

## नवना

40. Regular Naan 18:-  
Nybakat indiskt bröd.  
*Fresh baked Indian bread*
41. Lissan Naan 20:-  
Nybakat indiskt bröd med vitlök.  
*Fresh baked Indian bread with garlic.*
42. Paneer aur Lasan ka Naan 29:-  
Färskbakat indiskt bröd med vitlök och mozzarella.  
*Fresh baked Indian bread with garlic and mozzarella*
43. Chili cheeze Naan 35:-  
Färskbakat indiskt bröd med ost och färsk grön chili.  
*Fresh baked Indian bread. with green chili and cheese*
44. Murgh Naan 45:-  
Färskbakat indiskt bröd med kycklingfyllning. Med mynta dipp.  
*Fresh baked Indian bread filled with chicken.*
45. Mitha Naan 45:-  
Färskbakat indiskt bröd med russin, kokos, nötter och kanel.  
*Fresh baked Indian bread with raisins, coconut, nuts and cinnamon*
46. Sabzi Naan 40:-  
Färskbakat indiskt bröd med kryddiga grönsaker & mozzarella.  
*Fresh baked Indian bread with spice vegetables & mozzarella*

## तिल्लेचो

47. Raita 25:-  
Gurka, tomat och rödlök blandad med yoghurt och kummin.  
*Cucumber, tomato and red onion mixed in yoghurt and cumin.*
48. Papadam 25:-  
Finmalet krispigt ris & linsbröd serveras med aprikos sås.  
*Paper thin rice and lentil wafers served with apricot sauce.*
49. Mynt Sås 25:-  
Sås på mynta och yoghurt.  
*Sauce made of mint and yoghurt.*
50. Pickles & Mango Chutney 25:-  
Två olika pickels och mangochutney.  
*Mixed plate of two different pickles and mango chutney.*
51. Samosa 45:-  
Friterade grönsaks-samosa serveras med tamarind och raita sås.  
*Indian mix vegetable fried samosa with tamarind and raita sauce.*
52. Sabzi pakora 45:-  
Friterade grönsaksknyten  
*Deep fried Pakoras made of vegetables.*

## दस्सले

53. Gajar Ka Halwa 49:-  
Indisk pudding av morötter med nötter.  
*Indian carrot pudding made with nuts*
54. Gulab Jamun 49:-  
Friterade gyllenbruna bollar gjorda på mjölk och mjöl, indränkta i rossirap.  
*Fried golden-brown dumplings made of powdered milk and flour soaked in sugar syrup*
55. Mango/ strawberry/ Rose Lassi 35:-  
Indisk dryck bestående av yoghurt och mjölk. Välj mellan mango/ jordgubb eller ros smak.  
*Indian drink made on yoghurt and milk, choose between mango, strawberry or rose flavor.*

## मंडावेले

56. Biryani. välj mellan
- |            |       |
|------------|-------|
| Kyckling   | 129:- |
| Lamm       | 139:- |
| Nötkött    | 139:- |
| Vegetarisk | 129:- |
- En blandning av basmatiris med (kyckling, lamm, nötkött eller grönsaker), mandel, russin, cashewnötter och pistagenötter.  
*A mixture of rice, (chicken, lamb, beef, or vegetables, almond, raisins, cashew nuts and pistachios.*

Kungsgatan 3b 553 31 Jönköping



# TANDOORI PALACE

इन्डिअन रेस्टोरान्त

महाराष्ट्रियन कुश्नि

[www.tandooripalace.se](http://www.tandooripalace.se)

036-16 53 03

## Vegetariskt

### 1. Palak paneer 109:-

Spenat med hemgjord ost i en krämig gryta.  
*Spinach with homemade cheese in a creamy stew.*

### 2. Paneer Kadhai 109:-

Hemmagjord ost med paprika, rödlök, tomat koriander i en speciell kadhai gryta.  
*Homemade cheese with paprika, red onion, tomato in a special kadhai sauce.*

### 3. Paneer Malai Tikka Masala 109:-

Hemgjord ost tillagad i mild krämig gryta i malai tikka sås.  
*Homemade cheese in a creamy malai tikka sauce .*

### 4. Nawratan Korma 109:-

Grönsaker och cashewnötter i gryta på kokosmjölk, tomat.  
*Mixed vegetables and cashewnuts with coconut milk, tomato .*

### 5. Dal Makhni 99:-

Linsor, lök och tomat. Serveras i kärmig gryta på indiskt gheesmör.  
*Lentils, onion and tomato. Served in a creamy stew on indian ghee butter.*

### 6. Daal Harjali 99:-

Spenat, linsor, tomat och vitlök i en krämig sås.  
*Spinach, lentils, tomato and garlic in a creamy sauce.*

### 7. Aloo Gobi 99:-

Blomkål, potatis, lök, tomater. Ingefära, färskkoriander.  
*Cauliflower, potato, ginger, coriander, tomato and onion.*

### 8. Channa Masala 99:-

Kikärter med vitlök, ingefära, rödlök och tomat sås.  
*Chickpea with garlic ginger served in tomato sauce.*

### 9. Goan Sabzi Vindaalo 99:-

Grönsaker i husets vindaalosås.  
*Vegetables in a vindaalo sauce.*

### 10. Rajmah Do Piaza 99:-

Röda kidney bönor med lök, vitlök, paprika och krämig tomatsås.  
*Red Kidney Beans with onion, garlic, paprika, and creamy tomato sauce.*

## Kycklingrätter

### 11. Malai Tikka Masala 119:-

Kycklingfilé tillagad i mild krämig gryta.  
*Chicken fillet cooked in a creamy stew.*

