



Vecka 33, 2018

MÅNDAG

BUTTER CHICKEN (Mild)

Marinerad grillad kycklingfilé med cashewnötter och russin i krämig sås.
Marinated grilled chicken fillet with cashew nuts, raisins in creamy sauce.

LAMB KADAI (Medium)

Lammfilégryta med färsk champinjoner, paprika, koriander, grön chili, ingefära och vitlök.
Lamb curry with fresh mushroom, capsicum, coriander, green chilli, ginger and garlic.

SUBZI THALI (Mild)

Kockens valgrönsaker med dal och raita.
Chef's choice of vegetables with dal and raita.

Tisdag

GARLIC CHICKEN (Mild)

Vitlöksmarinerad, grillad kycklingfilé med krämig sås.
Garlic marinated, grilled chicken fillet with creamy sauce.

LAMM BALTI (Medium)

Lammgryta med paprika, rödlök, koriander i balti sås.
Lamb curry with capsicum, lime, tomato and onion in balti sauce.

SUBZI THALI (Mild)

Kockens valgrönsaker med dal och raita.
Chef's choice of vegetables with dal and raita.

Onsdag

GOA CHICKEN (Medium)

Marinerad grillad kycklingfilé, curryblad med kokos sås.
Marinated grilled chicken fillet, curry leaf with coconut sauce.

PORK KORMA (Mild)

Krämig fläskfilégryta med cashew-nötter.
Creamy pork curry with cashew-nuts.

SUBZI THALI (Mild)

Kockens valgrönsaker med dal och raita.
Chef's choice of vegetables with dal and raita.

Torsdag

MURG MAKHANI (Mild)

Mild krämig Kycklinggryta med smör, honung, och cashewnötter.
Mild creamy chicken curry with butter, honey and cashew nuts.

LAMM VINDALU (Medium)

Eldig lammfilégryta med rött vin, piri-piri masala, curryblad och vindalu paste.
Hot lamb fillet curry with red wine, piri-piri masala, curry leaves and vindalu paste.

SUBZI THALI (MILD)

Kockens valgrönsaker med dal och raita.
Chef's choice of vegetables with dal and raita.

Fredag

CHICKEN HARIYALI (Mild)

Kycklingfilé basilika, kokosmjölk och färsk koriander.
Chickenfillet, basil, coconut milk and fresh coriander.??

LAMM SAAG (Medium)

Lammrostbiff med spenat, ingefära och chili.
Lambfillet with spinach, ginger and chilli.

SUBZI THALI (Mild)

Kockens valgrönsaker med dal och raita.
Chef's choice of vegetables with dal and raita.

Stående Alternative/Additional Items (Everyday):

CHICKEN TIKKA MASALA (MILD): Marinerad grillad kycklingfilébitar i krämig gräddsås med mynta. - 99 Kr

ROGAN JOSH (MILD): Klassisk, nordindisk lammrätt med saffran, kardemumma, rosévatten i krämig sås, garnerad med mandel. - 105 Kr

HARA JHINGA MASALA (MEDIUM): Tigerräkor i kokosmjölk med basilika. - 110 Kr

PRIS: 89:-

Inkl. sallad, naanbröd, vatten, kaffe och kaka

Mat för avhämtning 70:-

Öppet: Mån-Fre 11:00-22:00 Lör-Sön 13:00-22:00

Adress: Första Långgatan 14 Tel: 031-240410

Se vår meny på www.indiagarden.kvartersmenyn.se