

Take Away Lunch Menu



InSpice
REAL INDIAN TASTE

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

1

InSpice

REAL INDIAN TASTE

LUNCH SERVERAS TISDAG – FREDAG KL. 11.00 – 15.00

Lunch is served Tuesday – Friday kl. 11.00 – 15.00

HALLBERGSGATAN 7, BORÅS 033 - 724 77 77

STORGATAN 3, ULRICEHAMN 0321 - 126 40

Medelstark / Medium  Extra Stark / Extra  Våldigt Stark / Very 

TISDAG

CHICKEN TIKKA

Grillad kycklingbröst marinerat i citron och yoghurt, serveras med tandoori sås
Grilled chicken breast, marinated in lemon and yogurt, served with tandoori sauce

LAMB KASHMIRI

Sydindisk lammgryta med senapsfrön, curryblad, tamarind och chili i en kryddig sås
Lamb curry from southern India with mustard seeds, curry leaves, tamarind and chilli in a spicy sauce

KADAI PANEER

Hemgjord indisk ost med lök, tomat och blandad paprika tillagad i en kryddig sås
Homemade Indian cottage cheese with onion, tomato, mixed bell pepper cooked in a spicy sauce

ONSDAG

CHICKEN PALAK

Kycklingfilé med spenat, vitlök, kummin, chili och bockhornsklöver
Chicken fillet with spinach, garlic, cumin, chilli and fenugreek leaves

LAMB KORMA

Marinerad lamm med bockhornsklöver, lök, ingefära och kardemumma i en krämig tomatsås garnerad med krossade nötter
Marinated lamb with fenugreek leaves, onion, ginger and cardamom in a creamy tomato sauce and garnished with ground nuts

DAL TADKA (VEGANSK)

Gula linser tillagad med traditionella indiska kryddor och koriander
(Fråga efter vegansk variant)
Yellow lentils, cooked with traditional Indian spices and coriander (Ask for vegan option)

TORSDAG

CHICKEN KORMA

Kycklingfilé tillagad i en krämig sås av saffran, yoghurt, grädde, lök och garnerad med krossade nötter
Chicken fillet cooked in a creamy sauce of saffron, yoghurt, cream, onion and garnished with ground nuts

KADAI LAMB

Marinerad lamm tillagad med ingefära, chili, tomat och paprika till en kryddig currysås
Marinated lamb, cooked with ginger, chilli, tomato and bell peppers in a spicy curry sauce

PANEER PASANDA

Hemgjord indisk ost tillagad med krämig lök och tomatsås
Homemade Indian cottage cheese, cooked with creamy onion and tomato sauce

FREDAG

CHICKEN CHATPATA

Kycklinggryta med smak av lime, mynta och indisk chili
Chicken with lime, mint and Indian chilli

FISK TIKKA

Fiskfilé marinerad i citron, yoghurt och tandoori masala och serverad med mild tandoorisås
Fish fillet marinated in lemon, yogurt, and tandoori masala and served with a mild tandoori sauce

MIX VEGETABLE (VEGANSK)

Blandade grönsaker i en kryddig tomatsås
(Fråga efter vegansk variant)
Mixed vegetables, cooked with spicy tomato sauce (Ask for vegan option)

STÅENDE ALTERNATIV 115:-

CHICKEN TIKKA MASALA

Grillad kycklingfilé marinerad i Tikka kryddning i en sås av indiska kryddor
Chicken fillet marinated in tikka seasoning, grilled and cooked in a sauce of Indian spices

BUTTER CHICKEN

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

PALAK PANEER

Hemgjord indisk ost och spenat tillagad i ingefära, vitlök, tomat och kryddor
Homemade Indian cottage cheese and spinach, cooked in ginger, garlic, tomato and spices

TANDOORI CHICKEN

Grillad kyckling med ben, marinerad i lime, yoghurt och tandoori masala
Grilled chicken with bone, marinated in lime, yogurt and tandoori masala

ROGAN JOSH

Lammfilé tillagad i krämig sås med saffran, kardemumma, garam masala och garnerad med krossade mandel
Lamb fillet cooked in a creamy tomato sauce with saffron, cardamom, garam masala and garnished with ground almonds

CHANNA MASALA (VEGANSK)

Kikärtsgryta med lök, vitlök, tomat, ingefära och kryddor
(Fråga efter vegansk variant)
Chickpeas, cooked with onion, tomato, ginger, garlic and spices. (Ask for vegan option)

Meddela personalen om ni har några allergier. *Notify our staff if you have any allergies.*

