



TANDOORI PALACE

indisk restaurang

वैलकमिण

Vi är glada över att kunna välkomna Er till vårt palats!
Här kommer Ni hitta en variation indiska och pakistanska rätter att välja bland.
Dessa rätter är alla gjorda på noggrant utvalda kryddor av våra kockar.

Ni är välkomna att önska modifiera era beställningar. För er bekvämlighets skull ber vi om att få veta om eventuella allergier vid beställning.

Vi önskar er en trevlig stund hos oss!

Smaklig måltid.

Welcume





We are pleased to welcome you to our palace!
You will discover a variation of Indian and Pakistani dishes to choose from.
These are all made from spices carefully picked by our cooks.

We welcome your views on any change you wish make to your order.
We would like to know about possible allergies while taking your order for the sake of your comfort.

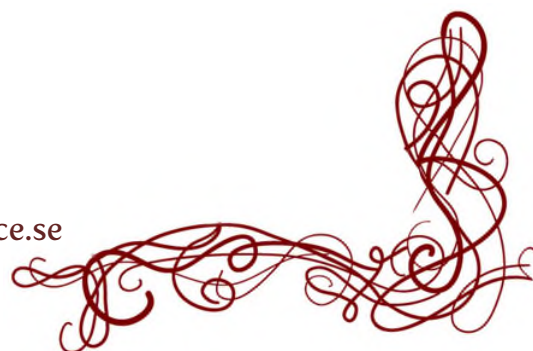
We wish you a pleasant and enjoyable time!

Bon appétit.

Styrkagrad:

-  - Mild
-  - Mellan / Medium
-  - Stark / Strong
-  - Mycket stark / Very strong

Besök oss även på www.tandooripalace.se
Tel: 036 – 16 53 03





Thali

Med vårt thalikoncept fås möjligheten att smaka av flera olika rätter på samma gång. Förrätt, en huvudrätt med en grillrätt samt tre av köket utvalda smårätter och slutligen en mango lassi som efterrätt ingår.

Fråga personalen vilka tre rätter som gäller just nu!

With our thali concept, you get the opportunity to taste several different dishes at the same time. Starter, a main course consisting of a roast dish and three small curry dishes selected by the kitchen and finally a mango lassi as dessert is included.

Ask the staff which three curry dishes are available right now!



Vegetarisk pakora till förrätt

Friterade grönsaksknyten.

Deep fried pakoras made of vegetables as starter.

Tandoori grillrätt samt husets utvalda tre små rätter

Kycklingfilé marinerad i tikka masala, citron och yoghurt, samt tre små rätter utvalda av köket.

Chicken fillet marinated in tikka masala, lemon and yoghurt together with three specially chosen dishes.

Naan

Färskbakat indiskt bröd.

Fresh baked Indian bread.

Mangolassi till efterrätt

Indisk dryck bestående av mango, yoghurt, mjölk, och kardeumma.

Indian drink made of yoghurt, milk, mango and cardamom as dessert.



Pris: 349:-





FÖRRÄTT

~ சாப்பீடு / சூப்ஸ் ~

- I. Kycklingsoppa 89:-
Soppa baserad på kycklingfilé.
Indian soup based on chicken fillet.
2. Linssoppa 85:-
Soppa baserad på linser.
Soup based on lentils.
3. Madras-soppa 89:-
Soppa baserad på kyckling, kokosmjölk och vitlök.
Soup based on chicken, coconut milk and garlic.
4. Vegetarisk soppa 85:-
Soppa baserad på grönsaker.
Soup based on vegetables.

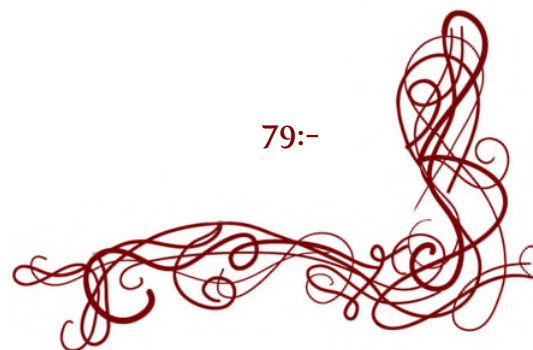


FÖRRÄTT

~ சாப்பீடு ~

*Samtliga pakora serveras med myntasås/tamarindsås och är gjorda på kikärtsmjöl.
All pakora are served with mint sauce/tamarind sauce and made on chickpea flour.*

5. Jhinga Pakora 85:-
Friterade tigerräksknyten.
Deep fried pakoras made of prawns.
6. Murgh Pakora 79:-
Friterade kycklingsknyten.
Deep fried pakoras made of chicken.
7. Paneer Pakora 79:-
Friterade ostknyten av hemlagad ost.
Deep fried pakoras made of homemade cheese.
8. Sabzi Pakora 79:-
Friterade lök & potatisknyten.
Deep fried pakoras made of onion & potato.





