

À la carte Meny



InSpice
REAL INDIAN TASTE

Hallbergsgatan 7, BORÅS • Tel: 033 - 724 77 77
Storgatan 3, 523 30 ULRICEHAMN • Tel: 0321-128 40
www.inspice.se

Vanliga ingredienser vi använder

Common ingredients we use

HUVUDRÄTTER / MAIN DISHES

LÖK OCH VITLÖK / ONION AND GARLIC
TOMAT / TOMATO
GRÄDDE / CREAM
YOGHURT/ YOGURT
INGEFÄRA / GINGER
NÖTTER / NUTS
SESAMFRÖN/ SESAME SEEDS
KUMMIN / CUMIN
KARDEMUMMA / CARDAMOM
SVARTPEPPAR / BLACK PEPPER
KRYDDNEJLIKA / CLOVES
SE NAP / MUSTARD
KANEL / CINNAMON
FÄNKÅL / FENNEL
MUSKOT / NUTMEG
KORIANDE R / CORIANDE R
BOCKHORNSKLÖVER/ FENUGREEK LEAVES
TORRA ÖRTER / DRY HERBS

NAAN BRÖD / NAAN BREAD

GLUTEN / GLUTEN
ÄGG / EGG
MJÖLK / MILK

MEDDELA OSS OM DU HAR NÅGRA ALLERGIER
KINDLY NOTIFY US IF YOU HAVE ANY ALLERGIES

FÖRRÄTTER / STARTERS

ALLA FÖRRÄTTER SERVERAS MED MYNTASÅS
ALL THE STARTERS SERVE WITH MINT SAUCE

Papadam

(GLUTENFRI, VEGANSK / GLUTEN FREE, VEGAN)

Krispigt tunn bröd gjord med linsmjöl
Crispy thin bread made with lentil flour

29:-

Onion bhaji

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

55:-

Vegetable samosa

Friterad indisk pirog med vegetarisk fyllning
Fried Indian pastry with vegetarian filling

55:-

Chicken tikka

(GLUTENFRI / GLUTEN FREE)

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

55:-

Garlic chicken tikka

(GLUTENFRI / GLUTEN FREE)

Kycklingfilé marinerad i en blandning av yoghurt, färska kryddor och vitlök, grillad i ugn.
Chicken fillet, marinated in yogurt, garlic and in a mixture of fresh spices, grilled in the oven.

60:-

Seekh kebab

Kryddiga Lammfärsspett med en blandning av kryddor i ugn serveras på sizlar.
Spicy lamb skewers with a mix of spices, grilled in the oven.

60:-

GRILLADE RÄTTER / GRILLED

RIS INGÅR
RICE INCLUDED

Tandoori chicken 🍴

Ugnsgrillade kycklinglår, marinerade med citron, yoghurt och thandoori masala
Chicken thighs, marinated with lemon, yogurt, tandoori masala and grilled in the oven

139:-

Chicken tikka 🍴

Kycklingfilé marinerad i citron, yoghurt, kryddor och grillade i ugn
Chicken fillet, marinated in lemon, yogurt, spices and grilled in the oven

149:-

Garlic chicken tikka 🍴

Kycklingfilé marinerad med citron, yoghurt, vitlök och färska kryddor, grillad i ugn
Chicken fillet, marinated with lemon, yogurt, garlic, fresh spices and grilled in the oven

155:-

Chicken malai tikka

Kycklingfilé marinerad med grädde, ost, cashewnötter, grillad i ugn
Chicken fillet, marinated with cream, cheese, cashew nuts, and grilled in the oven

155:-

Fish tikka 🍴

Fiskfilé marinerad med citron, yoghurt och tandoori masala grillad i ugn
Fish fillet, marinated in lemon, yogurt and tandoori masala, grilled in the oven

160:-

Paneer tikka 🍴

Marinerad hemgjord indisk ost med chili, lök, tomat och färsk paprika grillad i ugn
Homemade Indian cottage cheese marinated and grilled in the oven with chilli, onion, tomato and fresh paprika

