



CURRY SPICE CITY

TAKE AWAY

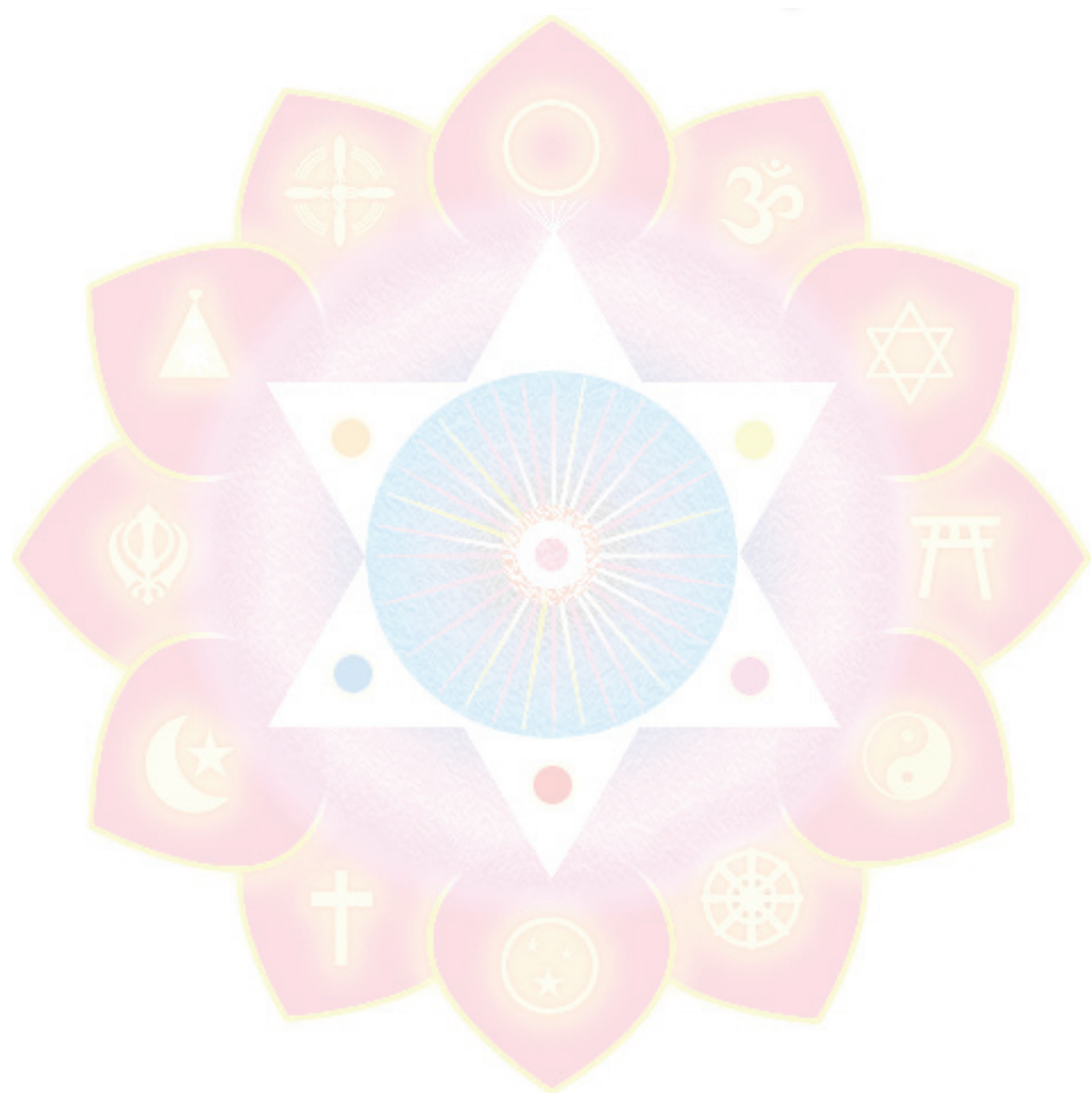
1. **Samosa**.....39:-
Indisk grönsakspirog med krispig sallad och mintsås
 2. **Chicken Samosa**.....49:-
Kycklingbitar med grönsaker krispig sallad och mintsås
 3. **Indisk vårrulle**49:-
Kyckling eller vegetarisk vårrulle med krispig sallad och mintsås
 4. **Tandoori Chicken**.....59:-
Marinerad grillad kycklingklubba med krispig sallad och mintsås
 6. **Papadam**.....29:-
Krispigt linsmjölsbröd med mangochutney
 7. **Sada Nan**.....19:-
Lerugnsbakat bröd
 8. **Vitlöks Nan**25:-
Nan bakat med färsk vitlök
 9. **Panir Nan**.....25:-
Nan inbakad med färsk ost
 11. **Pashwary Nan**.....29:-
Cashewnötter, kokos och russin
-
- Grillat direkt från tandooriugnen.**
12. **Tandoori Chicken Sizlar**.....129:-
Tandoorimarinerade grillade kycklingklubbor med sallad
 13. **Chicken Tikka Sizlar**.....135:-
Tandoori marinerad grillad kycklingfilé
 14. **Garlic Chicken Tikka Sizlar**.....139:-
Vitlöksmarinerad grillad kycklingfilé
 15. **Chili Chicken Sizlar**.....139:-
Grillad grönychilimarinerad kycklingfilé med stekt lök och paprika
 16. **Vegetarisk Sizlar**.....129:-
Grönsaker med kryddor och fräska örter
 17. **Kungs Räkor Sizlar**179:-
Tandoorimarinerade grillade jätteräkor
 18. **Lamm Tikka Sizlar**.....169:-
Tandoori marinerad grillad lammfilé
-

