

## FÖRRÄTTER

<b>01. PAPADAM</b> .....	35
TVÅ FRITERAD INDISKA CHIPS SOM SERVERAS MED SÖT MANGO CHUTNEY	
<b>02. KYCKLING SAMOSA</b> .....	55
SERVERAS MED CHILISÅS OCH KRYDDOR.	
<b>03. KYCKLING PAKORA</b> .....	45
FRITERAD KYCKLINGFILE SOM SERVERAS MED MINTSÅS.	
<b>04. VEGTARISK SAMOSA</b> .....	55
SERVERAS MED TOMAT SÅS.	
<b>05. KYCKLING SOPPA</b> .....	70
MELLANSTARK KYCKLING SOPPA MED INDISK KRYDDOR, FÄRSK VITLÖK, INGEFÄRA, KORIANDE OCH CITRON.	
<b>06. VEGETARISK CHOP</b> .....	45
FRITERAD BLANDADE GRÖNSAKER MARINERAD MED ÄGG OCH VETEMJÖL.	
<b>07. DAAL SOPPA</b> .....	45
BLANDADE LINSER MED FÄRSK VITLÖK, KORIANDE, INGEFÄRA OCH KRYDDOR.	
<b>08. PANIR PAKORA</b> .....	50
HEMLAGAD FRITERAD OST MED PAKORA SÅS. SERVERAS MED MINT SÅS.	
<b>09. LAMM CUTTLET</b> .....	65
GRILLADE LAMMRACKS MED FÄRSK KUMMIN, MYNTA, INGEFÄRA, KOCKENS EGEN KRYDDOR BLANDNING.	
<b>10. SCAMPI PAKORA</b> .....	75
MARINADE OCH FRITERAD RÅKOR.	

## NAAN BRÖD

<b>11. PLAIN NAAN</b> .....	25
TRADITIONELT INDISK BRÖD AV VETEMJÖL.	
<b>12. VITLÖK NAAN</b> .....	35
BRÖD MED VITLÖK.	
<b>13. PESHWARI NAAN</b> .....	35
SÖTT BRÖD MED KOKOS, RUSSIN OCH CASHEWNÖTTER.	
<b>14. PANEER NAAN</b> .....	40
OST INBAKAT BRÖD MED FÄRSKA KRYDDOR.	
<b>15. SHAHI PARATA</b> .....	25
TRADITIONELT BRÖD STEKT I SMÖR.	
<b>16. CHAPATI BRÖD</b> .....	25
INDISK BRÖD MED RÅGMJÖL.	
<b>17. KIMA NAAN</b> .....	45
KROSSAD KYCKLING MED VITLÖK, INGEFÄRA OCH KRYDDOR.	

## MILD KYCKLING

<b>18. KYCKLING TIKKA BUTTER MASALA</b> .....	130
GRILLED KYCKLINGFILE TILLAGAD MED HEMGJORT SMÖR I EN KRÄMIG CASHEWNÖTTER OCH TOMAT SÅS MED KORIANDE.	
<b>19. VITLÖK TIKKA BUTTER MASALA</b> .....	140
VITLÖKS MARINERAD OCH GRILLED KYCKLING TILLAGAD MED HEMGJORT SMÖR I EN KRÄMIG CASHEWNÖTTER OCH TOMAT SÅS.	

<b>20. KYCKLING KORMA</b> .....	140
KYCKLING GRYTA MED KOKOS, RUSSIN, CASHEWNÖTTER OCH FÄRSK KORIANDE.	

<b>21. MIXED BUTTER MASALA</b> .....	145
MILD GRYTA MED GRILLED KYCKLINGFILE, LAMM OCH NÖTKÖTT. TILLAGAD MED HEMGJORT SMÖR I EN SÅS MED TOMAT, YOGHURT, KORIANDE OCH VITLÖK.	

## GRILL OCH SIZLAR RÄTTER

<b>22. VITLÖK RESHMI KEBAB</b> .....	145
LERUNGSGRILLADE KYCKLINGFILE MED SMAK AV VITLÖK, CASHEWNÖTTER, GRÖNCHILI OCH SPECIAL KRYDDOR.	

<b>23. KYCKLING TIKKA SIZLAR</b> .....	135
LERUNGSGRILLADE KYCKLINGFILE MED CITRON, VITLÖK, KRYDDOR OCH VARMA GRÖNSAKER.	

