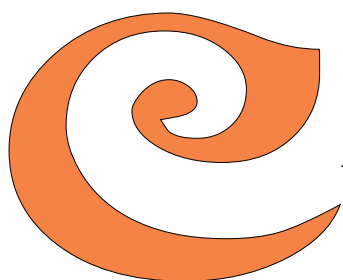


À LA CARTE MENY

HÖGANÄS



indian restaurant
urry Nam Nam

TAPAS / FÖRRÄTTER

- 1 PAPADAM** 39:-
*Knappiga 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.*
- 4 SPICY FRIED CHICKEN** 59:-
*Marinerade kycklingbitar friterade i kikärtsmjöl.
Serveras med myntasås.*
- 5 CHICKEN CHEESE BALL** 59:-
*Friterade kyckling- och ostbullar, indiska kryddor,
vitlök, koriander.
Serveras med mangocurrysås.*
- 6 BEGUNI** 49:-
*Friterade auberginskivor.
Serveras med tamarindsås.*
- 7 BEEF PETIS** 59:-
*Frasiga smördegs knyten fyllda med köttfärs,
indiska kryddor, vitlök, lök.
Serveras med sweet chilisås.*
- 8 SAMOSA** 49:-
*Frasiga smördegs knyten med kryddig potatis-
och grönsaksfyllning.
Serveras med sweet chilisås.*
- 9 ONION BHAJEE** 49:-
*Friterade lökbullar tillagade med linser, ägg och
färska kryddor.
Serveras med myntasås.*
- 10 VEGETABLE PAKORA** 49:-
Friterade grönsaker, serveras med myntasås.

LERUGNSBAKAT INDISKT BRÖD

- 11 PLAIN NAAN** 20:-
Naanbröd.
- 12 SESAM NAAN** 25:-
Naan med sesamfrö.
- 13 GARLIC NAAN** 25:-
Naan med färsk vitlök.
- 14 PESHWARI NAAN** 30:-
Naan med kokos, mandel och 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
Grillad lammfilé. | 169:- |
| 17 | CHICKEN GARLIC SIZLAR
Grillad vitlöksmarinerad kycklingfilé. | 149:- |
| 18 | CHICKEN TIKKA SIZLAR
Grillad kycklingfilé. | 149:- |
| 19 | FISH TIKKA SIZLAR
Grillad laxfilé. | 169:- |
| 20 | KING PRAWN SIZLAR
Grillade jätteräkor. | 179:- |
| 21 | MIXED SIZLAR SPECIAL
Grillad kycklingfilé, lammfilé och jätteräkor. | 179:- |

KARAI

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

- | | | |
|----|----------------------------|-------|
| 22 | CHICKEN TIKKA KARAI | 135:- |
| 23 | BIFF KARAI | 145:- |
| 24 | LAMM KARAI | 155:- |
| 25 | JÄTTERÄKOR KARAI | 165:- |

HUSETS SPECIALITETER

- | | | |
|----|---|-------|
| 26 | KING PRAWN MALAI CURRY 
Jätteräkor med färska kryddor, senapsfrön, kokos och koriander. | 165:- |
| 27 | KOCKENS SPECIAL: FISH CURRY 
Lax med lök, vitlök, paprika och grädde. | 169:- |
| 28 | MANGO CHICKEN, MILD
Stekt kycklingfilé med smör, lök, paprika, mango, grädde och mandel. | 139:- |
| 29 | CHICKEN BUTTER MASALA, MILD
Grillad kycklingfilé med smör, mandel och grädde. | 139:- |
| 30 | KOCKENS SPECIAL: CHICKEN
Marinerad kyckling med lök, paprika, ingefära, grön chili och tomat. | 149:- |
| 31 | GARLIC CHICKEN 
Grillad kycklingfilé tillagad med vitlök, lök, paprika och tomat. | 139:- |
| 32 | MANGO BALTI 
Grillad kycklingfilé med lök, paprika, färska kryddor, grädde och baltisås. | 139:- |

 - medium  - stark  - mycket stark!

HOT CHILLI CURRY

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

- | | | |
|-----------|-----------------------|--------------|
| 33 | KYCKLING TIKKA | 129:- |
| 34 | BIFF | 139:- |
| 35 | LAMM | 149:- |
| 36 | JÄTTERÄKOR | 165:- |

THALI - 3 SMÅ RÄTTER

- | | | |
|-----------|-------------------------|--------------|
| 37 | VEGETARISK THALI | 145:- |
|-----------|-------------------------|--------------|
- 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 | KOCKENS SPECIAL: CURRY  | 149:- |
|-----------|---|--------------|
- Gryta med kyckling, grädde, yoghurt, curryblad och husets specialsås.*

- | | | |
|-----------|-------------------|--------------|
| 41 | KORMA MILD | 129:- |
|-----------|-------------------|--------------|
- 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, kokosmjök och indisk curry.
- 45 CHICKEN TIKKA MASALA MILD** **139:-**
Lerugnsgryllade kycklingbitar tillagade med indiskt smör, grädde, yoghurt, mandel, honung och kokos.

