

# InSpice

REAL INDIAN TASTE

ALLÉGATAN 32 033 - 724 77 77

[www.inspice.se](http://www.inspice.se)

## TAKE AWAY MENY

Ris och bröd ingår

### FÖRRÄTTER

#### Papadam

Krispig papadam, serveras med mynta.  
*Crispy papadam, served with mint.*

#### Vegetable Samosa )

Indisk pirog med vegetarisk fyllning.  
*Indian pasty with vegetarian filling.*

#### Chicken Pakoda )

Friterad kycklingfilé med kryddor och kikärtsmjöl.  
*Chicken fillet, fried with spices and chickpea flour.*

#### Chicken Tikka )

Kycklingfilé, marinerad i en blandning av yoghurt och färska kryddor, grillad i lerugn.  
*Chicken fillet, marinated in yogurt and in a mixture of fresh spices, grilled in tandoori.*

#### Sheek Kabab )

Kryddiga lammfärsspett, grillade i lerugn.  
*Spicy lamb skewers, grilled in tandoori.*

#### Onion Bhaji )

Friterade lökskivor med kryddor och kikärtsmjöl.  
*Sliced onion, fried with spices and chickpea flour.*

#### Paneer Pakoda )

Friterad färskost med kryddor och kikärtsmjöl.  
*Cottage cheese, fried with spices and chickpea flour.*

### LAMMRÄTTER

19:-

#### Lamb Curry )

Lamm med currysås.  
*Lamb in curry sauce.*

105:-

40:-

#### Lamb Saagh )

Lamm i en sås av spenat, vitlök, ingefära, grön chili och indiska kryddor.  
*Lamb, cooked with spinach, garlic, ginger, green chili and indian spices.*

105:-

45:-

#### Kadai Lamb )

Lamm, tillagad med ingefära, grön chili, tomat och paprika i currysås  
*Lamb, cooked with ginger, green chilli, tomatoes and peppers in curry sauce.*

105:-

50:-

#### Lamb Tikka Masala )

Lamm tikka grillad i lerugn, marinerade i tikkakryddning, i en sås av indiska kryddor.  
*Lamb tikka grilled in tandoori and marinated in tikka spices.*

105:-

55:-

40:-

#### Lamb Korma

Lammgryta i kokosmjölk och cashewnötter.  
*Lamb casserole in coconut milk and cashew nuts.*

105:-

45:-

#### Lamb Dhanshak )

Lamm i en sås av lök, tomat, kryddor och linser.  
*Lamb, cooked in onion, tomato, spices and lentils.*

125:-

#### Lamb Jalfrezi ) )

Lamm med tomat, paprika och gullök i kryddig sås.  
*Lamb, cooked with tomato, peppers and onion in a spicy sauce.*

125:-

\*Prata gärna med personalen om ni har några allergier

Hemkörning, Take away, Catering, Restaurang

Tel: 033 - 724 77 77

# TAKE AWAY MENY

Ris och bröd ingår

## KYCKLINGRÄTTER

- Chicken Curry )** 95:-  
Kycklingfilé i currysås.  
*Chicken in curry sauce.*
- Kadai Chicken )** 95:-  
Kycklingfilé med lök och paprika i currysås.  
*Chicken fillet cooked with onions and paprika in curry sauce.*
- Saagh Chicken )** 95:-  
Kycklingfilé i en sås av spenat, tomat, gullök och kryddor.  
*Chicken cooked with spinach, tomatoes, onion, and spices.*
- Chicken Tikka Masala )** 95:-  
Grillade kycklingfiléer marinerade i tikkakryddning, i en sås av indiska kryddor.  
*Chicken fillets marinated in tikka spices, grilled and cooked with spices.*
- Butter chicken** 95:-  
Marinerad kycklingfilé, grillad i lerugn och tillagad i en krämig tomatås.  
*Marinated chicken fillet, grilled in tandoori oven and cooked with creamy tomato sauce.*
- Chicken Korma** 95:-  
Kycklingfilégryta i kokosmjök och cashewnötter.  
*Chicken fillet casserole in coconut milk and cashew nuts.*
- Chicken Madras ))** 120:-  
Marinerad kycklingfilé, smaksatt med indiska kryddor i en sås av lök, tomat och ingefära.  
*Marinated chicken fillet, flavoured with indian spices in a sauce with onion, tomato and ginger.*
- Chicken Jalfrezi ))** 120:-  
Kycklingfilé, tillagad med kryddor, paprika, tomat och gullök i en kryddig sås.  
*Chicken breast, cooked in a spicy sauce, with green pepper, onion and tomato.*
- Chicken Vindaloo )))** 120:-  
Goakryddad kycklingfilé med lök, tomat, vitlök, ingefära, potatis och en kryddig currysås.  
*Chicken breast, cooked with goa spices, with onion, tomato, ginger, potatoes and a spicy curry sauce.*
- Chicken Dhanshak )** 120:-  
Kycklingbitar i en sås av lök, tomat, kryddor och linsor.  
*Chicken fillet bits, cooked with onion, tomato, spices and lentils.*

