

## Sizzlar

Alla sizzlar-rätter tillagas i aulånga 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, pressad citron och chilipickels.

**215:-** Litestark

### Red Buddah Lamm Racks Sizzlar

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

**219:-** 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 peppar. Serveras med en krämig tikka masala sås.

**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 masala sås.

**225:-** Litestark

### King Prawn Sizzlar

Tandoorimarinerade grillade jätteräkor.

**220:-** Litestark

### Chicken Tikka Sizzlar

Tandoorimarinerad grillad kycklingfilé.

**189:-** Mild

### Garlic Chicken Tikka Sizzlar

Vitlöksmarinerad grillad kycklingfilé.

**189:-** Mild

## 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.

**199:- / 215:-** Litestark

### Hyderabadi Dum Veg. Biriyani

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

**185:-** Litestark

## Thali

### Mix Thali

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

**229:-** Litestark

### Vegetarisk Thali

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

**199:-** 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.

**199:-** 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.

**95:-** Mild

### 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 smaken med en viss sötma.

**95:-** Mild

## Tillbehör

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

## Bröd

### Plain Naan

**25:-**

### Garlic Naan

Med vitlök.

**30:-**

### Masala Naan

Med två sorters sesamfrön.

**35:-**

### Peshwari Naan

Inbakat med kokos, russin och mandel.

**40:-**

### Bombay Parantha

Smörstekt bröd med inbakad ost, kokos, russin och mandel.

**45:-**

### Laccha Parantha

Smörstekt bröd i frasiga lager. En favorit från norra Indien.

**40:-**

ALLERGISK? PRATA MED PERSONALEN!

Välkommen åter!

## AVHÄMTNING MENY

NACKA FORUM

INDIAN  
GARDEN  
BRASSERIE & BAR

Följ & gilla oss på:



Forumvägen 14, 131 53 Nacka.  
www.indiangarden.nu

# INDIAN GARDEN

Vi har lagt ner hjärta och själ i skapandet av flera nyamoderna indiska restauranger i Stockholm och Norrköping.

Nu med näringsdeklaration.

Strävan efter unika kryddkombinationer har resulterat i hemliga recept av smärkrika anrättningar som prisats med Taste of Britain - Award of Excellence, två Guldrakar och nöjda gäster långt bortom Sveriges gränser.

Stolta över vår prestation bjuder vi in till en upptäcksresa från New Delhi till Goa där vi botaniserar bland basmatiris, balti och Bollywoodbeats.

Här äter du i matsalen eller slinker in i baren för att äta indiska smårätter och något att dricka.

Låt färgsprakande dekorationer och kulinarisk perfektion forma en oförglömlig afton där du upptäcker vår aromatiska mångfald.

**ALLERGISK?**  
PRATA MED PERSONALEN

## 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 tamrindsås.

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

### Chicken Tikka Kathi Roll

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

## Fisk

### 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

### 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.

**195:-** 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.

**209:-** Litestark

### King Prawn Tikka Balti

Grillade jätteräkor i Baltisås.

**219:-** Litestark

### Palak Balti

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

**185:- / 209:- / 229:-** 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.

**185:-** Mild

### Palak Paneer

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

**175:-** Litestark



### Alu Gobi Banana Kashmiri Masala

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

**175:-** Mild



### Potato Badangi Gassi

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

**175:-** Litestark



### Naryali Shabji Daal Masala

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

**165:-** Mild

### Paneer Mango Masala

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

**175:-** Mild

### Green Vegetable Curry

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

**165:-** Litestark

### Paneer Tikka Masala

Smörstekt hemlagad ost med yoghurt och Tikka Masalasås.

**175:-** Mild

### Paneer Tikka Korai

Hemlagad ostgryta tillagad med tomat, lök, paprika och kryddor med chilipickles.

**185:-** Mellanstark

## 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).

**219:-** Litestark

### Lamb Karachi Dopiazza

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

**195:-** Litestark

### Lamb Shank Rogan Josh

Traditionell Nordindisk rätt. Långkokt örtmarinerad lammlägg, serveras med champinjoner, lins och lammfärsås.

**219:-** Litestark

### Goa Majs Chicken Konkani

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

**195:-** Litestark

### 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

### Kerala Majs Kyckling Paineapple

Kycklinggryta på grillad kycklinglårfilé 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.

**195:-** Litestark

### Chicken Tikka Achari Doom Alu Korai

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

**190:-** Mellanstark

### 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.

**189:-** Litestark

### Chicken Bashanti Balti

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

**195:-** Mellanstark

### Chicken Adraki

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

**175:-** Litestark

### Satkura (Citrusfrukt) Balti

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

**199:-** Litestark

### Korma

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

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

### Madras

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

**175:- / 195:-** Mellanstark

### Vindaloo

Välj mellan kyckling eller lamm. Tillagad med potatis som tillagas i en het Vindaloo sås.

**175:- / 195:-** Mycket stark

### Chicken (Tikka / Garlic Tikka / Mango Tikka) Balti

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

**185:- / 185:- / 199:-** Litestark

### Jalfrezi Balti

Kyckling / Lamm / Jätteräkor. En het gryta med stekt lök, 3 sorters paprika, tomat och grön chili i Baltisås.

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