JALFREZY RÄTTER

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

- 46 KYCKLINGFILÉ** **129:-**
- 47 BIFF** **139:-**
- 48 LAMM** **145:-**
- 49 JÄTTERÄKOR** **155:-**

SAMBAL

*Gryta med färska tomater, ingefära, vitlök, grön chili, koriander och citron.
 Tillagad i en speciell indisk sambal masala sås.*

- 50 KYCKLINGFILÉ** **129:-**
- 51 BIFF** **139:-**
- 52 LAMM** **145:-**
- 53 JÄTTERÄKOR** **155:-**

ROGAN JOSH

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

- 54 KYCKLING TIKKA** **135:-**
- 55 BIFF** **139:-**
- 56 LAMM** **145:-**
- 57 JÄTTERÄKOR** **155:-**

BALTI

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

- 58 KYCKLINGFILÉ** **129:-**
- 59 BIFF** **139:-**
- 60 LAMM** **149:-**
- 61 JÄTTERÄKOR** **155:-**

MADRAS

Gryta med curryblad, tamarind, egen kryddblandning och Madrassås.

- 62 KYCKLINGFILÉ** **129:-**
- 63 BIFF** **139:-**
- 64 LAMM** **145:-**
- 65 JÄTTERÄKOR** **155:-**

VINDALOO

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

- | | | |
|-----------|---------------------|--------------|
| 66 | KYCKLINGFILÉ | 129:- |
| 67 | BIFF | 139:- |
| 68 | LAMM | 145:- |
| 69 | JÄTTERÄKOR | 155:- |

BIRYANI

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

- | | | |
|-----------|-----------------------|--------------|
| 70 | VEGETARISK | 129:- |
| 71 | KYCKLING TIKKA | 139:- |
| 72 | LAMM | 145:- |
| 73 | JÄTTERÄKOR | 155:- |

VEGETARISKA RÄTTER

- | | | |
|---|---|--------------|
| 74 | KOCKENS SPECIAL: VEGAN  | 135:- |
| <i>Sojabönor, spenat och gula linser i currysås.</i> | | |
| 75 | SHAG ALOO VEGAN | 105:- |
| <i>Bladspenat tillagad med potatis, lök och paprika i tomat- och currysås.</i> | | |
| 76 | DAL SAG VEGAN | 115:- |
| <i>Kokta och stekta kikärter, linser, tomat, vitlök och spenat. Tillagad i currysås.</i> | | |
| 77 | DAL SAMBAL  VEGAN | 115:- |
| <i>Kokta och stekta kikärter, linser, tomater, citron, koriander, ingefära i indisk sambal masalasås.</i> | | |
| 78 | BALTI  | 115:- |
| <i>Blandade grönsaker, broccoli, paprika, pumpa, aubergine, grädde, baltisås.</i> | | |
| 79 | OKRA CURRY  | 119:- |
| <i>Currygryta med stekt okra.</i> | | |
| 80 | PALAK PANEER | 119:- |
| <i>Bladspenat tillagad med hemgjord indisk färskost, grädde i tomat och curry.</i> | | |
| 81 | VEGETABLE DOPIAZA  VEGAN | 115:- |
| <i>Blandade grönsaker, broccoli, lök, paprika, pumpa, aubergine, zucchini, tomat, kryddor och currysås.</i> | | |
| 82 | PANEER BUTTER MILD | 119:- |
| <i>Hemgjord indisk färskost i smör och mandel.</i> | | |
| 83 | ALOO MOTOR PANEER | 119:- |
| <i>Hemgjord indisk färskost med stekt potatis, ärtor, färsk koriander, ingefära, tomat och indiska kryddor.</i> | | |
| 84 | VEGETARISK SIZLAR | 135:- |
| <i>Hemgjord indisk färskost med stekta grönsaker, vitlök, ingefära och indiska kryddor. Serveras på hett järnfat.</i> | | |

BARNMENY

- 85 CHICKEN TIKKA MASALA** 89:-
Lerugnsgrillade kycklingbitar tillagade med indiskt smör, grädde, yoghurt, mandel, honung och kokos.
- 86 FRIED CHICKEN** 79:-
Kyckling Pakora med pommes frites och mangocurrysås.
- 87 CHICKEN CHEESE BALL** 79:-
Friterade kyckling- och ostbullar, indiska kryddor, vitlök, koriander. Serveras med pommes frites.