135:-

Seekh kebab 🍴

Kryddiga Lammfärsspett med en blandning av kryddor i ugn serveras på sizlar
Spicy Lamb skewers with a mix of spices, grilled in the oven

160:-

VEGETARISKT / VEGANSKT

SÄG GÄRNA TILL PERSONALEN OM DU VILL HA VEGANSKT
PLEASE ASK OUR STAFF IF YOU WANT VEGAN

RIS INGÅR / RICE INCLUDED

Dal tadka

(VEGANSK)

Gula linser i en gryta med lök, vitlök, tomat och kryddor
Yellow lentils cooked with onions, garlic, tomato and mixed with spices

119:-

Channa masala

(VEGANSK)

Kikärtsgryta med lök, tomat, ingefära, vitlök och kryddor
Chickpeas, cooked with onion, tomato, ginger, garlic, and spices

119: -

Dal makhani

(VEGANSK)

Svarta linser i en gryta med lök, vitlök, tomat, kryddor och smör.
Black lentils cooked with onion, garlic, tomato and mixed with spices and butter

119: -

Kadai vegetable

(VEGANSK)

Blandade grönsaker tillagade i kryddig tomatsås
Mixed vegetables, cooked in a spicy tomato sauce

119: -

Palak paneer

Hemgjord indisk ost och spenat i en sås av ingefära, vitlök, tomat och kryddor
Homemade Indian cottage cheese and spinach, cooked in a sauce of ginger, garlic, tomato and spices

129: -

Kadai paneer

Hemgjord indisk ost, tillagad i en sås av lök, tomat, paprika och färska kryddor
Homemade Indian cottage cheese cooked in a sauce of onion, tomato, and paprika and fresh spices

129: -

Paneer pasanda

Hemgjord indisk ost, tillagad i en krämig sås av tomat och färska kryddor
Homemade Indian cottage cheese, cooked in a creamy sauce of tomato and fresh spices

135: -

KYCKLINGRÄTTER / CHICKEN

RIS INGÅR / RICE INCLUDED

Butter chicken

Marinerad kycklingfilé grillad i ugn och tillagad i en krämig tomatsås med smör
Marinated chicken fillet, grilled in the oven and cooked with creamy tomato sauce with butter

145:-

Chicken tikka masala 🍛

Tikkakryddade kycklingfilé, grillad i ugn och tillagad i en sås av indiska kryddor
Chicken fillets marinated in tikka spices, grilled in the oven and cooked with spices

145:-

Chicken korma

Kycklingfilé tillagad i krämig sås med färska kryddor och garnerad med krossade nötter
Chicken fillet cooked in a creamy sauce with fresh spices and garnished with ground nuts

145:-

Kadai chicken 🍛

Marinerad kycklingfilé grillad i ugn och tillagad med kryddor, paprika, tomat och lök i en kryddig sås
Marinated chicken fillet grilled in the oven and cooked with spices, paprika, tomato and onion in a spicy sauce

145:-

Chicken madras 🍛🍛

Marinerad kycklingfilé smaksatt med indiska kryddor i en masala sås av lök, tomat och ingefära
Marinated chicken fillet, flavoured with Indian spices and cooked in a masala sauce with onion, tomato and ginger

150:-

Chicken vindaloo 🍛🍛🍛

Goakryddad kycklingfilé med lök, tomat, vitlök, ingefära, potatis och en kryddig currysås
Chicken fillet, cooked with goa spices, onion, tomato, ginger, potatoes and a spicy curry sauce

150:-

LAMMRÄTTER / LAMB

RIS INGÅR / RICE INCLUDED

Kadai lamb 🍌

Lammfilé tillagad med ingefära, chili, tomat och paprika i currysås
Lamb fillet, cooked with ginger, chilli, tomato and pepper in a curry sauce

155:-

Lamb korma

Lammfilé tillagad i krämig sås med färska kryddor och garnerad med krossade nötter
Lamb fillet cooked in a creamy sauce with fresh spices and garnished with ground nuts

