



# À LA CARTE MENY

BALTZARSGATAN 18 • MALMÖ

TEL 040 -12 37 01

[WWW.INDIANKASHMIR.SE](http://WWW.INDIANKASHMIR.SE)



## FÖRRÄTTER

- |  |             |
|--|-------------|
| <b>1 PAPADAM</b><br><i>Krispigt linsmjölsbröd med mango chutney.</i>   | <b>29:-</b> |
| <b>2 VEGETARISK SAMOSA</b><br><i>TVå indiska piroger. Serveras med sallad och myntasås.</i>                                | <b>39:-</b> |
| <b>3 CHICKEN SAMOSA</b><br><i>TVå indiska kycklingpiroger. Serveras med sallad och myntasås.</i>                           | <b>45:-</b> |
| <b>4 CHICKEN PAKORA</b><br><i>Friterade kycklingbullar med sallad och myntasås.</i>  | <b>39:-</b> |
| <b>5 TIKKA CHAT</b><br><i>Grillade kycklingbitar med färsk paprika, lök och kockens specialkryddor.</i>                    | <b>55:-</b> |
| <b>6 KING PRAWN BUTTERFLY</b><br><i>Kungsräkor marinerade i indiska kryddor. Serveras med myntasås.</i>                    | <b>59:-</b> |
| <b>7 ONION BHAZI</b><br><i>Friterade lökbullar med linser och färska kryddor. Serveras med sallad och myntasås.</i>        | <b>35:-</b> |
| <b>8 MANGO CHICKEN SALAD</b><br><i>Grillade kycklingbitar med färsk mango, färsk koriander och kockens specialkryddor.</i> | <b>55:-</b> |
| <b>9 TOMATO SOUP</b><br><i>Delikat tomatsockpa smaksatt med vitlök.</i>  | <b>49:-</b> |

## INDISKT BRÖD

*Bakas i lerugn*

- |  |             |
|--|-------------|
| <b>10 NAN</b><br><i>Mjukt bröd.</i>                            | <b>20:-</b> |
| <b>11 GARLIC NAN</b><br><i>Med färsk vitlök.</i>               | <b>25:-</b> |
| <b>12 CHEESE NAN</b><br><i>Med indisk färskost.</i>            | <b>35:-</b> |
| <b>13 PESHWARI NAN</b><br><i>Med kokos, mandel och russin.</i> | <b>35:-</b> |
| <b>14 KASHMIRI PARATHA</b><br><i>Smörstekt indiskt bröd.</i>   | <b>30:-</b> |



**HAR DU NÅGON FORM AV MATINTOLERANS?**  
Fråga om ingredienserna när du beställer så ska vi göra vårt bästa för att du ska kunna njuta av din måltid!

# TANDOORI & SIZLAR SPECIAL

*Marinerad i yoghurt och tandoorikryddor och grillas i vår lerugn. Sizzlarrätter serveras på ett varmt järnfat med stekt paprika och lök samt husets egen sås.*



<b>15 TANDOORI CHICKEN</b> <i>Grillad kycklingklubba.</i>	<b>119:-</b>
<b>16 TANDOORI CHICKEN SIZLAR</b> <i>Two grillade kycklingklubbor.</i>	<b>139:-</b>
<b>17 CHICKEN TIKKA SIZLAR</b> <i>Grillad kycklingfilé.</i>	<b>139:-</b>
<b>18 SHASHLIK CHICKEN SIZLAR</b> <i>Ugnsgrillad kycklingfilé och ugnsgrillad lök och paprika samt husets speciella indiska kryddor.</i>	<b>159:-</b>
<b>19 GARLIC CHICKEN TIKKA SIZLAR</b> <i>Vitlöksmarinerad grillad kycklingfilé.</i>	<b>145:-</b>
<b>20 MIX CHICKEN SIZLAR</b> <i>Two grillade kycklingfiléer, den ena vitlöksmarinerad.</i>	<b>149:-</b>
<b>21 LAMM TIKKA SIZLAR</b> <i>Grillad lammfilé.</i>	<b>165:-</b>
<b>22 KING PRAWN SIZLAR</b> <i>Grillade kungsräkor.</i>	<b>179:-</b>
<b>23 GARLIC KING PRAWN SIZLAR</b> <i>Vitlöksmarinerade grillade jätteräkor.</i>	<b>179:-</b>
<b>24 MIXED SIZLAR SPECIAL</b> <i>Grillad kycklingfilé, lammfilé och kungsräkor.</i>	<b>179:-</b>





# TRADITIONELLA CURRYGRYTOR

Välj kyckling, lamm eller biff!

