

Masala Garden

MÅNDAG LUNCH MENY

1. KYCKLING TIKKA BUTTER MASALA (MILD) 117

GRILLADE KYCKLINGFILÉ TILLAGAD MED EN KRÄMIG CASHEWNÖTTER-TOMATSÅS.

2. VITLÖK TIKKA SIZLAR (LITE STARK) 125

LERUGNSGRILLADE KYCKLINGFILÉBITAR MED SMAK AV VITLÖK, CASHEWNÖTTER, GRÖN CHILI OCH SPECIAL KRYDDOR.

3. BIFF ACHAR (STARK) 124

EN TRADITIONELL RÄTT MED KUMIN, FÄNKÅL OCH KORIANDER SEEDS, YOGHURT, VITLÖK OCH CHILI.

4. CHILI CHICKEN (STARK) 115

GRYTA MED KYCKLINGFILÉ, LÖK, PAPRIKA, INGEFÄRA OCH CITRON TILLAGAD I EN STARK SÅS.

5. VEGETARISK MASALA (MILD/MEDELSTARK ÄVEN VEGAN) ..105

BLANDADE FÄRSKA GRÖNSAKER MED INGEFÄRA I EN KRÄMIG PICKLESÅS MED TOMAT OCH LÖK.

6. ALU PALAK KORMA (MILD/ ÄVEN VEGAN) 105

SPENAT OCH POTATIS GJORT MED KRÄMIG CASHEWNÖTTER-SÅS.

7. MIX THALI 129

3 SMÅ RÄTTER/KYCKLING TIKKA BUTTER MASALA, ALU PALAK KORMA & BIFF ACHAR.

VÄNLIGEN KONTAKTA PERSONALEN OM DU HAR
FRÅGOR KRING ALLERGIER & VEGAN MAT.

Masala Garden

TISDAG LUNCH MENY

1. KYCKLING TIKKA BUTTER MASALA (MILD) 117

GRILLADE KYCKLINGFILÉ TILLAGAD MED EN KRÄMIG CASHEWNÖTTER-TOMATSÅS.

2. KYCKLING TIKKA SIZLAR 125

LERUGNSGRILLADE KYCKLINGFILÉ MED CITRON, VITLÖK, EGEN KRYDDOR OCH VARMA GRÖNSAKER.

3. BIFF ACHAR (STARK) 124

EN TRADITIONELL RÄTT MED KUMIN, FÄNKÅL OCH KORIANDER SEEDS, YOGHURT, VITLÖK OCH CHILI.

4. KYCKLING SAMBAL (STARK) 119

KYCKLINGFILÉ GJÖRT MED TOMATSÅS, YOUGHURT, SAMBAL, CHILI OCH CITRON.

5. VEGETARISKA SAMBAL (MELLANSTARK) 105

FÄRSKA BLANDADE GRÖNSAKER MED YOGHURT, TOMATSÅS, SAMBAL OCH CITRON.

6. DAAL ALU PALAK (MILD) 105

EN BENGAL RÄTT GJÖRT FRÅN GULA LINSER, SPENAT, POTATIS BLANDAT MED TOMAT CURRY SÅS.

7. MIX THALI 129

3 SMÅ RÄTTER/KYCKLING TIKKA BUTTER MASALA, DAAL ALU PALAK OCH BIFF ACHAR.

VÄNLIGEN KONTAKTA PERSONALEN OM DU HAR
FRÅGOR KRING ALLERGIER & VEGAN MAT.

Masala Garden

ONSDAG LUNCH MENY

1. VITLÖK TIKKA BUTTER MASALA (MILD) 117

GRILLAD KYCKLINGFILÉ TILLAGAD MED EN KRÄMIG
CASHEWNÖTTER-TOMATSÅS.

2. BLANDAT KYCKLING SIZLAR (MELLANSTARK) 125

GRILLAD MARINERAD KYCKLINGFILÉ MED YOGHURT &
CASHEWNÖTTER SERVERAS MED TOMATSÅS.

3. KYCKLING HALIM (MELLANSTARK) 117

GRYTA MED KYCKLINGFILÉ, LINSER, PICKLES OCH TOMAT CURRY
SÅS.

4. BIFF DHANSHSK (MELLANSTARK) 119

KOKT BIFFBITTER GJORT MED YOUGHRT, CUMIN, PAPRIKA, LÖK
OCH SAMBAL.

