

नवराज

- 40. Regular Naan** 59:-
Nybakat indiskt bröd.
Fresh baked Indian bread
- 41. Lissan Naan** 65:-
Nybakat indiskt bröd med vitlök.
Fresh baked Indian bread with garlic.
- 42. Paneer aur Lasan ka Naan** 69:-
Färskbakad indiskt bröd med vitlök och mozzarella.
Fresh baked Indian bread with garlic and mozzarella
- 43. Chili cheeze Naan** 69:-
Färskbakad indiskt bröd med ost och färsk grön chili.
Fresh baked Indian bread. with green chili and cheese
- 44. Murgh Naan** 85:-
Färskbakad indiskt bröd med kycklingfyllning. Med mynta dipp.
Fresh baked Indian bread filled with chicken.
- 45. Mitha Naan** 85:-
Färskbakad indiskt bröd med russin, kokos, nötter och kanel.
Fresh baked Indian bread with raisins, coconut, nuts and cinnamon
- 46. Sabzi Naan** 79:-
Färskbakad indiskt bröd med kryddiga grönsaker & mozzarella.
Fresh baked Indian bread with spice vegetables & mozzarella

तिलबहतोर

- 47. Raita** 45:-
Gurka, tomat och rödlök blandad med yoghurt och kummin.
Cucumber, tomato and red onion mixed in yoghurt and cumin.
- 48. Papadam** 49:-
Finmalet krispigt ris & linsbröd serveras med aprikos sås.
Paper thin rice and lentil wafers served with apricot sauce.
- 49. Mynt Sås** 45:-
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, välj mellan**
Vegetarisk 89:-
Nötfärs 95:-
Friterade samosa serveras med tamarind och raita sås.
Indian fried samosa (vegetarian or beef) with tamarind and raita sauce.
- 52. Sabzi pakora** 89:-
Friterade grönsaksknuten
Deep fried Pakoras made of vegetables.

दSSERT

- 53. Gajar Ka Halwa** 95:-
Indisk pudding av morötter med nötter.
Indian carrot pudding made with nuts
- 54. Gulab Jamun** 95:-
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.

दिसरात

- 56. Biryani, välj mellan**
Kyckling 189:-
Lamm 229:-
Nötkött 209:-
Vegetarisk 179:-
Paneer (indisk ost) 189:-
Jhinga (tigerräkor) 229:-

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.



TANDOORI PALACE

indisk restaurang

सहजनिर्णय

www.tandooripalace.se

036-16 53 03

Kungsgatan 3b 553 31 Jönköping

Vegetariskt

- 1. Palak paneer** 179:-
Spenat med hemgjord ost i en krämig gryta.
Spinach with homemade cheese in a creamy stew.
- 2. Paneer Kadhai** 179:-
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** 179:-
Hemgjord ost tillagad i mild krämig gryta i malai tikka sås.
Homemade cheese in a creamy malai tikka sauce .
- 4. Nawratan Korma** 169:-
Grönsaker och cashewnötter i gryta på kokosmjölk, tomat.
Mixed vegetables and cashewnuts with coconut milk, tomato .
- 5. Dal Makhni** 169:-
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** 169:-
Spenat, linser, tomat och vitlök i en krämig sås.
Spinach, lentils, tomato and garlic in a creamy sauce.
- 7. Aloo Gobi** 169:-
Blomkål, potatis, lök, tomater. Ingefära, färskkoriander.
Cauliflower, potato, ginger, coriander, tomato and onion.
- 8. Channa Masala** 169:-
Kikärter med vitlök, ingefära,rödlök och tomat sås.
Chickpea with garlic ginger served in tomato sauce.
- 9. Goan Sabzi Vindaalo** 169:-
Grönsaker i husets vindaalosås.
Vegetables in a vindaalo sauce.
- 10. Rajmah Do Piazza** 169:-
Röda kidney bönor med lök, vitlök, paprika och krämig tomatås.
Red Kidney Beans with onion, garlic, paprika, and creamy tomato sauce.

Kycklingrätter

- 11. Malai Tikka Masala** 179:-
Kycklingfilé tillagad i mild krämig gryta.
Chicken fillet cooked in a creamy stew.
- 12. Butter chicken** 179:-
Kycklingfilé i en krämig gryta på tomat och indiskt smör.
Chicken fillet in a creamy stew with tomato and Indian butter.
- 13. Madras chicken** 179:-
Kycklingbitar med doft av curryblad i tamarind- & kokosgryta.
Chicken fillet with essence of curry n a stew of tamarind and coconut.
- 14. Murgh Vindaalo** 179:-
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** 179:-
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** 179:-
Grillad kycklingfilémed paprika, rödlök och tomat i kadhaimasala.
Grilled chicken fillet with paprika, onion and tomato in a special kadhai sauce.
- 17. Mango Murgh** 179:-
Kycklingfilé med mango, grön kardemumma och kryddor. Serveras i en kärmig currygryta.
Chicken fillet with mango, green cardamom and spicese in creamy curry stew.
- 18. Daal Murgh** 179:-
En smakrik rätt med kycklingsfilé och mash linser
A tasty dish made of chicken fillet and mash lentils.
- 19. Murgh Sag** 179:-
Kycklingfile med spenat och färsk koriander i en krämig gryta
Chicken fillet with spinach, fresh coriander in a creamy stew
- 20. Chicken curry** 179:-
Kycklingfile med vitlök, ingefära och koriander.
Chicken fillet with garlic and coriander in a stew.

Lammrätter

- 21. Rogan Josh** 219:-
Lammkött i en krämig gryta med saffran,kokos och mandel.
Lamb in, saffron and almond, coconut in creamy stew.
- 22. Achari Korma** 219:-
Lammkött med färsk koriander, achari maala, kokosmjölk.
Lamb served in coconut achari stew with fresh coriander.
- 23. Lamm korma** 219:-
Lammkött i kormamasala med mandel och kokos.
Lamb with coconut milk, almond and masala stew.
- 24. Lamb Vindaalo** 219:-
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** 219:-
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** 219:-
Lammkött med spenat, ingefära, färsk koriander i en krämig gryta.
Lamb with spinach in a creamy sauce
- 27. Beef Sabzi** 209:-
Nötkött med grönsaker och kryddor i en gryta på curry.

Biffrätter

- Beef with vegetables and spices in a stew made on curry.*
- 28. Beef Bhuna** 209:-
Nötkött med paprika, yoghurt och lök i en masalagryta med smak av lime och kummin.
Beef with paprika yoghurt and onion in masala stew with taste of lime and cumin.
- 29. Beef Pathia** 209:-
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** 209:-
Nötkött i kroma masala kokosmjölk, mandel.
Beef with coconut milk and almond, korma masala stew.
- 31. Beef Vindaalo** 209:-
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** 219:-
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** 219:-
Senappspetsade räkor i mangosås med paprika.
Keralite mustard marinated prawn in mango sauce with paprika.
- 34. Jhinga vindaalo.** 219:-
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** 209:-
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** 229:-
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** 209:-
Kycklingklubba marinerad i tandoorimasala. Serveras med special grill sås.
Chicken legs marinated in tandoori masala. Served with special grill sauce
- 38. Kastoori Tikka** 219:-
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.