2

InSpice

REAL INDIAN TASTE

LUNCH SERVERAS TISDAG – FREDAG KL. 11.00 – 15.00

Lunch is served Tuesday – Friday kl. 11.00 – 15.00

HALLBERGSGATAN 7, BORÅS 033 - 724 77 77

STORGATAN 3, ULRICEHAMN 0321 - 126 40

Medelstark / Medium  Extra Stark / Extra  Våldigt Stark / Very 

TISDAG

GARLIC CHICKEN TIKKA

Grillad kycklingbröst marinerad i vitlök, rostade kryddor, citron och yoghurt, serveras med tandoori sås
Grilled chicken breast, marinated in garlic, roasted spices, lemon and yogurt, served with tandoori sauce

LAMB PALAK

Lamm med spenat, ingefära, chili, lök och tomat
Lamb with spinach, ginger, chilli, onion and tomato

PANEER JALFREZI

Hemmagjord indisk ost med blandad paprika och tomat tillagad i tandoori sås
Homemade Indian cottage cheese with bell pepper and tomato cooked in tandoori sauce

ONSDAG

CHICKEN KASHMIRI

Sydindisk kycklinggryta med senapsfrön, curryblad, tamarind och chili i en kryddig sås
Chicken curry from southern India with mustard seeds, curry leaves, tamarind and chilli in a spicy sauce

SHAHI LAMB

Lamm marinerad med vitlök och ingefära, serveras med en sås av lök, rostad koriander och garnerad med krossade nötter
Lamb marinated with garlic and ginger, served with a sauce of onions, roasted coriander and garnished with ground nuts

DAL MAKHANI (VEGANSK)

Svarta linser tillagade med smör, tomat och krämig sås
(Fråga efter vegansk variant)
Black lentils, cooked with butter, tomato and creamy sauce
(Ask for vegan option)

TORSDAG

CHICKEN BADAMI

Kycklingbröst med kardemumma och krämig tomatsås och garnerad med krossad mandel
Chicken breast with cardamom and creamy tomato sauce and garnished with ground almonds

LAMB MADRAS

Sydindisk lammgryta smaksatt med lök, ingefära, tomat och indiska kryddor
South Indian Lamb stew flavoured with onion, ginger, tomato and Indian spices

SHAHI PANEER

Hemgjord indisk ost i en krämig currysås
Homemade Indian cottage cheese in a creamy curry sauce

FREDAG

CHICKEN LEMON

Grillad kyckling marinerad i citron och örter, serveras med en syrlig sås av tamarind och tomat
Grilled chicken marinated in lemon and herbs, served with a tangy sauce of tamarind and tomato

FISK TIKKA

Fiskfillet marinerad i citron, yoghurt och tandoori masala och serverad med mild tandoorisås
Fish fillet marinated in lemon, yogurt and tandoori masala and served with a mild tandoori sauce

ALOO PALAK (VEGANSK)

Spenat och potatis i en sås av ingefära, vitlök, tomat och kryddor
(Fråga efter vegansk variant)
Spinach and potatoes, cooked in ginger, garlic, tomato and spices
(Ask for vegan option)

STÅENDE ALTERNATIV 115:-

CHICKEN TIKKA MASALA

Grillad kycklingfillet marinerad i Tikka kryddning i en sås av indiska kryddor
Chicken fillet marinated in tikka seasoning, grilled and cooked in a sauce of Indian spices

BUTTER CHICKEN

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

PALAK PANEER

Hemmagjord indisk ost och spenat tillagad i ingefära, vitlök, tomat och kryddor
Homemade Indian cottage cheese and spinach, cooked in ginger, garlic, tomato and spices

TANDOORI CHICKEN

Grillad kyckling med ben, marinerad i lime, yoghurt och tandoori masala
Grilled chicken with bone, marinated in lime, yogurt and tandoori masala

ROGAN JOSH

Lammfillet tillagad i krämig sås med saffran, kardemumma, garam masala och garnerad med krossade mandel
Lamb fillet cooked in a creamy tomato sauce with saffron, cardamom, garam masala and garnished with ground almonds

CHANNA MASALA (VEGANSK)

Kikärtsgryta med lök, vitlök, tomat, ingefära och kryddor
(Fråga efter vegansk variant)
Chickpeas, cooked with onion, tomato, ginger, garlic and spices. (Ask for vegan option)

ALLA DAGENS RÄTTER 105:-

SERVERAS MED NAANBRÖD, RIS, SALLAD SAMT KAFFE

Meddela personalen om ni har några allergier. Notify our staff if you have any allergies.

