



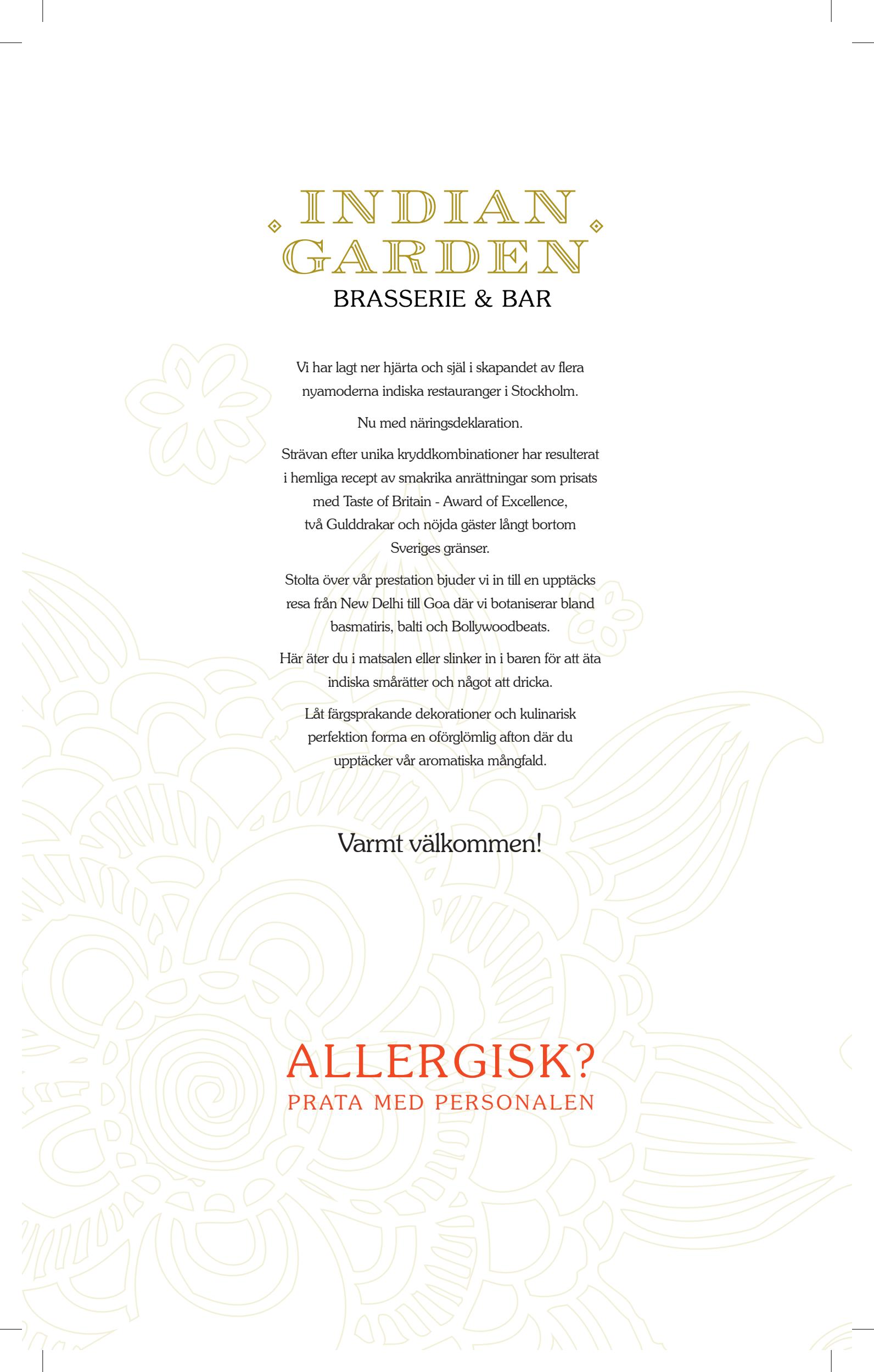
INDIAN GARDEN



WWW.INDIANGARDEN.NU

INDIAN GARDEN

BRASSERIE & BAR



Vi har lagt ner hjärta och själ i skapandet av flera nyamoderna indiska restauranger i Stockholm.

Nu med näringssdeklaration.

Strävan efter unika kryddkombinationer har resulterat i hemliga recept av smakrika anrätningar som prisats med Taste of Britain - Award of Excellence, två Gulddrakar och nöjda gäster långt bortom Sveriges gränser.

Stolta över vår prestation bjuter vi in till en upptäcksresa från New Delhi till Goa där vi botanisera bland basmatiris, balti och Bollywoodbeats.

Här äter du i matsalen eller slunker in i baren för att äta indiska smårätter och något att dricka.

Låt färgsprakande dekorationer och kulinarisk perfektion forma en oförglömlig afton där du upptäcker vår aromatiska mångfald.

Varmt välkommen!

ALLERGISK?
PRATA MED PERSONALEN

DRYCK

INDIAN.
GARDEN

INDIAN GARDEN

DRYCK

VITA VINER / WHITE WINES

Zonin Insolia Chardonnay

SICILIEN ITALIEN

Flaska 295:- / glas 85:-

Druva Insolia & Chardonnay.
Fruktik och aromatiskt vin med inslag av exotiska frukter, lime och persika med ett friskt avslut.

Perfekt start på en middag, servera till rätter som fisk och skaldjur.