9. Papadam 39:-

Finmalet krispigt ris- & linsbröd serveras med husets dipsås.

Paper thin rice and lentil wafers served with dip sauce.

10. Samosa 79:-

Friterade grönsaksdegknyten serveras med tamarindsås och dipsås av mynta och yoghurt.

Indian mixes vegetable fried spring rolls served with tamarind sauce and yoghurt mint sauce.



सलाद

सलाद

II. Gurksallad 65:-

Sallad bestående av gurka, tomat och lök. Serveras med mangodressing.

Salad made of cucumber, tomato and onion. Served with mango dressing.

12. Löksallad 70:-

Sallad bestående av rödlök omskakade i kryddor och citronjuice.

Salad made of red onion marinated in spices and lemon juice .



नबाना

*Rekommenderas till samtliga rätter
Recommended to all dishes*

13. Naan 35:-

Färskbakat indiskt bröd.

Fresh baked Indian bread.

14. Vitlöks Naan 39:-

Färskbakat indiskt bröd med vitlök.

Fresh baked Indian bread with garlic.

15. Paneer aur Lasan ka Naan 45:-

Färskbakat indiskt bröd med vitlök och mozarella.

Fresh baked Indian bread with garlic and mozarella.





I6. Chili Cheeze Naan

45:-

Färskbakat indiskt bröd med mozzarella och färsk grön chili.

Fresh baked Indian bread with mozzarella and fresh green chilies.

I7. Paneer Masala Naan

55:-

Färskbakat specialkryddat indiskt bröd med indiskt ost.

Fresh baked Indian bread specially seasoned with indian cheese.

I8. Murgh Naan

59:-

Färskbakat indiskt bröd med kycklingfyllning. Serveras med myntasås.

Fresh baked Indian bread filled with chicken. Served with mint sauce.

I9. Mitha Naan

59:-

Färskbakat indiskt bröd med russin, kokos, nötter och kanel.

Fresh baked Indian bread with raisin, coconut, nuts and cinnamon.



Vegetariska rätter

Vegetarian dishes

Serveras med Basmatiris.

20. Aloo Gobi

169:-

Blomkål och potatis med spiskummin, vitlök, ingefära i gryta.

Cauliflower and potato with garlic and ginger cumin in a stew.

21. Daal Hariali

165:-

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

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

22. Dal Makhni

165:-

Linser tillagade i vitlök, ingefära, indiskt smör. Serveras i en krämig gryta.

Lentils in Indian butter, ginger and garlic served in a creamy stew.

23. Dal Tarka

165:-

Linser med, lök, vitlök, ingefära och tomat.

Lentils with, onion, ginger, garlic, and tomato.

24. Malai Kofta

179:-

Avlånga bollar av grönsaker och ost tillagade i en krämig sås.

Mixed vegetables and cheese dumplings in a creamy sauce.





25. Nawratan Korma

Blandade grönsaker i kokosmjölk och cashewnötter, vitlök, ingefära.

Mixed vegetables coconut milk, garlic, ginger cashew nuts in a creamy stew.

179:-

26. Palak Paneer

Spenat med hemlagad indisk ost, vitlök, ingefära i krämig gryta.

Spinach with homemade Indian cheese, garlic, ginger in a creamy stew.

179:-

27. Paneer Butter Masala

Hemlagad indisk ost, vitlök, ingefära indiskt smör i en "makhni" gryta.

Fresh homemade Indian cheese, garlic, ginger in a "makhni" stew.

179:-

28. Paneer Kadhai

Hemlagad indisk ost med färsk koriander, paprika, rödlök och tomat.

Homemade Indian cheese in green paprika and onion.

