



TANDOORI PALACE

indisk restaurang

Thali

Med vårt thalikoncept fås möjligheten att smaka av flera olika rätter på samma gång. Förrätt, en huvudrätt med en grillrätt samt tre av köket utvalda smårätter och slutligen en efterrätt ingår.

Fråga personalen vilka tre rätter som gäller just nu!



Vegetarisk pakora till förrätt

Friterade grönsaksknyten.

Deep fried pakoras made of vegetables as starter.

Tandoori grillrätt samt husets utvalda tre små rätter

Kycklingfilé marinerad i tikka masala, citron och yoghurt, samt tre små rätter utvalda av köket.

Chicken fillet marinated in tikka masala, lemon and yoghurt together with three specially chosen dishes.

Naan

Färsbakat indiskt bröd.

Fresh baked Indian bread.

Mangolassi till efterrätt

Indisk dryck bestående av mango, yoghurt, mjölk, och kardeumma.

Indian drink made on yoghurt, milk, mango and cardamom as dessert.



Pris: 269:-





FÖRRÄTTER

~ सॉप्स / soups ~

1. **Kycklingsoppa** 59:-
Soppa baserad på kycklingfilé.
Indian soup based on chicken fillet.
2. **Linsoppa** 55:-
Soppa baserad på linser.
Soup based on lentils.
3. **Madras-soppa** 59:-
Soppa baserad på kyckling, kokosmjök och vitlök.
Soup based on chicken, coconut milk and garlic.
4. **Vegetarisk soppa** 59:-
Soppa baserad på grönsaker.
Soup based on vegetables.

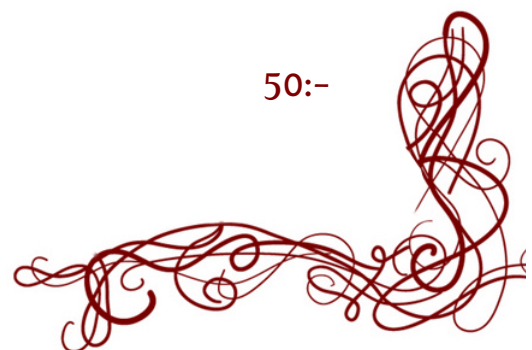


FÖRRÄTTER

~ सब्जी पकोरा ~

*Samtliga pakora serveras med myntasås/tamarindsås och är gjorda på kikärtsmjöl.
All pakora are served with mint sauce/tamarind sauce and made on chickpea flour.*

5. **Jhinga Pakora** 75:-
Friterade tigerräksknyten.
Deep fried pakoras made of prawns.
6. **Murgh Pakora** 65:-
Friterade kycklingsknyten.
Deep fried pakoras made of chicken.
7. **Paneer Pakora** 65:-
Friterade ostknyten av hemlagad ost.
Deep fried pakoras made of homemade cheese.
8. **Sabzi Pakora** 50:-
Friterade grönsaksknyten.
Deep fried pakoras made of vegetables.





9. Papadam

Finmalet krispigt ris- & linsbröd serveras med husets dippsås.

Paper thin rice and lentil wafers served with dip sauce.

25:-

10. Samosa

Friterade grönsaksdegknyten serveras med tamarindsås och dipsås av mynta och yoghurt.

Indian mixes vegetable fried spring rolls served with tamarind sauce and yoghurt mint sauce.

45:-



சலிசா

சலிசா

11. Gurksallad

Sallad bestående av gurka, tomat och lök. Serveras med mangodressing.

Salad made of cucumber, tomato and onion. Served with mango dressing.

35:-

12. Kycklingsallad

Sallad bestående av kyckling, isbergsallad, vitkål, tomat och gurka. Serveras med mango dressing.

Salad made of chicken, lettuce, cabbage, tomato and cucumber. Served with mango dressing.

