Naan

40. Regular Naan 49:-
Nybakat indiskt bröd.
Fresh baked Indian bread

41. Lassan Naan 59:-
Nybakat indiskt bröd med vitlök.
Fresh baked Indian bread with garlic.

42. Paneer aur Lasan ka Naan 65:-
Färskbakad indiskt bröd med vitlök och mozzarella.
Fresh baked Indian bread with garlic and mozarella

43. Chili cheeze Naan 65:-
Färskbakad indiskt bröd med ost och färsk grön chili.
Fresh baked Indian bread. with green chili and cheese

44. Murgh Naan 79:-
Färskbakad indiskt bröd med kycklingfyllning. Med mynta dipp.
Fresh baked Indian bread filled with chicken.

45. Mitha Naan 79:-
Färskbakad indiskt bröd med russin, kokos, nötter och kanel.
Fresh baked Indian bread with raisins, coconut, nuts and cinnamon

46. Sabzi Naan 75:-
Färskbakad indiskt bröd med kryddiga grönsaker & mozzarella.
Fresh baked Indian bread with spice vegetables & mozzarella

tillbehör

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 grönsaksknyten
Deep fried Pakoras made of vegetables.

dessert

53. Gajar Ka Halwa 89:-
Indisk pudding av morötter med nötter.
Indian carrot pudding made with nuts

54. Gulab Jamun 89:-
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.

Risrätter

56. Biryani. välj mellan
Kyckling 189:-
Lamm 219:-
Nötkött 209:-
Vegetarisk 179:-
Paneer (indisk ost) 189:-
Jhinga (tigerräkor) 219:-

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

avhämtningsmeny

www.tandooripalace.se
036-16 53 03

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 souce.

9. Goan Sabzi Vindaalo 169:-
Grönsaker i husets vindaalosås.
Vegetables in a vindaalo sauce.

10. Rajmah Do Piaza 169:-
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 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 filet 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

Biffrätter

27. Beef Sabzi 209:-
Nötkött med grönsaker och kryddor i en gryta på curry.
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.

Maträtter från havet

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:-
Senapspetsade 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 mozarella cheeze. Served with special grill sauce.