179:-



rysträtter från havet

دishes from the sea

Serveras med Basmatiris

Served with Basmati rice

29. Jhinga Aur Machi Maoule (*tillagningstid ca. 20 min / cooking time aprox. 20 min.*)

Marinerad laxfilé serverad i en krämig apelsin- & citrussås med räkor.

Marinated lax fillet served in creamy orange lemon stew with shrimps.

219:-

30. Jhinga Hara Masala

Räkor med paprika i en kokosgryta.

Prawns with paprika in a coconut stew.

199:-

31. Keralite Prawn

Senapspetsade räkor med paprika i en mango- & kokosgryta.

Mustard marinated prawn with paprika in a mango and coconut sauce.

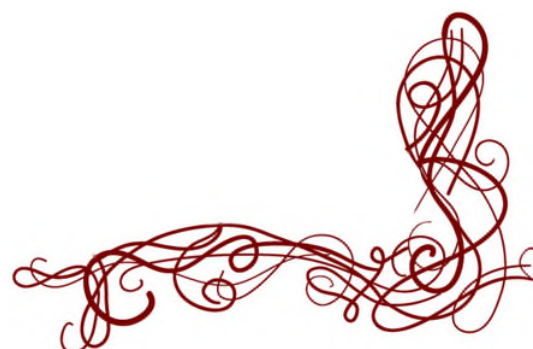
199:-

32. Fish Masala

Indiskt kryddad fisk i masalasås.

Fish with indian spices in a masala stew.

209:-





Kycklingrätter

chicken dishes

Serveras med Basmatiris
Served with Basmati rice

33. Chicken Noor Mahal 189:-
Kyckling med cashewnötter och lök i en krämig gryta.
Chicken with cashew nuts and onion in a creamy stew.
34. Chicken Curry 189:-
Kycklingfilé med vitlök och koriander i en gryta.
Chicken fillet with garlic and coriander in a stew.
35. Butter Chicken 189:-
Kycklingfilé i en krämig gryta på tomat och indiskt smör.
Chicken fillet in a creamy stew with tomato and Indian butter.
36. Kashmiri Murgh 189:-
Kycklingfilé med cashewnötter, pistagenötter, russin och mandarin i en krämig gryta.
Chicken fillet with cashew nuts, pistachios, raisins and tangerine in a creamy stew.
37. Malai Tikka Masala 189:-
Kycklingfilé tillagad i en mild krämig gryta.
Chicken fillet cooked in a creamy stew.
38. Mango Murgh 189:-
Kycklingfilé med mangosås och smak av grön kardemumma i en kärmig gryta.
Chicken fillet with mango sauce and a hint of green cardamom in a creamy stew.
39. Murgh Kadhai 189:-
Kycklingfilé med färsk koriander, paprika, rödlök och tomat i en speciell kadhaigryta.
Grilled chicken fillet with paprika, onion and tomato in a special kadhai sauce.
40. Murgh Madras 189:-
Kycklingfilé tillagad i madrasmasala i en tamarind- & kokosgryta.
Chicken fillet cooked in madras masala in a tamarind and coconut stew.
41. Murgh Vindaalo 189:-
En eldig anrättning från Goa med kycklingfilé bräserverad i palmvinäger, farinsocker och röd grovmalen piri-iri-masala.
Chicken fillet braised in pal vinegar, brown sugar and ground piri-iri masala.





Λαγίσι ρέττες Λαγίσι δίστας

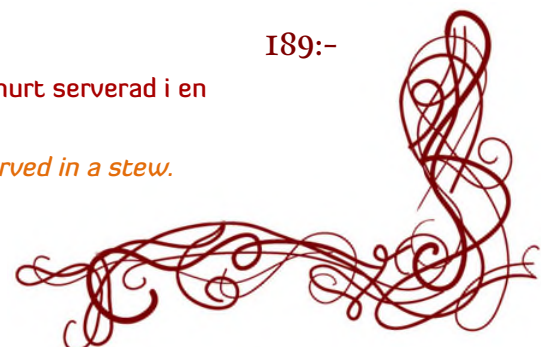
Serveras med Basmatiris
Served with Basmati rice

