

INDIAN GARDEN

BRASSERIE & BAR

NACKA FORUM

www.indiangarden.nu



Förrätt

Papadam

Traditionellt indiskt friterat och krispigt majsbröd. Serveras med mango- och anans chutney.

35:-

Bombay Road Side's Pani Puri (Mellanstark)

Ihåligt bröd som friteras och sedan fylls med gula ärtor, potatis, chaat masala, färsk koriander och tamarindsvatten

79:-

Samosa (Vegetarisk / Kyckling) (Litestark)

Indisk pirog med grönsaker eller kycklingfyllning serveras med myntasås, gurka, morot, tomat, salsa tamarindsås.

45:- / 55:-

Chicken Tikka Kathi Roll Litestark

Traditionell parantha-rulle fylld med tandoori kyckling-tikka, myntsås, stekt potatis, tomat- och koriander dressing och majonnäs.

89:-

Onion Bhaji Bollar (Mellanstark)

Krispig friterad lök, blandad med linser, potatis, ägg, koriander, majs mjöl och kryddor. Serveras med myntsås tomat och morots salsa och tamarind chutney.

49:-

Fisk

Goa Fish Green Mango Mellanstark

Färsk rödingfilé med pressad vitlök, färsk ingefära, koriander och färsk kokos. Serveras med en underbar saftig, grön curry mangosås gjord på färska mangobitar.

215:-

Salmon Pathori Mellanstark

Traditionell bengalisk fiskrätt av kryddad laxfilé blandad med senapsfrön, färsk kokos, grön chili och koriander i bananblad som ångkokats. Serveras med pathori sås, vitlök ris och khichuri (bengalisk risotto) kommer sedan om.

215:-

Garlic King Prawn Chutney Wala Mellanstark

Vitlök, chili, citron juice, citrongräs och kryddor marinerad och grillad jätteräkor tillagas i färsk koriander, färsk kokos, kokos mjölk, mynta och gurkmeja.

239:-



Vegetarisk / Vegansk

Zafrani Paneer Tikka Masala Mild

Färskost i bitar, marinerade i yoghurt, grädde, kryddor och saffran. Inbakade irussin, kummin-panerad med mandelmassa. Grillas och serveras med tomat- och mandelsås.

205:-

Palak Paneer Mellanstark

Färsk bladspenat tillagad på krämig, hemgjord färskost i en ljuvligt kryddad tomatsås med lök, paprika. En av våra främsta, klassiska favoriter som smakar underbart med både naan-bröd och ris.

195:-



Alu Gobi Banana Kashmiri Masala Mild

Potatis, blomkål och banan i en mustig gryta med kockens egna kryddblandning. Tillagas i en krämig sås med en mild karaktär av pistache och mandel kräm gjord på tomat och cashewnötter. Toppas med skivade bananbitar och nötter. En fantastisk nordindisk rätter.

175:-

Bhindi Daal Masala Mild

Friterad okra med lök, kikärter, hemlagad indisk ost, linser och kidneybönor. Tillagas i färsk gurkmeja, ingefära och vitlök.

175:-



Potato Badangi Gassi Mellanstark

Jordade torra kryddor blandade med kokos, broccoli, chili, gröna linser, potatis. Tillagad under kokning i lök, gröna ärtor, mungbönor, finhackad stekt ananas och tomat. En mycket utsökt sydindisk maträtt.

185:-

Magic Mushroom Cheese Tomato Mild

Full av överraskningar väntar på dig. Överraskning fylld (gräddost i bitar, russin, mandelpasta, koriander, chili och citronsaft) champinjons fylld i tomat grillad i ugn. Serveras med kryddmarinerad stekt aubergine, tomat juice och mandel cream curry sås.

185:-

Kött

Lamb Racks Rezala

Mellanstark

Örtkryddor, färsk (vitlök, ingefära, gurkmeja, chili och mynta) marinerad och grillad lamm racks serveras med lammfärs blandning rezala sås (yoghurt, tomat, paprika, nötter och rostad lök).

