

FÖRRÄTT

Papadam

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

35:-

Chingri Zafrani

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

85:- Litestark

Salmon Sarsoonwali

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

79:- Litestark

Magic Mushroom

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

59:- Litestark

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

Samosa (Vegetarisk / Kyckling)

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

45:- / 55:- Litestark

Onion Bhaji Bollar

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

55:- Litestark

Kati Roll (Indisk vårrulle)

Välj mellan kycklingfärs eller vegetarisk fyllning. Lök, paprika och kryddor. Serveras med gurka, morots sallad och Mynta Tamarindsås.

55:- Litestark

Daal Soppa

Gjord av krossade linser, delikat smaksatt med vitlök. Made of crushed lentils, delicately flavored with garlic.

55:- Mild

CURRY

Chicken (Tikka / Garlic Tikka / Mango Tikka) Masala

Grillad kycklingfilé / vitlöksmarinerad grillad kycklingfilé / grillad kycklingfilé med mango, med grädde, tomat och nötter i yoghurt sås.

175:- / 175:- / 190:- Mild

Korma

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

175:- / 195:- / 209:- Mild

Chili Chicken Korma

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

175:- Litestark

Chicken Adraki

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

175:- Litestark

Sambal Masala

Välj mellan kycklingfilé eller lamm i sambalkryddad tomat och currysås.

175:- / 189:- Mellanstark

Tikka Korai

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

195:- / 209:- / 219:- Mellanstark

Vindaloo

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

175:- / 195:- Mycket Stark

Madras

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

175:- / 195:- Mellanstark

BALTI

King Prawn Tikka Balti

Grillade jätteräkor i baltisås.

220:-

Litestark

Palak Balti

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

185:- / 209:- / 229:-

Litestark

Jalfrezi Balti

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

195:- / 209:- / 229:- Stark

Tikka Balti

Grillad kycklingfilé eller grillad lamm i baltisås.

195:- / 209:- Litestark

Satkura (Citrusfrukt) Balti

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

199:- Litestark

Lamb Korachi Balti

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

199:- Litestark

Chicken (Tikka / Garlic Tikka / Mango Tikka) Balti

Grillad kycklingfilé / vitlökskryddad kycklingfilé / kycklingfilé med mango, med stekt lök, paprika, tomat och chili pickles i baltisås.

185:- / 185:- / 199:- Mild / Litestark

Chicken Bashanti Balti

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

195:- Mellanstark

SIZZLAR

King Prawn Sizzlar

Tandoorimarinerade grillade jätteräkor.

220:- Litestark

Sesame Lamb Chops

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

225:- Litestark

Gardens fresh grilled Veg.

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

175:- Litestark

Sikandari Panneer Shashlik

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

195:- Mild

Tandoori Chicken Dopiazza Sizzlar

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

180:- Litestark

Chicken (Tikka / Garlic Tikka / Chilli Tikka) Sizzlar

Tandoorimarinerad grillad kycklingfilé / Vitlöksmarinerad grillad kycklingfilé./ Grillad kycklingfilé marinerad i grön chili..

189:- Mild / Mild / 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.

195:- 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.

225:- Litestark

Lamb Tikka Sizzlar

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

215:- Litestark

Mix Lamb Kebab Sizzlar

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

215:- Litestark

Mixed Chicken Kebab Sizzlar

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

185:- Mellanstark

VEGETARISK

Zafrani Paneer Tikka

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

185:- Mild

Paneer Mango Masala

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

175:- 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.

175:- Litestark

Paneer Tikka Korai

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

185:- Mellanstark

Paneer Tikka Masala

Smörstekt hemlagad ost med yoghurt och Tikka Masalasås.

175:- Mild

Paneer Dulma

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

175:- Litestark

Ganesh Babu

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

170:- Mild

Husets Daal

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

165:- Mild

Green Vegetable Curry

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

165:- Litestark

Nariyali Shabji Daal Masala

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

165:- Litestark

Alu Baingan Achari

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

165:- Litestark

Bombay Mushroom Badji

Champinjoner med färsk vitlök, tomat stekt i olivolja.

165:- Litestark

Chana Masala

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

160:- Litestark

Mahki Daal

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

165:- Mild

Bindi Chatpati (Lady's Finger)

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

165:- 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.

175:- Litestark

THALI

Mixed Thali

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

229:- Litestark

Special Curry Thali

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

215:- Litestark

Vegetarisk Thali

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

199:- Litestark

BIRIYANI

Hyderabadi Dum Biryani

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

199:- / 215:- Litestark

Hyderabadi Dum Veg. Biryani

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

185:- Litestark

BARN MENY

Chicken Tikka Masala Mild **95:-**

Korma Mild **95:-**

KOCKENS RÄTTER

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.

229:- Litestark

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

Goa Beach King Prawn

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

209:- Litestark

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.

195:- Litestark

Konkani Chicken Goa Style

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

195:- Litestark

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.

199:- Mild

Lamb Shank Rogan Josh

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

209:- Litestark

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).

209:- Litestark

BRÖD

Plain Naan

25:-

Garlic Naan

Med vitlök.

30:-

Paneer Naan

Med ost.

40:-

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 fräsiga lager. En favorit från norra Indien.

40:-

TILLBEHÖR

Ris

20:-

Chili Pickles

20:-

Saffransris

25:-

Mango Chutney

25:-

Myntasås

20:-

Sallad

30:-

Raita

35:-

AVHÄMTNING MENY

INDIAN GARDEN

BRASSERIE & BAR

Följ & gilla oss på:



Norrköping
Gallerian
Liljeholmen
Hornstul
Stadshagen