

**À LA CARTE MEY**

**VÄSTGÖTAGATAN  
LILJEHOLMEN  
HORNSTULL  
GALLERIAN  
FRANZÉNGATAN  
NORRKÖPING**

# DRINKAR

## Smakfulla Drinkar (5 cl) **129:-**

### Garden Mango Mojito

*Mynta, färsk Mango, Rum, Citron juice.*

### Gin & Tonic

*Gin, Gurka, lime, Tonic vatten.*

### Nirvana

*Gin, Lime, Koriander,  
Citrongräs, Socker*

### Oriental Sweetness

*Bacardi Black, Citrongräs,  
Kardemumma och Citron*

### Traditional Margarita

*Citron juice, Cointreau, Tequila.*

### Bombay Hot Toddy

*Hennessy, Citron, Honung mortlad kanel*

### Cardamom Fizz

*Gin, Citron, Grapelikör,  
Kardemummalag, Äggvita*

### Aperol Spritz

**129:-** (5 cl)



Något annat,  
ordnar vi...



# FÖRRÄTT

## 1. Papadam

*Traditionellt indiskt friterat och krispigt majsbröd. Serveras med mango- och ananas chutney.*

**35:-**

## 2. Chingri Zafrani

*Grillad jätteräka med äpple, ananas, paprika, kokos och Kockens eget recept. Serveras med myntasås och en morotssalsa och tamarindchutney.*

**85:-** Litestark

## 3. Salmon Sarsoonwali

*Laxfilé med Kockens kryddblanding: färsk kokos, färskkoriander, färsk mynta och grön chili. Bakas i bananbladspaket i ugnen.*

**79:-** Litestark

## 4. Magic Mushroom

*Stora champinjoner som fyllts med lammfärs, kryddad med vitlök, koriander och friterats till ett krispigt skal.*

**59:-** Litestark

## 5. Himalayan Fountain

Lättstekt Okra bhaji, (Indiska bönor som också kallas "Ladies finger") serveras i en hemgjord friterad korg, fylld med färsk kokos, tamarind, limeblad och kryddor. Serveras med gurka och morots salsa.

**59:-** Litestark

## 6. Samosa (Vegetarisk / Kyckling)

Indisk pirog med grönsaker eller kycklingfyllning serveras med myntasås, gurka, morot, tomat och salsa tamarindsås.

**45:- / 55:-** Litestark

## 7. Onion Bhaji Bollar

Krispig friterad lök, blandad med linser, potatis, ägg, koriander, majs mjöl och kryddor, Serveras med myntsås tomat/ morots salasa och tamarind chutney.

**55:-** Litestark

## 8. Kati Roll (Indisk vårrulle)

Välj mellan vegetarisk / kycklingfärs fyllning, lök, paprika och kryddor. Serveras med gurka, morots-sallad och mynta tamarindsås.

**55:- / 65:-** Litestark

## 9. Daal Soppa

Gjord av krossade linser, delikat smaksatt med vitlök.

**55:-** Mild

# CURRY

## 11. Chicken Tikka Masala

Grillad kycklingfilé med grädde, tomat och nötter i yoghurt sås.

**199:-** Mild

## 12. Garlic Chicken Tikka Masala

Vitlöksmarinerad grillad kycklingfilé med grädde, kokos och nötter i mandelsås.

**205:-** Mild

## 14. Korma

Välj mellan kycklingfilé / lamm / kungsräkor med ingefära, koriander, nötter och russin. Serveras i en krämig cashewnöt-kryddad sås.

**199:- / 220:- / 249:-** Mild

## 15. Chili Chicken Korma

Grillad kycklingfilé som marinerats i grön chili med ingefära, koriander, nötter och russin. Serveras i en cashewnöt-kryddad sås.

**210:-** Litestark

## 16. Chicken Adraki

Nordindisk traditionell kycklinggryta med mycket fin kombination av färsk ingefära, koriander i tomat och currysås.

**210:-** Litestark

## 17. Sambal Masala

Välj mellan kycklingfilé / lamm i sambalkryddad tomat och currysås.

