



Kungsgatan

Lunch Meny 1 KL. 11.00 -15.00

Lunch 105:- inkl. Sallad, Nybakat nanbröd (99:- 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. Chicken Vindaloo (stark) | <i>Kycklingfilé tillagat med paprika, nordindiska kryddor, cocosmjölk och rödvin.</i> |
| 2. Lamb Saag | <i>Lammkött i spenat med färsk rostade kryddor, grön chili och tomat.</i> |
| 3. Veg. Thali | <i>4 rätters veg thali, dal, sabzi, paneer och raita.</i> |
| 4. Dagens Dal | <i>Dagens linsgryta.</i> |

Tisdag:

- | | |
|------------------|--|
| 1. Chicken Korma | <i>Grillad kycklingsfilé, serveras med kryddig gräddsås, cashewnötter.</i> |
| 2. Beef Balti | <i>Oxkött marinerad i vitlök. Tillagad med grön chili, ingefära, champinjoner, paprika och rödvin i kryddstarksås.</i> |
| 3. Veg. Thali | <i>4 rätters veg thali, dal, sabzi, paneer och raita.</i> |
| 4. Dagens Dal | <i>Dagens linsgryta.</i> |

Onsdag:

- | | |
|------------------|---|
| 1. Mango Chicken | <i>Kycklingfilé tillagad i krämig currysås med smak av mango.</i> |
| 2. Gosht Curry | <i>Fläsk i kryddig currysås med kokosmjölk.</i> |
| 3. Veg. Thali | <i>4 rätters veg thali, dal, sabzi, paneer och raita.</i> |
| 4. Dagens Dal | <i>Dagens linsgryta.</i> |

Torsdag:

- | | |
|------------------|---|
| 1. Murg do Pyaza | <i>Kycklingfilé som fått sjuda i lök, ingefära, koriander, grön chili och lime.</i> |
| 2. Seek Kebab | <i>Grillade lammfärsrullader med koriander, grön chili och nordindiska kryddor.</i> |
| 3. Veg. Thali | <i>4 rätters veg thali, dal, sabzi, paneer och raita.</i> |
| 4. Dagens Dal | <i>Dagens linsgryta.</i> |

Fredag:

- | | |
|-------------------|---|
| 1. Butter Chicken | <i>Grillad kycklingfilé tillagad med gräddsås och cashewnötter.</i> |
| 2. Lamb Balti | <i>Lammfilé marinerad i vitlök och grön chili tillagad med ingefära, champinjoner, paprika och rödvin i en kryddstarksås.</i> |
| 3. Veg. Thali | <i>4 rätters veg thali, dal, sabzi, paneer och raita.</i> |
| 4. Dagens Dal | <i>Dagens linsgryta.</i> |

Stående alternativ: (115 KR)

- | | |
|-----------------------------|---|
| Tandoori Chicken | <i>Marinerad kycklingsklubba med indiska kryddor, grillad i ugn.</i> |
| Chicken Tikka Masala | <i>Marinerad och grillad kycklingsfilé, serveras i mild kryddig sås.</i> |
| Palak Paneer (Veg) | <i>Hemlagad färsk ost serverad i spenat, tomat, grön chili och färsk koriander.</i> |



Lunch Meny 2 KL. 11.00 -15.00

Lunch 105:- inkl. Sallad, Nybakat nanbröd (99:- 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 | <i>Kycklingfilé tillagat med senapsfrön, tamarind, kokos och chili.</i> |
| 2. Kashmiri Lamb | <i>Lammkött i sås med tomat, saffran, kardemumma.</i> |
| 3. Veg. Thali | <i>4 rätters veg thali, dal, sabzi, paneer och raita.</i> |
| 4. Dagens Dal | <i>Dagens linsgryta.</i> |

Tisdag:

- | | |
|------------------|---|
| 1. Murgh Lassuni | <i>Marinerad kycklingsfilé med vitlök, youhurt och krämig tomatsås.</i> |
| 2. Beef Korma | <i>Nötbitar i mild gräddsås med cashewnötter och garam masala.</i> |
| 3. Veg. Thali | <i>4 rätters veg thali, dal, sabzi, paneer och raita.</i> |
| 4. Dagens Dal | <i>Dagens linsgryta.</i> |

Onsdag:

- | | |
|------------------------|---|
| 1. Murgh Jalfrezi | <i>Kycklingfilé tillagad i röd lök, paprika, champinjoner. ingefära koriander & lime.</i> |
| 2. Tandoori Beef Tikka | <i>Marinerade nötbitar med tandoori kryddor, serveras med mild masalasås.</i> |
| 3. Veg. Thali | <i>4 rätters veg thali, dal, sabzi, paneer och raita.</i> |
| 4. Dagens Dal | <i>Dagens linsgryta.</i> |

Torsdag:

- | | |
|------------------|---|
| 1. Murgh Makhani | <i>Kycklingfilé med krämig tomatsås med five spices.</i> |
| 2. Kofta Curry | <i>Lammfärsbullar i currysås.</i> |
| 3. Veg. Thali | <i>4 rätters veg thali, dal, sabzi, paneer och raita.</i> |
| 4. Dagens Dal | <i>Dagens linsgryta.</i> |

Fredag:

- | | |
|--------------------|--|
| 1. Dahi Murgh | <i>Kycklingfilé tillagad med youghurt, kanel och kardemumma.</i> |
| 2. Hariyali Machli | <i>Grillad laxfilé marinerad med mynta, basilika lime med masalasås.</i> |
| 3. Veg. Thali | <i>4 rätters veg thali, dal, sabzi, paneer och raita.</i> |
| 4. Dagens Dal | <i>Dagens linsgryta.</i> |

Stående alternativ: (115 KR)

- | | |
|-----------------------------|--|
| Tandoori Chicken | <i>Marinerad kycklingsklubba med indiska kryddor, grillad i ugn.</i> |
| Chicken Tikka Masala | <i>Marinerad och grillad kycklingsfilé, serveras i mild kryddig sås.</i> |
| Palak Paneer (Veg) | <i>Hemlagad färsk ost serverad i spenat, tomater grön chili och färsk koriander.</i> |