65:-





नाना

Rekommenderas till samtliga rätter
Recommended to all dishes

- | | |
|---|------|
| I3. Naan
Färskbakat indiskt bröd.
<i>Fresh baked Indian bread.</i> | 20:- |
| I4. Vitlöks Naan
Färskbakat indiskt bröd med vitlök.
<i>Fresh baked Indian bread with garlic.</i> | 25:- |
| I5. Paneer aur Lasan ka Naan
Färskbakat indiskt bröd med vitlök och mozzarella.
<i>Fresh baked Indian bread with garlic and mozzarella.</i> | 30:- |
| I6. Paneer Masala Naan
Färskbakat specialkryddat indiskt bröd med indiskt ost.
<i>Fresh baked Indian bread specially seasoned with indian cheese.</i> | 40:- |
| I7. Murgh Naan
Färskbakat indiskt bröd med kycklingfyllning. Serveras med myntasås.
<i>Fresh baked Indian bread filled with chicken. Served with mint sauce.</i> | 45:- |
| I8. Mitha Naan
Färskbakat indiskt bröd med russin, kokos, nötter och kanel.
<i>Fresh baked Indian bread with raisin, coconut, nuts and cinnamon.</i> | 45:- |

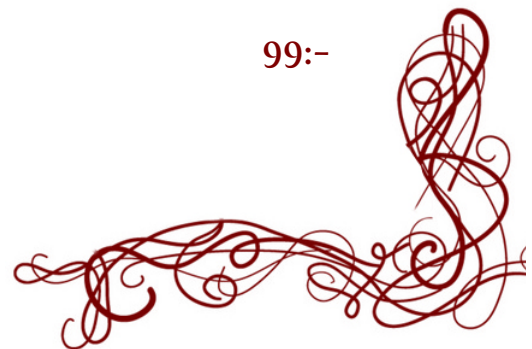


वेgetारिष्ठा रीतते

वेgetारिष्ठा दलते

Serveras med Basmatiris.
Served with Basmati rice.

- | | |
|---|------|
| I9. Aloo Gobi
Blomkål och potatis med spiskummin i gryta.
<i>Cauliflower and potato with cumin in a stew.</i> | 95:- |
| 20. Daal Hariali
Spemat, linser, tomat och vitlök i en krämig sås.
<i>Spinach, lentils, tomato and garlic in a creamy sauce.</i> | 99:- |





21. Dal Makhni

Linser tillagade i indiskt smör. Serveras i en krämig gryta.
Lentils in indian butter served in a creamy stew.

95:-

22. Dal Tarka

Linser med kryddor, lök, vitlök och tomat.
Lentils with spices, onion, garlic and tomato.

95:-

23. Malai Kofta

Avlånga bollar av grönsaker och ost tillagade i en krämig sås.
Mixed vegetables and cheese dumplings in a creamy sauce.

165:-

24. Nawratan Korma

Blandade grönsaker och cashewnötter i en krämig gryta.
Mixed vegetables and cashew nuts in a creamy stew.

139:-

25. Palak Paneer

Spemat med hemlagad indisk ost i en krämig gryta.
Spinach with homemade indian cheese in a creamy stew.

169:-

26. Paneer Butter Masala

Hemlagad indisk ost i en speciell "makhni"-gryta.
Fresh homemade indian cheese in a special "makhni" sauce.

169:-

27. Paneer Kadhai

Hemlagad indisk ost med färsk koriander, paprika, rödlök och tomat. Serveras i en speciell kadhaigryta.
Homemade indian cheese in green paprika and onion. Served in a special kadhai gryta.

169:-



ਭਜਤਰਾਣੀਫ਼ਰੋਮ ਫ਼ਰੋਮ ਫ਼ਰੋਮ ਭਜਤਰਾਣੀਫ਼ਰੋਮ ਫ਼ਰੋਮ ਫ਼ਰੋਮ

*Serveras med Basmatiris
Served with Basmati rice*

28. Jhinga Aur Machi Maoule

Marinerad laxfilé serverad i en krämig apelsin- & citrussås med räkor.
Marinated lax fillet served in creamy orange lemon stew with shrimps.