**199:- / 220:-** Mellanstark

## 18. Madras

Välj mellan kyckling / lamm med paprika, lök och tomat i madrassås.

**199:- / 220:-** Mellanstark

## 19. Vindaloo

Välj mellan kyckling / lamm. Tillagad med potatis i en het vindaloosås.

**199:- / 220:-** Mycket Stark

## 20. Tikka Korai

Grillad kyckling / lammfilé / jätteräkor. Gryta tillagad med tomater, lök, paprika och kryddor. Serveras med chili pickles.

**229:- / 249:- / 259:-** Mellanstark

# BALTI

*Alla Baltirätter serveras i traditionella runda heta järnpannor.*

*Baltisås är ett långkokt sås med blandade grönsaker.*

## 21. King Prawn Tikka Balti

*Grillade jätteräkor i baltisås.*

**259:-** Litestark

## 22. Palak Balti

*Kyckling / lamm / jätteräkor med spenat, lök, tomat och kryddor i baltisås.*

**219:- / 239:- / 259:-** Litestark

## 23. Jalfrezi Balti

*Kyckling / lamm / jätteräkor i en het gryta med stekt lök, paprika, tomat och grön chili i baltisås.*

**219:- / 239:- / 259:-** Stark

## 24. Chicken Tikka Balti

*Grillad kycklingfilé med stekt lök, paprika, tomat och chili pickels i baltisås.*

**219:-** Mild

## 25. Garlic Chicken Tikka Balti

*Grillad vitlökskryddad kycklingfilé med stekt lök, paprika, tomat och chili pickels i baltisås.*

**229:-** Mild

## 26. Mango Chicken Balti

*Grillad kycklingfilé med stekt lök, paprika, tomater och mango chili pickels i baltisås.*

**229:-** Litestark

## 27. Chicken Bashanti Balti

*Kycklingfilé med stekt lök, paprika, nötter med yoghurt i balti sås.*

*Serveras med chili pickels. Utsökt gryta.*

**219:-** Mellanstark

## 28. Lamb Korachi Balti

*En baltirätt som är mycket populär i Indien och Pakistan. Lammkött med stekt lök, paprika, tomat, lime pickles med färsk koriander.*

**239:-** Litestark

## 29. Satkura (Citrusfrukt) Balti Lamm

*Lamm tillagad med traditionella bengaliska syrade grönsaker, satkura citrusfrukt, örter, paprika, lök efter Kockens eget recept.*

**239:-** Litestark

# SIZZLAR

*Alla Sizzlarrätter tillagas i avlånga järnpannor med lök och paprika.  
Serveras med "tikka masalasås" som tillbehör*

## 30. King Prawn Sizzlar

*Tandoorimarinerade grillade jätteräkor.*

**259:-** Litestark

## 31. Gardens Fresh Grilled Veg.

*Säsongens färska grillade grönsaker med hemlagad ost, chili pickels Kockens egen kryddblandning. Ett utmärkt val för vegetarianen.*

**199:-** Litestark

## 32. Sikandari Panneer Shashlik

*Färsk handgjord indisk paneer (färskost), grillad i ugnen tillsammans en paste av spännande kryddor, med paprika, zucchini, tomat, lök.*

**219:-** Mild

## 33. Sesame Lamb Chops

*Marinerade, grillade lammkotletter sesamfrön. Serveras med fräsch sallad och aromatiska kryddor.*

**259:-** Litestark

## 34. Tandoori Chicken Dopiazza Sizzlar

*Grillat kycklinglår, blandade grönsaker, lök och paprika i tomat- och currysås. Serveras på hett järnfat.*

**199:-** Litestark

## 35. Chicken Tikka Sizzlar

*Tandoorimarinerad grillad kycklingfilé.*

**219:-** Mild

### 36. Garlic Chicken Tikka Sizzlar

*Vitlöksmarinerad grillad kycklingfilé.*

**229:-** Mild

### 37. Chilli Chicken Tikka Sizzlar

*Grillad kycklingfilé marinerad i grön chili.*

**229:-** Litestark

### 38. Mixed Chicken Tikka Sizzlar

*Rykande het sizzlar-rätt med en fin blandning av tre olika sizzlar (kyckling, tandoori, vitlök och chili). Tillagad i en järngryta med lök och paprika.*