155:-

Lamb palak 🍌

Lammfilé i en sås av spenat, vitlök, ingefära, chili och indiska kryddor
Lamb fillet, cooked with spinach, garlic, ginger, chilli and Indian spices

155:-

Lamb tikka masala 🍌

Lammfilé, marinerad med tikkakryddor och tillagad i krämig sås med färska kryddor
Lamb fillet, marinated with tikka spices and cooked in a creamy sauce with fresh spices

155:-

Lamb vindaloo 🍌🍌🍌

Goakryddad lammfilé med lök, tomat, vitlök, ingefära, potatis och en kryddig currysås
Lamb fillet, cooked with goa spices, onion, tomato, ginger, potatoes and in a spicy curry sauce

159:-

BIRIYANI RÄTTER / BIRYANI

ALLA BIRIYANI SERVERAS MED RAITA
ALL BIRIYANI SERVES WITH RAITA

Vegetable biriyani 🍴

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

139:-

Chicken biriyani 🍴

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

155:-

Lamb biriyani 🍴

Lammfilé tillagad med ingefära, vitlök, lök, tomat,
yoghurt, kryddor och basmatiris
*Lamb filet, cooked with ginger, garlic, onion, tomato,
yogurt, spices and mixed with basmati rice*

165:-

Prawn biriyani 🍴

Räkor tillagade med ingefära, vitlök, lök, tomat, yoghurt,
kryddor och blandade med basmatiris
*Prawns, cooked with ginger, garlic, onion, tomato,
yogurt, spices and mixed with basmati rice*

169:-

RÄKRÄTTER / SHRIMPS

RIS INGÅR / RICE INCLUDED

Prawn madras 🍴

Marinerade räkor, smaksatta med indiska kryddor i en sås av lök, tomat och ingefära
Marinated prawn, flavoured with Indian spices in a sauce of onion, tomato and ginger

169:-

Prawn korma

Räkor tillagade i krämig sås med färska kryddor, garnerade med krossade nötter
Prawns cooked in a creamy sauce with fresh spices and garnished with ground nuts

169:-

Prawn jalfrezi 🍴

Räkor i en kryddig sås av lök, tomat, ingefära, vitlök, peppar
Prawns cooked in a spicy sauce with onion, tomato, ginger, garlic and pepper

169:-

BARNMENY / KIDS MENU

Chicken nuggets

Friterade kycklingnuggets med pommes frites

Fried chicken nuggets with potato fries

89:-

Chicken tikka masala

(MILD)

Tikkakryddade kycklingfiléer, grillade i ugn och tillagade i en sås av indiska kryddor

Chicken fillets marinated in tikka spices, grilled in the oven and cooked with spices

109:-

Chicken korma

(MILD)

Kycklingfilé tillagad i krämig sås med färska kryddor, garnerad med krossade nötter

Chicken fillet cooked in a creamy sauce with fresh spices and garnished with ground nuts

109:-

Butter chicken

(MILD)

Marinerad kycklingfilé grillad i ugn och tillagad i en krämig tomatsås med smör

Marinated chicken fillet, grilled in the oven and cooked with creamy tomato sauce with butter

109:-

DESSERTER / DESERTS

Gulab jamun

Ostbollar med sirap
Cheeseballs with syrup

55:-

Gajor halwa

Hemmagjord morotspudding med torkade frukter
Homemade carrot pudding with dried fruits

55:-

Pista kulfi

Hemmagjord glass med pistasch
Homemade ice cream with pistachio

60:-

KOMBO MENU

Rött / Rosé vin + förrätt av ditt val
Red / Rose wine + starter of your choice
115:-

Vitt vin + förrätt av ditt val
White wine + starter of your choice
115:-

ÖL (kingfisher / singha / carlsborghof, 33cl) + förrätt av ditt val
Beer (kingfisher / singha / carlsborghof, 33cl) + starter of your choice
120:-

Ett glas husets vin (rött / rosé / vitt)
eller öl (kingfisher / singha / carlsborghof, 33cl)
One glass wine of your choice or beer 33cl of your choice
+
Kycklingrätt och lammrätt av ditt val
(serveras med en kombination av varje rätt)
Any chicken and lamb dish of your choice
(served with a combination of each dish)
225:-

BRÖD BREAD

Tandoori roti 22:-

(VEGANSK)

Ugnsbakat tunnbröd på fullkornsmjöl

Oven baked flat bread made with fullgrain wheat flour

Information

Alla naan-bröd innehåller följande ingredienser

All the naan breads include following ingredients.