### 12. Butter chicken 119:-

Kycklingfilé i en krämig gryta på tomat och indiskt smör.  
*Chicken fillet in a creamy stew with tomato and Indian butter.*

### 13. Madras chicken 119:-

Kycklingbitar med doft av curryblad i tamarind- & kokosgryta.  
*Chicken fillet with essence of curry n a stew of tamarind and coconut.*

### 14. Murgh Vindaalo 119:-

En klassisk het rätt från Goa med kyckling i husets vindaalosås.  
*A classic spicy dish from Goa with chicken in our own vindaalo sauce.*

### 15. Kashmiri Murgh 119:-

Kycklingfilé med chashewnötter, kokos, mandel, russin, apelsin och kryddor. Serveras i en krämig gryta.  
*Chicken fillet with cashew-nuts, coconut, almond, raisins, orange and spices. Served in a creamy stew.*

### 16. Murgh Kadhai 119:-

Grillad kycklingfilé med paprika, rödlök och tomat i kadhaimasala.  
*Grilled chicken fillet with paprika, onion and tomato in a special kadhai sauce.*

### 17. Mango Murgh 119:-

Kycklingfilé med mango, grön kardemumma och kryddor. Serveras i en kärmig currygryta.  
*Chicken fillet with mango, green cardamom and spices in creamy curry stew.*

### 18. Daal Murgh 119:-

En smakrik rätt med kycklingsfilé och mash linsor  
*A tasty dish made of chicken fillet and mash lentils.*

### 19. Murgh Sag 119:-

Kycklingfile med spenat och färsk koriander i en krämig gryta  
*Chicken fillet with spinach, fresh coriander in a creamy stew*

### 20. Chicken curry 119:-

Kycklingfile med vitlök, ingefära och koriander.  
*Chicken fillet with garlic and coriander in a stew.*

## Lamrätter

### 21. Rogan Josh 129:-

Lammkött i en krämig gryta med saffran, kokos och mandel.  
*Lamb in, saffron and almond, coconut in creamy stew.*

### 22. Achari Korma 129:-

Lammkött med färsk koriander, achari maala, kokosmjölk.  
*Lamb served in coconut achari stew with fresh coriander.*

### 23. Lamm korma 129:-

Lammkött i kormamasala med mandel och kokos.  
*Lamb with coconut milk, almond and masala stew.*

### 24. Lamb Vindaalo 129:-

En klassisk het rätt från Goa med lamm i husets vindaalosås  
*A classic spicy dish from Goa with lamb in our own vindaalo sauce.*

### 25. Lamb kadahi 129:-

Lammkött med färsk koriander, paprika, rödlök och tomater i en speciell kadhaigryta.  
*Lamb with paprika, red onion and tomatoes in a special kadhai.*

### 26. Palak Gosht 129:-

Lammkött med spenat, ingefära, färsk koriander i en krämig gryta.  
*Lamb with spinach in a creamy sauce*

## Biff rätter

### 27. Beef Sabzi 119:-

Nötkött med grönsaker och kryddor i en gryta på curry.  
*Beef with vegetables and spices in a stew made on curry.*

### 28. Beef Bhuna 119:-

Nötkött med paprika, yoghurt och lök i en masala gryta med smak av lime och kummin.  
*Beef with paprika yoghurt and onion in masala stew with taste of lime and cumin.*

### 29. Beef Pathia 119:-

Nötkött i sötsur gryta baserad på citronjuice, ananasjuice och mangochutney.  
*Beef in sweet and sour stew made from lemon juice, pineapple juice and mango chutney.*

### 30. Beef korma 119:-

Nötkött i kroma masala kokosmjölk, mandel.  
*Beef with coconut milk and almond, korma masala stew.*

### 31. Beef Vindaalo 119:-

En klassisk rätt från Goa med nötkött i husets vindaalosås på röd piri-piri-masala, nejlika, kanel, vitvinsvinäger och farinsocker.  
*Beef in vindaalo sauce based on redpiri-piri masala, clove, cinnamon, white wine vinegar and brown sugar.*

## Grillrätter från Goa

### 32. Jhinga Hara Masala 129:-

Marinerade räkor med röd, grön paprika i en krämig gryta av kokos.  
*Marinated prawn in creamy, coconut stew red and green paprika.*

### 33. Keralite Prawn 129:-

Senapspetsade räkor i mangosås med paprika.  
*Keralite mustard marinated prawn in mango sauce with paprika.*

### 34. Jhinga vindaalo. 129:-

En klassisk rätt från Goa med räkor i husets vindaalosås.  
*A classic spicy dish from Goa with prawns in our own vindaalo sauce.*

## Grillrätter

### 35. Chicken Tikka 119:-

Kycklingfilé marinerad i tikkamasala och citron. Serveras med special grill sås.  
*Chicken fillet marinated in tikka masala, lemon. Served with special grill sauce*

### 36. Lamb Tikka 129:-

Grillad lamm marinerad i tandoori kryddblandning. Serveras med husets speciella grillsås.  
*Grilled lamb marinated in tandoori spices. Served with our special grill sauce.*

### 37. Tandoori Chicken 105:-

Kycklingklubba marinerad i tandoorimasala. Serveras med special grill sås.  
*Chicken legs marinated in tandoori masala. Served with special grill sauce*

### 38. Kastoori Tikka 129:-

Grillad kycklingfilé toppad med ägg och smält mozzarellaost. Serveras med husets speciella grillsås.  
*Chicken filet topped with egg and mozzarella cheese. Served with special grill sauce.*