

# INDIAN PLAZA

## Indisk Restaurang

### MÅNDAG

Ris, sallad & te/kaffe ingår i lunchen!

#### KYCKLING

##### 1. CHICKEN TIKKA MASALA

Marinerade och grillade kycklingfiléer tillagade med cashewnötter, cremefraiche, smörfrästa kryddor och tomatbaserad sås

105:-

##### 2. CHICKEN SPENAT

Kycklingfilé tillagad med färsk vitlök, ingefära och bladspenat i currysås

110:-

#### LAMM

##### 3. LAMM JAL FRAZI

Lammgryta tillagad med färsk vitlök, ingefära, lök, paprika i mellanstark sås

110:-

#### FISK

##### 4. LAX DOPIAZA

Laxfilé tillagad med färsk tomat, stekt lök, koriander i mellanstark sås

120:-

#### VEGETARISKT

##### 5. PALAK PANIR

Hemlagad färskost och spenat tillagad med curry i tomat & cashewnötsbaserad sås

110:-

##### 6. PAPAYA VADJI

Grön papaya tillagad med färsk ingefära, vitlök & lök i mellanstark sås

105:-

##### 7. VINDALU (välj mellan, lamm, kyckling, räkor eller vegetarisk)

Mycket stark Currygryta med valfri bas

115:-

#### SIZLAR

##### 8. CHICKEN TIKKA SIZLAR

Marinerade kycklingfilé grillade i lerungn.

Serveras med stekta grönsaker på hett järnfat.

120:-

##### 9. CHILI CHICKEN SIZLAR

Färsk vitlöksmarinerad kycklingfilé

Serveras med stekta grönsaker på hett järnfat

120:-

##### 10. CHICKEN TANDOORI

Marinerade kycklingklubbor grillade i lerungn.

Serveras med stekta grönsaker på hett järnfat.

110:-

#### BRÖD

SADA NAN

VITLÖKS NAN

15:-

20:-

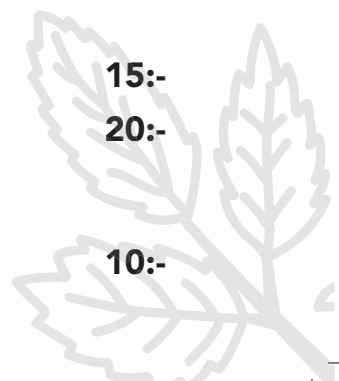
#### DRYCK

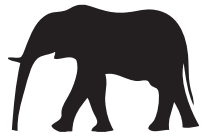
LÄSK, Ramlösa, lättöl

10:-

*Smaklig måltid!*

Allergisk? tveka inte att fråga personalen om innehållet i maten.





# INDIAN PLAZA

## Indisk Restaurang

### TISDAG

Ris, sallad & te/kaffe ingår i lunchen!

#### KYCKLING

- 1. CHICKEN TIKKA MASALA** **105:-**  
Marinerade och grillade kycklingfiléer tillagade med cashewnötter, cremefraiche, smörfrästa kryddor och tomatbaserad sås
- 2. CHICKEN DOPIAZA** **110:-**  
Kycklinggryta tillagad med färsk tomat, stekt lök i mellanstark currysås

#### LAMM

- 3. LAMM KARAI** **110:-**  
Lammgryta tillagad med vitlök, ingefära, tomat, lök, paprika & färsk koriander i mellanstarksås

#### FISK

- 4. LAX KORIANDER** **120:-**  
Tillagad laxfilé serveras med blandade grönsaker i koriandersås

#### VEGETARISKT

- 5. PALAK PANIR** **110:-**  
Hemlagad färskost och spenat tillagad med curry i tomat & cashewnötsbaserad sås
- 6. VEGETARISK GRYTA** **105:-**  
Blandade grönsaker med currysås
- 7. VINDALU (välj mellan, lamm, kyckling, räkor eller vegetarisk)** **115:-**  
Mycket stark Currygryta med valfri bas

#### SIZLAR

- 8. CHICKEN TANDOORI** **110:-**  
Marinerade kycklingklubbor grillade i lerungn. Serveras med stekta grönsaker på hett järnfat.
- 9. GARLIC CHICKEN SIZLAR** **120:-**  
Marinerad kycklingfilé med vitlök grillade i lerugn.
- 10. LAX SIZLAR** **120:-**  
Marinerad lax grillad i lerungn. Serveras med stekta grönsaker på hett järnfat.