## VEGETARISKA RÄTTER

- Channa Masala )** 95:-  
Kikärtsgryta med lök, tomat, ingefära, vitlök och kryddor.  
*Chickpeas, cooked with onion, tomato, ginger, garlic and spices.*
- Kadai Vegetable )** 95:-  
Blandade grönsaker i tomatås.  
*Mixed vegetables, cooked with tomato sauce.*
- Saagh Aloo )** 95:-  
Spenat och potatis i en sås av ingefära, vitlök, tomat och kryddor.  
*Spinach and potato, cooked in ginger, garlic, tomato and spices.*
- Dal Tarka )** 95:-  
Gula linsor i en gryta med lök, tomat, kryddor och vitlök.  
*Yellow lentils, tempered with onions, tomato and mixed with spice and garlic.*
- Dal Makhani )** 95:-  
Svarta bönor och kikärtlinsor, tillagade med tomat och krämig sås.  
*Black beans and chickpea lentils, cooked with tomato and creamy sauce.*
- Kadai Paneer )** 95:-  
Färskost i en sås av lök, tomat, spansk peppar.  
*Cottage cheese in a sauce with onion, tomato, fresh paprika.*
- Saagh Paneer )** 95:-  
Färskost och spenat i en sås av ingefära, vitlök, tomat och kryddor.  
*Cottage cheese and spinach, cooked in ginger, garlic, tomato and spices.*
- Aloo Gobi )** 105:-  
Potatis och blomkål i en sås av ingefära, vitlök, tomat och kryddor.  
*Potato and cauliflower, cooked with ginger, garlic, tomato and spices.*
- Malai Kofta )** 110:-  
Friterade färskostbullar i en krämig sås.  
*Home made cottage cheese balls in a creamy sauce.*
- Paneer Pasanda )** 115:-  
Färskost, tillagad med cashewnötter med krämig sås.  
*Cottage cheese, cooked with cashew nuts with creamy sauce.*
- Mushroom Bhunna )** 125:-  
Svamp i en sås av lök, tomat, ingefära och vitlök.  
*Mushroom, cooked with onion, tomato, ginger and garlic.*

\*Prata gärna med personalen om ni har några allergier

# TAKE AWAY MENY

Ris och bröd ingår

## BIRYANIRÄTTER

Alla Biryani serveras med Raita

### Vegetable Biryani )

105:-

Grönsaker med ingefära, vitlök, lök, tomat, yoghurt, kryddor och basmatiris.  
*Vegetables, cooked with ginger, garlic, onion, tomato, yogurt, spices and basmati rice.*

### Chicken Biryani )

105:-

Kycklingfilé, tillagad med ingefära, vitlök, lök, tomat, yoghurt, kryddor och basmatiris.  
*Chicken fillet, cooked with ginger, garlic, onion, tomato, yogurt, spices and basmati rice.*

### Lamb Biryani )

115:-

Lamm i ingefära, vitlök, lök, tomat, yoghurt, kryddor och basmatiris.  
*Lamb, slow cooked in ginger, garlic, onion, tomato, yogurt, spices and basmati rice.*

### Prawn Biryani )

135:-

Kungsräkor med ingefära, vitlök, lök, tomat, yoghurt, kryddor och basmatiris.  
*King prawns, cooked with ginger, garlic, onion, tomato, yogurt, spices and basmati rice.*

## TANDOORIRÄTTER

### Tandoori Chicken )

105:-

Lerugnsgrillade, marinerade kycklinglår med ingefära och yoghurt.  
*Chicken legs, marinated with ginger and yogurt, grilled in tandoor.*

### Chicken Tikka )

125:-

Marinerade kycklingbröst, grillade i lerugn.  
*Chicken breast, marinated and grilled in tandoor.*

### Chicken Malai Tikka

125:-

Tikkamarinerad kycklingfilé, grillad i lerugn.  
*Marinated chicken fillet, grilled in tandoor with cream cashew nuts.*

### Sheek Kabab )

135:-

Lammfärs med en blandning av kryddor, lagad på grillspett i lerugn.  
*Lamb skewers, with a mix of spices, grilled in tandoori.*