<b>24. MIXED KYCKLING SIZLAR</b> .....	165
LERUNGSGRILLADE KYCKLING MED TRE OLIKA SMAKER TANDOORI, TIKKA OCH VITLÖK. SERVERAS MED VARMA GRÖNSAKER OCH CITRON	

<b>25. KYCKLING TANDOORI SIZLAR</b> .....	130
FYRA LERUNGS GRILLADE KYCKLINGKUBBOR MED KRYDDOR. SERVERAS MED VARMA GRÖNSAKER OCH CITRON	

<b>26. SCAMPI SIZLAR</b> .....	170
LERUNGS GRILLADE KUNGSRÅKOR SERVERAS MED VARMA GRÖNSAKER OCH CITRON	

<b>27. LAMM TIKKA SIZLAR</b> .....	175
LERUNGSGRILLADE LAMMFILE SOM SERVERAS MED CITRON OCH VARMA GRÖNSAKER.	

<b>28. LAX SIZLAR</b> .....	165
LERUNGSGRILLADE LAX MED CITRON, VITLÖK, KORIANDE OCH VARMA GRÖNSAKER.	

<b>29. CHINGRI THALI</b> .....	190
EN TRADITIONELT INDISK THALI MED TRE OLIKA SMÅ RÄTTER, MARINERADE OCH LERUNGSGRILLADE KUNGSRÅKOR, KYCKLING TIKKA OCH LAMMFILE. SERVERAS MED VARMA GRÖNSAKER OCH TVÅ SEPERATA SÅSER.	

<b>30. CHILI KYCKLING SIZLAR</b> .....	150
GRILLADE KYCKLINGFILE, MARINERAD I GRÖNA CHILI.	

## MELLAN STARK KYCKLING

<b>31. KYCKLING DO PIAZA</b> .....	140
VÅR DO PIAZA INNEHÅLLER STEKT LÖK, PAPRIKA OCH EN BLANDNING AV NORDINDISKA KRYDDOR.	

<b>32. GOA MANGO KYCKLING</b> .....	150
KYCKLING I EN NORDINDISK YOGHURTSÅS MED KOKOS, CASHEWNÖTTER, MANGO, KRYDDOR OCH KORIANDE.	

<b>33. KYCKLING BHONA</b> .....	145
EN SMAKRİK KRYDDBLANDNING FRÅN PUNJAB. STEKT LÖK, PAPRIKA, VITLÖK, INGEFÄRA OCH KORIANDE.	

<b>34. BENGAL MIXED MASALA</b> .....	165
MARINERADE OCH GRILLADE KUNGSRÅKOR, KYCKLING TIKKA OCH LAMMFILE. INNEHÅLLER PAPRIKA, LÖK, SYLTÖK, CHAMPINJONER OCH EN MELLANSTARK KRYDDBLANDNING.	

<b>35. MALAI KYCKLING</b> .....	145
GRILLADE KYCKLINGFILEBITAR I CASHEWNÖTTER SÅS SOM MARINERATS I GRÄDDE, VITLÖK, INGEFÄRA OCH KORIANDE.	

<b>36. KYCKLING BALTI</b> .....	145
A MYCKET POPULAR RÄTTER I INDIA. GRILLADE KYCKLING MED STEKT LÖK, PAPRIKA, TOMAT, LIME PICKLES MED FÄRSKA KORIANDE.	

## LAMM/BIFF CURRY

<b>37. LAMM KORMA</b> .....	160
GRYTA MED KOKOS, RUSSIN OCH FÄRSKA KORIANDE I EN MILD CASHEWNÖTTER OCH YOGHURTSÅS.	

<b>38. LAMM BHONA</b> .....	160
LAMM MED STEKT LÖK, PAPRIKA, SYLTÖK, VITLÖK OCH INGEFÄRA TILLAGAD I EN CURRYSÅS.	

<b>39. LAMM DO PIAZA</b> .....	155
VÅR DO PIAZA INNEHÅLLER STEKT LÖK, PAPRIKA OCH EN BLANDNING AV NORDINDISKA KRYDDOR.	

<b>40. LAMM GREEN CURRY</b> .....	155
BLANDADE GRÖNSAKER HARICOAT VERTS, SPENAT, GRÖNA ÄRTOR MED LAMM MEDHET TOMAT CURRYSÅS.	

<b>41. BIFF BALTI</b> .....	150
EN BALTIRÄTT ÄR MYCKET POPULAR I INDIEN OCH PAKISTAN. BIFF MED STEKT LÖK, PAPRIKA, TOMAT, LIME PICKLES MED KORIANDE.	

