

INDIAN GARDEN

BRASSERIE & BAR

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

Nu med näringsdeklaration.

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

Stolta över vår prestation bjuder vi in till en upptäcks resa från New Delhi till Goa där vi botaniserar bland basmatiris, balti och Bollywoodbeats.

Här äter du i matsalen eller slinker 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.

ALLERGISK?

PRATA MED PERSONALEN

NOVEMBER 2019

TAPAS/FÖRRÄTTER

REKOMMENDATION: MINST 2 RÄTTER PER PERSON.

- 1. Chingri Zafrani 75:-**
Grillad jätteräka med äpple, ananas, paprika, kokos och Kockens eget recept, serveras med myntasås och en morots salsa och tamarindchutney.
- 2. Prawn Broccoli Chatpata 65:-**
Broccoli stekt varsamt med vitlök. Med kryddor som kummin, färsk koriander. Olivstekta fina räkor. Friterade dall linser.
- 3. Salmon Sarsoonwali 65:-**
Laxfilé med Kockens kryddblandning: färsk kokos, färsk koriander, färsk mynta och grön chilli. Bakas i bananbladspaket i ugnen.
- 5. Magic Mushroom 50:-**
Stora champinjoner som fyllts med lammfärs, kryddad med vitlök och koriander och friterats till ett krispigt skal.
- 7. Himalayan Fountain 55:-**
Lättstekt Okra bhaji, (Indiska böner som också kallas "Ladies finger") serveras i en hemgjord friterad korg, fylld med färsk kokos, Tamarind, limeblad och kryddor. Serveras med gurka, morots salsa.
- 8. Magic Palak Paneer Kebab 45:-**
Vegetariska indiska linsbiffar, linser chana dal, finhackad ingefära, vitlök, grön chili blanched spenat, gröna ärtor, färskost, vetemjöl.
- 9. Vegetarisk Pakora 45:-**
Friterade krispiga blandade grönsaker med linsmjöl.
- 11. Onion Bhaji Bollar..... 45:-**
Krispig friterad lök, blandad med linser, potatis, ägg, koriander, majs mjöl och kryddor, Serveras med myntasås tomat/morots salasa och tamarind chutney.
- 12. Kati Roll (Indisk vårrulle) 45:-**
Välj mellan kycklingfärs eller vegetarisk fyllning. Lök, paprika och kryddor. Serveras med gurka, morots sallad och Mynta Tamarindsås.
- 13. Samosa Veg./Chicken 45:- / 55:-**
Indisk pirog med grönsaker 45:- eller kycklingfyllning 55:-. Serveras med myntasås, gurka, morot, tomat, salsa tamarind sås.
- 14. Papadam 30:-**
Krispigt linsbröd serveras med Mango chutney, lök & tomat salsa.
- 15. Tandoori Chicken Tengri Kebab 55:-**
Grillade & marinerade kyckling klubbor, med Kockens egen kryddblandning. Kummin, färsk koriander, färsk ingefära, green chili, mynta. En modern streetfoodrätt.

JANUARI 2020

TAPAS/FÖRRÄTTER

REKOMMENDATION: MINST 2 RÄTTER PER PERSON.