19. Chicken Tikka Masala.....	119:-
<i>Lerugnsgrillade kycklingfiléer marinerade i kryddyoghurt</i>	
18. Garlic Chicken Tikka.....	129:-
<i>Grillad vitlökskycklingfilé i baltisås</i>	
19. Mango Chicken Tikka Masala.....	129:-
<i>Grillad kycklingfilé med färska mangobitar, nötter i tomat och youghurtsås</i>	
20. Lamm Tikka Masala.....	139:-
<i>Lerugnsgrillat marinerat lamm tillagat på indiskt vis</i>	
21. Murg Karai.....	139:-
<i>Lerugnsgrillade kycklingfiléer med stekt lök och färsk paprika</i>	
22. Tandoori Jeenga Masala.....	149:-
<i>Grillade jätteräkor marinerade i kryddyoghurt</i>	
23. Jeenga Karai	159:-
<i>Jätteräkor med stekt lök, paprika och nymalda kryddor</i>	
24. Räkor curry/sambal/vindaloo	129:-
<i>Mild, mellan eller mycket, mycket stark sås</i>	
25. Laxfilé i curry/sambal/vindaloo.....	119:-
<i>Mild, mellan eller mycket, mycket stark sås</i>	
26. Murg Adarak	109:-
<i>Nordindisk kycklingcurry med smak av färsk ingefära</i>	
27. Murg Sambal Masala.....	109:-
<i>Kyckling med sambalkryddor. Stark</i>	
28. Murg Korma	129:-
<i>Delikat mild kycklinggryta med grädde och russin. Mycket mild</i>	
29. Murg Madras.....	129:-
<i>Kyckling tillagad med starka kryddor. Medium</i>	
30. Murg Vindaloo	129:-
<i>Kyckling tillagad med starka kryddor. Extra stark</i>	
31. Kyckling Jalfrazi.....	129:-
<i>Kycklingfilé med stekt lök, paprika, tomat, grön chili i baltisås</i>	
32. Sweet Chili Chicken.....	129:-
<i>Grillad kycklingfilé och grönsaker i chilisås med färsk vitlök</i>	
33. Kyckling Palak	199:-
<i>Kycklingfilé med spenat i baltisås</i>	
<i>Grytor med lamm eller biff.</i>	
34. Rogan-e-nishat.....	139:-
<i>En kombination av kött och yoghurt tillagad enligt kashmirtradition</i>	
35. Gosht Palak	139:-
<i>Köttgryta med spenat och örter tillagat på traditionellt vis</i>	
36. Gosht Sambal Masala	139:-
<i>Köttgryta med sambalkryddor. Stark</i>	
37. Lamm/Biff Vindalo.....	139:-
<i>Möra köttbitar tillagade med starka kryddor. Mycket stark</i>	
38. Gosht Madras.....	139:-
<i>Lamm/biff tillagad med starka kryddor. Medium</i>	