<b>42. LAMM BALTI</b> .....	160
EN BALTIRÄTT MED STEKT LÖK, PAPRIKA, TOMAT, LIME PICKLES MED KORIANDE.	

<b>43. BIFF BHONA</b> .....	150
BIFF MED STEKT LÖK, PAPRIKA, SYLTÖK, VITLÖK, INGEFÄRA OCH ÖVRIGA KRYDDOR TILLAGAD I EN CURRYSÅS.	

<b>44. BIFF DO PIAZA</b> .....	150
VÅR DO PIAZA INNEHÅLLER STEKT LÖK, PAPRIKA OCH EN BLANDNING AV NORDINDISKA KRYDDOR.	

## STARK CURRY

<b>45. KYCKLING ADRAK</b> .....	150
GRYTA MED MYCKET INGEFÄRA, SMAKBLANDNING FRÅN CHENNAI TILLSAMMANS MED KORIANDE OCH TOMAT CURRYSÅS.	

<b>46. KYCKLING MADRAS</b> .....	145
KRYDDBLANDNING FRÅN MADRAS MED STARKA KRYDDOR, CURRYBLAD, KOKOS OCH KORIANDE TILLAGAD	

<b>47. BIFF MADRAS</b> .....	150
KRYDDBLANDNING FRÅN MADRAS MED STARKA KRYDDOR, CURRYBLAD, KOKOS OCH KORIANDE TILLAGAD I EN TOMATSÅS.	

<b>48. LAMM MADRAS</b> .....	160
KRYDDBLANDNING FRÅN MADRAS MED STARKA KRYDDOR, CURRYBLAD, KOKOS OCH KORIANDE TILLAGAD I EN TOMATSÅS.	

<b>49. KYCKLING VINDALU</b> .....	145
KRYDDBLANDNING FRÅN HYDERABADI I STARK CHILISÅS MED INGEFÄRA, CITRONBLAD, VITLÖK OCH KORIANDE.	

<b>50. BIFF VINDALU</b> .....	150
KRYDDBLANDNING FRÅN HYDERABADI I STARK CHILISÅS MED INGEFÄRA, CITRONBLAD, VITLÖK OCH KORIANDE.	

<b>51. LAMM VINDALU</b> .....	160
KRYDDBLANDNING FRÅN HYDERABADI I STARK CHILISÅS MED INGEFÄRA, CITRONBLAD, VITLÖK OCH KORIANDE.	

<b>52. KYCKLING KASHMERI</b> .....	145
NORDINDISK STARK GRYTA MED YOGHURT, CITRON, KORIANDE OCH INGEFÄRA TILLAGAD I EN TOMATSÅS.	

<b>53. BIFF KASHMERI</b> .....	150
NORDINDISK STARK GRYTA MED YOGHURT, CITRON, KORIANDE OCH INGEFÄRA TILLAGAD I EN TOMATSÅS.	

<b>54. LAMM KASHMERI</b> .....	160
NORDINDISK STARK GRYTA MED YOGHURT, CITRON, KORIANDE OCH INGEFÄRA TILLAGAD I EN TOMATSÅS.	

<b>55. CHILI KYCKLING</b> .....	145
KYCKLING MED FÄRSK LÖK, PAPRIKA, INGEFÄRA, KORIANDE OCH CITRON TILLAGAD I EN STARKSÅS.	

## KARAI KYCKLING

**56. KYCKLING KARAI** ..... 155  
GRILLADE KYCKLING SOM SERVERAS I EN RUND JÄRNFORM(KARAI) MED FÄRSK PAPRIKA, SYLTÖK, LÖK, INGEFÄRA, KORIANDE OCH CITRON. SERVERAS MED TVÅ SÅSER VID SIDAN OM. KORMASÅS OCH YOGHURT SÅS MED MYNTA.

**57. LAMM KARAI** ..... 165  
GRILLAT LAMM OCH FÄRSK PAPRIKA, SYLTÖK, LÖK, INGEFÄRA, KORIANDE OCH CITRON. SERVERAS MED TVÅ SÅSER VID SIDAN OM.

**58. VEGETARISK KARAI** ..... 145  
BLANDADE FÄRSK GRÖNSAKER MED INGEFÄRA OCH KORIANDE I EN STARK TOMAT SÅS. SOM SERVERAS I EN RUND JÄRNFORM(KARAI) OCH MED YOGHURTSÅS KRYDDAD MED MYNTA OCH KORMASÅS VID SIDAN OM.

