

Vecka 34, 2019

Måndag

1. Chicken kali Mirch
Kycklingfilé i sås baserad på cashewnötter, toppad med svartpeppar
2. Beef Achari
Nötkött med röd chili, färsk ingefära, vitlök, llimblad, eldiga pickles och kokosmjölk
3. Seasonal vegetable (veg)
Potatis med olika grönsaker med methiblad och kockens blandning av kryddor

Tisdag

1. Murg Madrasi
Kycklingfilé tillagad med madrasi currysås, ingefära och tomater
2. Lamm Malai Korma
Krämig lammgryta med cashewnötter
3. Paneer Kadai (veg)
Hemlagad ost med paprika, tomater och champinjoner serveras med raita

Onsdag

1. Chicken Saag
Kycklingfilé tillagad med spenat, ingefära, grön chili och kryddor
2. Beef Sahi Korma
Nötkött tillagad med gräddsås, mandel, cashewnötter och vallmofrön
3. Aloo Bhanta (veg)
Potatis och aubergine tillagade med tomat, ingefära och currysås

Torsdag

1. Chicken Lababdar
Kycklingfilé espcialte från Östra Indien syrlig, krämig och kryddig
2. Lamm Roghan Josh
Lammkött tillagad med curry, tomater, nötter och saffran
3. Aloo Gobi (veg)
Blomkål och potatis med tomat, vitlök, ingefära och serveras med raita

Fredag

1. Murg Tikka masala
Marinerad och grillad kycklingfilé tillagad med cocos och gräddsås
2. Beef Vindaloo
Varmt oxkött med rödvin, curryblad och piripiri masala
3. Navaratan korma (veg)
Blandning av olika grönsaker med nötter, russin, garam masala och gräddsås

Mango chutney 5:-

Raita 10:-

Mango lassi 20:-

Papadam (2 st) 10:-

PRIS: 85:-

Inkl. dryck, sallad, ris, naanbröd, kaffe och kaka

Mat för avhämtning **80:-**

Öppet: Mån-Fre 11:00-21:00 Lör-Sön 13:00-21:00

Adress: Nansensgatan 2 Tel: 031-71 81 881

Se vår meny på www.masalacurry.kvartersmenyn.se