

À LA CARTE MENY

ÄNGELHOLM



TAPAS / FÖRRÄTTER

- 1 PAPADAM** **39:-**
Knapriga tunnbröd gjorda av ris och linsmjöl. Serveras med mango chutney.
- 2 GARLIC GINGER PRAWN** **69:-**
Jätteräkor marinerade med vitlök, ingefära, svartpeppar och sötsur tomatsås.
- 3 TANDOORI PRAWN** **69:-**
Marinerade jätteräkor och indiska kryddor. Serveras med sötsur tomatsås.
- 5 CHICKEN CHEESE BALL** **59:-**
*Friterade kyckling- och ostbullar, indiska kryddor, vitlök, koriander.
Serveras med mangocurrysås.*
- 7 BEEF PETIS** **59:-**
*Frasiga smördegs knyten fyllda med köttfärs, indiska kryddor, vitlök, lök.
Serveras med sweet chilisås.*
- 9 SAMOSA** **50:-**
*Frasiga smördegs knyten med kryddig potatis- och grönsaksfyllning.
Serveras med sweet chilisås.*
- 10 ONION BHAJEE** **50:-**
*Friterade lökbullar tillagade med linser, ägg och färska kryddor.
Serveras med myntasås*
- 11 VEGETABLE PAKORA** **50:-**
Friterade grönsaker, serveras med myntasås.

LERUGNSBAKAT INDISKT BRÖD

- 12 PLAIN NAAN** **20:-**
Naan bröd
- 13 GARLIC NAAN** **25:-**
Naan med färsk vitlök
- 14 PESHWARI NAAN** **30:-**
Naan med kokos, mandel & russin
- 15 CHEESE NAAN** **30:-**
Naan med färskost

Har du någon form av matintolerans?

Berätta när du beställer så vi kan göra vårt bästa för att du ska kunna avnjuta din måltid med glädje!

SIZLAR – GRILLADE RÄTTER

Lerugnsgrillade rätter som är kryddade med vitlök, ingefära och marineras i yoghurt.
Serveras på hett järnfat med stekta grönsaker och husets specialsås..

- 16 LAMM TIKKA SIZLAR** 169:-
Grillad lammfilé
- 17 CHICKEN GARLIC SIZLAR** 159:-
Grillad vitlöksmarinerad kycklingfilé
- 18 CHICKEN TIKKA SIZLAR** 159:-
Grillad kycklingfilé
- 19 FISH TIKKA SIZLAR** 169:-
Grillad laxfilé
- 20 KING PRAWN SIZLAR** 185:-
Grillade jätteräkor
- 21 MIXED SIZLAR SPECIAL** 185:-
Grillad kycklingfilé, lammfilé och jätteräkor

KARAI

Traditionell indisk mediumstark rätt, tillagad med färsk vitlök, lök, ingefära, koriander, citron, grönsaker & egen kryddblandning. Serveras på hett karaijärn.

- 22 CHICKEN TIKKA KARAI**  149:-
- 23 BIFF KARAI**  149:-
- 24 LAMM KARAI**  149:-
- 25 TIGERRÄKOR KARAI**  169:-

HUSETS SPECIALITETER

- 26 KING PRAWN MALAI CURRY**  159:-
Jätteräkor med färska kryddor, senapsfrön, kokos och koriander.
- 27 LAX DUPIAZA**  159:-
Lax med lök, vitlök, paprika och grädde.
- 28 MANGO CHICKEN, MILD** 139:-
Stekt kycklingfilé med smör, lök, paprika, mango, grädde och mandel.
- 29 CHICKEN BUTTER MASALA, MILD** 139:-
Grillad kycklingfilé med smör, mandel och grädde.
- 30 CURRY NAM NAM KOCKENS SPECIAL** 149:-
Marinerad kyckling med lök, paprika, ingefära, grön chili och tomat.
- 31 GARLIC CHICKEN**  139:-
Grillad kycklingfilé tillagad med vitlök, lök, paprika och tomat.
- 32 KOFTA**  139:-
Hemgjorda nötfärsbullar med lök, paprika, färska kryddor, grädde och tomatsås.

 - medium  - stark  - mycket stark!

HOT CHILLI CURRY

Gryta tillagad med vitlök, lök, paprika, grön chili och starka indiska kryddor.

- 33 KYCKLING TIKKA**  **139:-**
- 34 BIFF**  **139:-**
- 35 LAMM**  **149:-**

THALI - 3 SMÅ RÄTTER

- 37 VEGETARISK THALI** **165:-**

Samosa - Frasiga smördegsknyten med kryddig potatis- och grönsaksfyllning.

Palak Paneer - Bladspenat tillagad med hemgjord färskost, grädde i tomat och curry.