- 16. Mango Chicken Tamarind 65:-**
Marinerad grillad kycklingfile med mango, mynta och kryddor med Kockens kärlek.
- 17. Shami Kebab 45:-**
Lammfärsbullar, linser, chana dal, finhackad ingefära, rödlök, vitlök, grön chili & vetemjöl.
- 18. Pudina Lamb Kebab 80:-**
Marinerat grillad lammfile med färsk mynta lime juice stekt lök och paprika med kryddor.
- 19. Daal soppa (mild) 50:-**
Gjord av krossade linser, delikat smaksatt med vitlök.
- 30. Räkor Palak 149:-**
Små fina räkor, med bladspenat, i en curry tomat sås, med chasewnötter.
- 32. Chicken Tikka Masala (mild) 169:-**
Grillad kycklingfilé med gräddde, tomat och nötter i yoghurt sås.
- 33. Mango Chicken Tikka Masala ..(mild).. 189:-**
Grillad kycklingfilé med mango, gräddde, tomat och nötter i kokos yoghurt sås.
- 34. Garlic Chicken Tikka Masala ..(mild)... 169:-**
Vitlöksmarinerad grillad kycklingfilé med gräddde, kokos och nötter i mandelsås.
- 35. Korma (mild) 169:- / 199:-**
Välj mellan kycklingfilé 169:-, lamm 199:- eller kungsräkor 199:- med ingefära och koriander, nötter, russin serveras i en krämig cashewnöt kryddad sås.
- 36. Chili Chicken Korma 169:-**
Grillad kycklingfilé som marinerats i grön chili med ingefära och koriander, nötter och russin serveras i en cashewnöt kryddad sås.
- 37. Chicken Adrak 169:-**
Nordindisk traditionell kycklinggryta med mycket fin kombination av färsk ingefära, koriander i tomat och currysås.
- 38. Sambal Masala 169:-**
Välj mellan kycklingfilé eller lamm i sambalkryddad tomat och curry sås.
- 39. Madras 169:-**
Välj mellan medelstark kyckling eller lamm med paprika, lök och tomat i Madrassås.

JANUARI 2020

CURRY

TRADITIONELLA RÄTTER

- 40. Vindaloo 169:-**
Välj mellan kyckling eller lamm. Tillagad med potatis som tillagas i en het Vindaloo sås.
- 41. Tikka Korai 189:- / 210:-**
Grillad kyckling eller Lammfilé 189:- eller grillade Jätteräkor 210:-. Gryta tillagad med tomat, lök, paprika och kryddor. Med chili pickles.
- 50. King Prawn Tikka Balti 219:-**
Grillade jätteräkor i Baltisås.
- 51. Palak Balti 179:- / 210:-**
Kycklingfilé 179:- eller Lamm, Jätteräkor 215:-. Med spenat, lök, tomat och kryddor i Baltisås.
- 52. Mango Chicken Balti 199:-**
Grillad kycklingfilé med stekt lök, paprika, tomat och mango chili pickels i Baltisås.
- 53. Jalfrezi Balti 189:- / 210:-**
Kycklingfilé 189:- eller Lamm, Jätteräkor 215:-. En het gryta med stekt lök, 3 sorters paprika, tomat och grön chili i Baltisås.
- 54. Tikka Balti 189:- / 210:-**
Grillad kycklingfilé 189:-, grillad lamm 215:- i Baltisås.
- 55. Chicken Tikka Garlic Balti (mild) 189:-**
Grillad vitlöskryddad kycklingfilé i Baltisås. Alla Baltirätter serveras i en traditionella runda het järnpanna. Baltisås är ett långkok på blandade grönsaker.
- 56. Dopiazza Balti 189:-**
Kycklingfilé eller Lamm med stekta stora bitar lök, paprika i Baltisås.
- 57. Chicken Bashanti Balti 189:-**
Skivad grillad kycklingfile med stekt lök, paprika, nötter med yoghurt i balti sås. Serveras med chili pickles.
- 58. Papaya Balti 189:- / 210:-**
Kyckling 189:- eller Lamm, Jätteräkor 215:-. Med lök, paprika, färsk koriander, tomat och färsk papaya i Baltisås.
- 59. Satkura (Citrusfrukt) Balti Lamb 199:-**
Lamm tillagad med traditionella bengaliska syrade grönsaker, Satkura citrusfrukt, örter, paprika, lök efter Kockens eget recept.
- 60. Lamb Korachi Balti 199:-**
En baltirätt som är mycket populär i Indien och Pakistan. Lammkött med stekt lök, paprika, tomat, lime pickles med färsk koriander.