189:-

29. Jhinga Hara Masala

Räkor med paprika i en kokosgryta.
Prawns with paprika in a coconut stew.

165:-





30. Keralite Prawn

Senapspetsade räkor med paprika i en mango- & kokosgryta.

Mustard marinated prawn with paprika in a mango and coconut sauce.

I65:-

31. Fish Masala

Indiskt kryddad fisk i masalasås.

Fish with indian spices in a masala stew.

I59:-



Kycklingrätter Chicken dishes

*Serveras med Basmatiris
Served with Basmati rice*

32. Chicken Noor Mahal

Kyckling med cashewnötter och lök i en krämig gryta.

Chicken with cashew nuts and onion in a creamy stew.

I59:-

33. Chicken Curry

Kycklingfilé med vitlök och koriander i en gryta.

Chicken fillet with garlic and coriander in a stew.

I39:-

34. Butter Chicken

Kycklingfilé i en krämig gryta på tomat och indiskt smör.

Chicken fillet in a creamy stew with tomato and Indian butter.

I59:-

35. Kashmiri Murgh

Kycklingfilé med cashewnötter, pistagenötter, russin och mandarin i en krämig gryta.

Chicken fillet with cashew nuts, pistachios, raisins and tangerine in a creamy stew.

I69:-

36. Malai Tikka Masala

Kycklingfilé tillagad i en mild krämig gryta.

Chicken fillet cooked in a creamy stew.

I69:-

37. Mango Murgh

Kycklingfilé med mangosås och smak av grön kardemumma i en krämig gryta.

Chicken fillet with mango sauce and a hint of green cardamom in a creamy stew.

I59:-





38. Murgh Kadhai

Kycklingfilé med färsk koriander, paprika, rödlök och tomat i en speciell kadhaigryta.

Grilled chicken fillet with paprika, onion and tomato in a special kadhai sauce.

I69:-

39. Murgh Madras

Kycklingfilé tillagad i madrasmasala i en tamarind- & kokosgryta.

Chicken fillet cooked in madras masala in a tamarind and coconut stew.

I59:-

40. Murgh Vindaalo (((

En eldig anrättning från Goa med kycklingfilé bräserverad i palmvinäger, farinsocker och röd grovmalen piri-piri-masala.

A hot dish from Goa with chicken fillet braised in palm vinegar, brown sugar and coarsely ground piri-piri-masala.

I69:-



ભાજીયાં રાંતેર

ભાજીયાં રાંતેર

*Serveras med Basmatiris
Served with Basmati rice*

41. Achari Korma

Lammkött med färsk koriander serverad i achari gryta med kokosmjölk.

Lamb served in coconut milk achari stew with fresh coriander.

I65:-

42. Lamb Bhuna

Lammkött med färsk koriander, tomater, spiskummin och yoghurt serverad i en gryta.

Lamb with fresh coriander, tomatoes, cumin and yoghurt served in a stew.

I79:-

43. Lamb Kadhai

Lammkött med färsk koriander, paprika, rödlök och tomater i en speciell kadhaigryta.

Lamb with paprika, red onion and tomatoes in a special kadhai

I79:-

44. Lamb Palak

Lammkött med spenat och färsk koriander i en krämig gryta.

Lamb with spinach and fresh coriander in a creamy stew.

I79:-

45. Lamb Vindaalo (((

En eldig anrättning från Goa med lammkött bräserverad i palmvinäger, farinsocker och röd grovmalen piri-piri-masala.

Lamb braised in palm vinegar, brown sugar and coarsely ground piri-piri-masala.

I89:-





46. Rogan Josh

Lammkött med saffran och mandel i en kokosgryta.

Lamb with saffron and almond in a coconut stew.

179:-



Biffrätter Beef dishes

*Serveras med Basmatiris
Served with Basmati rice*

47. Beef Bhuna

Nötkött med färsk koriander, tomater, spiskummin och yoghurt serverad i en gryta.