*Serveras med en krämig tikka masalasås.*

**219:-** Litestark

### 39. Mixed Sizzlar

*Rykande het sizzlar-rätt med en mix av kockens favoriter. Består av grillad kycklingfilé, lammfilé och gambas som tillagad i en järnpanna med lök och paprika.*

*Serveras med en krämig tikka masalasås.*

**249:-** Litestark

### 40. Lamb Tikka Sizzlar

*Marinerad och grillad lammfilé med färsk mynta- och limejuice. Serveras med stekt lök, paprika, tomat, färsk koriander och pressad citron.*

**239:-** Litestark

### 41. Mix Lamb Kebab Sizzlar

*Grillad lammfilé, shish-kebab och smörstekta grönsaker, grön chilipickels, färsk koriander och rödlök, pressad citron.*

**229:-** Litestark

### 42. Mixed Chicken Kebab Sizzlar

*Rykande het sizzlar-rätt med en fin blandning av tre olika sizzlar (kyckling, tandoori, vitlökok och chili). Sedan hackade alla sizzlar-rätter i små bitar och blandas med chili pickles, garam-masala, stekt lök och citron juice.*

*Serveras med en krämig tikka masalasås.*

**229:-** Mellanstark

# VEGETARISK / VEGAN

## 43. Zafrani Paneer Tikka

*Paneer (färskost) i kuber, marinerade i yoghurt, grädde, kryddor och saffran. Inbakad med russin, kummin panerad med mandelmassa. Grillas och serveras med tomat och mandelsås.*

**209:-** Mild

## 44. Paneer Mango Masala

*Hemlagad stekt paneer (färskost) med mango, tomat, nötter i en mild gräddsås.*

**209:-** Mild

## 45. Palak Paneer

*Spenat tillagad på krämig hemgjord färskost i en ljuvligt kryddad tomatsås med lök och paprika (en av våra signaturrätt).*

**199:-** Litestark

## 46. Paneer Tikka Korai

*Hemlagad ostgryta tillagad med tomater, lök, paprika och kryddor med chili pickles.*

**209:-** Mellanstark

## 47. Paneer Dulma

*Smörstekt paneer, hemgjord färskost med champinjoner, gröna örter i en smakrik sås med lök, tomat och Kockens egen kryddmix.*

**199:-** Litestark

## 48. Paneer Tikka Masala

*Smörstekt hemlagad ost med yoghurt och tikka masalasås.*

**199:-** Mild

## 49. Ganesh Babu

*Kryddmarinerad stekt pumpa, grön papaya, aubergine, färsk ingefära, vitlök, tomat, koriander, yougurt, kokos och cashewnötsås.*

**199:-** Mild

## 50. Paneer Broccoli Garam Masala

*Hemlagad ostgryta med broccoli och garam masala med Kockens kryddblandning.*

**199:-** Litestark



## 51. Husets Daal

Röda linser och svarta linser, smörstekta vitlöksklyftor med Kockens kryddblandning.

**185:-** Mild



## 52. Green Vegetable Curry

Blandade grönsaker broccoli, bondbönor pumpa, grön papaya, aubergine medelhet tomat/currysås.

**195:-** Litestark



## 53. Nariyali Shabji Daal Masala

Långkokt gryta med mix grönsaker, gula linser, ingefära, färsk kokos med en härlig kryddblandning.

**185:-** Litestark



## 54. Alu Baingan Achari

Potatis, aubergine, kryddad med lime, tomat och kummin.

**179:-** Litestark



## 55. Bombay Mushroom Badji

Champinjoner med färsk vitlök, tomat stekt i olivolja.

**179:-** Litestark



## 56. Chana Masala

Kokta kikärter med örter lök, paprika, tomat, citronsaft, chat masala och kryddor.

**179:-** Litestark



## 57. Bindi Chatpati

(Lady's Finger)

Friterad okra med lök, paprika, kikärter, hemlagad indisk ost, potatis, tomat och currysås.