3

InSpice

REAL INDIAN TASTE

LUNCH SERVERAS TISDAG – FREDAG KL. 11.00 – 15.00

Lunch is served Tuesday – Friday kl. 11.00 – 15.00

HALLBERGSGATAN 7, BORÅS 033 - 724 77 77

STORGATAN 3, ULRICEHAMN 0321 - 126 40

Medelstark / Medium  Extra Stark / Extra  Våldigt Stark / Very 

TISDAG

CHICKEN MALAI TIKKA

Kycklingfilé marinerad i grädde, ost, hackad ingefära, vitlök, indisk kryddor och serveras med aromatisk krämig sås
Chicken fillet marinated in cream, cheese, chopped ginger, garlic and Indian masala and served with aromatic creamy sauce

LAMB CURRY

Lammbitar tillagade med lök, tomat, ingefära, vitlök i en kryddig currysås
Lamb cubes, cooked with onion, tomato, ginger and garlic in a spicy curry sauce

KADAI VEGETABLE (VEGANSK)

Blandade grönsaker tillagade med lök, tomat och indiska kryddor i currysås (Fråga efter vegansk variant)
Mixed vegetables cooked with onion, tomato and Indian spices in a curry sauce (Ask for vegan option)

ONSDAG

CHICKEN GOAN CURRY

Kycklingfilé med tamarind och masala sås
Chicken fillet with tamarind and masala sauce

LAMB MUGHLAI

Lamm tillagad i en mild krämig sås och garnerad med krossade nötter
Lamb cooked in a mild creamy sauce and garnished with ground nuts

PANEER MAKHANI

Hemgjord indisk ost tillagade med tomat och smör i en krämig sås
Homemade Indian cottage cheese, cooked with tomato and butter in a creamy sauce

TORSDAG

CHICKEN BALTI

Kycklingfilé marinerad i vitlök och chili, tillagad med ingefära, lök, koriander i en kryddigsås
Chicken fillet marinated in garlic and chilli cooked with ginger, onion, coriander in a spicy sauce

BADAMI LAMB

Lamm med kardemumma och krämig tomatsås och garnerad med krossade mandel
Lamb with cardamom and creamy tomato sauce and garnished with ground almonds

ALOO GOBI (VEGANSK)

Potatis och blomkål i en sås av ingefära, vitlök, tomat och kryddor (Fråga efter vegansk variant)
Potatoes and cauliflower cooked with ginger, garlic, tomatoes and spices (Ask for vegan option)

FREDAG

CHICKEN JALFREZI

Kycklingfilé med blandad paprika och lök, smaksatt med ingefära och koriander i en masalasås
Chicken fillet with mixed bell pepper and onion, flavoured with ginger and coriander in a masala sauce

FISH TIKKA

Fiskfilé marinerad i citron, yoghurt och tandoori masala och serverad med mild tandoorisås
Fish fillet marinated in lemon, yogurt and tandoori masala and served with a mild tandoori sauce

PANEER LABABDER

Hemgjord indisk ost marinerad i yoghurt, citron och garam masala, serverad i en krämig tomatsås
Homemade Indian cottage cheese marinated in yoghurt, lemon and garam masala, served in a creamy tomato sauce

STÅENDE ALTERNATIV 115:-

CHICKEN TIKKA MASALA

Grillad kycklingfilé marinerad i Tikka kryddning i en sås av indiska kryddor
Chicken fillet marinated in tikka seasoning, grilled and cooked in a sauce of Indian spices

BUTTER CHICKEN

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

PALAK PANEER

Hemgjord indisk ost och spenat tillagad i ingefära, vitlök, tomat och kryddor
Homemade Indian cottage cheese and spinach, cooked in ginger, garlic, tomato and spices

TANDOORI CHICKEN

Grillad kyckling med ben, marinerad i lime, yoghurt och tandoori masala
Grilled chicken with bone, marinated in lime, yogurt and tandoori masala

ROGAN JOSH

Lammfilé tillagad i krämig sås med saffran, kardemumma, garam masala och garnerad med krossade mandel
Lamb fillet cooked in a creamy tomato sauce with saffron, cardamom, garam masala and garnished with ground almonds

CHANNA MASALA (VEGANSK)

Kikärtsgryta med lök, vitlök, tomat, ingefära och kryddor (Fråga efter vegansk variant)
Chickpeas, cooked with onion, tomato, ginger, garlic and spices. (Ask for vegan option)

Meddela personalen om ni har några allergier. Notify our staff if you have any allergies.