5. ALU DAAL SHABZI (MILD) 105

EN GRYTA GJORT MED SPENAT, POTATIS, LINSER OCH FÄRSKA
GRÖNSAKER BLANDAD MED TOMAT CURRY SÅS.

6. VEG SIZLAR (MILD/ VEGAN) 125

GRÖNSAKBULLAR GJORDA AV FÄRSKA GRÖNSAKER OCH
POTATIS, FÄRSK KORIANDER OCH SPECIAL KRYDDOR.

7. MIX THALI 129

3 SMÅ RÄTTER KYCKLING HALIM, BIFF DHANSHAK OCH ALU
DAAL SHABZI.

VÄNLIGEN KONTAKTA PERSONALEN OM DU HAR
FRÅGOR KRING ALLERGIER & VEGAN MAT.

Masala Garden

TORSDAG LUNCH MENY

1. KYCKLING TIKKA BUTTER MASALA (MILD) 117

GRILLADE KYCKLINGFILÉ TILLAGAD MED EN KRÄMIG
CASHEWNÖTTER-TOMATSÅS.

2. TANDOORI KYCKLING SIZLAR (MELLANSTARK) 125

KYCKLING KLUBBOR MARINERAD MED YOUGHURTSÅS.
SERVERAS MED VARMT SALLAD OCH SÅS.

3. LAM JALFRAZI (MELLANSTARK) 129

KOKT LAMMFILÉ BLANDAD MED PAPRIKA, LÖK, CASHEWNÖTTER
YOUGHURT OCH TOMATSÅS.

4. KYCKLING DHANSHAK (STARK) 119

GRILLADE KYCKLINGFILÉ GJORT MED YOUGHURT, CUMIN,
PAPRIKA, LÖK OCH SAMBAL.

5. VEG SIZLAR (MILD/ VEGAN) 125

GRÖNSAKBULLAR GJORDA AV FÄRSKA GRÖNSAKER OCH
POTATIS, FÄRSK KORIANDER OCH SPECIAL KRYDDOR.

6. VEG SAMBAL (MELLANSTARK) 105

FÄRSK GRÖNSAKER GJÖRT MED TOMATSÅS, YOUGHURT,
SAMBAL, CHILI OCH CITRON.

7. MIX THALI 129

3 SMÅ RÄTTER KYCKLING TIKKA BUTTER MASALA, LAM JALFRAZI,
VEG SAMBAL.

VÄNLIGEN KONTAKTA PERSONALEN OM DU HAR
FRÅGOR KRING ALLERGIER & VEGAN MAT.

Masala Garden

FREDAG LUNCH MENY

1. VITLÖK TIKKA BUTTER MASALA (MILD) 117

GRILLADE KYCKLINGFILÉ TILLAGAD MED EN KRÄMIG CASHEWNÖTTER-TOMATSÅS.

2. VITLÖK TIKKA SIZLAR (LITE STARK) 125

LERUGNSGRILLADE KYCKLINGFILÉBITAR MED SMAK AV VITLÖK, CASHEWNÖTTER, GRÖN CHILI OCH SPECIAL KRYDDOR.

3. KYCKLING VINDALU (YTTERLIGARE STARK) 117

KYCKLINGFILÉ, YOGHURT, KOCKENS EGEN SPECIELLA KRYDDOR, INGEFÄRA OCH FÄRSK KORIANDER.

4. BIFF BHONA (MELLANSTARK) 119

EN BENGLISKA BIFF RÄTT MED PAPRIKA, LÖK, INGEFÄRA BLANDAT MED TOMAT CURRYSÅS OCH CITRON.

5. VEG ACHAR (STARK) 105

EN TRADITIONELL RÄTT MED FÄRSK GRÖNSAKER KUMIN, CHILI, YOGHURT, FÄNKÅL, KORIANDER SEEDS OCH CHILI.

6. GOBI MASALA (MILD) 105

FÄRSK BLOMKÅL, POTATIS, AUBERGINE, KUMIN & INGEFÄRA KOKAD MED TOMAT SÅS.

7. MIX THALI 129

3 SMÅ RÄTTER VITLÖK TIKKA BUTTER MASALA, BIFF BHONA & GOBI MASALA.

VÄNLIGEN KONTAKTA PERSONALEN OM DU HAR
FRÅGOR KRING ALLERGIER & VEGAN MAT.