Stoneleigh Sauvignon Blanc

MARLBOROUGH NYA ZEELAND

Flaska 295:- / glas 85:-

Druva Sauvignon blanc.
Torrt och undomligt vin med frisk, druvtypisk smak med inslag av sparris, svarta vinbärssblad och krusbär.

Drink, fisk, ost och skaldjur.

EKOLOGISK
ORGANIC

Jacobs Creek Eart vine

AUSTRALIA

Flaska 295:-

Druva Chardonnay & Vermentino.
Riesling. Friska citrusfrukter. Smakernas finess med ackompanjerande mineraler och stram fruktsyra ger fin struktur och längd på vinet.

Avnjut gärna vinet för sig själv eller med lättare rätter med fisk, kyckling och skaldjur.

Domaine Du Chardonnay Chablis

FRANKRIKE

Flaska 395:-

Druva Sauvignon Blanc.
Smaken är stor och rik och förstärks av doften med ännu mer tropisk frukt som passionsfrukt och nektarin. Avslutningen är fräsch.

Passar mycket bra som aperitif samt även till ljust kött och skaldjursrätter.

ROSÉ / ROSÉ

Jacobs Creek Moscato Rosé

MOSCATO AUSTRALIEN.

Flaska 295:- / glas 85:-

Lätt och fräsch rosé med inslag av hallon och jordgubbar.
Vinet är något pärlande, vilket balanseras av en mjuk fruktsötma.
Som en aperitif, till heta skaldjursrätter eller till en fruktsallad

° INDIAN °
GARDEN

DRYCK

RÖDA Viner / Red Wines

Graffigna

ARGENTINA

Flaska 285:- / glas 85:-

Druva Shiraz & Cabernet Sauvignon.

Ett fylligt och bärigt vin, kryddig smak med inslag
av skogsbär, viol och lakrits.

Stekar, köttfärsås och lagrade ostar.

Zonin Valpolicella Ripasso Superiore

VALPOLICELLA VENETO ITALIEN

Flaska 395:-

Druva Corvina 70%,

Rondinella 20% & Molinara 10%.

Frisk stram syra och intensiv fruktighet med nislag
av körsbär, viol, mörk choklad och torkad frukt.

Lång, fruktig och fatigt avslut.

*Passar utmärkt till stekar, musiga köttgrytor
och pecorino.*

Chateau du Trignon Côtes du Rhônes

RHÔNE FRANKRIKE

Flaska 325:-

Druva Grenache blanc, 50%,

Clairette 25%, Bourboulenc 20% & Roussanne 5%.

Ett mjukt och fruktigt vin.

Fågel och grillat kött, gärna med sås.

EKOLOGISK
ORGANIC

Jacob's Creek

AUSTRALIEN

Flaska 295:-

Druva Shiraz & Cabernet.

Intensiva mörka bär, torkade örter och kryddighet balanseras av rik fruktsötma. Ett harmoniskt vin där de kraftiga men ändå mjuka tanninerna rundar av detta väl strukturerade vin. En viss pepprigitet, tonar ner de typiska russin och portvinsinslagen. Ett välbalanserat och koncentrerat vin.

*Med sin balanserade syra och typiska shiraz toner
passar vinet underbart till grillat nöt- och oxkött.*

INDIAN
GARDEN

DRYCK

FLASKÖL / BEER IN BOTTLE

Cobra 66cl 4,8%	89:-
Brooklyn India Pale Ale 35,5 cl 6,9%	59:-
Carlsberg Hof 33 cl 4,2%	49:-
Staropramen 5,0%	55:-
Alkoholfri öl 0,5%	39:-

FATÖL

Carlsberg 40 cl 5,0%	49:-
Lättöl 40 cl	32:-

CIDER

Sommersby Cider 4,5%	56:-
----------------------	------

ALKOHOLFRITT

Läsk, Mineralvatten eller juice	30:-
Ginger Ale	35:-
Mango Lassi	50:-

KAFFE & TE

Kaffe	25:-
Enkel espresso	20:-
Dubbel espresso	30:-
Cappuccino, Latté	30:-

Te med mynta & ingefära	35:-
Asam Te, Bombay Te	32:-
Roibus Lava Te, Grönt Te	32:-
Indisk Te, mjölk, kanel & kardemumma	35:-

° INDIAN °
GARDEN

DRYCK

MOUSSERANDE & CHAMPAGNE

Campo Viejo Cava Brut Reserva

RIOJA SPANIEN

Flaska 295:- / glas 75:-

Druva 40% Carello, 40% Macabeo
& 20% Parellada.

En traditionell Cava med elegans och fräschör.
Frisk och livlig syra. Välbalanserad med lång
komplex och fruktig eftersmak.

Apéritif, drinkar, fisk, skaldjur och fågel.

Mumm Cordon Rouge. Champagne

FRANKRIKE

Flaska 449:-

Druva Pinot Noir Chardonnay Pinot Meunier.
Medelfyllig, frisk, utvecklad smak med inslag av grapefrukt
och äpple.

Apéritif, asiatiskt, fisk och skaldjur.

INDIAN
GARDEN

DRYCK

VÅRA SMAKFULLA DRINKAR

Våra cocktails är framtagna i samklang & harmoni med det smakrika indiska köket.

Prova gärna en Goa Collins som törstsläckare efter stark mat Kryddor som ingefära, kakao, kardemumma, mm. ger drinkarna en egen karaktär som ni bara hittar i baren hos oss.

