



Restaurang & Pub
INDIAN HAWELI

FÖRRÄTTER

- | | |
|---|--------------|
| 1. SOMOSA
Indisk vegetarisk kryddad pirog | 45 kr |
| 2. CHICKEN SOMOSA
Indisk pirog med kryddad kyckling | 52 kr |
| 3. ONION BHAJEE (mellanstark)
2st friterade kryddade lökbullar | 45 kr |
| 4. CHICKEN PAKORA (mellanstark)
Friterad kryddad kycklingfilé | 52 kr |
| 5. FISH PAKURA (mellanstark)
Friterade fiskfilé (asiatisk vit fisk) | 60 kr |
| 6. KING PRAWN PAKORA (mellanstark)
3st friterade kryddade kungsräkor | 75 kr |
| 7. TANDOORI CHICKEN (mellanstark)
1st lerugnsgrillad kycklingklubba | 70 kr |
| 8. PAPADAM
2st tunna knapriga glutenfria lentilchips
serveras med dipsås | 30 kr |
| 9. VEGETARISK PAKORA (mellanstark)
Friterade kryddade blomkål och aubergin | 45 kr |
| 10. TOMATO SOUP (mellanstark)
Vegetarisk soppa med paprika, ingefära och vitlök | 65 kr |
| 11. MIXED LENTIL SOUP (mellanstark/stark)
Soppa med mixade linser, ingefära och vitlök | 70 kr |
| 12. HOT & SOUR SOUP (stark, sur)
Soppa med kyckling, grön chili, lök, ingefära,
och vitlök | 70 kr |

VARMRÄTTER

Pilau ris ingår i alla varmrätter

Tandoori & Sizlar (mellanstark)
Gammaldags klassisk indisk lerugnsgrillade rätter som är speciellt grillkryddade och yoghurtmarinerade. Serveras på het järnform med smörfrästa hackad lök, paprika och currysås.

- | | |
|--|---------------|
| 13. TANDOORI CHICKEN | 150 kr |
| 2st lerugnsgrillade kycklingklubbor | |
| 14. VEGETABLE SIZLAR | 155 kr |
| Vegetarisk rätt av sizlar | |
| 15. CHICKEN TIKKA SIZLAR | 160 kr |
| Lerugnsgrillad kycklingfilé | |
| 16. CHICKEN SHASLIK SIZLAR | 175 kr |
| Lerugnsgrillad kycklingfilé och grönsaker | |
| 17. LAMM TIKKA SIZLAR | 195 kr |
| Lerungsgrillad lammstek | |
| 18. KING PRAWN SIZLAR | 205 kr |
| Lerungsgrillade kungsräkor | |
| 19. MIXED SIZLAR | 205 kr |
| Lerungsgrillade kycklingklubbor, kycklingfilé, lammstek och kungsräkor | |

Husets specialiteter

- | | |
|---|---------------|
| 20. CHICKEN TIKKA MASALA (mild) | 150 kr |
| Grillad kycklingfilé i gryta med yoghurt, kokos och mandel i speciellt grillkryddad sås | |
| 21. CHICKEN BUTTER MASALA (mild) | 145 kr |
| Grillad kycklingfilé i gräddig gryta med kokos och mandel | |
| 22. KING PRAWN MASALA (mild) | 185 kr |
| Kungsräkor i gryta med kokos, mandel och russin i speciellt grillkryddad sås | |

- 23. LAX MASALA/LAX JALFREZI** 165 kr
(mild eller stark) Laxfisk i masala gryta
- 24. PASANDA (mild)** BIFF 145 kr, LAMM 160 kr
Köttgryta med kryddor, indiskt smör, kokos och mandel
- 25. JALFREZI (stark) CHICKEN/BIFF 145, LAMM 160 kr**
Köttgryta med, lök, tomat, paprika, färsk grön chili och andra starka kryddor
- 26. KING PRAWN JALFREZI (stark)** 185 kr
Kungsräkor i gryta med, lök, tomat, paprika och färsk grön chili
- 27. PATHIA (stark, sur) CHICKEN/BIFF 145, LAMM 160 kr**
Köttgryta med citron och färska kryddor
- 28. TANDOORI CHICKEN REZALA** 180 kr
2st kycklingklubbor i indisk gryta med färska och doftiga kryddor
- 29. MASALA (mild)** BIFF 145 kr, LAMM 160 kr
Köttgryta med yoghurt, kokos, mandel och russin i speciellt grillkryddad sås
- 30. PONIR MASALA/PONIR JALFREZI (mild/stark)140 kr**
Hemlagad ost gryta med kokos, mandel och russin i speciellt grillkryddad sås
- 31. INDIAN HAWELIS LCHF SPECIAL** 160 kr
Måltid utan kolhydrater. Mild, krämig och gräddig gryta av kyckling, biff eller lamm (lamm +15 kr), kan även göras stark

Talrikrätter (Thalirätter)

Naan, raita och chutney ingår.

