






TRADITIONELLA CURRYGRYTOR

Välj kyckling, lamm eller biff!

- | | |
|---|-------|
| 25 CHICKEN TIKKA MASALA
<i>Grillad kycklingfilé med grädde, yoghurt, mandel och kokos i tikkasås.</i> | 139:- |
| 26 CHILLI CHICKEN TIKKA MASALA 
<i>Grillad kycklingfilé med grädde, färsk chili, tomato, ingefära, lök i tikkasås.</i> | 139:- |
| 27 MADRAS 
<i>Gryta med yoghurt, citron, färsk koriander och madraskryddor.</i> | 129:- |
| 28 BALTI 
<i>Gryta med grädde, lök, paprika och baltikryddor.</i> | 139:- |
| 29 JALFREZI 
<i>Gryta med lök, paprika, färsk koriander, grön chili och orientalisk sås. Även med räkor.</i> | 139:- |
| 30 VINDALOO 
<i>Gryta med färsk koriander och vindalookryddor.</i> | 139:- |
| 31 MALAYA
<i>Gryta med yoghurt, smör, mandel och grädde. Endast kyckling eller räkor.</i> | 139:- |
| 32 BHUNA
<i>Gryta med paprika, lök, tomat, färsk koriander och färska kryddor.</i> | 119:- |
| 33 CURRY
<i>Gryta med vitlök, tomatpuré, kokoskräm och söt basilika.</i> | 119:- |
| 34 KORMA
<i>Gryta med grädde, mandel, russin och kokos.</i> | 119:- |
| 35 KARAI 
<i>Gryta med grönsaker och färsk koriander. Serveras i varm karaiskål.</i> | 139:- |
| 36 SAAG GOSHT 
<i>Gryta med spenat.</i> | 135:- |
| 37 SAMBAL 
<i>Gryta med sambalkryddor, currysås och indiska kryddor</i> | 139:- |



Hur het är maten?

 = mediumstark  = "hot"  = eget ansvar!