JANUARI 2020

SIZZLAR

TRADITIONELLA RÄTTER

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

- 70. King Prawn Sizzlar 210:-**
Tandoorimarinerade grillade jätteräkor.
- 71. Gardens fresh grilled Veg..... 165:-**
Säsongens färska grillade grönsaker med hemlagad ost, chili pickles Kockens egen kryddblandning. Ett utmärkt val för vegetarianen.
- 72. Sikandari Panneer Shashlik ... (mild) ... 189:-**
Färsk handgjord indisk paneer (färskost), grillad i ugnen tillsammans en paste av spännande kryddor, med paprika, zucchini, tomat, lök.
- 73. Sesame Lamb Chops 229:-**
Marinerade, grillade lammkotletter sesamfrön, serveras med fräsch sallad, aromatiska kryddor.
- 74. Chicken Angara Kebab 189:-**
Tandoorimarinerad glödgad kycklinglårfile, serveras med pumpa, papaya, lök, paprika.
- 75. Tandoori Chicken Sizzlar 169:-**
Tandoorimarinerade och grillade kycklingklubbor som tillagats på rykande stekhäll. serveras med marsala sås.
- 76. Chilli Chicken Sizzlar 189:-**
Grillad kycklingfilé, marinerad i grön chili.
- 77. Chicken Tikka Sizzlar 179:-**
Tandoorimarinerad grillad kycklingfilé.
- 78. Garlic Chicken Tikka Sizzlar 179:-**
Vitlöksmarinerad grillad kycklingfilé.
- 79. Lamb Tikka Sizzlar 210:-**
Tandoorimarinerad grillad lammfilé.
- 80. Mixed Sizzlar 215:-**
Grillad kycklingfilé, lammfilé och jätteräkor.
- 81. Mixed Chicken Sizzlar 179:-**
Kycklingfilé i 3 olika varianter: tandoori, vitlök och chili.
- 82. Mix Lamb Kebab Sizzlar 179:-**
Grillad lammfilé, shish-kebab och smörstekta grönsaker, grön chilipickles, färsk koriander och rödlök, pressad citron.
- 83. Mix Chicken Kebab Sizzlar 179:-**
Tre olika grillade kycklingbitar serveras med stekt lök, paprika, tomat, färsk koriander och pressad citron, chili pickles.
- 84. Sish Kebab Sizzlar..... 179:-**
Marinerad lammfärs, grillad på spett med lök, tomat och paprika.

JANUARI 2020

VEGETARISKT

TRADITIONELLA RÄTTER

- 90. Zafrani Paneer Tikka** (mild) **179:-**
(Grillad Paneer) Paneer (färskost) i kuber, marinerade i yoghurt, gräddade, kryddor och saffran. Inbakad med russin, kummin panerad med mandelmassa Grillas och serveras med tomat & mandelsås.
- 91. Paneer Mango Masala** (mild) **169:-**
Hemlagad stekt paneer (färskost) med mango, tomat, nötter i en MILD gräddsås.
- 92. Green Vegetable Curry** **159:-**
Blandade grönsaker broccoli, bondeböner pumpa, grön papaya, aubergine medelhett tomat/currysås.
- 93. Chana Masala** **159:-**
Kokta kikärtor med örter lök, paprika, tomat, citronsaft, chat masala och kryddor.
- 94. Palak Paneer** **169:-**
Bladspenat, hemgjord färskost, lök, paprika i en curry kryddad tomatås.
- 95. Paneer Tikka Masala** (mild) **169:-**
Smörstekt hemlagad ost med yoghurt och Tikka Masalasås.
- 96. Bindi Chatpati (Lady's Finger)** **169:-**
Friterad okra med lök, paprika, kikärtor, hemlagad indisk ost, potatis, tomat och currysås.
- 97. Paneer Dulma** **169:-**
Smörstekt paneer, hemgjord färskost med champinjoner, gröna ärtor i en smakrik sås med lök, tomat och Kockens egen kryddmix.
- 98. Mahki Daal** (mild) **159:-**
Långkokta svarta linser och kidneyböner med tomat, vitlök, smör och grädda.
- 99. Husets Daal** (mild) **159:-**
Röda linser och svarta linser, smörstekta vitlöks-klyftor med Kockens kryddblandning.
- 100. Nariyali Daal Masala** **159:-**
Långkok på gula linser, ingefära och färsk kokos. Kockens egen krydd blandning.
- 101. Bombay Mushroom Badji** **159:-**
Champinjoner med färsk vitlök, tomat stekt i olivolja.
- 102. Alo Baingan Aachari** **159:-**
Potatis, aubergine, kryddad med lime, tomat och kummin.
- 103. Ganesh Babu** (mild) **169:-**
Kryddmarinerad stekt pumpa, grön papaya, aubergine, färsk ingefära, vitlök, tomat, koriander, yougurt, kokos och cashewnötsås.

