

**BARN MENY (5 TILL 12 ÅR)**

68. Kyckling Tikka eller Tandoorikyckling	70:-
69. Kyckling Korma	70:-
70. Indiska köttbullar i gryta	70:-

**FÄRSKBAKAT INDISK BRÖD I TANDOORI**

71. Sada Nan Lerugnsbakat mjukt bröd	15:-
72. Garlic Nan Nan bakat med färsk vitlök	20:-
73. Pashwari Nan	30:-
Nan bakat med cashewnötter, kokos och russin	
74. Panir Nan Nan inbakat med hemlagad indisk ost	30:-
75. Lahori Kulcha Bröd med sesampålägg	30:-
76. Keema Nan	35:-
Köttfyllda nanbröd (Lamm eller Kyckling)	
77. Alo Nan Nan inbakat med potatis	25:-
78. Tandoori Roti	20:-
Roti-inbakad indisk fullkornschapati	
79. Tandoori Parata	30:-
Parata-inbakad indisk fullkornschapati	
80. Tawa Chapati Chapati stekt i panna	25:-
81. Tawa Parata Parata smörstekt i panna	25:-

Specialrullar med färskbakat indiskt bröd. Samtliga rullar innehåller grönsallad, lök, tomat, koriander och tillhörande sås för respektive rulle

82. Kyckling Nan Wraps	75:-
83. Kebab Nan Wraps	75:-
86. Vegetarisk Nan Wraps	75:-

**EFERRÄTTER**

88. Panjabi Lassi eller Salt Lassi	40:-
Shake med yoghurt och stänk av rosenvatten. Välj mellan smak av mango, salt eller socker	
89. Kulfi Pista Glass med pistagenötter	40:-
90. Kulfi Mango Glass med mango	40:-
91. Kulfi Zaffran Glass med saffran	40:-
92. Glass	40:-
Välj mellan vanilj, jordgubb eller choklad	
93. Masala Te Kryddblandat med mjölk	35:-

**TILLBEHÖR**

Chili Pickle Grön chili med senapsolja och kryddor	30:-
Mango Chutney	30:-
Mix Pickle	30:-
Raita	30:-
Extra ris	25:-
Extra Tikka sås	20:-

**DRYCKER**

94. Läsk	25:-
Cola, Cola Light, Fanta, Sprite, Loka, juice, mjölk och kaffe	
95. Stor Starköl (Åbro)	42:-
96. Liten Starköl (Åbro)	33:-
97. Lättöl	29:-
98. Mellanöl (Flaska)	33:-
99. KingFisher (Indisk öl, 66 cl)	70:-
100. Cobra (Indisk öl, 66 cl)	70:-
101. Bryggmästarens Premium (50 cl)	45:-
102. Åbro Original (50 cl)	45:-
103. Bangla (Indisk öl, 66 cl)	70:-
104. Liten Cobra	39:-

**Rött vin:**

105. Husets röda vin (Canti Rosso)	180:-/60:-
107. Graham Beck (Sydafrika)	195:-
108. Amarone Della (Italien)	369:-

**Vitt vin:**

109. Husets vita vin (Canti Bianco)	180:-/60:-
111. Waterside Chardonnay (Sydafrika)	195:-
112. Domaine Bernard Defaix (Sydafrika)	319:-

**Rosévin:**

113. Canti Rose (Italien)	180:-/60:-
---------------------------	------------

**Mousserande vin:**

114. Cuvee Brut (Frankrike)	180:-
115. Canti Brut (Italien)	180:-

**Sprit:**

116. Absolut Vodka 4cl	65:-
117. Absolut Vodka 6cl	90:-
118. Whiskey (Johnnie Walker Red Label, 6 cl)	85:-
119. Jägermeister 4cl	65:-
120. Jägermeister 6cl	90:-