42. Achari Korma I99:-
Lammkött med färsk koriander serverad i achari gryta med kokosmjölk.
Lamb served in coconut milk achari stew with fresh coriander.
43. Lamb Bhuna I99:-
Lammkött med färsk koriander, tomater, spiskummin och yoghurt serverad i en gryta.
Lamb with fresh coriander, tomatoes, cumin and yoghurt served in a stew.
44. Lamb Kadhai I99:-
Lammkött med färsk koriander, paprika, rödlök och tomater i en speciell kadhaigryta.
Lamb with paprika, red onion and tomatoes in a speciell kadhai
45. Lamb Palak I99:-
Lammkött med spenat och färsk koriander i en krämig gryta.
Lamb with spinach and fresh coriander in a creamy stew.
46. Lamb Vindaalo  I99:-
En eldig anrättning från Goa med lammkött bräserverad i palmvinäger, farinsocker och röd grovmalen piri-piri-masala.
Lamb braised in palm vinegar, brown sugar, and coarsely ground piri-piri-masala.
47. Rogan Josh I99:-
Lammkött med saffran och mandel i en kokosgryta.
Lamb with saffron and almond in a coconut stew.

Βιφφι ρέττες Βιφφι δίστας

Serveras med Basmatiris
Served with Basmati rice

48. Beef Bhuna I89:-
Nötkött med färsk koriander, tomater, spiskummin och yoghurt serverad i en gryta.
Beef with fresh coriander, tomatoes, cumin, and yoghurt served in a stew.





49. Beef korma

Nötkött med mandel i en krämig kokosgryta.

Beef with almond in a creamy coconut stew.

189:-

50. Beef Sabzi

Nötkött med blandade grönsaker i en gryta.

Beef with mixed vegetables in a stew.

189:-

51. Beef Vindaloo ((((

En eldig anrättning från Goa med nötkött bräserverat i palmvinäger, farinsocker och röd grovmalen piri-piri-masala.

Beef braised in palm vinegar, brown sugar, and coarsely ground piri-piri-masala.

189:-

52. Beef Phatia

Nötkött i sötsur gryta baserad på citrus, mandarin och mangochutney.

Beef in sweet and sour stew made from lemon, mandarin, and mango chutney.

189:-



TANDOORI & GRILLAT

TANDOORI & GRILLED

*Serveras med basmatiris eller Bombay potatis. Serveras på en sizzler plate. Tillagningstid ca. 20 min.
Served with basmati rice or Bombay potatoes. Served on a sizzler plate. Cooking time approx. 20 min.*

53. Chicken Tikka Sizzler

Kycklingfilé marinerad i tikka masala, citron och yoghurt. Serveras med stekta grönsaker och grillsås.

Chicken fillet marinated in tikka masala, lemon and yoghurt. Served with vegetables and grill sauce.

219:-

54. Lasni Tikka Sizzler

Kycklingfilé marinerad i vitlök, citron, cashewnötter stekta grönsaker, grillsås.

Chicken fillet marinated in garlic, lemon, cashew nuts. Served with vegetables and grill sauce.

219:-

55. Tandoori Murgh Sizzler

Kycklingklubba marinerad i yoghurt och tandoori masala. Serveras med stekta grönsaker och grillsås.

Drumstick marinated in yoghurt and tandoori masala. Served with vegetables and grill sauce.

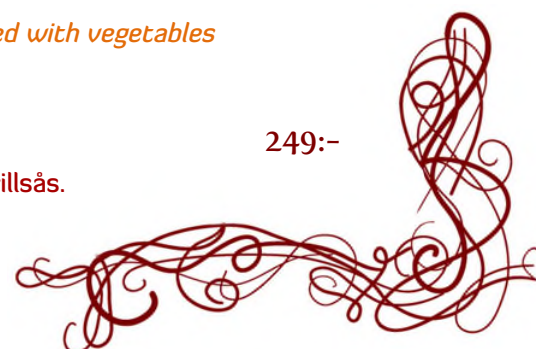
219:-

56. Lamb Hariali Sizzler

Marinerad lammstek. Serveras med stekta grönsaker och grillsås.

Marinated lamb. Served with vegetables and grill sauce.

249:-





57. Tandoori Mixed Sizzler

279:-

Lamm, kyckling, nötfärs och tigerräkor. Serveras med stekta grönsaker och grillsås.

Lamb, chicken, mince beef, and prawns. Served with vegetables and grill sauce.