- 32. VEGETABLE THALI (mellanstark)** 175 kr
Tre vegetariska rätter: pakora, alogobi och spenat.
- 33. FISH THALI (mellanstark)** 215 kr
Tre rätter: pakora, torsk bhuna och räkerspenat.

34. VEGETABLE AND MEAT THALI (mellanstark) 215 kr
Tre rätter: tandoori chicken, lamm shag,
biff madras (hot), pakura.

35. GRILL AND MASALA THALI 225 kr
Fyra rätter: chicken tikka masala, lamm masala,
tandoori chicken och grillad scampi.

Karai (mellanstark/stark)

Karai är en typisk indisk gryta som är
välkryddad med vitlök, ingefära, lök, paprika
och tomat. Serveras i en hetjärngryta.

36. KARAI CHICKEN/BIFF 145 kr, LAMM 160 kr
Välj kött och styrka

37. CHICKEN TIKKA KARAI 160 kr
Karai rätt med grillad kycklingfilé

38. KING PRAWN KARAI 180 kr
Karai rätt med scampi

39. MIXED DALL KARAI 135 kr
Karai rätt med blandade linser

40. VEGETABLE KARAI 135 kr

Balthi (mellanstark)

Balti är en indisk maträtt med färska kryddor som
kardemumma, ingefära, vitlök och balthikrydda.
Naan ingår.

41. BALTHI CHICKEN/BIFF 175 kr, LAMM 190 kr

Garlic (mellanstark)

Garlic är en indisk gryta med mycket färsk vitlök
och andra smakrika kryddor. Kan också lagas stark.

42. GARLIC CHICKEN/BIFF 145 kr, LAMM 160 kr

43. KUNGSRÄKOR GARLIC 180 kr

44. BEGUN BHAJEE (vegetarisk) 115 kr
Aubergin gryta med vitlök, grön chili

Biryani (mild)

Biryani är en indisk risotto som är tillagad med speciell indiskt smör (ghee), kokos, mandel, russin, kardemumma, lagerblad och andra milda kryddor. Serveras med vegetarisk sås.

45. CHICKEN BIRYANI	185 kr
46. BIRYANI	BIFF 180 kr, LAMM 190 kr
47. PRAWN WITH VEGETABLE BIRYANI	185 kr
48. VEGETABLE BIRYANI	165 kr

Populära indiska rätter

(kyckling/biff samma pris, lamm +15kr)

49. CURRY (mellanstark)	130 kr
50. MADRAS (stark)	140 kr
51. VINDALOO (mycket stark)	150 kr
52. KORMA (extra mild, krämig)	150 kr
53. ADRAK (mellanstark) Med mycket ingefära	135 kr
54. DANSAK (stark, sur) Med linser	135 kr
55. MED PALAK (mellanstark) Med spenat	135 kr
56. GREEN CURRY (mellanstark) Med gröna kryddor, vitlök och ingefära	135 kr
57. BHUNA (mellanstark) Med lök, paprika och tomat	135 kr
58. ACHAR GHOST (mellanstark eller stark) Med speciell pickle smak	135 kr

Skaldjur

59. RÄKOR CURRY (mellanstark)	135 kr
60. RÄKOR MADRAS (stark)	145 kr
61. RÄKOR BHUNA (mellanstark)	145 kr
62. RÄKOR CHILI (stark) Med grön chili	145 kr

63. RÄKOR SPENAT (mellanstark)	145 kr
64. KING PRAWN BHUNA (mellanstark)	180 kr
65. KING PRAWN KORMA (extra mild)	180 kr
66. KING PRAWN MADRAS (stark)	189 kr
67. FISH BHUNA (mellanstark) Asiatisk vitt fisk	145 kr

Vegetarisk

68. MIXED DALL Blandade linser (Välj styrka annars blir mellanstark)	115 kr
69. MIXED VEGETABLE (mellanstark) Med blandade grönsaker	115 kr
70. SHAG BHAJEE (mellanstark) Med spenat	115 kr
71. SHAG DAAL (mellanstark) Med spenat och linser	115 kr
72. ALO GOBI (mellanstark) Med potatis och blomkål	115 kr
73. VEGETABLE KORMA (extra mild) Gräddig med grönsaker, kokos, mandel och russin	125 kr
74. MUSHROOM BHAJEE (mellanstark) Med champinjoner	115 kr
75. MIXED DAAL PONIR (mild/stark) Blandade linsergryta med ponir	125 kr
76. DAAL MAKHANI (mild) Gräddig med linser, kokos och mandel	125 kr
77. BHUNA DAAL (mellanstark) Med färsk vitlök, paprika och tomat	115 kr
78. PALAK PONIR (mild) Med ost, spenat och grädde	125 kr
79. BOMBAY ALO (stark) Välkryddad gryta med potatis, färsk grön chili, vitlök och tomat	115 kr
80. SHAG ALO (mellanstark) Med spenat, potatis, vitlök och paprika	115 kr