**Cognac:**

121. Cognac 4cl	65:-
122. Cognac 6cl	90:-

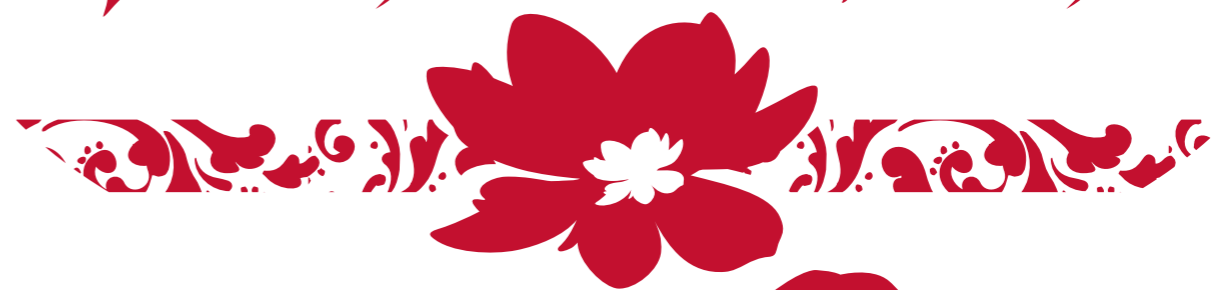
**Gin & Tonic:**

123. Gin & Tonic 4cl	65:-
124. Gin & Tonic 6cl	90:-

**Likör:**

125. Baileys 4cl	65:-
126. Baileys 6cl	90:-
127. Irish Coffee 4cl	70:-
Innehåller Irish whisky, kaffe, grädde och socker	
128. Irish Coffee 6cl	90:-
Innehåller Irish whisky, kaffe, grädde och socker	

# INDISK RESTAURANG GREAT INDIA



## FÖRRÄTTER

1. **Papadum** 25:-  
Tunna krispiga chips av linsmjöl serveras med mango chutney
2. **Veg. samosa** 40:-  
Indisk krispig grönsakspirog, serveras med tamarindsås
3. **Kött samosa** 45:-  
Krispig piroger med strimlade köttbullar, serveras med tamarindsås
4. **Mix Pakora** 60:-  
Friterade färska grönsaker, potatis, lök, grön chili, blomkål och aubergine doppade i kikärtsmjölssmet
5. **Kyckling Pakora** 65:-  
Friterad färsk kycklingfilé, doppad i kikärtsmjölssmet
6. **King Prawn Butter** 70:-  
Smörfriterade kungsräkor med tre olika såser
7. **Shami Kebab** 60:-  
Malda köttbiffar med doftande indiska kryddor, färska örter, lök och ingefära rullat på spett, serverad med tre olika såser
8. **Kyckling Tikka** 60:-  
Kolgrillade yoghurt- och kryddmarinerade kycklingfilé-bitar på spett, serverade med sallad och sås
9. **Dall Soup** 49:-  
Gjord på krossade linser, färska tomater, koriander och grön chili
- 10A. **Aloo Ticki** 50:-  
Potatisbiffar med färska örter och kryddor stekta i panna
- 10B. **Dall Poori** 50:-  
Friterat linsbröd serveras med mintsås och tamarindsås
- 10C. **Panir Pakora** 60:-  
Hemlagade ost doppade i kikärtsmjölssmet serveras med mintsås och tamarindsås

## SPECIAL TANDOORI SIZLAR RÄTTER

Tandoorirätterna är marinerade i yoghurt, tandoori-kryddor och grillade i lerugn. Sizlar-tandoorirätterna serveras i en rykande het järnform med en special sallad och tandoorisås med malda cashewnötter.

11. **Tandoori Kyckling Sizlar** 139:-  
Kycklingklubb
12. **Kyckling Tikka Sizlar** 149:-  
Kycklingfilé
13. **Tillwala Ghinga Sizlar** 169:-  
Marinerade tigerräkor på spett blandade med sesamfrön
14. **Lamm Boti Sizlar** 169:-  
Marinerad lammfilé
15. **Garlic Kyckling Sizlar** 169:-  
Vitlöksmarinerad
16. **Scampi Tikka Sizlar** 169:-  
Vitlöksmarinerad
17. **Tandoori Scampi Tikka Sizlar** 159:-  
Marinerad med vitlök, kryddor, citronsaft och Tandoori Masala
18. **Seekh Kebab Sizlar** 159:-  
Kolgrillad lammfärs mixad med finhackad lök, grön chili, vitlök, koriander och ingefära rullat på spett
- 19A. **Jhal Tikka Sizlar** 159:-  
Kycklingfilé marinerad med chilipickles

## GRILL SPECIAL

20. **Grill Mix Tallrik** 185:-  
En härlig smakfull blandning av olika kolgrillade rätter. Serveras med tre olika såser: mynta, tamarind och vitlök
21. **Lamm Chaanp** 165:-  
Marinerade lammkotletter smaksatt med vitlök, chili och färska örter. Serveras med tre olika såser: mynta, tamarind och vitlök