#### BRÖD

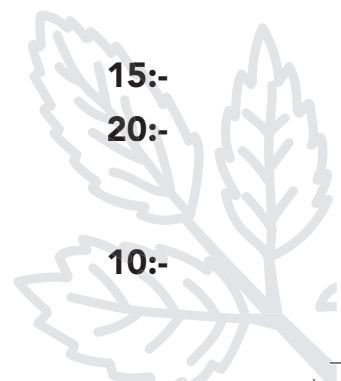
- SADA NAN **15:-**  
VITLÖKS NAN **20:-**

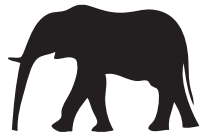
#### DRYCK

- LÄSK, Ramlösa, lättöl **10:-**

*Smaklig måltid!*

Allergisk? tveka inte att fråga personalen om innehållet i maten.





# INDIAN PLAZA

## Indisk Restaurang

### ONSDAG

Ris, sallad & te/kaffe ingår i lunchen!

#### KYCKLING

##### 1. CHICKEN TIKKA MASALA

Marinerade och grillade kycklingfiléer tillagade med cashewnötter, cremefraiche, smörfrästa kryddor och tomatbaserad sås

105:-

##### 2. NARIKEL MUROG

Kycklingfile tillagad med kokosmjölk, kokosflingor, cashewnötter i gräddig sås

110:-

##### 3. CHICKEN BASANTI

Grillade kyckling bitar med paprika och blandad sås.

110:-

#### LAMM

##### 4. LAMM BALTI

Lammgryta tillagad med vitlök, ingefära, koriander. Smörstekt lök, paprika och krossad limebaserad sås

110:-

#### FISK

##### 5. LAX GRILL

Marinerad och grillad laxfilé serveras med stekta grönsaker på hett järnfat

120:-

#### VEGETARISKT

##### 6. PALAK PANIR

Hemlagad färskost och spenat tillagad med curry i tomat & cashewnötsbaserad sås

110:-

##### 7. VINDALU (välj mellan, lamm, kyckling, räkor eller vegetarisk)

Mycket stark Currygryta med valfri bas

115:-

#### SIZLAR

##### 8. CHICKEN TANDOORI

Marinerade kycklingklubbor grillade i lerungn. Serveras med stekta grönsaker på hett järnfat.

110:-

##### 9. CHICKEN TIKKA SIZLAR

Marinerad kycklingfilé grillad i lerungn. Serveras med stekta grönsaker på hett järnfat.

120:-

##### 10. MIX CHICKEN SIZLAR

Grillad tandoori och vitlöksmarinerad kycklingfilé

120:-

#### BRÖD

SADA NAN

15:-

VITLÖKS NAN

20:-

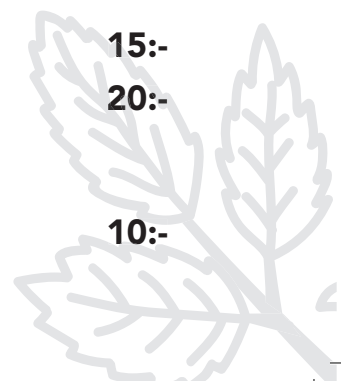
#### DRYCK

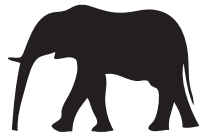
LÄSK, Ramlösa, lättöl

10:-

*Smaklig måltid!*

Allergisk? tveka inte att fråga personalen om innehållet i maten.





# INDIAN PLAZA

## Indisk Restaurang

### TORSDAG

Ris, sallad & te/kaffe ingår i lunchen!