Vetemjöl / wheat flour

Ägg / egg

Mjök / milk

Plain naan 22:-

Ugnsbakat plattbröd / *Oven baked flat bread*

Garlic naan 28:-

Ugnsbakat plattbröd toppad med vitlök

Oven baked flat bread topped with garlic

Garlic & coriander naan 29:-

Ugnsbakat plattbröd toppad med vitlök och koriander

Oven baked flat bread topped with garlic and coriander

Cheese naan 39:-

Ugnsbakat plattbröd fylld med ost

Oven baked flat bread, stuffed with cheese

Cheese, garlic & coriander naan 45:-

Ugnsbakat plattbröd toppad med ost, vitlök och koriander

Oven baked flat bread topped with cheese, garlic and coriander

Peshawari naan 45:-

Sött platnaanbröd med, nötter och kokosnötsbitar

Oven baked sweet bread, filled with nuts and coconut

Aloo paratha 45:-

ugnsbakat plattbröd med kryddig potatifyllning.

oven baked flat bread, stuffed with spicy potatoes and spices

TILLBEHÖR

OTHER SUPPLIMENTS

Plain rice 25:-

Indiskt basmatiris

Boiled indian basmati rice

Mango chutney 20:-

Indisk söt och kryddig sås med mango

Indian sweet and spicy sauce with mango

Mango pickles 20:-

Inlagd mango med chili, lime och indiska kryddor

Pickled mango with chilli, lime and Indian spices

Mix pickles 22:-

Blandad av mango, morot, grön chili, citron och sojabönlja med indiska kryddor

Mix of pickled mango, carrot, green chilli, lemon, and soybean oil withndian spices

Minta sauce 20:-

Yoghurt med mynta

Yogurt mixed with mint

Mix raita 25:-

Yoghurt med gurka och rostad kummin

Yogurt mixed with cucumber and roasted cumin

Alkohol & Drycker



InSpice
REAL INDIAN TASTE

Hallbergsgatan 7, BORÅS • Tel: 033 - 724 77 77
Storgatan 3, 523 30 ULRICEHAMN • Tel: 0321-128 40
www.inspice.se

MOUSSERANDE VIN / CHAMPAGNE

Prosecco cinzano dry doc

80:- / 375:-

(75cl 11% vol)

Fruktig smak med inslag av päron, honungsmelon, kex och citrusskal.

Serveras vid 8-10°C som aperitif, eller till rätter av fisk, eller som sällskapsdryck.

Fruity taste with hints of pear, honeydew melon, biscuits, and citrus peel.

Served at 8-10 °c as an aperitif, or with fish dishes, light meat or as a companion drink

Champagne beaumont des crayères

595:-

(75cl 12% vol)

Nyanserad, mycket frisk smak med inslag av röda äpplen, rostat bröd, nougat

och apelsin. Serveras vid 8-10°C som aperitif, eller till rätter av skaldjur, fisk eller ljust kött.

Nuanced, very fresh taste with hints of red apples, toast, nougat, and orange.

Served at 8-10 °c as an aperitif, or with dishes of seafood, fish, or light meat.

Freixenet cordon negro brut

339:-

(75cl 11,5% vol)

Fruktig smak med inslag av gröna äpplen, kex, päron och citrusskal.

Serveras vid 8-10 °c som sällskapsdryck eller till lättare rätter av fisk eller skaldjur, eller till sallader.

Fruity taste hints of green apples, biscuits, pears, and citrus peels.

Served at 8-10 ° c as a companion drink or for light dishes of fish or seafood, or for salads.