Beef with fresh coriander, tomatoes, cumin and yoghurt served in a stew.

179:-

48. Beef korma

Nötkött med mandel i en krämig kokosgryta.

Beef with almond in a creamy coconut stew.

179:-

49. Beef Sabzi

Nötkött med blandade grönsaker i en gryta.

Beef with mixed vegetables in a stew.

179:-

50. Beef Vindaalo (((

En eldig anrättning från Goa med nötkött bräserat i palmvinäger, farinsocker och röd grovmalen piri-piri-masala.

Beef braised in palm vinegar, brown sugar and coarsely ground piri-piri-masala.

189:-

51. Beef Phatia

Nötkött i sötsur gryta baserad på citrus, mandarin och mango chutney.

Beef in sweet and sour stew made from lemon, mandarin and mango chutney.

169:-





TANDOORI & GRILLAT

TANDOORI & GRILLED

*Serveras med basmatiris eller bombaypotatis.
Served with basmati rice or Bombay potatoes.*

52. **Chicken Tikka** 169:-
Kycklingfilé marinerad i tikka masala, citron och yoghurt.
Chicken fillet marinated in tikka masala, lemon and yoghurt.
53. **Lasni Malai Tikka** 169:-
Kycklingfilé marinerad i vitlök, citron, cashewnötter och yoghurt.
Chicken fillet marinated in garlic, lemon, cashew nuts and yoghurt.
54. **Tandoori Murgh** 139:-
Kycklingklubba marinerad i yoghurt och tandoori masala.
Chicken marinated in yoghurt and tandoori masala.
55. **Lamb Hariali Sizzler** 195:-
Marinerad lammfilé. Serveras på en sizzler plate med stekta grönsaker och grillsås.
Marinated lamb. Served on a sizzler plate with vegetables and grill sauce.
56. **Tandoori Mixed Sizzler** 259:-
Fyra olika grillrätter: lamm, kyckling, biff och tigerräkor. Serveras på en sizzler plate med stekta grönsaker och grillsås.
Four different grilled dishes: lamb, chicken, beef and prawns. Served on a sizzler plate with vegetables and grill sauce.
57. **Vegetable Sizzler** 159:-
Grillad malai kofta, indisk ost, blomkål, vitkål, paprika och potatis. Serveras på en sizzler plate med stekta grönsaker och grillsås.
Grilled malai kofta, indian cheese, cauliflower, cabbage, paprika and potatoes. Served on a sizzler plate with vegetables and grill sauce.



Risrätter Rice Dishes

58. **Chicken Biryani** 179:-
En blandning av ris, kyckling, mandel, russin, cashewnötter och pistagenötter.
A mixture of rice, chicken, almond, raisins, cashew nuts and pistachios.





59. Vegetarisk Biryani

165:-

En blandning av ris, grönsaker, mandel, russin, cashewnötter och pistagenötter.

A mixture of rice, vegetables, almond, raisins, cashew nuts and pistachios.



સાંતરોત્તર

સાંતર શાંતર

*Serveras endast till huvudrätterna
Served only with main course*

60. Flaming hot beans (((

39:-

Linser kokta i en superstark gryta.

Lentils cooked in a super strong sauce.

61. Pickles and Mango Chutney

35:-

Två olika pickels och mangochutney.

Mixed plate of two different pickles and mango chutney.

62. Raita

25:-

Gurka, tomat och rödlök blandad med yoghurt och spiskummin.

Cucumber, tomato and red onion mixed in yoghurt and cumin.

63. Mint sauce

25:-

Sås på mynta och yoghurt.

Sauce made of mint and yoghurt.



ડેસર્ટર

ડેસર્ટ

64. Gajar Ka Halwa

50:-

Indisk pudding av morötter med nötter. Serveras med vaniljglass.

Indian carrot pudding made with nuts. Served with vanilla ice-cream.

65. Kulfi

50:-

Indisk glass med nötter, saffran och kardemumma.

