

नवनि

40. Regular Naan 29:–
Nybakat indiskt bröd.
Fresh baked Indian bread
41. Lissan Naan 35:–
Nybakat indiskt bröd med vitlök.
Fresh baked Indian bread with garlic.
42. Paneer aur Lasan ka Naan 40:–
Färskbakad indiskt bröd med vitlök och mozzarella.
Fresh baked Indian bread with garlic and mozzarella
43. Chili cheeze Naan 45:–
Färskbakad indiskt bröd med ost och färsk grön chili.
Fresh baked Indian bread. with green chili and cheese
44. Murgh Naan 55:–
Färskbakad indiskt bröd med kycklingfyllning. Med mynta dipp.
Fresh baked Indian bread filled with chicken.
45. Mitha Naan 55:–
Färskbakad indiskt bröd med russin, kokos, nötter och kanel.
Fresh baked Indian bread with raisins, coconut, nuts and cinnamon
46. Sabzi Naan 50:–
Färskbakad indiskt bröd med kryddiga grönsaker & mozzarella.
Fresh baked Indian bread with spice vegetables & mozzarella

तिल्लेहो

47. Raita 39:–
Gurka, tomat och rödlök blandad med yoghurt och kummin.
Cucumber, tomato and red onion mixed in yoghurt and cumin.
48. Papadam 35:–
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 45:–
Två olika pickels och mangochutney.
Mixed plate of two different pickles and mango chutney.
51. Samosa 65:–
Friterade grönsaks-samosa serveras med tamarind och raita sås.
Indian mix vegetable fried samosa with tamarind and raita sauce.
52. Sabzi pakora 65:–
Friterade grönsaksknyten
Deep fried Pakoras made of vegetables.

दस्सले

53. Gajar Ka Halwa 59:–
Indisk pudding av morötter med nötter.
Indian carrot pudding made with nuts
54. Gulab Jamun 59:–
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 55:–
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.

मिश्रित

56. Biryani. välj mellan
- | | |
|------------|-------|
| Kyckling | 149:– |
| Lamm | 159:– |
| Nötkött | 159:– |
| Vegetarisk | 149:– |
- 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

indisk restaurang

महानिर्माणकर्ता

www.tandooripalace.se

036-16 53 03

Vegetariskt

1. Palak paneer 139:-

Spenat med hemgjord ost i en krämig gryta.

Spinach with homemade cheese in a creamy stew.

2. Paneer Kadhai 139:-

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 139:-

Hemgjord ost tillagad i mild krämig gryta i malai tikka sås.

Homemade cheese in a creamy malai tikka sauce .

4. Nawratan Korma 129:-

Grönsaker och cashewnötter i gryta på kokosmjölk, tomat.

Mixed vegetables and cashewnuts with coconut milk, tomato .

5. Dal Makhni 129:-

Linser, lök och tomat. Serveras i kärmig gryta på indiskt ghee-smör.

Lentils, onion and tomato. Served in a creamy stew on indian ghee butter.

6. Daal Harjali 129:-

Spenat, linser, tomat och vitlök i en krämig sås.

Spinach, lentils, tomato and garlic in a creamy sauce.

7. Aloo Gobi 129:-

Blomkål, potatis, lök, tomater. Ingefära, färskkoriander.

Cauliflower, potato, ginger, coriander, tomato and onion.

8. Channa Masala 129:-

Kikärter med vitlök, ingefära,rödlök och tomat sås.

Chickpea with garlic ginger served in tomato sauce.

9. Goan Sabzi Vindaalo 129:-

Grönsaker i husets vindaalosås.

Vegetables in a vindaalo sauce.

10. Rajmah Do Piaza 129:-

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 139:-

Kycklingfilé tillagad i mild krämig gryta.

Chicken fillet cooked in a creamy stew.

12. Butter chicken 139:-

Kycklingfilé i en krämig gryta på tomat och indiskt smör.

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

13. Madras chicken 139:-

Kycklingbitar med doft av curryblad i tamarind- & kokosgryta.

Chicken fillet with essence of curry n a stew of tamarind and coconut.

14. Murgh Vindaalo 139:-

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 139:-

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 139:-

Grillad kycklingfilémed paprika, rödlök och tomat i kadhaimasala.

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

17. Mango Murgh 139:-

Kycklingfilé med mango, grön kardemumma och kryddor.

Serveras i en kärmig currygryta.

Chicken fillet with mango, green cardamom and spicee in creamy curry stew.

18. Daal Murgh 139:-

En smakrik rätt med kycklingsfilé och mash linser

A tasty dish made of chicken fillet and mash lentils.

19. Murgh Sag 139:-

Kycklingfile med spenat och färsk koriander i en krämig gryta

Chicken fillet with spinach, fresh coriander in a creamy stew

20. Chicken curry 139:-

Kycklingfile med vitlök, ingefära och koriander.

Chicken fillet with garlic and coriander in a stew.

Lamrätter

21. Rogan Josh 149:-

Lammkött i en krämig gryta med saffran,kokos och mandel.

Lamb in, saffron and almond, coconut in creamy stew.

22. Achari Korma 149:-

Lammkött med färsk koriander, achari maala, kokosmjölk.

Lamb served in coconut achari stew with fresh coriander.

23. Lamm korma 149:-

Lammkött i kormamasala med mandel och kokos.

Lamb with coconut milk, almond and masala stew.

24. Lamb Vindaalo 149:-

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 149:-

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 149:-

Lammkött med spenat, ingefära, färsk koriander i en krämig gryta.

Lamb with spinach in a creamy sauce

Biffrätter

27. Beef Sabzi 139:-

Nötkött med grönsaker och kryddor i en gryta på curry.

Beef with vegetables and spices in a stew made on curry.

28. Beef Bhuna 139:-

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 139:-

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 139:-

Nötkött i kroma masala kokosmjölk, mandel.

Beef with coconut milk and almond, korma masala stew.

31. Beef Vindaalo 139:-

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 Hawaii

32. Jhinga Hara Masala 149:-

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 149:-

Senapspetsade räkor i mangosås med paprika.

Keralite mustard marinated prawn in mango sauce with paprika.

34. Jhinga vindaalo. 149:-

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 159:-

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 165:-

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 155:-

Kycklingklubba marinerad i tandoorimasala. Serveras med special grill sås.

Chicken legs marinated in tandoori masala. Served with special grill sauce

38. Kastoori Tikka 159:-

Grillad kycklingfilé toppad med ägg och smält mozzarellaost. Serveras med husets speciella grillsås.

Chicken filet topped with egg and mozzarella cheeze. Served with special grill sauce.