagens linsgryta.

Tisdag:

Murgh Lassuni
 Beef Korma
 Marinerad kycklingsfilé med vitlök, youhurt och krämig tomatsås.
 Nötbitar i mild gräddsås med cashewnötter och garam masala.

3. Veg. Thali 4 rätters veg thali, dal, sabzi,paneer och raita.

4. Dagens Dal Dagens linsgryta.

Onsdag:

1. Murgh Tomato kut Kycklingfilé tillagad i tomatcurry med senapsfrön och kokos.

2. Tandoori Beef Tikka Marinerade nötbitar med tandoori kryddor, serveras med mild masalasås.

3. Veg. Thali 4 rätters veg thali, dal, sabzi,paneer och raita.

4. Dagens Dal Dagens linsgryta.

Torsdag:

1. Murgh Makhani Kycklingfilé med krämig tomatsås med five spices.

2. Kofta Curry

Lammfärsbullar i currysås.

3. Veg. Thali 4 rätters veg thali, dal, sabzi,paneer och raita.

4. Dagens Dal Dagens linsgryta.

Fredag:

1. Dahi Murgh Kycklingfilé tillagad med youghurt, kanel och kardemumma.

2. Hariyali Machli Grillad laxfilé marinerad med mynta,basilika lime med masalasås.

3. Veg. Thali 4 rätters veg thali, dal, sabzi,paneer och raita.

4. Dagens Dal Dagens linsgryta.

Stående alternativ: (109 KR)

Tandoori Chicken Marinerad kycklingsklubba med indiska kryddor, grillad i ugn. Chicken Tikka Masala Marinerad och grillad kycklingsfilé, serveras i mild kryddig sås.

Palak Paneer (Veg) Hemlagad färsk ost serverad i spenat, tomater grön chili och färsk koriander.