JANUARI 2020

VEGETARISKT

TRADITIONELLA RÄTTER

- 104. Paneer Tikka Korai** **179:-**
Hemlagad ostgryta tillagad med tomat, lök, paprika och kryddor med chilipickles.
- 105. Paneer Broccoli Garam Masala** **169:-**
Hemlagad ostgryta med broccoli och Garam Masala med Kockens kryddblandning.
- 106. Alu Gobi Kashmiri** **169:-**
Potatis och blomkål i en gryta med Kockens kryddblandning.
- 107. Mix veg. Dahl Chotori** **169:-**
Blandade grönsaker med linser i en currykryddblandning.

Panner	Hemlagad ost, gjord på pastöriserad mjölk
Ockra	Ladys finger, en baljväxt
Palak	Spenat
Nariyali	Kokos
Chana	Gula ärtor

BIRIYANI

BIRIYANI & SAFFRAN

- 120. Madrasi Biryani** **189:-**
Festlig indisk specialrätt. Välj mellan Kyckling eller Lamm med lök, kryddor och nötter blandat med saffranskryddat basmatiris.
- 121. Madrasi Veg. Biryani** **179:-**
Säsongens grönsaker med lök, paprika, nötter, kryddor blandade med saffranskryddat basmatiris.

THALI

BLANDADE SMÅ RÄTTER

- 122. Mixed Thali** **210:-**
Vegetarisk Samosa med myntasås, grillad lammfilé, kycklingfilé, kungsräkor med stekt saffransris, vitlöksnaan, serveras med grönsaker.
- 122 S. Special Curry Thali** **210:-**
Tikka Masala. Lamm Mardras, Palak Paneer serveras med vegetarisk Samosa och vitlöksnaan.
- 123. Vegetarisk Thali** **190:-**
Vegetarisk Samosa med myntasås, palak paneer, husets dall, vegetarisk gryta med stekt saffransris och vitlöksnaan.
- 124. Mixed Chicken Thali** **215:-**
Tre olika sorters grillad kyckling, chili-, tandoori- och vitlöksmarinerad, vitlöks nan, Veg. Samosa, myntasås och saffransris.

JANUARI 2020

DOSA

FINNS ENDAST PÅ
INDIAN GARDEN VÄSTGÖTAGATAN

- 125. Masala Dosa Vegetarisk** **189:-**
Dosa Chicken **199:-**
Mix Chicken Kebab Dosa **189:-**
En krispig pannkaka med en traditionell potatis och grönsaksblandning, serveras med vegetarisk eller kyck-ling (Mixad finhackad grillad kyckling av tre olika sorter) serveras med sambar sås, koriander och kokoschutney.
- 126. Masala Uttapam** **189:-**
Tjock pannkaka bakad på rismjöl med potatis, lök, paprika, tomat.
- 127. Idlli Vegetarisk** **169:-**
Stora, lätta indiska "risdumplings" som ångkokats. Serveras med tre olika chutneys.