Dopiazza, VEGAN - Blandade grönsaker, broccoli, lök, paprika, pumpa, aubergine, zucchini i tomat med kryddor och currysås

- 38 GRILL THALI** **159:-**

Beef Petis - Frasiga smördegsknyten fyllda med köttfärs, indiska kryddor, vitlök, lök, serveras med sweet chilisås..

Lamm Tikka - Grillad lammfilé med husets specialsås.

Chicken Tikka Sizlar - Grillad kycklingfilé med husets specialsås.

- 39 FISH THALI** **169:-**

Garlic Ginger Prawn - Jätteräkor marinerade med vitlök, ingefära, svartpeppar.

Fish Tikka Sizlar - Grillad laxfilé med husets specialsås.

Kingprawn Sizlar - Grillade jätteräkor med husets specialsås.

TRADITIONELLA RÄTTER

- 40 CHICKEN TIKKA MASALA MILD** **139:-**

Lerugnsgrillade kycklingbitar tillagade med indiskt smör, grädde, yoghurt, mandel, honung och kokos.

- 41 KORMA MILD** **135:-**

Kyckling tillagad med indiskt smör, grädde, yoghurt, mandel, russin och kokos. En mild rätt.

- 42 KYCKLING SPENAT** **139:-**

Kyckling tillagad med vitlök, tomat, smör, paprika och spenat.

- 43 LAMM SPENAT** **149:-**

Lamm tillagad med vitlök, tomat, smör, paprika och spenat.

- 44 LIME CURRY KYCKLING**  **139:-**





Kyckling tillagad med limeblad, kokosmjölk och indisk curry.

- 45 KING PRAWN DUPIAZA**  **169:-**

Jätteräkor tillagade med lök, paprika, tomat och kokosmjölk.

JALFREZY RÄTTER

Gryta med färsk grön chili, tomat, paprika, koriander och vitlök i indisk jalfrezyås.

- | | | |
|----|---|-------|
| 46 | KYCKLINGFILÉ  | 135:- |
| 47 | BIFF  | 135:- |
| 48 | LAMM  | 149:- |
| 49 | JÄTTERÄKOR  | 169:- |

SAMBAL




Gryta med färska tomater, ingefära, vitlök, grön chili, koriander och citron.

Tillagad i en speciell indisk sambal masala sås.

- | | | |
|----|---|-------|
| 50 | KYCKLINGFILÉ  | 139:- |
| 51 | BIFF  | 139:- |
| 52 | LAMM  | 149:- |





ROGAN JOSH

Gryta med tomat, lök, paprika, ingefära, vitlök, yoghurt och garam masala kryddor med Rogan Josh masalasås.

- | | | |
|----|---|-------|
| 54 | KYCKLING TIKKA  | 139:- |
| 55 | BIFF  | 139:- |
| 56 | LAMM  | 149:- |




BALTI

Populär sydindisk gryta med färska kryddor, grädde, paprika, lök och koriander. Tillagad i Baltisås.

- | | | |
|----|---|-------|
| 58 | KYCKLINGFILÉ  | 139:- |
| 59 | BIFF  | 139:- |
| 60 | LAMM  | 145:- |
| 61 | JÄTTERÄKOR  | 169:- |




MADRAS

Gryta med curryblad, tamarind, egen kryddblandning och Madrassås.

- | | | |
|----|---|-------|
| 62 | KYCKLINGFILÉ  | 135:- |
| 63 | BIFF  | 135:- |
| 64 | LAMM  | 145:- |





VINDALOO

Eldig gryta med palmvinäger, farinsocker, vitlök, egen kryddblandning och Vindaloosås. Mycket stark!

- | | | |
|----|---|-------|
| 66 | KYCKLINGFILÉ  | 135:- |
| 67 | BIFF  | 135:- |
| 68 | LAMM  | 145:- |

BIRYANI

Smörstekt saffransris med russin, lök, paprika, färska kryddor, rostad lök, koriander och Biryani masalasås.

- | | | |
|----|---|-------|
| 70 | VEGETARISK  | 135:- |
| 71 | KYCKLING TIKKA  | 139:- |
| 72 | LAMM  | 149:- |
| 73 | SPECIAL MIX  | 159:- |

VEGETARISKA RÄTTER

- 74 VEGETABLE DUPIAZA**  **VEGAN** **115:-**
Blandade grönsaker, broccoli, lök, paprika, pumpa, aubergine, zucchini, tomat, kryddor och currysås.
- 78 BALTI**  **115:-**
Blandade grönsaker, broccoli, paprika, pumpa, aubergine, grädde, baltisås.
- 75 SHAG PONIR** **115:-**
Bladspenat tillagad med hemgjord indisk färskost, grädde och currysås.
- 76 DAL SAG** **VEGAN** **115:-**
Kokta och stekta kikärter, linser, tomat, vitlök och spenat. Tillagad i currysås.
- 77 DAL MAKHANI**  **115:-**
Kokta och stekta kikärter, linser, tomater, citron, koriander, ingefära i indisk sambal masalasås.