ALLA DRINKAR INNEHÄLLER 5CL SPRIT

99:-

Bombay Hot Toddy

Hennessy, Citron, honung mortlad kanel

Nirvana

Gin, lime, koriander, citrongräs, socker

Cardamom Fizz

Gin, citron, Grapelikör, kardemummialag, äggvita

Oriental Sweetness

Bacardi Black, citrongräs, kardemumma och citron

Alkoholfritt alternativ 56:-

**INDIAN.
GARDEN**

DRYCK

SPRIT / AVEC

WHISKY

Johnnie Walker red	21:-	Famous Grouse.....	21:-
Johnnie Walker black.....	26:-	Laghroig Glenfiddich 12 år....	24:-
Tullamore Dew	26:-	Glenfiddich 15 år	26:-
Auchentoshan	36:-	Glenfiddich 18 år	32:-
Lagavulin.....	36:-	Balvinie.....	26:-
Jim Beam	21:-	Bowmore.....	26:-
Jack Daniels	21:-	Maker's Mark.....	24:-

COGNAC

Grönstedts Monopole	24:-
Hennesy	26:-
De la Tour.....	26:-
XO	38:-
Camus XO.....	78:-

ARMAGNAC

Jeanneau VSOP	28:-
---------------------	------

ROM

Eldorado 12 år	26:-
Eldorado 15 år	36:-

Eldorado 21 år	46:-
Zacapa.....	26:-

INDIAN
GARDEN

TAPAS/FÖRRÄTTER

REKOMMENDATION: MINST 2 RÄTTER PER PERSON.

1. Chingri Zafrani..... 85:-

Grillad jätteräka med äpple, ananas, paprika, kokos och kockens eget recept, serveras med myntasås och en morotssalsa och tamarindchutney.

Grilled king prawn with apple, pineapple, peppers, coconut and the chefs own recipe served with carrotsalsa mint sauce tamarindchutney

STYRKA • • • •

2. Prawn Broccoli Chatpata 75:-

Broccoli stekt varsamt med vitlök. Med kryddor som kummin, färsk koriander. Olivstekta fina räkor. Friterade dall linser.

Broccoli gently fried with garlic. With spices like cumin, fresh coriander. Olive fried prawns. With fried dall lenses.

STYRKA • • • •

3. Salmon Sarsoonwali 79:-

Laxfilé med Kockens kryddblanding: färsk kokos, färskkoriander, färsk mynta och grön chili. Bakas i bananbladspaket i ugnen.

Salmon fillet with The chefs spice among whiting: fresh coconut, fresh coriander, fresh mint and green chilli. Baked in banana leaves package in the oven.

STYRKA • • • •

5. Magic Mushroom 59:-

Stora champinjoner som fyllts med lammfärs, kryddad med vitlök och koriander och friterats till ett krispigt skal.

Large mushrooms stuffed with minced lamb, spiced with garlic, coriander. Fried with a crispy shell.

STYRKA • • • •

7. Himalayan Fountain..... 59:-

Lättsteckt Okra bhaji, (Indiska bönor som också kallas "Ladies finger) serveras i en hemgjord friterad korg, fyld med färsk kokos, Tamarind, limeblad och kryddor. Serveras med gurka, morots salsa.

Okra, Ladies finger, served in a fried basket filled with coconut, lime leaves, Tamarind spiced. Served with cucumber-carrot salsa.

STYRKA • • • •

8. Magic Palak Paneer Kebab..... 49:-

Vegetariska indiska linsbiffar, linser chana dal, finhackad ingefära, vitlök, grön chili blanched spenat, gröna ärtor, färskost, vetemjöl

Vegetarian Indian lentil patties, lentils chana dal, finely chopped ginger, garlic, green chillies blanched spinach, green peas, cheese, wheat flour.

STYRKA • • • •

9. Vegetarisk Pakora 49:-

Friterade krispiga blandade grönsaker med linsmjöl.

Deep fried crispy mixed vegetables with lentil flour.

STYRKA • • • •

11. Onion Bhaji Bollar..... 49:-

Krispig friterad lök, blandad med linser, potatis, ägg, koriander, majsmjöl och kryddor, Severas med myntsås tomat/ morots salasa och tamarind chutney.

Crispy deepfried onions, mixed with lentil, potato, egg, coriander, corn flour and spices.

STYRKA • • • •

INDIAN
GARDEN

TAPAS/FÖRRÄTTER

REKOMMENDATION: MINST 2 RÄTTER PER PERSON.

13. Samosa Veg./Chicken ... 45:- / 55:-

Indisk pirog med grönsaker 45:- eller kycklingfyllning 55:- serveras med myntasås, gurka, morot, tomat, salsa tamrindsås.

Indian pastry with vegetables or chicken stuffing served with mint sauce, cucumber, carrot, tomato, salsa tamrind sauce.

STYRKA • • • •

14. Papadam

Krispigt linsbröd serveras med Mango chutney, lök & tomatsalsa.

Crunchy lentil bread served with Mango chutney, onion & tomatosalsa.

STYRKA • • • •

15. Tandoori Chicken Tengri Kebab. 59:-

Grillade & marinerade kyckling klubbor, med kockens egen krydblandning. Kummin, färsk koriander, färsk ingefära, green chili, mynta. En modern streetfoodrätt.