#### KYCKLING

##### 1. CHICKEN TIKKA MASALA

Marinerade och grillade kycklingfiléer tillagade med cashewnötter, cremefraiche, smörfrästa kryddor och tomatbaserad sås

105:-

##### 2. LIME CHICKEN

Kycklingfile tillagad med limeblad, limepickels i mellanstark currysås

110:-

#### LAMM

##### 3. LAMM DOPIAZA

Lammgryta tillagad med färsk tomat, stekt lök i mellanstark currysås

110:-

#### FISK

##### 4. PALAK RÄKOR

Räkor med bladspenat i currysås

110:-

#### VEGETARISKT

##### 5. PALAK PANIR

Hemlagad färskost och spenat tillagad med curry i tomat & cashewnötsbaserad sås

110:-

##### 6. VEGETARISK GRYTA

Blandade grönsaker med currysås

105:-

##### 7. VINDALU (välj mellan, lamm, kyckling, räkor eller vegetarisk)

Mycket stark Currygryta med valfri bas

115:-

#### SIZLAR

##### 8. CHICKEN TANDOORI

Marinerade kycklingklubbor grillade i lerungn. Serveras med stekta grönsaker på hett järnfat.

110:-

##### 9. CHICKEN TIKKA SIZLAR

Marinerad kycklingfilé grillad i lerungn. Serveras med stekta grönsaker på hett järnfat.

120:-

##### 10. PONIR SIZLAR

Indian Plazas hemgjorda färskost med spenat, serveras på hett järnfat.

120:-

#### BRÖD

SADA NAN

15:-

VITLÖKS NAN

20:-

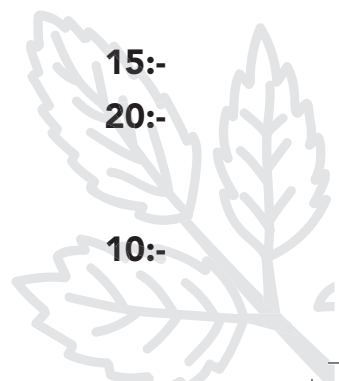
#### DRYCK

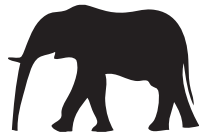
LÄSK, Ramlösa, lättöl

10:-

*Smaklig måltid!*

*Allergisk? tveka inte att fråga personalen om innehållet i maten.*





# INDIAN PLAZA

## Indisk Restaurang

### FREDAG

Ris, sallad & te/kaffe ingår i lunchen!

#### KYCKLING

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>1. CHICKEN TIKKA MASALA</b>   | <b>105:-</b> |
| Marinerade och grillade kycklingfiléer tillagade med cashewnötter, cremefraiche, smörfrästa kryddor och tomatbaserad sås |              |
| <b>2. CHICKEN BASANTI</b>  | <b>110:-</b> |
| Grillade kyckling bitar med paprika och blandad sås.   |              |
| <b>3. MANGO CHICKEN MASALA</b>   | <b>110:-</b> |
| Mangomarinerad kycklingfilé i masalasås  |              |

#### LAMM

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>4. LAMM MADRAS</b>   | <b>110:-</b> |
| Lamm tillagad med lök, paprika, chilipickles och kokosflingor |              |

#### FISK

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>5. LAX TIKKA MASALA</b>                           | <b>110:-</b> |
| Marinerad och grillad laxfilé tillagad med masalasås |              |

#### VEGETARISKT

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>6. PALAK PANIR</b>   | <b>110:-</b> |
| Hemlagad färskost och spenat tillagad med curry i tomat & cashewnötsbaserad sås |              |
| <b>7. VINDALU (välj mellan, lamm, kyckling, räkor eller vegetarisk)</b>         | <b>115:-</b> |
| Mycket stark Currygryta med valfri bas  |              |

#### SIZLAR

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>8. CHICKEN TANDOORI</b>  | <b>110:-</b> |
| Marinerade kycklingklubbor grillade i lerungn. Serveras med stekta grönsaker på hett järnfat. |              |
| <b>9. GARLIC CHICKEN SIZLAR</b>   | <b>120:-</b> |
| Marinerad kycklingfilé med vitlök grillade i lerugn.  |              |
| <b>10. CHILI CHICKEN SIZLAR</b>   | <b>120:-</b> |
| Färsk vitlöksmarinerad kycklingfilé Serveras med stekta grönsaker på hett järnfat             |              |

#### BRÖD

SADA NAN

VITLÖKS NAN

#### DRYCK

LÄSK , Ramlösa, lättöl

15:-

20:-

10:-

*Smaklig måltid!*

Allergisk? tveka inte att fråga personalen om innehållet i maten.