Indian ice cream made with nuts, saffron and cinnamon.





66. Gulab Jamun

Friterade gyllenbruna bollar gjorda på mjölk och mjöl, indränkta i rossirap. Serveras med glass.

Deep fried golden brown dumplings soaked in rose flavored sugar syrup. Served with ice cream.

50:-



indisk drycker indian drinks

67. Lassi

Indisk dryck bestående av yoghurt, mjök och salt

Indian drink made on yoghurt, milk and salt.

25:-

68. Mango/Rose/Strawberry Lassi

Indisk dryck bestående av yoghurt, mjölk, och kardeumma. Välj mellan mango/ros/jordgubbs-smak.

Indian drink made on yoghurt, milk and cardamom. Choose between mango/rose/strawberry flavor.

35:-

69. Masala Tea

Indiskt te med mjölk och speciella kryddor. Kan fås utan mjölk.

Indian tea made with milk and special spices. Can be made without milk.

25:-

70. Punjabi Tea

Indiskt te med mjölk och pistagenötter. Kan fås utan mjölk.

Indian tea made with milk and pistachios. Can be made without milk.

25:-



övriga drycker

71. Läsk (Cola, Cola light, Fanta, Sprite, Loka, Lättöl)

25:-

72. Kaffe

25:-

73. Espresso/Cappuccino/Choklad

25:-





starhöl

Cobra (indisk öl)	89:- (66 cl)
Kingfisher (indisk öl)	89:- (66 cl)
Bangla (indisk öl)	89:- (66 cl)
Bryggmästarens 5.7%	65:- (50 cl)
Bryggmästarens 5%	60:- (50 cl)
Småland 7.2%	70:- (50 cl)
Småland 5.2%	60:- (50 cl)
Åbro original	60:- (50 cl)
Carlsberg	45:- (33 cl)
Corona	50:- (33 cl)
Warsteiner 4.8%	50:- (33 cl)
New castle	50:- (33 cl)
Singha	50:- (33 cl)
Cider	45:- (33 cl)
Åbro mellanöl 4.3%	45:- (33 cl)
Warsteiner alkoholfri	40:- (33 cl)

whisky

Famous grouse	16:-/cl
Jameson	16:-/cl
Red Label	16:-/cl
Grands	16:-/cl

तरहुणबत

Grönstedts	16:-/cl
Hennessy	16:-/cl
Xante	16:-/cl

sprit

Vodka	16:-/cl
Gin	16:-/cl
Tequila	16:-/cl
Jägermeester	16:-/cl
Cointreau	16:-/cl
Turkish pepper	16:-/cl

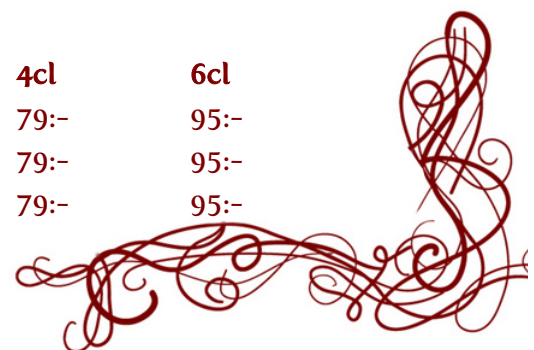
Likörer

Lemoncello	16:-/cl
Bailey's	16:-/cl
Lemoncello	16:-/cl
Licor 43	16:-/cl

ड्रिंखार

Vodka + redbull	79:-	95:-
Gin and tonic	79:-	95:-
San Fransisco (Apelsinjuice, vodka, grenadin)	79:-	95:-

4cl	6cl
79:-	95:-
79:-	95:-
79:-	95:-





White Russian (Kahlua, vodka, mjölk)	79:-	95:-
Isbjörn (vodka, blå curacao, sprite, lime)	79:-	95:
Rosa pantern (Bacardi, licor 43, grenadin, mjölk)	79:-	95:-

