

HELG MENY

INDIAN
GARDEN
BRASSERIE & BAR

DRINKAR

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

Gin & Tonic

Gin, Gurka, lime, Tonic vatten.

Cick-up Vodka

Red bull med vodka och mint.



Något annat,
ordnar vi...

Bombay Hot Toddy

Hennessy, Citron, Honung mortlad kanel.

Aperol Spritz

129:- (5 cl)

...mer
DRINKAR

ALLERGISK?
PRATA MED PERSONALEN!

FÖRRÄTT

1. Papadam

Krispigt linsbröd serveras med Mango chutney, lök och tomatsalsa.

35:-

2. Salmon Sarsoonwali

Laxfilé med Kockens kryddblanding: Färsk kokos, färsk koriander, färsk mynta och grön chilli. Bakas i bananbladspaket i ugnen.

75:- Litestark

3. Onion Bhaji Bollar

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

55:- Litestark

4. Samosa (Vegetarisk / Kyckling)

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

45:-/55:- Litestark

5. Daal Soppa

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

55:- Mild

FISKRÄTT

6. Naryali Ananas Jinga Masala

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

229:- Litestark

7. 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

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.

8. Mix Thali

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

259:- Litestark

9. Vegetarisk Thali

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

229:- Litestark

10. Special Curry Thali

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

259:- Litestark

KÖTT / FÅGEL

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

13. Mango Chicken Tikka Masala

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

210:- Mild

14. Korma

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

199:- / 219:- / 239:- Mild

15. Sahahi Chicken Mughlai

Nordindisk traditionell maträtt, smörstekt hel kycklingfilé fylld med spenat och hemlagad indisk ost, kokosbitar, pistagenötter samt en läcker gräddsås med krossade cashewnötter.

219:- Mild

16. Sambal Masala

Välj mellan kycklingfilé / lamm i sambalkryddad tomat och currysås.

199:- / 209:- Mellanstark

17. Madras

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

199:- / 209:- Mellanstark

18. Vindaloo

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

199:- / 209:- Mycket Stark

19. Lamb Shank Rogan Josh

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

239:- Litestark

20. 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)

239:- Litestark

SIZZLAR

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

21. Gardens Fresh Grilled Veg.

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

195:- Litestark

22. Chicken Tikka Sizzlar

Tandoorimarinerad grillad kycklingfilé.

199:- Mild

23. Garlic Chicken Tikka Sizzlar

Vitlöksmarinerad grillad kycklingfilé.

209:- Mild

24. Chilli Chicken Tikka Sizzlar

Grillad kycklingfilé marinerad i grön chili.

209:- Litestark

25. Tandoori Chicken Dopiazza Sizzlar

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

195:- Litestark

26. 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:- Mellanstark

27. 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

28. 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

BALTI

Alla Baltirätter serveras i traditionella runda heta järnpannor. Baltisås är ett långkokt sås med blandade grönsaker.

29. Palak Balti

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

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

30. Jalfrezi Balti

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

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

31. Chicken Tikka Balti

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

219:- Mild

32. Garlic Chicken Tikka Balti

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

229:- Mild

33. Mango Chicken Balti

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

229:- Litestark

34. Chicken Bashanti Balti

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

Serveras med chili pickels. Utsökt gryta.

219:- Mellanstark

35. Lamb Korachi Balti

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

229:- Litestark

VEGETARISK / VEGAN

36. Zafrani Paneer Tikka Masala

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

205:- Mild

37. Palak Paneer

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

195:- Litestark

38. Paneer Tikka Korai

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

195:- Litestark

39. Paneer Tikka Masala

Smörstekt hemlagad ost med yoghurt och tikka masalasås.

195:- Mild



40. Nariyali Shabji Daal Masala

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

180:- Litestark



41. Bindi Chatpati (Lady's Finger)

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

185:- Litestark



42. Alu Baingan Achari

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

175:- 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.

43. 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

44. Hyderabadi Dum Veg. Biriyani

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

205:- Litestark

BARN MENY Barn upp till 12 år.

45. 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

46. 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 i smaken med en viss sötma.

110:- Mild

BRÖD

47. Plain Naan

25:-

48. Garlic Naan

Med vitlök.

32:-

49. Paneer Naan

Med ost.

40:-

50. Peshwari Naan

Inbakat med kokos, russin och mandel.

40:-

51. Masala Naan

Med två sorters sesamfrön.

35:-

52. Bombay Paratha

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

45:-

TILLBEHÖR

53. Ris

20:-

57. Chili Pickles

25:-

54. Saffransris

30:-

58. Mango Chutney

25:-

55. Myntasås

25:-

59. Sallad

30:-

56. Raita

35:-

60. Pommes

25:-

EFTERRÄTT

61. Tartufo Citron / Chocklad

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

55:-

62. Gajor Halwa

Sydindisk morotskaka med mandelmjolk, kardemumma, russin och cashewnötter.

55:-

63. Kulfi

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

59:-

64. Mango Lassi

Indisk traditionell svalkande festdrink med färsk mango och yoghurt som hjälper matsmältningen.

50:-

TE / KAFFE / Alkoholfritt DRYCK

Läsk (Coca Cola, Fanta)	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:-
Irish Kaffe 4 cl	125:-



* Tips! Testa din kaffe med Lavazzas koffeinfria bönor från Brasilien. * Njut av hela vår kaffemeny med koffeinfri bas.
* Hela vår kaffemeny går att beställas med koffeinfritt kaffe! * 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:-



BACARDÍ



Vita Viner

Anoranza Sauvignon Blanc **Spanien**

Flaska 395:- / Glas 105:-

Römishe Kapelle Riesling **Tyskland**

Flaska 420:- / Glas 110:-

Röda Viner

Anoranza Cabernet, Shiraz **Spanien**

Flaska 395:- / Glas 105:-

Dolcetto DI Diano D'Alba **Italien**

Flaska 495:-

Öl

På fläsk

Cobra 66 cl 4.8%	109:-	Kingfisher 66 cl 5.5%	109:-
Celia Organic Glutenfri 33 cl 4.5%	67:-	Corona Extra 35,5 cl 4,5%	75:-
Carlsberg Hof 33 cl 4,2%	67:-	Brooklyn IPA 35.5 cl	79:-
Staropramen 5%	69:-	Indian Pale Ale	
		Singha 33 cl 5%	75:-

På fat

Eriksberg Karaktär 5,4%	79:-	Carlsberg Export 5%	75:-
-------------------------	-------------	---------------------	-------------

Rose

Costa Cruz Rosado **Spanien**
Flaska 395:- / Glas 105:-

Domaine de la chaise -
Touraine Rose **Frankrike**
Flaska 455:-

Cider

Sommersby Cider 33 cl 4.5% **69:-** Xide Cider 27.5 cl 4.5% **65:-**

Sprit Lista

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:-

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:-

Något annat,
ordnar vi...

...mer sprit
lista!