Grilled & Marinated chicken legs, with The chefs own spice mix. Cumin, coriander, ginger, green chillies, mint. A modern street food right.

STYRKA • • • •

16. Mango Chicken Tamarind..... 69:-

Marinerad grillad kycklingfilet med mango, mynta och kryddor med kockens kärlek.

Marinated grilled chicken fillet with mango, mint and spices with The chefs love,

STYRKA • • • •

17. Shami Kebab..... 49:-

Lammfärsbullar, linser, chana dal, finhackad ingefära, rödlök, vitlök, grön chili & vetemjöl.

Lamb Indian lentil patties, lentils, chana dal, finely chopped ginger, garlic, green chillies, red onion & wheat flour.

STYRKA • • • •

18. Pudina Lamb Kebab 89:-

Marinerat grillad lammfilet med färsk mynta lime juice stekt lök och paprika med kryddor.

Marinated grilled lamb fillet with fresh mint lime juice, fried onions and peppers with spices

STYRKA • • • •

19. Daal soppa

Gjord av krossade linser, delikat smaksatt med vitlök.

Made of crushed lentils, delicately flavored with garlic.

STYRKA • • • •

INDIAN
GARDEN

CURRY

TRADITIONELLA RÄTTER

30. Räkor Palak 169:-

Smma fina räkor, med bladspenat, i en curry tomat sås, med chasewnötter.

Small fine shrimps with spinach in a and chasewnuts mixcurry sauce.

STYRKA • • • •

32. Chicken Tikka Masala 199:-

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

Grilled chicken fillet with cream, tomato and nuts in a yoghurt sauce.

STYRKA • • • •

33. Mango Chicken Tikka Masala 209:-

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

Grilled chicken fillet with mango, cream, tomato and nuts in a coconut & yoghurt sauce.

STYRKA • • • •

34. Garlic Chicken Tikka Masala.. 199:-

Vitlöksmarinerad grillad kycklingfilé med grädde, kokos och nötter i mandelsås.

Garlicmarinated grilled chicken fillet with cream, coconut and nuts in a almond sauce.

STYRKA • • • •

35. Korma..... 199:- / 219:-

Välj mellan kycklingfilé 199:-, lamm 199:- eller kungsräkor 219:- med ingefära och koriander, nötter, russin serveras i en krämig cashewnöt kryddad sås.

Chicken, lamb or king prawns with ginger and coriander, nuts, raisins, served in a mild creamy cashewnut sauce.

STYRKA • • • •

36. Chili Chicken Korma 199:-

Grillad kycklingfilé som marineras i grön chili med ingefära och koriander, nötter och russin serveras i en cashewnötkryddad sås.

Grilled chicken marinated in green chili, with ginger and coriander, nuts, raisins and mint, served in a mild creamy cashewnut sauce.

STYRKA • • • •

37. Chicken Adrak 199:-

Nordindisk traditionell kycklinggryta med mycket fin kombination av färsk ingefära, koriander i tomat och currysås.

A traditional north Indian dish with chicken and a nice combination of fresh ginger and coriander in tomato curry sauce.

STYRKA • • • •

° INDIAN °
GARDEN

CURRY

TRADITIONELLA RÄTTER

38. Sambal Masala 199:-

Välj mellan kycklingfilé eller lamm i sambalkryddad
tomat och curry sås.

*Choose chickenfile, lamb in sambal sauce with
tomate & curry sauce.*

STYRKA • • • •

39. Madras 199:-

Välj mellan medelstark kyckling eller lamm med
paprika, lök och tomat i Madrassås.

*Choose from hot chicken or lamb with peppers,
onion and tomato in a Madras sauce.*

STYRKA • • • •

40. Vindaloo 199:-

Välj mellan kyckling eller lamm. Tillagad med
potatis som tillagas i en het Vindaloo sås.

*Choose from chicken, lamb, with potato, onions,
pepper in a spicy Vindaloo sauce,*

STYRKA • • • •

41. Tikka Korai 229:- / 259:-

Grillad kyckling eller lammfile 229:- eller
grillade jätteräkor 259:-. Gryta tillagad med tomater,
lök, paprika och kryddor. Med chili pickles.

*Grilled chicken or lamb fillet or grilled king prawns in
a pot, cooked with tomatoes, onions, peppers and spices,
With chillipickels.*

STYRKA • • • •

INDIAN
GARDEN

BALTI

TRADITIONELLA RÄTTER

50. King Prawn Tikka Balti 259:-

Grillade jätteräkor i Baltisås.

Grilled king prawns in Balti sauce.

STYRKA • • • •

51. Palak Balti 209:- / 259:-

Kyckling & Lamm 209:- eller Jätteräkor 259:-
Med spenat, lök, tomat och kryddor i Baltisås.

Chicken & lamb or king prawns with spinach, peppers, onion, tomato and spices in Balti sauce.

STYRKA • • • •

52. Mango Chicken Balti 225:-

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

Grilled chicken fillet with fried onions, peppers, tomatoes and mango chili pickles in Balti sauce.

STYRKA • • • •

53. Jalfrezi Balti 209:- / 259:-

Kyckling & Lamm 209:- eller Jätteräkor 259:-
En het gryta med stekt lök, 3 sorters paprika, tomat
och grön chili i Baltisås.

Chicken & Lamb or King prawns with fried onions, 3 different kinds of pepper, tomato and green chilies in Balti sauce.