VITT VIN / WHITE WINE

Bouchard aîné chardonnay, 2020

67:- / 329:-

(75cl 12,5% vol)

Ungdomlig, fruktig, mycket frisk smak med inslag av gröna äpplen, mineraler, kiwi, färska örter och citron. Serveras vid 8-10°C till rätter av fisk, skaldjur eller ljust kött.

Youthful, fruity, very fresh taste with hints of green apples, minerals, kiwi, fresh herbs, and lemon.

Served at 8-10 ° c for fish, seafood dishes or light meat.

Boschental chardonnay, 2020

75:- / 379:-

(75cl 12% vol)

Smakrikt vin med fatkaraktär, inslag av gula plommon, ananas, kardemumma, brynt smör, nougat och apelsin.

Serveras vid 8-10°C till rätter av fisk, ljust kött eller lammkött.

Tasty wine with barrel character, hints of yellow plums, pineapple, cardamom, browned butter, nougat, and orange. Served at 8-10 ° c for dishes of fish, light meat, or lamb.

ROSÉVIN / ROSE WINE

Pinot noir rosé

65:- / 329:-

(75cl 12,5% vol)

Bärig, väldigt frisk smak med inslag av smultron, färska örter, rabarber och blodgrapefrukt. Serveras vid 8-10°C som sällskapsdryck, eller till rätter av fisk och kyckling.

Berry, very fresh taste with hints of strawberries, fresh herbs, rhubarb and blood grapefruit.

Served at 8-10 ° c as a companion drink, or for fish and chicken dishes.

RÖTT VIN / RED WINE

Bouchard aine pinot noir, 2020

65:- / 329:-

(75cl 12,5% vol)

Bärig, något kryddig smak med fatkaraktär, inslag av jordgubbar, hallon, örter, lingon och vanilj. Serveras vid cirka 16°C till rätter av feta eller vilda fåglar samt till lättare rätter av lammkött.

Berry, slightly spicy taste with barrel character, hints of strawberries, raspberries, herbs, lingonberries and vanilla. served at about 16 ° c for dishes of fatty or wild birds and for lighter dishes or lamb.

I castei ripasso, 2018

75:- / 339:-

(75cl 14% vol)

Nyanserad, något utvecklad, kryddig smak med fatkaraktär, inslag av torkade körsbär, salvia, mogna jordgubbar, kanel och pomerans. Serveras vid 16-18°C till rätter av lamm.

Nuanced, slightly developed, spicy taste with barrel character, hints of dried cherries, sage, ripe strawberries, cinnamon, and orange. Served at 16-18 ° c for lamb dishes.

Whiskey

	SEK / CL
Laphroaig, 10-årig	30:-
Highland park, 12-årig	28:-
Tullamore dew	26:-
The famouse grouse	26:-
Jim beam	26:-
Jack daniel`s	26:-

Cognac

Pierre ferrand	26:-
----------------	------

Rom

plantation barbados	26:-
---------------------	------

Aperitif & bitter

Jägermeister	24:-
Fernet branca	24:-
Gammal dansk	24:-

Aniskryddad sprit

Yeni raki	24:-
-----------	------

Starköl / strong beer

SEK

Carlsberg hof 33cl 4,2% vol	62:-
Kingfisher 33cl 4,8% vol	62:-
Kingfisher 63cl 4,8% vol	89:-
Singha 33cl 5,0% vol	62:-
Singha 63cl 5,0% vol	89:-
Cobra 66cl 4,5% vol	95:-
Mariestad 50cl 5,3% vol	75:-
Lättöl 33cl 2,2% vol	35:-

Cider

Päroncider 33cl 4,5% vol	60:-
--------------------------	------

Alkoholfritt

Vin (rött/vitt)	60:-
Öl	45:-
Cider	45:-
Läsk	30:-
(pepsi, pesi max, zingo, 7up, 7up zero)	
Äpple/apelsin juice	32:-
Mango juice	32:-
Mango lassi	30:-
Mineralvatten	30:-

Kaffe och te

Kaffe	25:-
Te	25:-
Espresso	30:-