

1

UDDA VECKOR



Lunch 129:–

Lunchmeny 11.00–15.00

Allarätter kan fås som både mild och stark, ävensom laktos- och glutenfri.

Mild

Medelstark

Stark

Hemlagad ost tillagad med spenat och kryddsås.

Måndag

CHICKEN PUNJABI

Grillad kyckling lé smaksatt med grön chili, ingefära, tomater, koriander och gul lök

ROGAN JOSH (laktosfri) -

Marinerat och grillat lamm tillagad med curry, chili, tomater, koriander och indiska kryddor.

MASALA PANEER

Marinerad hemlagad ost tillagad med grädde, kokosmjölk och indiska kryddor. Serveras med en kryddig sås.

Tisdag

SAAG CHICKEN

Kyckling lé smaksatt med ingefära vitlök och indiska kryddor. Serveras med spenat.

BEEF KORMA

Oxkött tillagad med nötter och serveras med en mild krämig sås.

ALOO GOBI (laktosfri)

Blomkål och potatis tillagad med tomat, ingefära, vitlök, grön chili och kryddor.

Onsdag

CHICKEN AACHARI

Benfri kyckling marinerad i limekryddor Tillagad med röd chili, färsk ingefära, kokosmjölk, curry, pickles och mint.

SEEK KEBAB

Lammfärsspett smaksatt med ingefära, vitlök, grön chili, lök och koriander.

ALOO MATTER PANEER

Färskost med gul lök, tomater, chili och koriander.

Torsdag

CHICKEN TIRKA

Lerugnsgrillad kyckling, marinerad i yoghurt, lime, indiska kryddor, ingefära och vitlök med mild sås.

BEEF BALTI (laktosfri) - -

Oxkött marinerat i vitlök, grön chili och ingefära tillagad med lök, paprika, färska tomater och koriander.

MIX VEGETABLE (laktosfri)

Grönsaksgrutya tillagad med currysås. Kan om så önskas serveras med nötter.

Fredag

CHICKEN VINDALOO

Marinerad och grillad kyckling lé tillagad med ingefära, vitlök och rödvin. Serveras med indisk vindallosås.

KASMIRI LAMB ROGEN

Klassisk nordindisk lammrätt med smak av saffran yogurt och karddemumma, garnerad med mandel.

PANEER ACCHARI

Färskost tillagad med röd chili, färsk ingefära, kokosmjölk, pickels och mynta

STÅENDE ALTERNATIV

SUBZI THALI

Vegetarisk tallrik med linser. Rockens special.

140:–

PUNJABI CHANNA MASALA

Välj mellan vegansk eller med ost Kikärter tillagad med tomater, vitlök, ingefära, grön chili, koriander i kryddstark sås.

129:–

CHICKEN TANDORI

Lerugnsgrillad kyckling med ben, marinerad i yoghurt, lime, indiska kryddor, ingefära och vitlök.

135:–

TIRKA MASALA

Grillad kyckling lé, serveras med en kryddig sås och kokossås.

140:–

INGA HARA MASALA

Tigerräkor 7 st. serveras med mynta och tandoorisås

150:–

COMBO THALI

DAGENS Veg” ”Kyckling” ”Kött

150:–

MANGOJUICE

35:–

MANGOLASSI

35:–

DRYCK Läsk, Mineralvatten, Lättöl

20:–

EXTRA NAN

15:–

VITLÖRSNAN hel

30:–

LUNCH 129:–

Lunchinklallad, ris, halv plain naan, kaffe

ALLERGISK? Fråga oss om vad maten innehåller.



Följ oss på Facebook - Mantram

Måndag

CHICKEN CHAT PAT 

Kyckling le smaksatt med lök, paprika, grönchilli, serveras med färsk koriander och chilli

LAMB KORMA 

Lamm smaksatt med hemlagad och kryddor Serveras med nötter och en krämig sås

PALAK PANEER 

Hemlagad ost tillagad med spenat gullök, grön chilli ,tomater ,ingefära

CHICKEN KORMA 

Kyckling lé med nötter. Serveras med en krämig och mild sås.

Tisdag

BEEF VINDALOO (laktosfri) 

Marinerat oxkött med ingefära, vitlök och,rödvin.,Serveras,med vindaloosås.

PANEER MATTER .MASALA 

Färskostmed.champinjoneroch gröna ärtor i curry sås.

Onsdag

LAMB KOFTA 

Lammfärs med ingefära, vitlök, grön chili , paprika. med tandorisås Serveras med kokossås

PANEER JELFRAJI 

Färskost fräst med paprika, tomat och rödlök, i tandoorisås.

Torsdag

BEEF MASALA 

Oxkött tillagat med vitlök, ingefära och serveras med tandoori- och kokossås.

DAL SPICY 

Linser tillagade med tomat, vitlök, ingefära, grön chili, koriander. Serveras med en kryddig sås.


CHICKEN KADAHI 

Kyckling lé marinerad i vitlök, ingefära, Smaksatt med lök, paprika, grön chili Serveras med färsk koriander

Fredag

BUTTER CHICKEN 

Grillad kyckling lé tillagad med russin och cashewnötter. Serveras med en krämig sås.

LAMB VINDALOO (laktosfri) 

Marinerat lammkött med ingefära, vitlök och rödvin. Serveras med vindaloosås.

PANEER KADAHI 

Färsk hemlagad ost tillagad med lök, paprika, tomat, grön chili och kryddor.

STÅENDE ALTERNATIV

SUBZI THALI

Vegetarisk tallrik med linser. Kockens special.

140:–

PUNJABI CHANNA MASALA

Välj mellan vegansk eller med ost Rikärtor tillagad med tomat, vitlök, ingefära, grön chili, koriander i kryddstark sås.

129:–

CHICKEN TANDORI

Lerugnsgrillad kyckling med ben, marinerad i yoghurt, lime, indiska kryddor, ingefära och vitlök.

135:–

CHICKEN TIRKA MASALA

Grillad kyckling lé, serveras med en kryddig sås och kokossås.

140:–

JINGA HARA MASALA

Tigerräkor 7 st. serveras med mynta och tandoorisås

150:–

COMBO THALI

DAGENS Veg” ”Kyckling” ”Kött

150:–

MANGOJUICE	35:–
MANGOLASSI	35:–
DRYCK Läsk, Mineralvatten, Lättöl	20:–
EXTRA NAN	15:–
VITLÖKSNAH hel	30:–

LUNCH 129:–

Lunch inkl sallad , ris, halv plain naan, kaffe

ALLERGISK? Fråga oss om vad maten innehåller.