STYRKA • • • •

54. Tikka Balti 209:- / 249:-

Grillad kycklingfilé 209:-, grillad lamm 249:-
i Baltisås.

Grilled chicken fillet grilled lamb in Balti sauce.

STYRKA • • • •

55. Chicken Tikka Garlic Balti.... 209:-

Grillad vitlökskryddad kycklingfilé i Baltisås.
Garlicseasoned grilled chicken fillet in Balti sauce.

STYRKA • • • •

Alla Baltirätter serveras i en traditionella runda het jämppana.

Baltisås är ett långkok på blandade grönsaker.

All Balti dishes served in a traditional iron forehead of iron.

Balti sauce confit of mixed vegetables.

56. Dopiazza Balti 209:-

Kycklingfilé eller Lamm med stekta stora bitar lök,
paprika i Baltisås.

Chicken or lamb with fried large pieces of onion, paprika in Balti sauce.

STYRKA • • • •

57. Chicken Bashanti Balti 209:-

Skivad grillad kycklingfile med stekt lök, paprika,
nötter med yoghurt i balti sås. Serveras med chili
pickels.

Sliced grilled chicken steak with fried onions, peppers, nuts with yoghurt and balti sauce. Served with chili pickels.

STYRKA • • • •

58. Papaya Balti 209:- / 259:-

Kyckling & Lamm 209:- eller Jätteräkor 259:-
Med lök, paprika, färsk koriander, tomat och färsk
papaya i Baltisås.

Chicken & Lamb or King prawns with onions, peppers, fresh coriander, tomato and fresh papaya in Balti sauce.

STYRKA • • • •

59. Satkura (Citrusfrukt) Balti Lamb... 219:-

Lamm tillagad med traditionella bengaliska syrade
grönsaker, Satkura citrusfrukt, örter, paprika, lök
efter kockens eget recept.

Lamb with traditional Bengali tangy flavoured vegetables (satkura) come with herbs, pepper, onions, gravy and The chefs own recipe.

STYRKA • • • •

60. Lamb Korachi Balti 219:-

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

A balti right which is very popular in India and Pakistan. Lamb with fried onion, pepper, tomato, lime pickles with fresh koriander.

STYRKA • • • •

INDIAN
GARDEN

SIZZLAR

TRADITIONELLA RÄTTER

Alla Sizzlarrätter tillagas av långa järmpannor med papaya, pumpa, lök och paprika.
Serveras med "tikka masala sås" som tillbehör.

*All Sizzla dishes cooked oblong iron boilers with papaya, pumpkin, onions and peppers.
Served with "tikka masala sauce" as accessories.*

70. King Prawn Sizzlar 259:-

Tandoorimarinerade grillade jätteräkor.

Tandoori marinated grilled king prawns.

STYRKA • • • •

71. Gardens fresh grilled Veg..... 195:-

Säsongens färskta grillade grönsaker med hemlagad ost, chili pickels kockens egen kryddblandning.
Ett utmärkt val för vegetarianen.

Seasonal fresh vegetables grilled with The chefs own authentic spices. Chili pickels Great choice for the vegetarian.

STYRKA • • • •

72. Sikandari Panneer Shashlik.. 209:-

Färsk handgjord indisk paneer (färskost), grillad i ugnen tillsammans en paste av spänande kryddor, med paprika, zucchini, tomat, lök.

Fresh handmade Indian paneer (cottage cheese), grilled in oven, with an exiting spicy paste, comes with peppers, zucchini, tomato, onion.

STYRKA • • • •

73. Sesame Lamb Chops..... 269:-

Marinerade, grillade lammkotletter sesamfrön, serveras med fräsch sallad, aromatiska kryddor.

Marinated and grilled lamb chops in a sesameseed, served with fresh salad and aromatic spices.

STYRKA • • • •

74. Chicken Angara Kebab

Tandoorimarinerad glögdad kycklinglårfilé, serveras med pumpa, papaya, lök, paprika.

Tandoori marinated chicken thigh fillets, served with pumpkin, papaya, onion, peppers.

STYRKA • • • •

75. Tandoori Chicken Sizzlar..... 189:-

Tandoorimarinerade och grillade kycklingklubbor som tillagats på rykande stekhäll. serveras med marsala sås.

Tandoori marinated and grilled chicken leg cooked on a sizzling plate. Served with marsala sauce.

STYRKA • • • •

76. Chilli Chicken Sizzlar

Grillad kycklingfilé, marinad i grön chili.

Grilled chicken fillet, marinated in green chili.

STYRKA • • • •

77. Chicken Tikka Sizzlar..... 209:-

Tandoorimarinerad grillad kycklingfilé.

Tandoori marinated grilled chicken fillet cooked on a sizzling plate.

STYRKA • • • •

78. Garlic Chicken Tikka Sizzlar . 209:-

Vitlöksmarinerad grillad kycklingfilé.

Garlic marinated grilled chicken fillet cooked on a sizzling plate.

STYRKA • • • •

79. Lamb Tikka Sizzlar

Tandoorimarinerad grillad lammfilé.

Tandoori marinated and grilled lamb fillet cooked on a sizzling plate.

STYRKA • • • •

INDIAN
GARDEN

SIZZLAR

TRADITIONELLA RÄTTER

Alla Sizzlarrätter tillagas avlånga järmpannor med papaya, pumpa, lök och paprika.
Serveras med "tikka masala sås" som tillbehör.