BARNMENY

- 85 CHICKEN TIKKA MASALA** **99:-**
Lerugnsgrillade kycklingbitar tillagade med indiskt smör, grädde, yoghurt, mandel, honung och kokos.
- 86 CHICKEN PAKORA** **79:-**
Friterad kyckling och myntasås med pommes fries.
- 87 CHICKEN CHEESE BALL** **79:-**
Friterade kyckling- och ostbullar, indiska kryddor, vitlök, koriander. Serveras med sötpotatis.

DELIKATA TILLBEHÖR

- 88 RAITA** **30:-**
Yoghurtsås med gurka, lök, tomat och raitakrydda
- 89 PICKLES** **15:-**
- 90 MANGO CHUTNEY** **15:-**
- 91 EXTRA RIS** **15:-**

DESSERTER

92 KULFI		59:-
	<i>Hemgjord indisk glass med kardemumma, saffran och pistagenötter</i>	
93 MANGO LASSI		39:-
94 VANILJGLASS MED EXOTISKA FRUKTER		59:-
95 MANGOSORBET MED EXOTISKA FRUKTER		59:-
96 GLASSFRUKT ANANAS		59:-
97 GLASSFRUKT KOKOS		59:-
97 GLASSFRUKT APELSIN		59:-

KAFFE & TE

Kaffe		25:-
Chai		35:-
Grönt Te		25:-
Irish Coffee - med irländsk whiskey		99:-
Baileys Coffee - med Baileys		99:-

ÖL

Fatöl 40 cl 49:-

INDISK FLASKÖL

Cobra 66 cl 4,8 % 89:-

King Cobra 75 cl 4,8% 149:-

Kingfisher 33 cl 4,8 % 59:-

Kingfisher 65 cl 4,8 % 89:-

FLASKÖL

Heiniken 33 cl 5 % 49:-

Sol 33 cl 4,5 % 49:-

Mariestads Export 50 cl 5,3 % 59:-

A shipful of IPA 33 cl 5,8 % 69:-

Krusovice 33 cl 5 % 59:-

Norrlands Guld 50 cl 5,3 % 59:-

CIDER

Briska Päroncider, 33 cl, 4,5 % 59:-

Briska Fläder, 33 cl 4,5% 59:-

VATTEN / LÄSK

Cola 29:-

Fanta 29:-

Sprite 29:-

Apelsinjuice 29:-

Loka 29:-

Loka Citron 29:-

Lättöl 35:-

Heineken Alkoholfri 35:-

Alkoholritt vin, flaska 195:-

BUBBLOR / BUBBLES

Codorníu Ecológica EKO

79:-

Spanien, Katalonien, DO Cava. 20 cl. Frisk och balanserad med en lång krämig eftersmak.

VITT / WHITE

Alaris Chardonnay

79:-/gl 295:-/fl

Argentina, Mendoza. Ett fruktigt vin med friskhet och inslag av äpplen, tropisk frukt och med ett mjukt avslut. Utmärkt till tapas, lättare sallader, kyckling, skaldjur och grillad fisk.

Tocornal Sauvignon Blanc

295:-

Chile, Valle Central. Torrt, medelfylligt vin med bra friskhet och inslag av tropisk frukt och citrus. Passar till fisk- och skaldjursrätter, och kyckling.

ROSÉ

Ananto Bobal Rosé EKO

79:-/gl 295:-/fl

Spanien, Valencia, DO Utiel-Requena. Torr, frisk och fruktig smak av varma röda bär. Utmärkt som en aperitif, till vegetarisk mat och buffér.

RÖTT / RED

Tocornal Cabernet Sauvignon

79:-/gl 295:-/fl

Chile, Valle Central. Medelfylligt, ganska mjukt vin med behaglig fruktighet. Eftersmak av mörka bär. Bra allroundvin och till lättare köttätter.

Wildflower Shiraz Cabernet Sauvignon

350:-

Australien, South Eastern Australia. Medelstor smak i generös stil av vinbär, körsbär, plommon, peppar och ek. Passar rätter av kyckling med medelstark kryddning.

SPRIT / SHOTS

Pris / cl

Johnnie Walker red	21:-	Tequila	22:-
Johnnie Walker black	26:-	Baileys	22:-
Tullamore Dew	26:-	Sambuca	22:-
Jack Daniels	21:-	Jägermeister	22:-
Famous Grouse	21:-	Gammel Dansk	22:-
Grönstedts Monopole	24:-		