



Vecka 21, 2019

### Måndag

1. Chicken Doaba  
Grillad kycklingfilé marinerad i färsk ingefära, currykryddad hot chili, svartpeppar, citron eller limejuice serveras med gräddsås (mild) eller starksås
2. Chicken Korma  
Marinerad & grillad kycklingfilé tillagad i gräddsås & finmalda cashewnötter med ingefära, indisk färskost & milda kryddor
3. Lamb Roghan Josh  
Lammgryta tillagad i sås av lök, färsk tomat, koriander & lagom starka kryddor
4. Veg: Aloo Gobhi & Daal Fry  
Smörstekt blomkål & potatis med färsk ingefära, tomater & kryddor samt linsgryta

### Tisdag

1. Tandoori Tikka  
Grillad kycklingfilé marinerad i yoghurt, saffran & aromatiska kryddor
2. Chicken Punjabi  
Kycklingfilé tillagad med färsk ingefära, vitlök, grön chili i sås av tomat med lagon starka kryddor
3. Keema Hyderabad  
Lammfärs lagad som i staden Hyderabad. Lagas i sås av lök, tomat, yoghurt, grädde & mynta
4. Veg Khumb Masala & Chana Masala  
Färsk champinjoner lagade i mild sås av lök, curry & färsk ingefära, tillsammans med kikärtsgryta.

### Onsdag

1. Chicken Tandoori  
Grillad kyckling marinerad i tandoorikrydda, färsk ingefära, vitlök, saffran & yoghurt
2. Chicken Vindaloo  
Kycklingfilé tillagad i starka kryddor, kokoskräm, färsk ingefära & garam Masala från södra indien
3. Chicken Haryali  
Grillad kycklingfilé tillagad med smörstekt spenat, lite chili, lök & tomat
4. Lamm Anarkali  
Grytbitar av lamm lagade i sås av lök, tomat, chili, koriander, nejlikor, brun kardemumma & muskot
5. Veg: Paneer Saag & Daal Makhani  
Gryta av indisk färskost & smörstekt spenat med medelstark kryddning samt smörstekt linsgryta

### Torsdag

1. Chicken Balti  
Kycklingfilé tillagad med grön chili, granatäpple, mango chutney & starka kryddor
2. Chicken Patiala  
Grillad kycklingfilé marinerad & lagad i sås av lök, tomat, grädde, milda kryddor, kokoskräm, ananas & finmalda cashewnötter
3. Lamb Tandoori  
Grillspett av lammfärs med färsk ingefära, vitlök, grön chili & kryddor
4. Lax Tikka  
Grillad laxfilé marinerad i vitlök, ingefära & tandoorikrydda. Serveras med tandoorisås eller indisk hot salsa (chili, vinäger & mangochutney) 80 kr
5. Veg: Deewani Handi & Chana Masala  
Gryta gjord på färsk champinjoner, squash, morot & paprika lagade i sås av tomat, lök & koriander samt kikärtsgryta

### Fredag

1. Chicken Lasoni  
Grillad kyckling marinerad i vitlök, stark grön chili & kryddor serveras med tandoori sås
2. Butter Chicken  
Grillad kycklingfilé marinerad i tandoorikryddning, tillagad i sås av lök, tomat, grön kardemumma, smör & milda kryddor
3. Lamm Masala  
Lammkött lagad i en krämig currysås med mandel & cashewnötter
4. Veg  
Kökets erbjödande

### *I lunchen ingår ris, naanbröd, vatten & salladsbuffé*

- Avhämtning 80:-
- Servering i restaurangen med vatten 85:-
- Lunch med dricka 95:-
- Läsk, lättöl eller mineralvatten 15:-
- Extra naanbröd 10:-
- Mango Lassi (400ml) 35:-
- Yoghurtdryck med mangopulp
- Punjabi Lassi (saltad & kryddad 400ml) 25:-

### **PRIS fr: 80:-**

Inkl. bordsvatten, ris, naanbröd och salladsbuffé  
Mat för avhämtning **80:-**

**Öppet: Mån-Ons 11:00-18:00 Tor-Fre 11:00-21:00**

**Lör 16:00-21:00**

Adress: Fredriksdalsgatan 5 Tel: 031-167530

Se vår meny på [www.jaipur.kvartersmenyn.se](http://www.jaipur.kvartersmenyn.se)