22. **Mix Kyckling Sizlar** 175:-  
Chicken Tikka Sizlar, Garlic Chicken Sizlar och Jhal Tikka Sizlar

## GREAT INDIA SPECIAL

25. **Tawa Chaanp** 169:-  
Lammkotletter tillagade med färska kryddor, timjan, vitlök, ingefära och tomat i panna
26. **Tawa Scampi** 169:-  
Hela tigerräkor tillagade med vitlök, koriander, grön chili i panna.
27. **Tawa Lax** 165:-  
Laxfilé tillagad med vitlök, koriander, grön chili, lök och färska tomater i panna.
28. **Mix Tawa Sea Food** 169:-  
Laxfilé och tigerräkor, tillagade med vitlök, koriander, grön chili i panna.
29. **Tawa Chapal Kabab** 159:-  
Lammfärs mixad med finhackad lök, grön chili, vitlök, koriander, tomater och ingefära stekt i panna.

## GREAT INDIA SPECIAL THALI

30. **Mixed Thali** 189:-  
Tre små rätter med Chicken Tikka, Lamm Karahi, Chicken Jhal Ferezy, Kött Samosa, mintsås och vitlöksnan. Serveras med stekt saffransris
- 30B. **Mixed Curry Thali** 199:-  
Samosa med mintsås, grillad lammfilé, kycklingfilé med stekt saffransris och vitlöksnan. Serveras med en grönsakssallad
31. **Veg. Thali** 169:-  
Tre små veg-rätter: Samosa med mintsås, stekt spenat, vegetarisk gryta med stekt saffransris och vitlök

## MUSTIGA PUNJABI-GRYTOR

Alla våra grytor tillagas i speciella Punjabi Degh (jättestora handgjorda grytor tillverkade av brons).  
Maten som tillreds i dessa grytor blir extra mustiga och smakrika, en riktig smakupplevelse! Varje gryta varierar från dag till dag för att våra matgäster ska få möjlighet att uppleva äkta punjabimatkultur.

32. **Lamm Mustig lammgryta** 139:-
33. **Biff Mustig Punjbigryta (nötrulle)** 130:-
34. **Kyckling Mustig kycklinggryta** 130:-

## RESTAURANGENS SPECIELLA BALTIRÄTTER

- Baltirätterna innehåller smörstekt paprika, lök, färsk vitlök, färsk koriander, tomat, hemgjorda punjabi-kryddor, grönsaker, serveras på ett hett järnfat.
35. **Mango Kyckling Balti** 159:-  
**Kyckling Tikka Balti** 149:-  
**Lamm Tikka Balti** 159:-  
**Scampi Tikka Balti** 169:-  
**Garlic Chicken Balti** 159:-

## KERALA SPECIAL NARIYAL RÄTTER

36. **Kerala Kyckling** 169:-  
Kycklingfilé tillagad med kokosmjölk och cashewnötter
- Kerala Scampi** 179:-  
En mild och krämig gryta som tillagas med kolgrillade tiger-räkor, cashewnötsås och kokosmjölk

## SYDINDISKA RÄTTER

37. **Vindaloo** 149:-  
Lamm, biff eller kycklingfilé tillagat med specialkryddor (Stark eller mellanstark)

## SAMBAL-RÄTTER

38. **Sambal** 149:-  
Kyckling, biff, lamm eller räkor tillagade med sambal och specialkryddor, färsk vitlök och ingefära
- Scampi Sambal** 169:-

## MADRAS-RÄTTER

39. **Madras** 149:-  
Sydindisk lamm-/biff-/kycklinggryta tillagad med madraskrydda
- Scampi Madras** 169:-

## KARAHIRÄTTER

40. **Karahi** 149:-  
Tillagas med lök, färska tomater, ingefära, grön chili, koriander samt currysås
- Lamm Karahi** 149:-  
**Kyckling Karahi** 149:-  
**Biff Karahi** 149:-  
**Scampi Karahi** 169:-  
**Panir med Ginga** 179:-  
**Garlic Chicken Kahari** 159:-

## GOSHT-RÄTTER

41. **Acher Gosht** 149:-  
Välj mellan lamm, biff eller kycklingfilé med chilipickels i tomatås och currysås

## PALAK GOSHT-RÄTTER

42. **Palak Ghosht** 149:-  
Välj mellan lamm, biff eller kycklingfilé med färsk tomat, vitlök och ingefära blandad med spenat, tomat och currysås

