

MENY

SMÅTT OCH GOTT

- SAMOSA:** Friterade smördegssnittar fyllda med kött, kyckling eller grönsaker med färsk chili, koriander och rostade indiska kryddor. **50: -**
- SHAMI KABAB:** Malda köttbiffar med ”doftande” indiska kryddor, färsk örter, ingefära och koriander stekta i panna. **50: -**
- SEEKH KABAB:** Lammfärs mixad med finhackad lök, grön chili, vitlök, koriander och ingefära, rullat på spett och kolgrillat. **55: -**
- CHICKEN TIKKA:** Yoghurt och kryddmarinerade kycklingfilébitar på spett och kolgrillat. **55: -**
- LAMM BOTTI TIKKA:** Yoghurt och kryddmarinerade lammfilébitar på spett och kolgrillat. **55: -**
- ALOO TICKI:** Potatisbiffar med färsk örter och kryddor stekta i panna. **49: -**
- MIX PAKORA:** Färsk grönsaker; potatis, lök, grön chili, blomkål, aubergin doppade i en kikärtsmjölsmet och friterade. **49: -**
- CHICKEN PAKORA:** Strimlad kycklingfilé doppad i en kikärtsmjölsmet och friterad. **55: -**

Samtliga rätter serveras med sallad och exotiska såser.

HUVUDRÄTTER DIREKT FRÅN KOLGRILLEN

SEEKH KABAB: Lammfärs mixad med finhackad lök, grön chili, vitlök, koriander och ingefära, rullat på spett och kolgrillat.	89: -
CHICKEN TIKKA: Yoghurt och kryddmarinerade kycklingfilébitar på spett och kolgrillat.	89: -
LAMM BOTTI TIKKA: Yoghurt och kryddmarinerade lammfilébitar på spett och kolgrillat.	89: -
FISH TIKKA: Marinerad laxfilé på spett och kolgrillat.	89: -
SCAMPI TIKKA: Marinerade tigerräkor på spett.	110: -
LAMM CHAANP: Marinerade lammkotletter smaksatt med vitlök, chili och färska örter.	110: -
GRILLMIX TALLRIK: En härlig smakfull blandning av olika kolgrillade rätter.	120: -

Samtliga rätter serveras med sallad olika såser, nanbröd eller Tandoori roti

FRÅN KOL TANDOOR

TANDOORI CHICKEN: Hel eller Halv kyckling; Yoghurt och tandoori-masala marinerad och grillad i koltandoor.	Hel 120: - Halv 89: -
TANDOORI SCAMPI: Stora tigerräkor med skal marinerade i spännande heta kryddor och grillade i kol tandoor.	110: -

Samtliga rätter serveras med sallad olika såser, nanbröd eller Tandoori roti

FRÅN KÖKET

TAWA CHAANP: Lammkotletter tillagade med färska kryddor (timjan, vitlök, ingefära och tomat) i panna. Vår specialitet.	120: -
TAWA SCAMPI: Hela tigerräkor tillagade med vitlök, koriander och grön chili i panna.	120: -
LAHORI FISH: Fiskkotletter av Raho, marinerade i speciella kryddor och friterade.	110: -

Samtliga rätter serveras med sallad, ris och olika såser.

MUSTIGA PUNJABI GRYTOR

Alla våra grytor tillagas i speciella Punjabi Deg (Jättestora handgjorda grytor tillverkade av brons). Maten som tillreds i dessa grytor blir extra mustig och smakrik, en riktig smakupplevelse... Varje gryta varierar från dag till dag för att våra matgäster ska få möjlighet att uppleva äkta punjabi matkultur.

LAMMGRYTA	89: -
KYCKLINGGRYTA	89: -
BIFFGRYTA	89: -
FISKGRYTA	89: -
VEGETARISK GRYTA eller DAL	79: -

Samtliga grytor serveras med sallad och ris.

Vårt pulaoris är tillagat av bästa kvalitet basmatiriset från "PAK Khalis Rice"

FÄRSKBAKAT BRÖD I KOLTANDOOR

NAN	15: -
TANDOORI ROTI	15: -
TANDOORI PARATHA	25: -
LAHORI KULCHA	15: -
PASHAWERI NAN	25: -
GARLIC NAN	20: -

VÅRA SPECIALRULLAR MED FÄRSKBAKAT BRÖD:

KYCKLINGRULLE	65: -
KABABRULLE	65: -
LAMMRULLE	65: -
SCAMPIRULLE	65: -
FISKRULLE	65: -
VEGETARISK RULLE	65: -

Samtliga rullar innehåller grönsallad, lök, gurka, tomat, koriander och tillhörande sås för respektive rulle.

TILLBEHÖR

Raita	20: -
Pickles	20: -
Kachumber sallad	25: -

DRYCKER:

Punjabi Lassi (Söt el.salt)	30: -
Läsk	12: -

EFTER MATEN:

GHULABJAMEN	40: -
CHAM CHAM	40: -
LAHORI FALOODA	45: -
CHAE	25: -

CHILI MASALAS HELG SPECIAL

PAE: Orientalisk delikatess; En smakfull gryta av lammfötter, ”Rena natur viagran” Serveras på lördagar.

NEHARI: Husets special: Långkokt köttgryta med specialblandade kryddor, serveras med lime, rostad lök, grön chili, strimlad ingefära och koriander. Serveras på söndagar.