

Take away meny

KYCKLINGRÄTTER

AVH

- 1. Chicken Curry**) 85:-
Kycklingfilé tillagad i currysås.
Chicken breast with curry sauce.
- 2. Kadai Chicken**) 85:-
Kycklingfilé tillagad med ingefära, grön chilli, tomat och paprika i currysås.
Chicken fillet cooked with ginger, green chilli, tomatoes and peppers in curry sauce.
- 3. Saagh Chicken**) 85:-
Kycklingfilé tillagad med spenat, tomat, gullök och kryddor.
Chicken cooked with spinach, tomatoes, onion, and spices.
- 4. Chicken tikka Masala**) 85:-
Kycklingfiléer marinerade i tikka kryddning, grillade och tillagade med smörfrästa kryddor.
Chicken fillets marinated in tikka spices, grilled and cooked with butter-fried spices.
- 5. Butter chicken**) 85:-
Marinerad tandoorikyckling, tillagad i krämig tomatås.
Grilled tandoori chicken cooked creamy tomato sauce.
- 6. Chicken Korma**) 85:-
Kycklingfilé tillagad i kokos mjölk och cashewnötter.
Chicken fillet cooked in coconut milk and cashew nuts.
- 7. Tandoori Chicken**) 85:-
Kycklinglår marinerade med ingefära och yoghurt grillad i lerugn.
Chicken drumsticks marinated with ginger, spices, yogurt grilled in tandoor and served on sizzling plattar.

LAMMRÄTTER

AVH

- 8. Lamb Curry**) 95:-
Lamm tillagad med lök, tomat, ingefära, vitlök och kryddig curry.
Lamb cooked with onion, tomato, ginger, Garlic and spicy curry.
- 9. Lamb Saagh**) 95:-
Lamm tillagad med spenat, vitlök, ingefära, grön chili och indiska kryddor.
Lamb cooked with spinach, garlic, Ginger, green chili and indian spices.
- 10. Kadai Lamb**) 95:-
Lamm tillagad med ingefära, grön chili, tomat och paprika i en kryddig currysås
Lamb cooked with ginger, green chilli, tomatoes and peppers in a spicy curry sauce.
- 11. Lamb Tikka Masala**) 95:-
Lamm tikka grillad i lerugn och serveras med lök, tomat i en kryddig sås.
Lamb tikka grilled in the oven and served with onion, tomato and spicy sauce.
- 12. Lamb Korma**) 95:-
Lamm tillagad i kokosmjölk och cashewnötter.
Lamb cooked in coconut milk and cashew nuts.

Mån-Fre 11.00-21.00

Lör-Sön 12.00-21.00

*Prata gärna med personalen om ni har några allergier

VEGETARISKA RÄTTER

AVH

- 13. Channa Masala**) 85:-
Kikärtor tillagad med lök, tomat, ingefära, vitlök och kryddor.
Chickpeas cooked with onion, tomato, ginger, garlic and spices.
- 14. Kadai Vegetable**) 85:-
Mixade grönsaker tillagad med tomatbas och kryddsås.
Mixed vegetable cooked with tomato base and spicy sauce.
- 15. Kadai Paneer**) 85:-
Färskost med lök, tomat, peppar och kryddig tjock sås.
Cottage cheese with onion, tomato, pepper and spicy thick sauce.
- 16. Saagh Paneer**) 85:-
Färskost och spenat tillagad i ingefära, vitlök, tomat och kryddor.
Cottage cheese and spinach cooked in ginger, garlic, tomato and spices.
- 17. Saagh Aloo**) 85:-
Spenat och potatis tillagad i ingefära, vitlök, tomat och kryddor.
Spinach and potato cooked in ginger, garlic, tomato and spices.
- 18. Dal Tarka**) 85:-
Gula linser tillagad med lök, tomat och mixad med krydda och vitlök.
Yellow lentils tempered with onion, tomato and mixed with spice and garlic.
- 19. Dal Makahni**) 85:-
Svarta bönor och kikärtlinser lagad med tomat och krämig sås.
Black beans and chick peas cooked with tomato and creamy sauce.

Take away, Restaurang, Catering

Tel: 033 - 724 77 77

BIRIYANRÄTTER

AVH

Alla Biryani serveras med Raita

20. Vegetable Biryani) 85:-

Färsk mix av grönsaker tillagad med ingefära, vitlök, lök, tomat, yoghurt, kryddor och basmati ris.

Fresh mix of vegetables cooked with ginger, garlic, onion, tomato, yogurt, spices and basmati rice.

21. Chicken Biryani) 95:-

Kyckling tillagad med ingefära, vitlök, lök, tomat, yoghurt, kryddor och basmati ris.

Chicken cooked with ginger, garlic, onion, tomato, yogurt, spices and basmati rice.

22. Lamb Biryani) 95:-

Lammbitar tillagad med ingefära, vitlök, lök, tomat, yoghurt, kryddor och basmati ris.

Lamb cube cooked with ginger, garlic, onion, tomato, yogurt, spices and basmati rice.

RIS & BRÖD

AVH

23. Plain rice 25:-

Indisk basmati ris.
Indian Basmati rice.

24. Plain Naan 15:-

Naanbröd i lerugn.
Naanbread baked in clay oven.

25. Garlic Naan 20:-

Naanbröd med vitlök.
Naanbread with garlic.

26. Peshawaru Naan 25:-

Naanbröd fylld med torra frukter och kokosnötsbitar.
Naanread stuffed with dry fruits and coconut.

27. Stuff paratha 22:-

Tunnbröd fylld med potatis och kryddor.
Thin handmade flat bread stuffed with spicy potatoe medley.

28. Tandoori Roti 15:-

Bakad bröd i lerugn.
Tandoori flat bread baked in clay oven.

29. Mix Raita 25:-

Sallads mix med yoghurt.
Sallad mix with youghurt.

DESSERTER

31. Mango Chutney 18:-

Indisk söt och kryddig sås med mango
Indian sweet and spicy sauce with mango.

32. Mango Pickles 12:-

Inlagd mango med chilli, lime och indiska kryddor
Pickled mango with chilli, lime and Indien spices.

33. Gulab Jamun 49:-

Ostbollar med sirap
Cheeseballs with syrup

34. Gajor Halwa 55:-

Hemmagjord morotspudding med torkat frukt.
Homemade carrot pudding with dried fruit.

35. Pista Kulfi 55:-

Hemmagjord glass med pistasch.
Homemade ice cream with pistachio

36. Ice Cream 45:-

Glass med vanilj/ choklad/ jordgubb smak.
Ice cream of vanilla / chocolate / strawberry flavor.

DRYCKER

38. Kolsyrat Vatten 30:-
Sparkling Water

39. Äpplejuice 30:-
Apple juice

40. Apelsinjuice 30:-
Orange Juice

41. Mangojuice 32:-
Mangojuice

42. Pepsi, Pepsi Max 28:-
/7up/Zingo/

43. Mango Lassi 25:-

44. Söt Lassi 22:-
Sweat Lassi

45. Kaffe 25:-
Coffe

46. Te 25:-
Tea

47. Indiskt chai Te 30:-
Indien spiced chai Tea

InSpice

REAL INDIAN TASTE

ALLÉGATAN 32 033 - 724 77 77

www.inspice.se