## DALL GOSHT-RÄTTER

43. **Dall Ghosht** 149:-  
Välj mellan lamm, biff eller kycklingfilé med färsk tomat, vitlök och ingefära blandad med linser, tomat och currysås

## TIKKA MASALA-RÄTTER

44. **Kyckling Tikka Butter Masala** 149:-  
Grillad kycklingfilé tillagad med tomatås och nötsås
- 44B. **Carlic Chicken Butter Masala** 149:-  
Grillad garlic kycklingfilé tillagad med tomatås och nötsås
45. **Lamm Tikka Butter Masala** 169:-  
Grillade lammbitar, tillagade med tomatås och nötsås
46. **Scampi Tikki Masala** 169:-  
En mild, krämig och lite söt gryta som tillagas med kolgrillade tigerräkor med tomatås, nötsås och grädde
47. **Ginga med Kyckling Tikka Masala** 169:-  
Grillade tigerräkor och grillad kycklingfilé tillagade med finhackad lök, färsk vitlök, ingefära, tomatås, nötsås och currysås

## JHAL FEREZY

48. **Kyckling Jhal Ferezy** 149:-  
Kycklingfilé tillagad med grön chilipeppar, lök och mixpaprika
49. **Lamm Jhal Ferezy** 149:-  
Lammfilé tillagad med grön chilipeppar, lök och mixpaprika
50. **Biff Jhal Ferezy** 139:-  
Biffbitar tillagad med grön chilipeppar, lök och mixpaprika

51. **Do Payaza** 149:-  
Välj mellan lamm, biff eller kycklingfilé med rostad lök, paprika, tomat och currysås
52. **Ginger Masala** 149:-  
Välj mellan lamm, biff eller kycklingfilé tillsammans med en gryta som tillagas med färska tomater, strimlad ingefära och koriander

## KOFTA-RÄTTER

53. **Lamm Kofta** 149:-  
Lammfärs mixad med finhackad lök, chili, vitlök, koriander och ingefära
54. **Lamm Kofta Palak** 149:-  
Lammfärs mixad med finhackad lök, chili, vitlök, koriander och ingefära med bladspenat i currysås

## KORMA-RÄTTER

55. **Korma** 139:-  
Tillagas med kormakryddor, grädde och nötsås i panna
- Kyckling Korma** 149:-  
**Lamm Korma** 149:-  
**Scampi Korma** 169:-  
**Vegetarisk Korma** 139:-  
**Panir Korma** 149:-

## SPECIAL-FISKRÄTTER

56. **Fiskgryta** 130:-  
Fiskfilé tillagad med god currysås, färska tomater och koriander
- 56B. **Kerala Malai Fish Kofta** 159:-  
Stekta, kryddiga Chitalbullar tillagas med färska tomater, ingefära, grönchili, cashewnötsås och kokosmjölksås
57. **Räkor Palak** 130:-  
Små räkor tillagade med färsk ingefära, vitlök och spenat blandad med currysås och tomatås
58. **Räkor Curry** 130:-  
Småräkor tillagade med god currysås, färska tomater och koriander

## VEGETARISKA RÄTTER

59. **Panjabi vegetariska grytor** 120:-  
Mixgrönsaker tillagade med punjabi-currysås
60. **Alo Bangon** 120:-  
Aubergine och potatis med ingefära, färsk koriander i currysås
61. **Alo Gabi** 120:-  
Potatis och blomkål med tomat i currysås
62. **Motor Panir** 139:-  
Ärtor med hemlagad ost i currysås och tomatås
63. **Palak Panir** 139:-  
Bladspenat tillagad med hemlagad ost i currysås och tomatås
64. **Alo Motor Panir** 139:-  
Potatis och ärtor med hemlagad ost i currysås och tomatås
65. **Panir Tikka Masala** 139:-  
Hemlagade ostbitar i tomatås och nötsås
66. **Dal Makhani** 120:-  
Blandade linser med currysås och tomatås
- 66B. **Malai Kofta** 149:-  
Grönsaksbollar med cashewnötsås, ingefära, vitlök, kormasås och currysås

## HUSETS SPECIAL TRADITIONELL BIRYANI

67. **Husets special traditionell Biryani** 169:-  
Stekt saffransris med biryanikrydda, grädde och nötsås
- Lamm Biryani** 139:-  
**Kyckling Biryani** 139:-  
**Scampi Biryani** 159:-  
**Vegetarisk Biryani** 139:-