

1

UDDA VECKOR



Lunch 125:–

mantram

Lunchmeny 11.00–15.00

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

Mild

Medelstark

Stark

Måndag

CHICKEN PUNJABI

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

ROGAN JOSH (laktosfri)

Marinerat och grillat lamm tillagat med curry, chili, tomat, koriander och indiska kryddor.

MASALA PANEER

Marinerad hemlagad ost illagad, med grädd, 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 tillagat med tomat, ingefära, vitlök, grön chili och kryddor.

Onsdag

CHICKEN AACCHARI

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, tomat, chili och koriander.

Torsdag

CHICKEN TIKKA

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 tillagat med lök, paprika, färsk tomat och koriander.

MIX VEGETABLE (laktosfri)

Grönsaksgröta 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 vinai osås.

KASMIRI LAMB ROGEN

Klassisk nordindisk lammrätt med smak av saffran, yoghurt och kardemumma, garnerad med mandel.

PANEER ACCHARI

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

STÅENDE ALTERNATIV

SUBZI THALI

Vegetarisk tallrik med linser. Kockens special.

140:–

PUNJABI CHANNA MASALA

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

120:–

CHICKEN TANDORI

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

135:–

TIKKA MASALA

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

140:–

JINGHA HARA MASALA

Jätte räkor med champinjoner i stark basilka masala och kokos sås. 7 st

150:–

COMBO THALI

150:–

DAGENS Veg "Kyckling" "Kött

MANGOJUICE

35:–

MANGOLASSI

35:–

DRYCK Läsk, Mineralvatten, Lättöl

20:–

EXTRA NAN

15:–

VITLÖRSNAN hel

30:–

LUNCH 125:–

Lunchinklallad, ris, halv plain naan, kaffe

ALLERGISK? Fråga oss om vad maten innehåller.

Vill du veta köttets ursprung Fråga oss



Följ oss på Facebook - Mantram

2

JÄMNA VECKOR



Lunchmeny 11.00–15.00

Alla rätterkanfäsa bådemedochstark,ävensomlaktos-och glutenfri.

Lunch 125:–

Mild 🌶️

Medelstark 🌶️🌶️

Stark 🌶️🌶️🌶️

Måndag

CHICKEN CHAT PAT

Kyckling lé smaksatt med lök, paprika, grönychilli, 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.

CHICKEN MADRAS

Kyckling lé marinerad i vitlök, ingefära, grön chili och koriander. Serveras med kokossås.

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

Linsor 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

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.

BUTTER CHICKEN

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

STÅENDE ALTERNATIV

SUBZI THALI

Vegetarisk tallrik med linsor. Kockens special.

140:–

PUNJABI CHANNA MASALA

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

120:–

CHICKEN TANDORI

Lerugnsgillad 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

Jätte räkor med champinjoner I stark basilka masala och kokos sås. 7 st

150:–

COMBO THALI

DAGENS Veg” “Kyckling” ”Kött

150:–

MANGOJUICE

35:–

MANGOLASSI

35:–

DRYCK Läsk, Mineralvatten, Lättöl

20:–

EXTRA NAN

15:–

VITLÖKSNAN hel

30:–

LUNCH 125:–

Lunch inkl sallad , ris, halv plain naan, kaffe

ALLERGISK? Fråga oss om vad maten innehåller.

Vill du veta köttets ursprung Fråga oss



Följ oss på Facebook - Mantram