

À LA CARTE Meny

◊ INDIAN ◊
GARDEN
BRASSERIE & BAR

NACKA FORUM

DRINKAR

Signaturdrinkar (5 cl) **129:-**

Chennai

Mjök / Soya / Havre / Mynta / Cocos Sockerlag / Mörk rum

New Delhi

Kardemummavodka / Sockerlag / Grön charteuse / Grön curry / Äggvita

Goa

Jack Honney / Cointreau / Citronjuice / Sockerlag / Mangojuice

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

Garden Mango Mojito

Mynta, färsk Mango, Rum, Citron juice.

Traditional Margarita

Citron juice, Cointreau, Tequila.

Bombay Bulldog

Vodka, Citron juice, Grädde.

Aperol Spritz (5 cl)
129:-



Garden Sangria (5 cl)
129:-

FÖRRÄTT

Papadam

Traditionellt indiskt friterat och krispigt majsbröd, serveras med mango- och ananas chutney.

35:-

Bombay Road Side´s Pani Puri

Ihåligt bröd som friteras och sedan fylls med gula ärtor, potatis, chaat masala, färsk koriander och tamarindsvatten.

79:- Litestark

Samosa (Vegetarisk / Kyckling)

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

45:- / 55:- Litestark

Chicken Tikka Kebab Wrap

Traditionell parantha-rulle fylld med tandoori kyckling-tikka, myntsås, stekt potatis, tomat- och koriander dressing samt majonnäs.

89:- Litestark

Onion Bhaji Bollar

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

55:- Litestark

FISKRÄTT

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.

219:- Litestark

Salmon Pathori

Traditionell bengalisk fiskrätt av kryddad laxfilé blandad med senapsfrön, färsk kokos, grön chili och koriander i bananblad som ångkokats. Serveras med pathori sås, vitlöksris och khichuri (bengalisk risotto) kommer på sidan om.

219:- Litestark

Garlic King Prawn Chutney Wala

Grillad jätteräkor marinerad i vitlök, chili, citron juice, citrongräs och kryddor, tillagas med färsk koriander, färsk kokos, kokos mjölk, mynta och gurkmeja.

239:- Litestark

VEGETARISK / VEGANSK

Zafrani Paneer Tikka Masala

Färskost marinerad i yoghurt, grädde, kryddor och saffran fylld med russin, kummin samt mandelmassa. Grillas och serveras med tomat- och mandelsås.

205:- Mild

Palak Paneer

Spenat tillagad på krämig hemgjord färskost i en ljuvligt kryddad tomatsås med lök och paprika. En av våra signaturrätt som smakar underbart med både naan-bröd och ris.

199:- Litestark

Paneer Tikka Korai

Hemlagad ostgryta med lök, paprika, tomat och currysås, serveras med chilipickles.

199:- Mellanstark

Paneer Tikka Masala

Smörstekt hemlagad ost med yoghurt och Tikka Masalasås.

199:- Mild



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



Naryali Shabji Daal Masala

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

185:- Litestark



Alu Motor Paneer Badangi Gassi

Rostade och mixade kryddor blandat med kokos, hemlagad ost, broccoli, chili, gröna linser, potatis. Tillagad med lök, gröna ärtor, mungbönor, stekt ananas och tomat. En mycket utsökt sydindisk maträtt.

189:- Litestark

KÖTT

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).

249:- Litestark

Lamb Karachi Dopiazza Balti

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

215:- Litestark

Lamb Shank Rogan Josh

Traditionell Nordindisk rätt. Långkokt örtmarinerad lammlägg. Serveras med champinjoner, lins och lammfärssås.

249:- Litestark

Goa Majs Chicken Konkani

Majskycklingbröstsfilé fylld med, kycklingfärs blandad med färsk mynta, koriander och chili serveras med konkanisås (kokos, tamarind, chutney sås)

229:- Litestark

Chicken Tikka Butter Masala

Kycklingfilé tillagad med grädde, tomat och nötter i en krämig och oförglömlig yoghurtsås.

199:- Mild

Kerala Majs Kyckling Paineapple

Kycklinggryta på grillad kycklinglårfile som kokats i lök och tomat. Tillagas på torkade kryddor, blandande med kokos, chili, gröna linser och mungbönor. Serveras med en syrlig sås gjord på körsbärstomater och färska ananasbitar. En utsökt sydindisk rätt.

229:- Litestark

Mango Chicken Naryali Masala

Marinerad kycklingfilé, grillas i färsk mango. Kokad med gula linser, ingefära, färsk kokos, mynta och kryddor. En perfekt och uppfriskande balans mellan syrlighet och kryddor.

215:- Litestark

Chicken Tikka Achari Doom Alu Korai

Grillad kycklingbröstsfilé i gryta tillagad med tomater, lök, paprika, potatis och kryddor. Serveras med hemgjord chili-mango pickles.

215:- Mellanstark

Chicken Bashanti Balti

Kycklingfilé med stekt lök, paprika, nötter med yoghurt i balti sås. Serveras med chili pickels. Utsökt gryta.

209:- Mellanstark

Chicken Adraki

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

199:- Litestark

Vindaloo

Välj mellan kyckling eller lamm. Tillagad med potatis i en het Vindaloosås.