*All Sizzla dishes cooked oblong iron boilers with papaya, pumpkin, onions and peppers.
Served with "tikka masala sauce" as accessories.*

80. Mixed Sizzlar 259:-

Grillad kycklingfilé, lammfilé och jätteräkor.

*Grilled chicken fillet, lamb fillet and king prawns
cooked on a sizzling plate.*

STYRKA • • • •

81. Mixed Chicken Sizzlar 209:-

Kycklingfilé i 3 olika varianter, tandoori,
vitlök och chili.

*Chicken in 3 different varieties: Tandoori,
garlic and chili.*

STYRKA • • • •

82. Mixed Lamb Kebab Sizzlar .. 209:-

Grillad lammfilé, shish-kebab och smörstekta
grönsaker, grön chilipickels, färsk koriander och
rödlök, pressad citron.

*Grilled lamb fillet, shish-kebab and butter fried
vegetables, green chillipickels, fresh coriander and
red onion, lemon.*

STYRKA • • • •

83. Mix Chicken Kebab Sizzlar ... 209:-

Tre olika grillade kycklingbitar serveras med stekt
lök, paprika, tomat, färsk koriander och pressad
citron, chilipickels.

*Three grilled chicken chunks served with fried onion,
pepper, tomato, fresh coriander and lemon juice
chilipickels.*

STYRKA • • • •

84. Sish Kebab Sizzlar..... 199:-

Marinerad lammfärs, grillad på spett med lök,
tomat och paprika.

*Marinated lamb, grilled on skewers with onions,
tomatoes and peppers.*

STYRKA • • • •

° INDIAN °
° GARDEN °

VEGETARISKT

TRADITIONELLA RÄTTER

90. Zafrani Paneer Tikka 209:-

(Grillad Paneer)

Paneer (färskost) i kuber, marineraade i yoghurt, grädde, kryddor och saffran. Inbakad med russin, kummin panerad med mandelmassa Grillas och serveras med tomat & mandelsås.

Paneer (cottage cheese) cubes, marinated in yogurt, cream, spices and saffron. Baked with raisins, cumin breaded with almond grilled and served with tomato and almond sauce.

STYRKA • • • •

91. Paneer Mango Masala 209:-

Hemlagad stekt paneer (färskost) med mango, tomat, nötter i en MILD gräddsås.

Homemade fried paneer (cottage cheese) with mango, tomato, nuts, spices in a MILD creamy sauce.

STYRKA • • • •

92. Green Vegetable Curry 189:-

Blandade grönsaker broccoli, bondbönor pumpa, grön papaya, aubergine medelhet tomat/currysås.

Mixed vegetables broccoli, fava beans, pumpkin, green papaya, eggplant medium- hot tomato/curry sauce.

STYRKA • • • •

93. Chana Masala 179:-

Kokta kikärter med örter lök, paprika, tomat, citronsaft, chat masala och kryddor.

Boiled chickpeas with herbs onions, peppers, tomato, lemon juice, chat masala and spices.

STYRKA • • • •

94. Palak Paneer 199:-

Bladspenat, hemgjord färskost, lök, paprika i en curry kryddad tomatsås.

Spinach, homemade cheese, onions, peppers in a spicy curry sauce.

STYRKA • • • •

95. Paneer Tikka Masala 199:-

Smörstekt hemlagad ost med yoghurt och Tikka Masalasås.

Pan fried homemade cheese with yogurt and Tikka Masala Sauce.

STYRKA • • • •

96. Bindi Chatpati (Lady's Finger) 189:-

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

Fried bindi (okra or ladies finger) with onion, chickpeas, homemade cottage cheese, potato, tomato and curry sauce.

STYRKA • • • •

97. Paneer Dulma 199:-

Smörstekt paneer, hemgjord färskost med champinjoner, gröna ärtor i en smakrik sås med lök, tomat och kockens egen kryddmix.

Butter fried paneer, homemade cottage cheese with mushrooms, green peas in a tasty sauce with onion, tomato and the chefs spicy mix.

STYRKA • • • •

Panner Hemlagad ost, gjord på pastöriserad mjölk
Homemade cheese made from pasteurized milk

Ockra Ladys finger, en balväxt
Lady's Finger, a legume

Palak Spenat
Spinach

Naryali Kokos
Coconut

Chana Gula ärtor
Yellow beans

VEGETARISKT

TRADITIONELLA RÄTTER

98. Mahki Daal 179:-

Långkokta svarta linser och kidneybönor med tomater, vitlök, smör och grädde.

Black lentils and kidney beans boiled overnight prepared with tomatoes, garlic, butter and cream.

STYRKA • • • •

99. Husets Daal 179:-

Röda linser och svarta linser, smörstekta vitlöksklyftor med kockens kryddblandning.

Red and black lentils and butterfried, garliccloves with The chefs seasoning.

STYRKA • • • •

100. Nariyali Daal Masala 179:-

Långkok på gula linser, ingefära och färsk kokos. kockens egen krydd blandning.

Confit of yellow lentils, ginger and fresh coconut. The chefs own spice mixture.

STYRKA • • • •

101. Bombay Mushroom Badji.... 179:-

Champinjoner med färsk vitlök, tomat stekt i olivolja.

Mushrooms with fresh garlic, tomatoes fried in olive oil.

STYRKA • • • •

102. Alo Baingan Aachari 169:-

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

Potato, eggplant spiced with, lime and cummin.