249:-

Lamb Karachi Dopiazza

Mellanstark

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

215:-

Lamb Shank Rogan Josh

Mellanstark

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

249:-

Goa Mais Chicken Konkani

Mellanstark

Kycklingfärs av majs kyckling tillagad i färsk mynta, koriander, chili, och kockens favortikryddor. Kycklingfärsen bakas in i kycklingfilé av majs kyckling med tamarind, färsk kokos, vitlök, koriander, mynta och chili. Serveras med en kryddig sydindisk Konkani chutney sås.

229:- (Kockens R)

Chicken Tikka Butter Masala

Mellanstark

Mjuk kycklingfilé som fått tillagats i grädde, tomat och nötter i en krämig och oemotståndlig yoghurtsås. En svårslagen klassiker som är svår att motstå.

199:-

Chicken Tikka Achari Doom Alu Korai

Stark

Grillad kyckling i gryta tillagad med tomater, lök, paprika, potatis och kryddor. Serveras med hemgjord chili-mango pickles.

215:-



Mango Chicken Naryali Masala Mellanstark

Kycklingfilé som marinerats i örtekryddor, som grillas med färsk mango. Kokad på gula linser, ingefära, färsk kokos, mynta och kryddor. En perfekt och uppfriskande balans mellan syrlighet och kryddor.

215:-

Kerala Mais Kyckling Paineapple Mellanstark

Kycklinggryta på grillad kycklinglårfile som kokats i lök och tomat. Tillagas på torkade kryddor, blandande med kokos, chili, gröna linser och mungbönor. Serveras med en syrlig sås gjord på körsbärstomater och färska ananasbitar. En utsökt sydindisk rätt.

229:- (Kockens R)

Chicken Bashanti Balti Mediumstark

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

205:-

Sizzlar

Alla sizzlar-rätter tillagas i avlånga järnpannor med en härlig blandning av papaya, pumpa, lök och paprika. Serveras rykande med tikka masala-sås” som tillbehör.

Pudina Lamb Tikka Kabab Sizzlar Mediumstark

Marinerad, grillad lammfile med färsk mynta- och limejuice. Serveras med stekt lök, paprika, tomat, färsk koriander, pressad citron och chilipickels.

239:-

Red Buddah Lamm Racks Sizzlar Mediumstark

Ayurveda Kryddig grillad lammracks med färsk ingefära, vitlök, gurkmeja, och mynta. Serveras med kuminris.

249:-



Mix Chicken Tikka Sizzlar

Mediumstark

Rykande het sizzlar-rätt med en fin blandning av 3 typer tillagad kyckling, tandoori, vitlök och chili. Tillagad i en järngryta med papaya, pumpa, lök och peppar. Serveras med en krämig tikka masala-sås.

215:-

Mixed Sizzlar

Mediumstark

Rykande het sizzlar-rätt med en mix av kockens favoriter. Består av grillad kycklingfilé, lammfilé och jätteräkor som tillagats i en järnpanna med papaya, pumpa, lök och paprika. Serveras med en krämig tikka masala-sås.

249:-

Biriyani

Biriyani är en aromatisk, utsökt indisk maträtt med saftigt kött i lager av basmatiris, doftande kryddor och stekt lök. En festlig rätt som blandar de bästa smakerna för att skapa en riktig smakexplosion.

Hyderabadi Dum Biriyani

Mellanstark

Festlig indisk specialrätt. Välj mellan kyckling eller lamm. Serveras med lök, kryddor, ägg, mynta och nötter blandat med aromatiskt saffranskryddat basmatiris.

219:-

Hyderabadi Dum Veg. Biriyani

Mellanstark

Festlig indisk specialrätt med säsongens grönsaker. Serveras med lök, paprika, nötter, kryddor blandade med aromatiskt saffranskryddat basmatiris.

205:-



Thali

Mix Thali

Mellanstark

Vegetarisk samosa med myntasås, grillad lammfilé, kycklingfilé, kungsräkor med stekt saffransris och vitlöksnaan. Serveras med säsongens grönsaker.

249:-

Vegetarisk Thali

Mellanstark

Vegetarisk samosa med myntasås, palak paneer, husets daal, vegetarisk gryta med stekt saffransris och vitlöksnaan.