199:- / 209:- Mycket Stark

SIZZLAR

Alla sizzlar-rätter tillagas i avlånga järnpannor med en härlig blandning av lök och paprika. Serveras rykande med tikka masalasås som tillbehör.

Pudina 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

Red Buddah Lamm Racks Sizzlar

*Ayurveda kryddig grillad lammracks med färsk ingefära, vitlök, gurkmeja och mynta.
Serveras med kuminris.*

249:- Litestark

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.

215:- Litestark

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

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.

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:- Litestark

Hyderabadi Dum Veg. Biriyani

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

205:- 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 järnpanna.

Mix Thali

Vegetarisk samosa med myntasås, grillad lammfilé, kycklingfilé, kungsräkor med stekt saffransris och vitlöksnaan. Serveras med säsongens grönsaker.

259:- Litestark

Vegetarisk Thali

Vegetarisk samosa med myntasås, palak paneer, husets daal, vegetarisk gryta med stekt saffransris och vitlöksnaan.

229:- Litestark

Garden Street Food Snacks Thali

Thali med gathörnets favoriter. Består av kyckling samosa, daal puri, fuchka och Tandoori Chicken Tikka Roll. Serveras med myntasås, koriander-chutney och plommon-chutney.

229:- Litestark

BARN MENY

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

Korma

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

110:- Mild

BRÖD

Plain Naan
25:-

Paneer Naan
Med ost.
40:-

Garlic Naan
Med vitlök.
30:-

Masala Naan
Med två sorters sesamfrön.
35:-

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

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

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

TILLBEHÖR

Ris	20:-	Chili Pickles	20:-
Saffransris	25:-	Mango Chutney	25:-
Myntasås	20:-	Sallad	30:-
Raita	35:-		

ALLERGISK?
PRATA MED PERSONALEN!

EFTERRÄTT

Ras Malai Papri

Indisk ostkaka i en söt och krämig mjölksås.
En utsökt indisk delikatess.

75:-

Lemon Sorbet

Härlig citronsorbet med en
perfekt balans av både sötma och syrlighet.

45:-

Kulfi

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

59:-

Mango Lassi

Svalkande festdrink med färsk mango och
yoghurt som hjälper matsmältningen.

50:-

Gajor Halwa

Sydindisk morotskaka med mandelmjölk,
kardemumma, russin och cashewnötter.

55:-

TE / KAFFE / Alkoholfritt DRYCK

Läsk (Coca Cola, Fanta)	30:-
Mineralvatten / Juice	30:-
Ginger Ale / Indian Tonik	42:-
Te/ Kaffe	30:-
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 Bubbels

Prosecco Millesimato extra dry NV *Italien*

Flaska 385:- / Glas 99:-

Mumm Champagne *Frankrike*

Flaska 525:-

Vita Viner

Anoranza Sauvignon Blanc *Spanien*

Flaska 395:- / Glas 105:-

Chateau Trignon Viognier *Frankrike*

Flaska 420:-

Römishe Kapelle Riesling *Tyskland*

Flaska 420:- / Glas 110:-

Domaine de la chaise - Touraine *Frankrike*

Flaska 495:-

Chablis Domaine Daniel Dampt Pere et Fils *Frankrike*

Flaska 565:-

Caves des perrieres Sancerre *Frankrike*

Flaska 595:-

Rose

Costa Cruz Rosado *Spanien*

Flaska 395:- / Glas 105:-

Domaine de la chaise - Touraine Rose *Frankrike*

Flaska 455:-

Röda Viner

Anoranza Cabernet, Shiraz *Spanien*

Flaska 395:- / Glas 105:-

Chateau de trignon Cotes du Rhones *Frankrike*

Flaska 420:-

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:-

Domaine du vieux Lazaret

Châteauneuf du pape *Frankrike*

Flaska 795:-

Öl

På fläsk

Cobra 66 cl 4.8%	95:-	Kingfisher 66 cl 5.5%	95:-
Celia Organic Glutenfri 33 cl 4.5%	62:-	Corona Extra 35,5 cl 4,5%	62:-
Carlsberg Hof 33 cl 4,2%	62:-	Brooklyn IPA 35.5 cl Indian Pale Ale	62:-
Staropramen 5%	62:-	Singha 33 cl 5%	62:-

På fat

Eriksberg karaktär 5,4%	59:-	Carlsberg Export 5%	59:-
-------------------------	-------------	---------------------	-------------

Cider

Sommersby Cider 33 cl 4.5%	62:-	Xide Cider 27.5 cl 4.5%	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	29:-	Bacardi White Rum	31:-
Johnnie Walker Black	31:-	Jim Beam	29:-
Absolut Vodka	29:-	Jack Daniels	29:-
Maker's Mark	29:-	Gammeldansk	31:-
Tullamore Dew	29:-	Zacapa	29:-
Captain Morgan	32:-	Gin	31:-
Havana Club	32:-	Camus Xo	78:-
Tequila	29:-	Eldorado 15 år	36:-
Hennesy	29:-	Glenfiddich 15 år	29:-
Eldorado 12 år	29:-	Eldorado 18 år	46:-
Laghroig Glenfiddich 12 år	29:-	Glenfiddich 18 år	36:-



◆ INDIAN ◆
GARDEN
BRASSERIE & BAR

NACKA FORUM

Forumvägen 14
131 53 Nacka

Tel: **08 98 98 68**

www.indiangarden.nu