ALLA BRÖD OLIKA TYPER

81. NAAN	26 kr
Lerugnsbakat bröd	
82. GARLIC NAAN	31 kr
Med vitlök	
83. CHILLI CHEESE NAAN	55 kr
Med grön chili och ost	
84. PESHWARI NAAN	60 kr
Med kokos, mandel och russin	
85. PARATHA	60 kr
Stekt i indisk smör	
86. CHEESE BUTTER NAAN	55 kr
Med ost och smör	
87. CHAPATI	40 kr
Fettfri med rågmjöl	

TILLBEHÖR

88. RAITA (mild)	45 kr
Sås med youghurt, gurka och kryddor. Passar till alla starka maträtter.	
88.a MASALA SÅS (mild)	45 kr
88.b VINDALOO SÅS (stark)	45 kr
88.c SALLAD MED MYNTASÅS	25 kr
89. CHUTNEY (söt)	24 kr
Med mango	
90. MIXED PICKLE (stark, sur)	24 kr
91. GARLIC CHILI PICKLE (extra stark, sur)	28 kr

KONTINENTALA RÄTTER

92. FISH & CHIPS	Barn 75 kr	Vuxna 150 kr
93. CHICKEN & CHIPS	Barn 75 kr	Vuxna 150 kr

EFTERRÄTTER

94. FRITERAD BANAN MED GLASS	75 kr
95. FRITERAD ANANAS MED GLASS	75 kr
96. LASSI 40 cl Hemgjord milkshake med mango	43 kr
97. INDISKT TEA Kryddad chae	43 kr
98. MANGOJUICE	35 kr
99. KULFI Indisk glass med mango	65 kr

DRYCKER

ÖL

STARKÖL (fatöl)		COBRA	
40cl	60 kr	(indiskt öl, storflaska)	
50cl	65 kr	66cl	100 kr
60cl	70 kr		
STARKÖL (flaska)		KING FISHER	
33cl	55 kr	(indiskt öl, stor flaska)	
50cl	65 kr	66cl	100 kr
MELLANÖL (flaska)		FOLKÖL (flaska)	
33cl	55 kr	50cl	45 kr
CIDER (flaska)		LÄTTÖL (flaska)	
50cl	65 kr	33cl	33 kr
		ALKOHOLFRI (flaska)	
		33cl	40 kr

VINER

Vita viner

HUSETS VIN

glas	55 kr
1/2	105 kr
1/1	210 kr

EL COTO (spanskt)

1/1	225 kr
-----	--------

MUSCADET (franskt)

1/1	225 kr
-----	--------

RIESLING KABINETT

(tyskt)

1/1	225 kr
-----	--------

Röda viner

HUSETS VIN

glas	55 kr
1/2	105 kr
1/1	210 kr

EL COTO (spanskt)

1/1	225 kr
-----	--------

COTE DU RHÔNE

(franskt)

1/1	225 kr
-----	--------

CHIANTI (italienskt)

1/1	225 kr
-----	--------

MERLOT (chilenskt)

1/1	225 kr
-----	--------

Rose

MATEUS

1/2	120 kr
-----	--------

Mousserande vin

1/1	210 kr
-----	--------

Sherry

TIO PEPE

AMONTILLADO (halv torr)

BRISTOL CREAM (sött)

6cl	65 kr
-----	-------

Portvin & Martini

RED PORT

MARTINI EXTRA DRY (torr)

CINZANO BIANCO (sött)

6cl	65 kr
-----	-------

SPRIT

Brännvin

ABSOLUT VODKA

3cl	60 kr
-----	-------

6cl	120 kr
-----	--------

Snaps

GAMMEL DANSK

JÄGERMEISTER

3cl	60 kr
-----	-------

6cl	120 kr
-----	--------

Whisky

RED LABEL

BELL'S

GRANT'S

3cl	60 kr
-----	-------

6cl	120 kr
-----	--------

Cognac

GRÖNSTEDS MONOPOL	
3cl	65 kr
6cl	130 kr

Gin

GORDON DRY GIN	
3cl	65 kr
6cl	130 kr

Rum

BACARDI	
3cl	60 kr
6cl	120 kr

Tequila

SIERRA	
3cl	65 kr
6cl	130 kr

Likör

COINTREAU	
DRAMBUIE	
TIA MARIA	
BAILEYS	
3cl	65 kr
6cl	130 kr

DRINKAR

VODKA LIME	
GIN TONIC	
SAN FRANCISCO	
COINTREAU TONIC	
3cl	70 kr
6cl	140 kr

Coffee

FRENCH	
IRISH	
CALIPSO	
3cl	65 kr
6cl	130 kr

VARMA DRYCKER

TE	35 kr
INDISKT MASALA TE (Chae)	45 kr
KAFFE	30 kr

ÖVRIGA DRYCKER

ISVATTEN	7 kr
MINERALVATTEN	30 kr
COCA-COLA	
(VANLIG/ZERO 33cl)	33 kr
SPRITE	33 kr
FANTA	33 kr
MJÖLK	23 kr
APELSINJUICE	33 kr
MANGOJUICE	33 kr
LÄTTÖL (flaska) 33cl	33 kr



Restaurang & Pub
INDIAN HAWELI