STYRKA • • • •

103. Ganesh Babu 189:-

Kryddmarinerad stekt pumpa, grön papaya, aubergine, färsk ingefära, vitlök, tomat, koriander, yogurt, kokos och cashewnötsås.

Spice marinated fried pumpkin, green papaya, eggplant, fresh ginger, garlic, tomatoes, coriander, yogurt, coconut and cashew sauce.

STYRKA • • • •

104. Paneer Tikka Korai 199:-

Hemlagad ostgryta tillagad med tomater, lök, paprika och kryddor med chilipickles.

Homemade cheese stew cooked with tomatoes, onion, pepper and spices with chilipickles.

STYRKA • • • •

105. Paneer Broccoli Garam Masala 195:-

Hemlagad ostgryta med broccoli och Garam Masala med kockens kryddblandning.

Homemade cheese stew with broccoli, Garam Masala and The chefs own spice mixture.

STYRKA • • • •

106. Alu Gobi Kashmiri 185:-

Potatis och blomkål i en gryta med kockens kryddblandning.

Potatoe and cauliflower in a pot with The chefs own spice mixture.

STYRKA • • • •

107. Mix veg. Dahl Chotori 185:-

Blandade grönsaker med linser i en currykryddblandning.

Mixed vegetables with lenses in a curry spice mix.

STYRKA • • • •

INDIAN
GARDEN

BIRIYANI

BIRIYANI & SAFFRAN

120. Madrasi Biriyani 209:-

Festlig indisk specialrätt. Välj mellan Kyckling eller Lamm med lök, kryddor och nötter blandat med saffranskryddat basmatiris.

Traditional Indian feast dish. Choose from lamb, chicken, with onions peppers, saffron, spices and nuts mixed with saffron flavoured Basmati rice.

STYRKA • • • •

121. Madrasi Veg. Biriyani 199:-

Säsongens grönsaker med lök, paprika, nötter, kryddor blandade med saffranskryddat basmatiris.

Fresh seasonal vegetable with onions, peppers, nuts, spices mixed with saffron flavoured Basmati rice.

STYRKA • • • •

THALI

BLANDADE SMÅRÄTTER

122. Mixed Thali 249:-

Vegetarisk Samosa med myntasås, grillad lammfilé, kycklingfilé, kungsräkor med stekt saffransris, vitlöksnaan, serveras med grönsaker.

Veg. Samosa with mint sauce, fried paneer, vegetarian stew with fried saffron rice and garlic nan.

STYRKA • • • •

122 S. Special Curry Thali 249:-

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

Tikka Masala, Lamb Madras, Palak Paneer served with vegetarian Samosa and garlic nan.

STYRKA • • • •

123. Vegetarisk Thali 220:-

Vegetarisk Samosa med myntasås, palak paneer, husets dall, vegetarisk gryta med stekt saffransris och vitlöksnan.

Veg. Samosa with mint sauce, fried paneer, vegetarian stew with fried saffron rice and garlic nan.

STYRKA • • • •

124. Mixed Chicken Thali 245:-

Tre olika sorters grillad kyckling, chili-, tandoori- och vitlkösmarinerad, vitlöks nan, Veg. Samosa, myntasås och saffransris.

Three different kinds of grilled chicken, chili, tandoori and garlic marinated, garlic naan, samosa, mint sauce and saffron rice.

STYRKA • • • •

INDIAN
GARDEN

KOCKENS RÄTTER

GORUMETRÄTTER

GORUMET DISHES

140. Nimbuwali Jhinga (Punjabi) ... 289:-

Grillade odlade jätteräkor marinera i vitlök, honung, chili, citron, citrongräs och kryddor. Serveras på krispig bådd av lättstekt spenat, grönsaker, småräkor och friterad kryddig sparris.

Grilled King prawns marinated in chili, honey, garlic, lemon, lemongrass and other spices. Served on a bed of crispy stirfried vegetables and fried spiced asparagus.

STYRKA • • • •

142. Goa Beach King Praws 249:-

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

King prawns with minced garlic, fresh ginger and coriander, peppers, tomato, fresh coconut, fresh pineapple and a special pineapple sauce.

STYRKA • • • •

143. Nordic Mango Salmon Sesame 219:-

Fiskrätt från norra Indien. Senaps marinera lax, med rostade vita och svarta sesamfrön. Serveras på en bådd av grönsaker toppad med kryddig, friterad spenat och mango. Med en sås på curryblad, senapsfrön, grön chili och färsk kokos.

A north Indian fishdish. Mustard marinated salmon with roasted black & white sesame seeds, served on a bed of vegetables, topped with fried spinach and mango. Sauce made of curry leaves, mustards seeds, green chili and coconut.

STYRKA • • • •

144. Konkani Chicken Goa Style . 219:-

En mycket populär sydindisk rätt, grillad kycklinglårsfilé i en het sås på curryblad, lök, citron, kokos, röd chili och Tamarindsås.

A very popular south Indian delicacy, grilled chicken prepared in a hot sauce with onion, curry leaves, lemon, red chillies, coconut and Tamarind sauce.

STYRKA • • • •

145. Sahahi Chicken Mughlai 249:-

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

Chicken fillet stuffed with homemade cheese, coconut, spinach, pistachio nuts, and served with a delicious creamy sauce with crushed cashew nuts.