**195:-** Litestark



## 58. Mahki Daal

Långkokta svarta linser och kidneybönor med tomater, vitlök, smör och grädde.

**185:-** Mild



## 59. Mix Veg. Daal Masala

Blandade grönsaker med linser i en currykryddblandning.

**189:-** Litestark



## 60. Alu Gobi Banana Kashmiri Masala

*Potatis, blomkål och banan i en mustig gryta med kockens egna kryddblandning. Tillagas i en krämigsås med mandel, tomat och cashewnötter. Toppas med skivade bananbitar och nötter. En fantastisk nordindisk rätter.*

**189:-** Mild

## DOSA

*(Serveras bara restaurang i Västgötagatan)*

## 61. Masala Dosa Vegetarisk (Vegan) / Dosa Chicken

*En krispig ris- och linsmjöl pannkaka med en traditionell potatis och grönsaksblandning eller kyckling. Serveras med en sambar sås, koriander och kokoschutney.*

**199:- / 219:-** Litestark

## THALI

*Thali är en mat i indisk stil som består av ett urval av olika rätter som serveras på en traditionell, rund och fet jämpanna.*

## 62. Mixed Thali

*Vegetarisk Samosa med myntasås, grillad lammfilé, kycklingfilé, kungsräkor med stekt saffransris, vitlöksnaan, serveras med grönsaker.*

**259:-** Litestark

## 63. Special Curry Thali

*Tikka Masala. Lamm Mardras, Palak Paneer serveras med vegetarisk Samosa och vitlöksnaan.*

**259:-** Litestark

## 64. Vegetarisk Thali

*Vegetarisk Samosa med myntasås, palak paneer, husets dall, vegetarisk gryta med stekt saffransris och vitlöksnaan.*

**229:-** Litestark

# BIRIYANI

*Biriyani är en aromatisk, utsökt indisk maträtt med saftigt kött i lager av basmatiris, doftande kryddor och stekt lök. En festlig rätt som blandar de bästa smakerna för att skapa en riktig smakexplosion.*

## 65. Hyderabadi Dum Biriyani

*Festlig indisk specialrätt. Välj mellan kyckling eller lamm. Serveras med lök, kryddor, ägg, mynta och nötter blandat med aromatiskt saffranskryddat basmatiris.*

**219:- / 239:-** Litestark

## 66. Hyderabadi Dum Veg. Biriyani

*Veggie mix från säsongens grönsaker. Serveras med lök, paprika, nötter, kryddor blandade med aromatiskt saffranskryddat basmatiris.*

**205:-** Litestark

# KOCKENS RÄTTER

## 67. Nimbuwali Jhinga (Punjabi)

*Grillade odlade jätteräkor marinerade i vitlök, honung, chili, citron, citrongräs och kryddor. Serveras på krispig bädd av lättstekt spenat, grönsaker, småräkor och friterad kryddig sparris.*

**269:-** Litestark

## 68. Goa Beach King Prawn

*Kungsräkor med pressad vitlök, färsk ingefära och koriander, paprika, tomat, färsk kokos, färska ananasbitar och special ananassås.*

**249:-** Litestark

## 69. Goa Fish Green Mango

*Färsk rödingfilé med pressad vitlök, färsk ingefära, koriander och färsk kokos. Serveras med en underbar saftig grön curry mangosås, gjord på färska mangobitar.*

**195:-** Litestark

## 70. Nordic Mango Salmon Sesame

*Fiskrätt från norra Indien. Senaps marinerad lax, med rostade vita och svarta sesamfrön. Serveras på en bädd av grönsaker toppad med kryddig, friterad spenat och mango. Med en sås på curryblad, senapsfrön, grön chili och färsk kokos.*

**219:-** Litestark

## 71. Konkani Chicken Goa Style

*En mycket populär sydindisk rätt, grillad kycklinglårstilé i en het sås på curryblad, lök, citron, kokos, röd chili och Tamarindsås.*