- 
- 39. Gosht Jalfriazi.....139:-**
Lamm/biff med stekt lök, paprika, tomat, grön chili i baltisås
- 38. Gosht Korma139:-**
Lamm/biff med grädde och russin. Mycket mild
-
- 39. Vegetarisk Gryta.....109:-**
Blandade grönsaker, blomkål, aubergine, zucchini i tomat och currysås
- 40. Alo Gobi119:-**
Potatis och blomkål med currysås
- 41. Vegetarisk Korma119:-**
Blandade grönsaker, zuccine, kokos och russin i cashewnötsås
- 42. Palak Ponir129:-**
Bladspenat tillagad med hemlagad färsk ost i curry och tomatsås
- 43. Panir Tikka Mashla.....119:-**
Smörstekt hemlagad ost med youghurt och tikka masalasås
- 44. Vegetarisk Tikka Mashala.....119:-**
Smörstekta grönsaker med tomat och youghurtsås (tikka masala)
- 45. Masala Dal.....109:-**
Linser tillagade med örter och smör. Mild
- 46. Biriyani169:-**
Stekt saffransris med biff, kyckling, lamm eller räkor samt smörstekt lök, paprika, tomat och russin
- 47. Vegetarisk Biryani.....159:-**
Stekt saffransris med blomkål, aubergine, zucchini och blandade grönsaker samt smörstekt lök, paprika, tomat och russin

Öppettider: Mån-fre 11:00 - 22:00, lör 13:00 - 22:00, sön 16:00 - 22:00.
Telefon: 08-10 20 30. Adress: Brahegatan 3. (FD SUSHI HUSET).

VÄLKOMMEN!







VITT VIN

Santa Carolina, Cellar Selection Sauvignon Blanc (Husets vita)

Stor fruktig doft och smak med inslag av päron och tutti frutti (Chile)...glas 49:- fl 209:-

Long Mountain Chenin Blanc

Relativt lätt med frisk och fruktig smak, inslag av tropisk frukt & lime (Sydafrika)...fl 239:-

Viña Maipo Chardonnay Ungdomlig, mycket fruktig doft med inslag av ananas, honungsmelon, vanilj och citrus. (Chile).....fl 219:-

Jacob's Creek Dry Riesling Torr, mycket friskt. Ungdomlig doft med inslag av gröna äpplen, päron och vingummi. (Australien).....fl 259:-

RÖTT VIN

Santa Carolina Cellar Selection Cabernet Sauvignon (Husets röda)

Fruktig doft och smak med inslag av mörka bär. (Chile).....glas 49:- fl 209:-

Long Mountain Pinotage

Friskt & fruktigt, inslag av tropisk frukt & lime (Sydafrika).....fl 239:-

Viña Maipo Cabernet Sauvignon Ungdomlig, fruktig smak med inslag av svarta vinbär, körsbär och lakrits. (Chile).....fl 219:-

Jacob's Creek Grenache Shiraz

Fruktig smak med inslag av mörka bär, lakrits, hallon och peppar. (Australien).....fl 269:-

ROSÉ

Santa Carolina, Cellar Selection Cabernet Sauvignon Rosé

Frisk, fruktig smak med ton av röda, mogna bär. (Chile).....fl 199:-

Jacob's Creek Shiraz Rosé

Bärig, ungdomlig doft med inslag av hallon, smultron och körsbär. (Australien).....fl 259:-