**59. BEGUN KARAI** ..... 145  
AUBERGINE MED LINSER, LÖK, INGEFÄRA, KORIANDE I KRÄMIG TOMATSÅS. SERVERAS MED TVÅ SÅSER VID SIDAN OM. KORMASÅS OCH YOGHURT SÅS MED MYNTA.

**60. PANEER KARAI** ..... 150  
HEMLAGAT OSTGRYTA TILLAGAD MED TOMAT, LÖK, PAPRIKA OCH KRYDDOR MED CHILI. SERVERAS MED TVÅ SÅSER VID SIDAN OM. KORMASÅS OCH YOGHURT SÅS MED MYNTA.

## FÅGEL

**61. HASH CURRY** ..... 175  
AN HEMLAGAD BENGAL FUSION AV ANKA BRÖSTFILE MED INGEFÄRA, LIME, INDISK KRYDDOR, POTATIS MED FÄRSK KORIANDE.

**62. HASH REJALA** ..... 180  
AN GRYTA AV ANKA BRÖSTFILE MED ZUCCHINI I KORMASÅS INNEHÅLLER CASHEWNÖTTER OCH RUSSIN

## VEGETARISK OCH VEGAN

**63. MALAI KOFTA** ..... 150  
GRÖNSAKBOLLAR MED, CASHEWNÖTTER, INGEFÄRA, VITLÖK, CHILI OCH FÄRSK KORIANDE I EN CASHEWNÖTTERSÅS.

**64. DAAL MAKHONI** ..... 130  
LINSER OCH BÖNOR I CURRY OCH TOMATSÅS SERVERAS MED FÄRSK KORIANDE.

**65. PALAK PANEER** ..... 145  
HEMLAGAD OST MED BLADSPENAT I KRÄMIG CURRY OCH TOMATSÅS.

**66. ALO GOBI KASHMERI** ..... 140  
POTATIS, GRÖNA ÄRTOR OCH BLOMKÅL I EN GRYTA MED KOCKENS KRYDDBLANDNING.

**67. SHAHI PANEER MASALA** ..... 150  
HEMLAGAD OST MED CASHEWNÖTTER, TOMAT OCH FÄRSK KORIANDE.

**68. VEGETARISK MASALA** ..... 135  
BLANDADE FÄRSK GRÖNSAKER MED KORIANDE INGEFÄRA I KRÄMIG PICKLES SÅS MED TOMAT OCH LÖK.

**69. VEGETARISK KORMA** ..... 145  
BLANDADE FÄRSK GRÖNSAKER, VITLÖK, KORIANDE, KOKOS OCH RUSSIN I EN NÖTTSÅS.

**70. VEG THALI** ..... 165  
VEG KORMA (MILD) MED BLANDADE FÄRSK GRÖNSAKER, VITLÖK, KORIANDE, KOKOS OCH RUSSIN I NÖTTSÅS SAMT SPENAT MED SMÅ LINSER, TOMATSÅS INGEFÄRA OCH VITLÖK (MELLANSTARK).

## BIRYANI (MELLANSTARK)

**71. MORGH BIRYANI** ..... 149  
STEKT KRYDDAT RIS MED KYCKLING, GRÖNA ÄRTOR, CHAMPINJONER, KOKOS, RUSSIN, CASHEWNÖTTER OCH KORIANDE. SEVERAS MED BIRYANISÅS VID SIDAN OM.

**72. LAMB BIRYANI** ..... 169  
STEKT KRYDDAT RIS MED KOCKEN LAMM, GRÖNA ÄRTOR, CHAMPINJONER, KOKOS, RUSSIN, CASHEWNÖTTER OCH KORIANDE. SEVERAS MED BIRYANISÅS VID SIDAN OM.

**73. BIFF BIRYANI** ..... 159  
STEKT KRYDDAT RIS MED KOCKEN LAMM, GRÖNA ÄRTOR, CHAMPINJONER, KOKOS, RUSSIN, CASHEWNÖTTER OCH KORIANDE. SEVERAS MED BIRYANISÅS VID SIDAN OM.

**74. MIXED BIRYANI** ..... 175  
STEKT KRYDDAT RIS MED KOCKEN LAMM, KYCKLING, ÄGG, GRÖNA ÄRTOR, CHAMPINJONER, KOKOS, RUSSIN, CASHEWNÖTTER OCH KORIANDE. SEVERAS MED BIRYANISÅS VID SIDAN OM.

**75. VEGETARISK SHAHI BIRYANI** ..... 160  
STEKT KRYDDAT RIS, STEKT GRÖNSAKER OCH OST, GARHET MED STEKTA ÄGG, VEG KOFTA OCH BIRYANISÅS BREDVID.