**229:-** Litestark

## 72. Shahi Chicken Mughlai

*Nordindisk traditionell maträtt, smörstekt hel kycklingfilé fylld med spenat och hemlagad indisk ost, kokosbitar, pistagenötter samt en läcker gräddsås med krossade cashewnötter (en av våra signaturrätt).*

**229:-** Mild

## 73. Lababdar Chicken Tikka

*Grillad kycklinglårfilé, enligt gammal indisk tradition. I en krämig tomat och löksås, Garam masala, muskot och färsk koriander.*

**209:-** Mild

## 74. Lamb Shank Rogan Josh

*Traditionell Nordindisk rätt. Långkokt örtmarinerad lammlägg. Serveras med champinjoner, lins och lammfärssås (en av våra signaturrätt).*

**249:-** Litestark

## 75. Lamb Racks Rezala

*Grillad lammracks marinerad i färsk (vitlök, ingefära, gurkmeja, chili och mynta), serveras med lammfärs blandning rezala sås (yoghurt, tomat, paprika, nötter och rostad lök) (en av våra signaturrätt)*

**249:-** Litestark

# BARN MENY Barn upp till 12 år.

## 76. Chicken Tikka Masala

*En av våra mest populära kycklinggrytor som avnjuts i alla åldrar. Grillad kycklingfilé med grädde i en krämig sås av tomat och nötter i yoghurtsås.*

**110:-** Mild

## 77. Korma

*En själuklar favorit med sin härliga krämighet och milda. Kycklingfilé som tillagats i en underbar sås med grädde, russin och cashewnötter. Mild och krämig i smaken med en viss sötma.*

**110:-** Mild

# BRÖD

78. Plain Naan  
**25:-**

79. Garlic Naan  
*Med vitlök.*  
**32:-**

80. Paneer Naan  
*Med ost.*  
**40:-**

81. Masala Naan  
*Med två sorters sesamfrön.*  
**35:-**

82. Peshwari Naan  
*Inbakat med kokos, russin och mandel.*  
**40:-**

83. Bombay Paratha  
*Smörstekt bröd med inbakad ost, kokos, russin och mandel.*  
**45:-**

84. Laccha Paratha  
*Smörstekt bröd i frasiga lager. En favorit från norra Indien.*  
**40:-**

# TILLBEHÖR

85. Ris **20:-**

86. Saffransris **30:-**

87. Myntasås **25:-**

88. Raita **35:-**

89. Chili Pickles **25:-**

90. Mango Chutney **25:-**

91. Sallad **30:-**

ALLERGISK?  
PRATA MED PERSONALEN!

# EFTERRÄTT

## 92. Tartufo citron/chocklad

*En kärna av Limoncello crème täckt av citronglass och fint hackad maräng. Eller en chokladglass med en kärna av Zabaglione täckt med hasselnötter och kakao.*

**59:-**

## 93. Kulfi

*Indisk glass. Långkokt mjölk med saffran, kokos och mandel pulver.*

**59:-**

## 94. Lemon Sorbet

*Härlig citron sorbet med en perfekt balans av både sötma och syrlighet.*

**45:-**

## 95. Apple Sorbet

*Härlig äpple sorbet med en perfekt balans av både sötma och syrlighet.*

**45:-**

## 96. Gajor Halwa

*Sydindisk morotskaka med mandelmjök, kardemumma, russin och cashewnötter.*

**55:-**

## 97. Mango Lassi

*Svalkande festrink med färsk mango och yoghurt som hjälper matsmältningen.*

**50:-**

# LAVAZZA

TORINO, ITALIA, 1895

## TE / KAFFE / Alkoholfritt DRYCK

Läsk ( <i>Coca Cola, Fanta</i> )	32:-
Mineralvatten / Juice	32:-
Ginger Ale / Indian Tonik	42:-
Te/ Kaffe	32:-
Espresso / Dubbel Espresso	35:- / 39:-
Cappuccino / Latte	39:- / 45:-
Te med mynta och ingefära	35:-
Assamese te, Bombay te	32:-
Rooibos Lava te, Grönt te	32:-
Indiskt te, mjölk, kanel och kardemumma	39:-
Irish Kaffe 4 cl	125:-

\* *Tips! Testa din kaffe med Lavazzas koffeinfria bönor från Brasilien.*

\* *Hela vår kaffemeny går att beställas med koffeinfritt kaffe!*

\* *Njut av hela vår kaffemeny med koffeinfri bas.*

\* *Sent på kvällen? Prova din espressodryck som koffeinfri!*

# VIN LISTA

## Champagne o Bubbel

Prosecco Millesimato extra dry NV *Italien*

**Flaska 385:- / Glas 99:-**

Mumm Champagne *Frankrike*

**Flaska 525:-**

why not... why not..?