58. Vegetable Sizzler

219:-

Grillad malai kofta, indisk ost, blomkål, vitkål, paprika och potatis med stekta grönsaker och grillsås.

Malai kofta, indian cheese, cauliflower, cabbage, paprika and potato. Served with vegetables and grill sauce.



ਸਿਰਠੀਏ

ਸਿਰਠੀ ਚਿਸ਼ਟੇ

59. Biryani

En blandning av ris, Kött, mandel, russin, cashewnötter och pistagenötter.

A mixture of rice, meat, almond, raisins, cashew nuts and pistachios.

Vegetarisk

179:-

Vegetarian.

Kyckling

189:-

Chicken.

Nötkött

189:-

Beef.

Lamm

199:-

Lamb.



ਸਿਰਠੀਠੀਏ

ਸਿਰਠੀ ਚਿਸ਼ਟੇ

*Serveras endast till huvudrätterna
Served only with main course*

60. Pickles and Mango Chutney

39:-

Två olika pickels och mangochutney.

Mixed plate of two different pickles and mango chutney.





61. Raita

45:-

Gurka, tomat och rödlök blandad med yoghurt och spiskummin.

Cucumber, tomato and red onion mixed in yoghurt and cumin.

62. Mint sauce

45:-

Sås på mynta och yoghurt.

Sauce made of mint and yoghurt.



DESSERTER

DESSERTS

63. Gajar Ka Halwa

59:-

Indisk pudding av morötter med nötter. Serveras med vaniljglass.

Indian carrot pudding made with nuts. Served with vanilla ice-cream.

64. Kulfi

59:-

Indisk glass med nötter, saffran och kardemumma.

Indian ice cream made with nuts, saffron and cinnamon.

65. Gulab Jamun

59:-

Friterade gyllenbruna bollar gjorda på mjölk och mjöl, indränkta i rossirap. Serveras med glass.

Deep fried golden brown dumplings soaked in rose flavored sugar syrup. Served with ice cream.

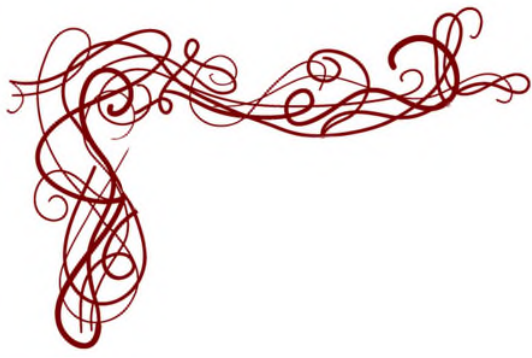
66. Mangosorbent

59:-

Mangosorbent glass med mangosmak.

Mangosorbent icecream with mango taste.





indiska drycker indian drinks

67. Lassi 45:-
Indisk dryck bestående av yoghurt, mjök och salt.
Indian drink made on yoghurt, milk, and salt.
68. Sweet Lassi 55:-
Indisk dryck bestående av yoghurt, mjök, och kardemumma. Välj mellan mango, ros eller jordgubbssmak.
Indian drink made on yoghurt, milk, and cardamom. Choose between mango, rose or strawberry flavor.
69. Masala Tea 45:-
Indiskt te med mjök och speciella kryddor. **Kan fås utan mjök.**
Indian tea made with milk and special spices. Can be made without milk.
70. Punjabi Tea 45:-
Indiskt te med mjök och pistagenötter. **Kan fås utan mjök.**
Indian tea made with milk and pistachios. Can be made without milk.



övriga drycker

71. Läsk 35:-
Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Mineralvatten
72. Kaffe 30:-
73. Lättöl 35:-





starkeöl

Cobra 4.8% (indisk öl)	99:- (66 cl)
Kingfisher 4.8% (indisk öl)	99:- (66 cl)
Lagunitas IPA 6.2%	79:- (35,5 cl)
Bryggmästarens 5.7%	79:- (50 cl)
Småland 7.2%	79:- (50 cl)
Småland 5.2%	75:- (50 cl)
Åbro Original 5.2%	75:- (50 cl)
Mariestads Export 5.3%	75:- (33 cl)
Carlsberg Hof 4.2%	59:- (33 cl)
Corona Extra 3.2%	65:- (35,5 cl)
Rekorderlig Cider	75:- (50 cl)
Alkoholfri öl	49:- (33 cl)