STYRKA • • • •

146. Lababdar Chicken Tikka..... 209:-

Grillad kycklinglårfilé, enligt gammal indisk tradition. I en krämig tomat och löksås, Garam masala, muskot och färsk koriander.

Grilled chicken breast, prepared according to ancient Indian tradition, in a creamy tomato and onion sauce. Garam masala, nutmeg and fresh coriander.

STYRKA • • • •

INDIAN
GARDEN

KOCKENS RÄTTER

GORUMETRÄTTER GOURMET DISHES

148. Lamb Shank Rogan Josh..... 249:-

Traditionell Nordindisk rätt, örtmarinerat lammlägg som långkokats för att bli extra mört och därefter grillats, serveras med champinjoner, lins och lammfärs sås. Ljuvligt saftig.

Traditional north Indian dish, leg of lamb, long-cooked in oven and grilled, served with mushrooms, lens and minced lamb sauce. Deliciously juicy.

STYRKA • • • •

149. Kashmiri Lamb Chop..... 259:-

En populär sydindisk rätt. Grillade lammracks med färsk kummin, mynta, ingefära, kockens egen kryddblandning. Serveras med en sås på lammfärs och champinjoner.

A popular south Indian dish. Grilled lamb racks with fresh cumin, mint, ginger, The chefs spice mix. Served with a sauce of minced lamb and mushrooms.

STYRKA • • • •

150. Lamm Roshnai..... 219:-

Lammfilé tillagad med lök, pumpha och Indian Gardens kryddblandning som balanserats med slagen yoghurt och finhackad koriander.

Fillet of lamb with onions, pumpkin and The chefs spicy mix, balanced with beaten yoghurt and finely chopped coriander.

STYRKA • • • •

151. Achari Handy Ghost 219:-

Lammfilé tillagad med hemgjord mixad Riekeh (chili, mango, lime med färsk ingefära och koriander).

Lamb fillet cooked with homemade mixed Riekeh (chili, mango, lime with fresh ginger and coriander).

STYRKA • • • •

INDIAN
GARDEN

EFTERRÄTTER

DESSERTS

160. Tartufo citron/chocklad 59:-

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

A core of limoncello cream covered with lemon icecream and finely chopped meringue or a chocolate ice cream with a core of Zabaglione covered with hasselnuts.

161. Mascarpone & Ingefärscrumb . 59:-

Dessert i glas innehållande krämig mascarpone och crumbs med smak av ingefära, kanel, kardemumma och kryddnejlika.

Dessert in glass containing creamy mascarpone cheese and crumbs flavored with ginger, cinnamon, cardamom and cloves.

162. Gajor Halwa 55:-

Syndisk morotskaka med mandelmjölk, kardemumma, russin och cashewnötter.

Carrotcake from south India with almond milk, cardamom, cashewnuts and raisins.

163. Mango Lassi 50:-

Indisk traditionell svalkande festdrink med färsk mango och youghurt som hjälper matsmältingen.

Traditional Indian cooling drink with fresh mango and youghurt. Helps digestion.

164. Kulfi..... 59:-

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

Indian ice cream, long boiled milk with saffron, coconut and almond powder.

166. Apple Sorbet..... 35:-

Fantastisk äpple sorbet av högsta klass, med både sötma och syrlighet.

Amazing apple sorbet of the highest class, with both sweetness and acidity.

167. Pistageglass 79:-

Med choklad. *Pistachio with chocolate.*

168. Citronsorbet 69:-

I citronskal. *In lemon peel.*

BARN/CHILDREN

180. Chicken Tikka Masala 110:-

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

Grilled chicken fillet with cream, tomato and nuts in a yoghurt sauce.

STYRKA • • • •

181. Korma MILD 110:-

Kykling som tillagas i en sås med grädde, russin och cashewnötter.

Chicken with cream, raisins and cashew nuts in a yoghurt sauce.

STYRKA • • • •

° INDIAN °
° GARDEN °

TILLBEHÖR

SIDE ORDERS

- | | |
|-------------------------------------|------|
| 190. Ris Rice | 20:- |
| 191. Saffransris Saffron Rice | 25:- |
| 192. Mango Chutney | 20:- |
| 193. Myntasås Mint Sauce | 20:- |
| 194. Chili pickles | 20:- |
| 195. Raita Yoghurt sauce | 25:- |
| 196. Sallad Salad | 30:- |

BRÖD/BREAD

Traditionellt indiskt bröd som bakas i en Tandooriugn

Traditional Indian bread baked in a Tandoor oven.

- | | | | |
|---|------|--|------|
| 200. Plain Nan | 25:- | 204. Panner Nan | 40:- |
| 201. Garlic Nan | 30:- | Inbakad med hemgjord smulad ost.
<i>Baked with homemade crumbled cheese.</i> | |
| Med vitlök.
<i>With garlic.</i> | | | |
| 202. Masala Nan | 35:- | 205. Paratha | 40:- |
| Med två sorters sesamfrön.
<i>With two kinds of sesame.</i> | | Smörstekt bröd.
<i>Buttered bread.</i> | |
| 203. Peshwari Nan | 40:- | 207. Bombay Paratha | 45:- |
| Inbakat med kokos, russin och mandel.
<i>Baked with coconut, raisins and almond.</i> | | Smörstekt bröd med Inbakad ost, kokos,
russin och mandell.
<i>Buttered bread with cheese, coconut,
raisins and almond.</i> | |

INDIAN
GARDEN



WWW.INDIANGARDEN.NU