## Vita Viner

Anoranza Sauvignon Blanc *Spanien*

**Flaska 395:- / Glas 105:-**

Römische Kapelle Riesling *Tyskland*

**Flaska 420:- / Glas 110:-**

Domaine de la chaise -

Touraine *Frankrike*

**Flaska 495:-**

Caves des perrieres

Sancerre *Frankrike*

**Flaska 595:-**

## Rose

Costa Cruz Rosado *Spanien*

**Flaska 395:- / Glas 105:-**



**BACARDÍ**

Domaine de la chaise -  
Touraine Rose *Frankrike*

**Flaska 455:-**

## Röda Viner

Anoranza Cabernet, Shiraz *Spanien*

**Flaska 395:- / Glas 105:-**

Dolcetto DI Diano D'Alba *Italien*

**Flaska 495:-**

Domaine de la Chaise - clos  
de roulettes Rouge *Frankrike*

**Flaska 495:-**

Nebbiolo D'Alba *Italien*

**Flaska 595:-**

## Cider

Sommersby Cider **62:-**  
33 cl 4.5%

Xide Cider 27.5 cl **59:-**  
4.5%

# Öl

## *På fläska*

Cobra 66 cl 4.8%	<b>99:-</b>	Kingfisher 66 cl 5.5%	<b>99:-</b>
Celia Organic Glutenfri 33 cl 4.5%	<b>62:-</b>	Corona Extra 35,5 cl 4,5%	<b>62:-</b>
Carlsberg Hof 33 cl 4,2%	<b>62:-</b>	Brooklyn IPA 35.5 cl Indian Pale Ale	<b>62:-</b>
Staropramen 5%	<b>62:-</b>	Singha 33 cl 5%	<b>62:-</b>

## *På fat*

Carlsberg Export 5% **59:-**

## Alkoholfritt Öl / Vin

Jacobs Creek Rött 0.5% vol, *Australien*

**Flaska 175:- / Glas 50:-**

Jacobs Creek Vitt 0.5% vol, *Australien*

**Flaska 175:- / Glas 50:-**

Jacobs Creek Rose 0.5% vol, *Australien*

**Flaska 175:- / Glas 50:-**

33 cl  
Alkoholfritt öl  
(Carlsberg 0.5%)

**49:-**

## Sprit Lista (pris/cl)

Johnnie Walker red	<b>29:-</b>	Bacardi White Rum	<b>31:-</b>
Johnnie Walker Black	<b>31:-</b>	Jim Beam	<b>29:-</b>
Absolut Vodka	<b>29:-</b>	Jack Daniels	<b>29:-</b>
Maker's Mark	<b>29:-</b>	Gammeldansk	<b>31:-</b>
Tullamore Dew	<b>29:-</b>	Zacapa	<b>29:-</b>
Captain Morgan	<b>32:-</b>	Gin	<b>31:-</b>
Havana Club	<b>32:-</b>	Camus Xo	<b>78:-</b>
Tequila	<b>29:-</b>	Eldorado 15 år	<b>36:-</b>
Hennesy	<b>29:-</b>	Glenfiddich 15 år	<b>29:-</b>
Eldorado 12 år	<b>29:-</b>	Eldorado 18 år	<b>46:-</b>
Laghroig Glenfiddich 12 år	<b>29:-</b>	Glenfiddich 18 år	<b>36:-</b>



**À LA CARTE MEY**

VÄSTGÖTAGATAN

LILJEHOLMEN

HORNSTULL

GALLERIAN

FRANZÉNGATAN

NORRKÖPING