KOCKENS

GOURMET RÄTTER

- 140. Nimbuwali Jhinga (Punjabi)** **219:-**
Grillade odlade jätteräkor marinerade i vitlök, honung, chili, citron, citrongräs och kryddor. Serveras på krispig bädd av lättstekt spenat, grönsaker, småräkor och friterad kryddig sparris.
- 142. Goa Beach King Praws** **199:-**
Kungsräkor med pressad vitlök, färsk ingefära och koriander, paprika, tomat, färsk kokos, färska ananas-bitar och special ananassås.
- 143. Nordic Salmon Sesame** **189:-**
Fiskrätt från norra Indien. Senaps marinerad lax med rostade vita och svarta sesamfrön. Serveras på en bädd av grönsaker toppad med kryddig, friterad spenat och sparris. Med en sås på curryblad, senapsfrön, grön chili och färsk kokos.
- 145. Sahahi Chicken Mughlai** (mild) **219:-**
Nordindisk traditionell maträtt, smörstekt hel kycklingfilé fylld med spenat och hemlagad indisk ost, kokosbitar, pistagenötter samt en läcker gräddsås med krossade cashewnötter.
- 146. Lababdar Chicken Tikka** **189:-**
Grillad kycklinglårfile, enligt gammal indisk tradition. I en krämig tomat och löksås, Garam masala, muskot och färsk koriander.
- 148. Lamb Shank Rogan Josh** **219:-**
Traditionell Nordindisk rätt, örtmarinerat lammlägg som långkokats för att bli extra mört och därefter grillats, serveras med champinjoner, lins och lammfärsås. Ljuvligt saftig.
- 149. Kashmiri Lamb Chop** **219:-**
En populär sydindisk rätt. Grillade lammracks med färsk kummin, mynta, ingefära, Kockens egen kryddblandning. Serveras med en sås på lammfärs och champinjoner.

JANUARI 2020

KOCKENS

GOURMET RÄTTER

- 150. Lamm Roshnai** **199:-**
Lammfilé tillagad med lök, pumpa och Kockens kryddblandning som balanserat med slagen yoghurt och finhackad koriander.
- 151. Achari Handy Ghost** **199:-**
Lammfilé tillagad med hemgjord mixad Riekeh (chili, mango, lime med färsk ingefära, koriander).

BARN

- 180. Chicken Tikka Masala** (mild) **99:-**
Grillad kycklingfilé m. grädda, tomat & nötter i yoghurtsås.
- 181. Korma** (mild) **99:-**
Kyckling tillagats i en sås m. grädda, russin & cashewnötter.

TILLBEHÖR

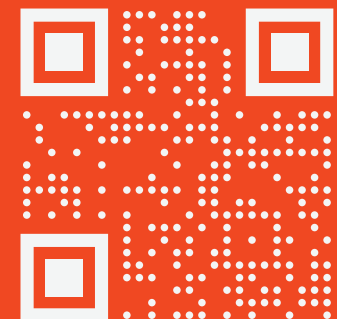
- 190. Ris** **20:-**
191. Saffransris **25:-**
192. Mango Chutney **20:-**
193. Myntasås **20:-**
194. Chili pickles **20:-**
195. Raita **25:-**
196. Sallad **30:-**

BRÖD

- 200. Plain Nan** **25:-**
- 201. Garlic Nan** **30:-**
Med vitlök.
- 202. Masala Nan** **35:-**
Med två sorters sesamfrön.
- 203. Peshwari Nan** **40:-**
Inbakat med kokos, russin och mandel.
- 204. Panner Nan** **40:-**
Inbakad med hemgjord smulad ost.
- 205. Paratha** **40:-**
Smörstekt bröd.
- 206. DOSA BRÖD** **39:-**
Krispigt bröd bakt på rismjöl.
- 207. Bombay Paratha** **45:-**
Smörstekt bröd med inbakad ost, kokos, russin och mandell. Traditionellt indiskt bröd som bakas i en Tandooriugn

JANUARI 2020

INDIAN GARDEN



www.indiangarden.nu