225:-

Garden Street Food Snacks Thali

Mellanstark

Thali med gathörnets favoriter. Består av kyckling samosa, daal puri, fuchka och Tandoori Chicken Tikka Roll. Serveras med myntasås, koriander-chutney och plommon-chutney.

225:-

Barnmeny

Chicken Tikka Masala

Mild

En av våra mest populära kycklinggrytor som avnjuts i alla åldrar. Grillad kycklingfilé med grädde i en krämig sås av tomat och nötter i yoghurtsås.

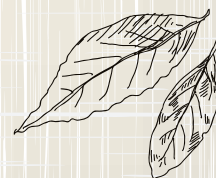
110:-

Korma

Mild

En självklar favorit med sin härliga krämighet och milda. Kycklingfilé som tillagats i en underbar sås med grädde, russin och cashewnötter. Mild och

110:-





Efterrätt

Ras Malai Papri

Indisk ostkaka i en söt och krämig mjölksås.
En utsökt indisk delikatess.

75:-

Lemon Sorbet

Härlig citronsorbet av högsta klass, med en
perfekt balans av både sötma och syrlighet.

45:-

Kulfi

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

59:-

Lassi

Svalkande festdrink med färsk mango och
yoghurt som hjälper matsmältningen.

50:-

Gajor Halwa

Sydindisk morotskaka med mandelmjölk,
kardemumma, russin och cashewnötter.

55:-

Te & Kaffe

Te/ Kaffe

30:-

Espresso

35:-

Dubbel Espresso

39:-

Cappuccino, Latte

39:-/ 45:-

Te med mynta och ingefära

35:-

Assamese te, Bombay te

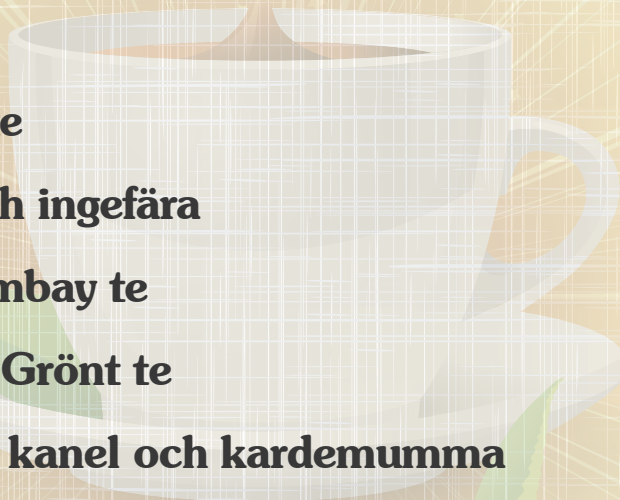
32:-/32:-

Rooibos Lava te, Grönt te

32:-/32:-

Indiskt te, mjölk, kanel och kardemumma

39:-



Tillbehör

Ris Rice	20:-
Saffransris Saffron Rice	25:-
Mango Chutney	20:-
Myntasås Mint Sauce	20:-
Chili pickles	20:-
Raita Yoghurt sauce	25:-
Sallad Salad	30:-

Bröd

Plain Naan

25:-

Garlic Naan

Med vitlök.

30:-

Masala Naan

Med två sorters sesamfrön.

35:-

Peshwari Naan

Inbakat med kokos, russin och mandel.

40:-

Bombay Parantha

Smörstekt bröd med inbakad ost, kokos, russin och mandel.

45:-

Laccha Parantha

Smörstekt bröd i frasiga lager. En favorit från norra Indien.

40:-



Dryck

69:- Non alcoholic bubbles

Alcoholfritt Vin

Röda vin

Vita Vin

Rosévin

62:-

Carlsberg Alcohol Free

Eriksberg Hovmästarlager

Brooklyn Special Effects

Somersby Pear 0,0%

45:-

Pepsi / Pepsi Max

Zingo

7Up

35:-

42:-

Ginger Ale

Indian Tonic



ALLERGISK? PRATA MED PERSONALEN!



www.indiangarden.nu