## FISK RÄTTER

**76. TONA KEBAB THALI** ..... 175  
STEKT TONA FISK BOLLAR SEVERAS MED PALAK PANER OCH STEK ÄGG.

**77. MIXED FISK VAZI** ..... 170  
LAX OCH KUNGSRÄKOR MED LÖK, TOMAT, HARICOAT VERTS, INGEFÄRA OCH KORIANDE. SERVERAS MED SÅS VID SIDAN OM.

**78. LAX BHONA** ..... 165  
LAX MED INGEFÄRA, PAPRIKA, VITLÖK, OCH KORIANDE. SERVERAS MED SÅTSUR SÅS VID SIDAN OM.

**79. CHINGRI DO PIAZA** ..... 175  
GRILLADE SCAMPI MED PAPRIKA, LÖK OCH KOCKENS NORDINDISKA KRYDDBLANDNING MED KORIANDE.

## BARN MENY

**80. KYCKLING BUTTER MASALA** ..... 85  
GRILLADE KYCKLINGFILE TILLAGAD MED HEMGIORT SMÖR I EN KRÄMIG CASHEW OCH TOMAT SÅS MED KORIANDE.

**81. KYCKLING KORMA** ..... 85  
KYCKLING GRYTA MED KOKOS, RUSSIN, CASHEWNÖTTER OCH FÄRSK KORIANDE.

**82. PANEER MASALA** ..... 80  
HEMLAGAD OST MED CASHEWNÖTTER, TOMAT OCH FÄRSK KORIANDE.

**83. KÖTTBULLAR MED POMMES INGÅR LÄSK** ..... 79

**84. KYCKLING NUGGETS MED POMMES INGÅR LÄSK** ..... 79

**85. KORV MED POMMES INGÅR LÄSK** ..... 79

## EXTRA TILLBEHÖR

**86. CHILI PICKLES** ..... 25

**87. BLANDADE PICKLES** ..... 25

**88. RAJTA** ..... 25

**89. SALLAD** ..... 20

**90. ENSTAKA RIS/  
DUBBLE RIS** ..... 15/20

**91. GARDEN SPECIAL ACHAR  
(PICKLES)** ..... 30

## EFTERRÄTTER

**92. RASMALAI** ..... 84  
SÖTA FÄRSKOSTBOLLAR I EN SÖT GRÄDDSÅS MED KRYDDOR.

**93. VIRGIN MOJTO** ..... 50  
MINT LEAVE MED COLA OCH EXTRA IS MED APLESIN/CITRON FLAVOR.

**94. MANGO FALUDA** ..... 80  
AN GAMLA DHAKA RECEPT SAGUARO MED MJÖLK, MANGO, SABJA SEEDS, ROS SYRAP OCH GLASS.

**95. MANGO LASSI** ..... 45  
SÖT INDISK YOGHURTDRYCK MED VANILJGLASS, MANGO PULP OCH MANGO JUICE.

**96. MALAI CHAI (TE)** ..... 35  
SÖT INDISK TE MED MJÖLK, GRÄDDE, INGEFÄRA OCH KRYDDOR.

**97. VANILJGLASS MED  
CHOKLADSÅS** ..... 45



## AVHÄMTNINGSKOLLEKTION

10% RABATT PÅ AVHÄMTNING

[www.masalagarden.se](http://www.masalagarden.se)  
[info@masalagarden.se](mailto:info@masalagarden.se)

Klostergatan 13  
352 31 Växjö  
0470545462

## ÖPPETTIDER

Mån-Tor 11-14:30 (Lunch) och 11-21:00 (À La carte)  
Fredag 11-14:30 (Lunch) och 11-22:00 (À La carte)  
Lördag 12-22:00 (À La carte)  
Söndag 12-20:30 (À La carte)

Vi har stängd varje dag 14:30-15:30  
Köket stänger en timme innan

## ALLERGENER

SPANNMÅL SOM INNEHÅLLER GLUTEN, \*KRÄFTDJUR & BLÖTDJUR, \*ÄGG, \*FISK, \*JORDNÖTTER, \*SOJABÖNOR, \*MJÖLK & LAKTOS, \*NÖTTER & MANDEL, \*SELLERI, \*SENAP, \*SESAMFRÖN, \*SVAVELOXID & SULFIT, \*LUPIN, \*OSTRON, \*ÄRTA

**Har du någon allergi? tala då med vår personal**

Ni är även välkommen att kontakta oss för större beställningar eller vid catering