### Paneer Shaslik )

125:-

Marinerad, indisk ost med chili, lök, tomat och färsk paprika, tillagad i lerugn.  
*Marinated, indian cheese with chili, onion, tomato, and fresh paprika, cooked in tandoori.*

## FISK- & BÄKRÄTTER

### Fish Curry )

130:-

Fiskfilégryta i currysås.  
*Fish fillet in curry sauce.*

### Fish Masala )

130:-

Fisk tillagad i en krämig tomatsås.  
*Fish cooked in a creamy tomato sauce.*

### Prawn Curry )

135:-

Räkor tillagade i currysås.  
*Prawn cooked with curry sauce.*

### Prawn Jalfrezi ))

135:-

Räkor i en kryddig sås av lök, tomat, ingefäravitlök, peppar och kryddor.  
*Prawn cooked in a spicy sauce with onion, tomato, ginger, garlic and pepper.*

### Prawn Dahnshak )

135:-

Räkor i en sås av lök, tomat, kryddor och linser.  
*Prawn, cooked with onion, tomato, spices and lentils.*

### Prawn Masala )

135:-

Räkor, tillagade i en krämig tomatsås.  
*Prawn, cooked in a creamy tomato sauce.*

### Prawn Korma

135:-

Räkor i en sås av lök, cashewnötter och kokosmjölk.  
*Prawn, cooked with onion, cashew nuts and coconut milk.*

## INDISK WRAP

### Chicken Wrap

89:-

Marinerad, grillad kyckling med yoghurt, färska kryddor, salladsmix och bbq-sås, mangosås, myntasås.  
*Marinated, grilled chicken with yogurt, fresh spices, mix sallad and bbq sauce, mango sauce, mint sauce.*

### Paneer Wrap

89:-

Färskost, marinerad med yoghurt, färska kryddor, salladsmix och bbq-sås, mangosås, myntasås.  
*Cottage cheese, marinated with yogurt, fresh spices, mix sallad and bbq sauce, mango sauce, mint sauce.*

# TAKE AWAY MENY

## DESSERTER

### Gulab Jamun

Ostbollar med sirap  
*Cheeseballs with syrup*

### Gajor Halwa

Hemmagjord morotspudding med torkad frukt.  
*Homemade carrot pudding with dried fruit.*

## BARNMAT

### Chicken Nuggets

Friterade kycklingnuggets med pommes frites och ketchup.  
*Chicken nuggets with potato fries and ketchup.*

### Chicken Tikka (Mild)

Kycklingfilé, marinerad i en blandning av yoghurt och färska kryddor, grillad i lerugn.  
*Chicken fillet, marinated in yoghurt and fresh spices, grilled in tandoori.*

### Chicken Korma (Mild)

Kycklingfilégryta i kokosmjölk och cashewnötter.  
*Chicken fillet casserole in coconut milk and cashew nuts.*

### Butter Chicken (Mild)

Marinerad kycklingfilé, grillad i lerugn och tillagad i en krämig tomatsås.  
*Marinated chicken fillet, grilled in tandoori and cooked with creamy tomato sauce.*

## DRYCKER

### Kolsyrat vatten

*Sparkling water*

### Pepsi, Pepsi Max, 7up, Zingo, Lättöl

### Mango Lassi

## BRÖD & TILLBEHÖR

### Tandoori Roti

Bröd bakat i lerugn (veganskt).  
*Tandoori baked in bread made with flour.*

### Plain Naan

Naanbröd i lerugn.  
*Tandoori baked bread.*

### Garlic Naan

Naanbröd med vitlök.  
*Tandoori baked bread with garlic.*

### Cheese Naan

Naanbröd med ost.  
*Tandoori baked bread, stuffed with cheese.*

### Peshawari Naan

Naanbröd med torra frukter, nötter och kokosnötsbitar.  
*Bread, stuffed with dry fruits and coconut.*

### Stuff Paratha

Friterat tunnbröd med kryddig potatisfyllning.  
*Thin, hand made flat bread, stuffed with spicy potatoes and spices.*

### Pudina Paratha

Friterade tunnbröd, serverat med mynta.  
*Fried thin bread, served with mint.*

### Mix Raita

Yoghurtsås med grönsaker.  
*Mixed sallad with yoghurt.*

### Mango Chutney

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

### Mango Pickles

Inlagd mango med chili, lime och indiska kryddor.  
*Pickled mango with chili, lime and Indian spices.*

### Plain Rice

Indiskt basmatiris.  
*Boiled Indian basmati rice.*