whisky

Famous Grouse	21:-/cl
Jameson	21:-/cl
Red Label	19:-/cl
Grant's	19:-/cl

ଟଡ଼଼ୁ଼ଗ଼ଟ

Grönstedts	23:-/cl
Hennessy	30:-/cl
Xanté	23:-/cl

ସ୍ପିଟ

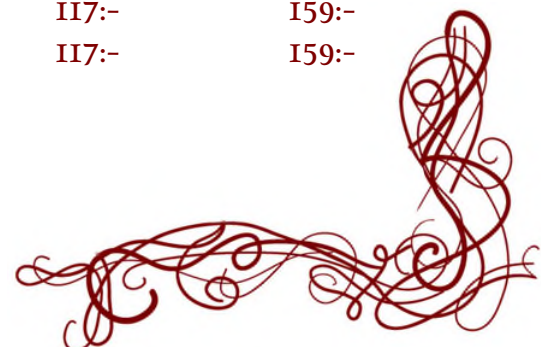
Vodka	19:-/cl
Gin	19:-/cl
Tequila	20:-/cl
Jägermeister	19:-/cl
Mintu	19:-/cl

଼ିହ଼଼଼ଟ

Limoncello	19:-/cl
Bailey's	19:-/cl
Cointreau	22:-/cl
Licor 43	28:-/cl

ଡ଼ି଼଼଼ଟ

	4 cl	6 cl
Vodka & Redbull	III:-	I45:-
Gin & Tonic	III:-	I45:-
San Fransisco (Apelsinjuice, Vodka, Grenadin)	II7:-	I59:-
Isbjörn (Vodka, Blå Curacao, Sprite, Lime)	II7:-	I59:-
Rosa pantern (Bacardi, Licor 43, Grenadin, Mjölkk)	II7:-	I59:-
White Russian (Kalua, Vodka, Mjölkk)	II7:-	I59:-





Vinlista

~ wine list ~



Vitt vin white wine

Rött vin red wine

Montgravet

Frankrike, Chardonnay

Torrt, friskt och smakrikt vin med inslag av tropiska frukter.

Dry, fresh and tasty wine with hints of tropical fruits.

71:-/312:-

Montgravet

Frankrike, Cabernet Sauvignon, Merlot

Smakrikt, fruktigt vin med inslag av mörka bär. Lång eftersmak.

Tasty, fruity wine with hints of dark berries. Long-lasting aftertaste.

71:-/312:-

Waterside Chardonnay

Sydafrika, Chardonnay

Torrt och medelfyllig med härlig tropisk frukt och fin syra.

Dry and medium-bodied with lovely tropical fruit and fine acidity.

297:-

Botanicum Ibericum Organic Red

Spanien, Tempranillo/Merlot

Doft och smak av svarta vinbär, plommon och kryddor. Balanserat med medeltanniner och kryddig eftersmak.

Aroma and taste of black currants, plums and spices. Balanced with medium tannins and spicy aftertaste.

296:-

Last Night a Riesling Saved My Life

Rheinhessen, Tyskland, Riesling

Päron, persika & aprikos blandas med påtaglig mineralitet och frisk syra.

Pear, peach & apricot, mixed with tangible minerality and fresh acidity.

321:-

Railroad Red

Sydafrika, Shiraz/Cabernet Sauvignon/Merlot/Sangiovese

Fylligt vin med mörk frukt och fattoner. Ett lätt-att-gilla-vin.

Full-bodied wine with dark fruit and notes of barrel. Easy to drink.

302:-

Mousserande vin sparkling wine

Piccini Prosecco

Italien, Glera

Torr och mycket smakrikt med inslag av rostad bröd. Champagne passar till allt och jämt!

Dry and very tasty with hints of toasted bread. Champagne goes well with everything!

323:-

Amarone Della Valpolicella Classico

Venetien, Italien. Corvina/Rondinella/Molinara

Mycket fylligt och smakrikt med ton av torkad frukt. Lång och intensiv eftersmak.

Very full-bodied and tasty wine with hints of dried fruit. Long and intense aftertaste.

456:-

Rosé vin rosé wine

Montgravet Cinsault Rosé

Frankrike, Cinsault

Torrt, mycket frisk och bärig smak med inslag av mineraler.

Dry, very fresh and berry flavor with hints of minerals.

71:-/312:-