DELIKATA TILLBEHÖR

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

DESSERTER

- 92 KULFI** 59:-
Hemgjord indisk glass med kardemumma, saffran och pistagenötter.
- 93 MANGO LASSI** 39:-
- 94 FRITERADE BANANER MED VANILJGLASS** 59:-
- 95 BANANA SPLIT** 59:-
- 96 GLASSFRUKT ANANAS** 69:-
- 97 GLASSFRUKT KOKOS** 69:-

KAFFE & TE

- Kaffe** 25:-
- Espresso** 25:-
- Cappucino** 35:-
- Latte** 35:-
- Chai** 35:-
- Grönt Te** 25:-
- Irish coffee - med irländsk whiskey** 99:-
- Baileys Coffee - med Baileys** 99:-

ÖL

Carlsberg Hof på fat 40 cl, 4,2 % 49:-

INDISK FLASKÖL

Cobra 66 cl, 4,8 % 89:-

Kingfisher 65 cl, 4,8 % 89:-

FLASKÖL

Staropramen 33 cl, 5 % 55:-

Celia, glutenfri 33 cl, 4,5 % 65:-

Brooklyn East India Pale Ale 35 cl, 6,9 % 75:-

Singha 63 cl, 5 % 89:-

Mariestads Export 50 cl, 5,3 % 59:-

CIDER

Sommersby Päron, 33 cl, 4,5 % 49:-

Sommersby Äpple, 33 cl, 4,5% 49:-

VATTEN / LÄSK

Coca-Cola 29:-

Zingo 29:-

7-Up 29:-

Apelsinjuice 29:-

Mineralvatten 20:-

Falcon Alkoholfri 39:-

Alkoholritt vin, flaska 195:-

BUBBLOR / BUBBLES

Zonin Prosecco 20 cl 79:-
Torr, ungdomlig, fruktig och aromatisk smak med liten sötma och inslag av päron, citrus, melon och lime. Serveras som sällskapsdryck eller till lättare fiskrätter.

Campo Viejo Cava Brut Reserva 295:-
En traditionell Cava med elegans och fräschör. Frisk och livlig syra. Välbalanserad med lång komplex och fruktig eftersmak. God som apéritif och drinkar samt passar till fisk och skaldjur.

VITT / WHITE

Graffigna Chardonnay Sauvignon Blanc 79:-/gl 295:-/fl
Friskt och fruktigt vin med doft och smak av citron, rosenblad och tropiska frukter. Serveras som apéritif eller till rätter av fisk, kyckling och skaldjur.

Campo Viejo Viura Tempranillo Blanco 295:-
Frisk och fruktig med hög syra. Serveras till rätter av kyckling, fisk och sallader.

Chablis AOC 450:-
Nyanserad, mycket frisk och fruktig smak med inslag av gröna äpplen, citrus och mineral. Passar till lättare rätter av fisk och skaldjur.

ROSÉ

Jacobs Creek Shiraz 79:-/gl 295:-/fl
Fruktigt, ungdomligt och smakrikt vin med toner av granatäpple, körsbär, skogshallon och jordgubbar. Serveras som sällskapsdryck eller till sallader och fiskrätter.

RÖTT / RED

Graffigna Chardonnay Shiraz 79:-/gl 295:-/fl
Fruktigt, smakrikt vin med toner av boysenbär, svarta vinbär, peppar och ekfat. Serveras till grillade rätter av lamm eller nötkött.

Campo Viejo Rioja 295:-
Kryddig smak med inslag av fat, mörka bär, dill, kanel och vanilj. Passar till fågel och lamm.

Gato Negro Nine Lives 350:-
Mogna fruktaromer med toner av svarta vinbär och körsbär tillsammans med inslag av svartpeppar, svart te och delikat vanilj. Serveras till rätter av mörkt kött, grillat eller grytor samt till kyckling.

Zonin Valpolicella Ripasso 450:-
Kryddig och mustig smak med inslag av fat, körsbär, blåbär, viol, lakrits och örter. Serveras till rätter av lamm och nötkött.

VÅRA SMAKFULLA DRINKAR 4 cl, 109:-

Angry Indian

Absolut Vodka, Bacardi, tranbärsjuice, lime.

Nam Nam special

Bacardi, jordgubbsirap, mynta, apelsinjuice, limeklyfta.

GT

Gin, tonic, is, citronskiva.

Cosmopolitan

Absolut Vodka, Cointreau, tranbärsjuice, lime.

P2

Absolut Vanilla, Sourz Apple, lime.

Tequila Sunrise

Tequila, apelsinjuice, grenadin, apelsinskiva.

Sex On The Beach

Absolut Vodka, Peachtree, apelsinjuice, tranbärsjuice.

Vodka Lime

Vodka, lime, limeklyfta.

Mojito

Bacardi, lime, mynta, sockerlag och soda.

Alkoholfri Mojito

59:-

SPRIT / SHOTS

Pris / cl

Johnnie Walker red	22:-	Grönstedts Monopole	24:-
Johnnie Walker black	24:-	Tequila	22:-
Tullamore Dew	22:-	Baileys	22:-
Jim Beam	22:-	Sambuca	22:-
Jack Daniels	22:-	Jägermeister	22:-
Famous Grouse	22:-	Minttu	22:-
Glenfiddich 12 år	24:-	Gammel Dansk	22:-
Bowmore	26:-		