

वेजेटेरिस्त

- 1. Palak paneer** **95:-**
Spenat med hemgjord ost i en krämig gryta.
Spinach with homemade cheese in a creamy stew.
- 2. Paneer Kadhai** **95:-**
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** **95:-**
Hemgjord ost tillagad i mild krämig gryta i malai tikka sås.
Homemade cheese in a creamy malai tikka sauce .
- 4. Nawratan Korma** **95:-**
Grönsaker och cashewnötter i gryta på kokosmjölk, tomat.
Mixed vegetables and cashewnuts with coconut milk, tomato .
- 5. Dal Makhni** **89:-**
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** **89:-**
Spenat, linser, tomat och vitlök i en krämig sås.
Spinach, lentils, tomato and garlic in a creamy sauce.
- 7. Aloo Gobi** **89:-**
Blomkål, potatis, lök, tomater. Ingefära, färskkoriander.
Cauliflower, potato, ginger, coriander, tomato and onion.
- 8. Channa Masala** **89:-**
Kikärt med vitlök, ingefära,rödlök och tomat sås.
Chickpea with garlic ginger served in tomato sauce.
- 9. Goan Sabzi Vindaalo** **89:-**
Grönsaker i husets vindaalosås.
Vegetables in a vindaalo sauce.
- 10. Rajmah Do Piaza** **89:-**
Red Kidney Beans with onion, garlic, paprika, and creamy tomato sauce.
Röda kidney bönor med lök, vitlök, paprika och krämig tomatås.

क्युक्लिंगरैब्ले

- 11. Malai Tikka Masala** **99:-**
Kycklingfilé tillagad i mild krämig gryta.
Chicken fillet cooked in a creamy stew.
- 12. Butter chicken** **99:-**
Kycklingfilé i en krämig gryta på tomat och indiskt smör.
Chicken fillet in a creamy stew with tomato and Indian butter.
- 13. Madras chicken** **99:-**
Kycklingbitar med doft av curryblad i tamarind- & kokosgryta.
Chicken fillet with essence of curry n a stew of tamarind and coconut.
- 14. Murgh Vindaalo** **99:-**
En klassisk het rätt från Goa med kyckling i husets vindaalosås på röd piri-piri-masala, nejlika, kanel, vitvinsvinäger och farinsocker.
Chicken in vindaalo sauce based on redpiri-piri masala, clove, cinnamon, white wine vinegar and brown sugar.

- 15. Kashmiri Murgh** **99:-**
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** **99:-**
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** **99:-**
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** **99:-**
En smakrik rätt med kycklingsfilé och mash linser
A tasty dish made of chicken filet and mash lentils.

- 19. Murgh Sag** **99:-**
Kycklingfile med spenat och färsk koriander i en krämig gryta
Chicken fillet with spinach, fresh coriander in a creamy stew

- 20. Chicken curry** **99:-**
Kycklingfile med vitlök, ingefära koriander.
Chicken fillet with garlic and coriander in a stew.

लार्निंगरैब्ले

- 21. Rogan Josh** **109:-**
Lammkött i en krämig gryta med saffran,kokos och mandel.
Lamb in, saffron and almond, coconut in creamy stew.

- 22. Achari Korma** **109:-**
Lammkött med färsk koriander, achari maala, kokosmjölk.
Lamb served in coconut achari stew with fresh coriander.

- 23. Lamm korma** **109:-**
Lammkött i kormamasala med mandel och kokos.
Lamb with coconut milk, almond and masala stew.

- 24. Lamm Vindaalo** **109:-**
En klassisk rätt från Goa med lamm i husets vindaalosås på röd piri-piri-masala, nejlika, kanel, vitvinsvinäger och farinsocker.
Lamb in vindaalo sauce based on redpiri-piri masala, clove, cinnamon, white wine vinegar and brown sugar.

- 25. Lamb kadahi** **109:-**
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** **109:-**
Lammkött med spenat, ingefära,färsk koriander i en krämig gryta.
Lamb with spinach in a creamy sauce

बिर्ररैब्ले

- 27. Beef Sabzi** **99:-**
Nötkött med grönsaker och kryddor i en gryta på curry.
Beef with vegetables and spices in a stew made on curry.

- 28. Beef Bhuna** **99:-**
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** **99:-**
Nötkött i sötsur gryta baserad på citronjuice, ananasjuice och mango chutney.
Beef in sweet and sour stew made from lemon juice, pineapple juice and mango chutney.

- 30. Beef korma** **99:-**
Nötkött i korma masal kokosmjölk, mandel.
Beef with kokos and almond, kormamasala stew.

- 31. Beef Vindaalo** **109:-**
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.

जिंगररैब्ले फ्रॉम हारवे

- 32. Jhinga Hara Masala** **99:-**
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** **99:-**
Senapspetsade räkor i mangosås med paprika.
Keralite mustard marinated prawn in mango sauce with paprika.

- 34. Jhinga Eller Fisk** **99:-**
Räkor eller fisk med grillad grönsaker .
Prawn or fish with grild vegetale

ग्रिल्लरैब्ले

- 35. Chicken Tikka** **109:-**
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 (8 bitar)** **119:-**
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** **95:-**
Kycklingklubba marinerad i tandoorimasala. Serveras med special grill sås.
Chicken legs marinated in tandoori masala. Served with special grill sauce

- 38. Kastoori Tikka** **119:-**
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.

फिररैब्ले

- 39. Biryani välj mellan kyckling/lamm/nötkött/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.

नाना

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 fäsk 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 krydiga grönsaker & mozzarella.
Fresh baked Indian bread with spice vegetables & mozzarella

तिल्लखटोर

47. Raita 20:-
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 sås
49. Mint Sauce 20:-
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.

dessert

51. Gajar Ka Halwa 49:-
Indisk pudding av morötter med nötter.
Indian carrot pudding made with nuts
52. 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

ÖPPETTIDER

Mån - Tor: 11.00 - 14.30
17.00 - 22.00

Fre: 11.00 - 14.30
17.00 - 23.00

Lör: 12.00 - 23.00

Sön: 12.00 - 20.00

www.tandooripalace.se
036-16 53 03

**RC-appen/Restaurangchansen gäller
ej för avhämtningsmenyn!**

Kungsgatan 3
553 31 Jönköping



अव्हाम्तनमिन