- |   |       |
|---|-------|
| <b>25 CHICKEN TIKKA MASALA</b><br><i>Grillad kycklingfilé med grädde, yoghurt, mandel och kokos i tikkasås.</i>   | 139:- |
| <b>26 CHILLI CHICKEN TIKKA MASALA</b> <br><i>Grillad kycklingfilé med grädde, färsk chili, tomato, ingefära, lök i tikkasås.</i> | 139:- |
| <b>27 MADRAS</b> <br><i>Gryta med yoghurt, citron, färsk koriander och madraskryddor.</i>  | 129:- |
| <b>28 BALTI</b> <br><i>Gryta med grädde, lök, paprika och baltikryddor.</i>  | 139:- |
| <b>29 JALFREZI</b> <br><i>Gryta med lök, paprika, färsk koriander, grön chili och orientalisk sås. Även med räkor.</i>           | 139:- |
| <b>30 VINDALOO</b> <br><i>Gryta med färsk koriander och vindalookryddor.</i>   | 139:- |
| <b>31 MALAYA</b><br><i>Gryta med yoghurt, smör, mandel och grädde. Endast kyckling eller räkor.</i>   | 139:- |
| <b>32 BHUNA</b><br><i>Gryta med paprika, lök, tomat, färsk koriander och färska kryddor.</i>  | 119:- |
| <b>33 CURRY</b><br><i>Gryta med vitlök, tomatpuré, kokoskräm och söt basilika.</i>  | 119:- |
| <b>34 KORMA</b><br><i>Gryta med grädde, mandel, russin och kokos.</i>   | 119:- |
| <b>35 KARAI</b> <br><i>Gryta med grönsaker och färsk koriander. Serveras i varm karaiskål.</i>                                 | 139:- |
| <b>36 SAAG GOSHT</b> <br><i>Gryta med spenat.</i>  | 135:- |
| <b>37 SAMBAL</b> <br><i>Gryta med sambalkryddor, currysås och indiska kryddor</i>  | 139:- |



Hur het är maten?



= mediumstark



= "hot"







= eget ansvar!







## BIRYANI

*En riktigt indisk rätt med stekt ris, mandel, russin, färsk koriander och nymalda kryddor.*




- |  |              |
|--|--------------|
| <b>38 BIRYANI</b>             | <b>149:-</b> |
| <i>Välj mellan biff, kyckling, lamm eller räkor.</i>   |              |
| <b>39 VEGETABLE BIRYANI</b>   | <b>135:-</b> |
| <i>Blandade smörstekta grönsaker.</i>  |              |
| <b>40 KING PRAWN BIRYANI</b>  | <b>169:-</b> |
| <i>Stekta kungsräkor.</i>  |              |
| <b>41 MIX BIRYANI</b>         | <b>165:-</b> |
| <i>Kyckling, lamm, kungsräkor och blandade grönsaker.</i>  |              |

## FISKRÄTTER

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>42 PRAWN BHUNA</b>   | <b>119:-</b> |
| <i>Räkor med lök, paprika, färsk koriander och tomat i currysås.</i>  |              |
| <b>43 PRAWN PALAK</b>          | <b>129:-</b> |
| <i>Räkor och bladspenat i tomat och currysås.</i>   |              |
| <b>44 PRAWN KORMA</b>   | <b>119:-</b> |
| <i>Räkor med grädde, mandel, russin och kokos.</i>  |              |
| <b>45 KING PRAWN KARAI</b>     | <b>159:-</b> |
| <i>Kungsräkor med lök, paprika, färsk koriander och tomat.</i>  |              |
| <b>46 KING PRAWN JALFREZI</b>  | <b>159:-</b> |
| <i>Kungsräkor med lök, paprika, färsk koriander, tomat och grön chili.</i>  |              |
| <b>47 KING PRAWN MADRAS</b>    | <b>159:-</b> |
| <i>Kungsräkor med lök, paprika, färsk koriander, och madraskryddor.</i>   |              |



Hur het är maten?

 = mediumstark     = "hot"     = eget ansvar!



## KASHMIRI SPECIAL THALI

- 48 VEGETARISK THALI** 149:-  
*Vegetarisk gryta med stekt spenat, stekt saffransris, vitlöksnan och samosa med myntasås.*
- 49 MIX CHICKEN THALI** 169:-  
*Två grillade kycklingfiléer med stekt saffransris, vitlöksnan och samosa. Serveras med grönsaker, sallad och myntasås.*
- 50 MIXED THALI** 179:-  
*Grillad lammfilé, kycklingfilé och kungsräkor med stekt saffransris, vitlöksnan och samosa. Serveras med stekta grönsaker och myntasås.*
- 51 KASHMIRI SPECIAL THALI** 169:-  
*Samosa, Chicken Tikka Masala och Lamm Bhuna med stekt saffransris och vitlöksnan.*

## KOCKENS FAVORITER

- 52 BUTTER CHICKEN** 149:-  
*Grillad kycklingfilé i bitar med smör, mandel, curry och grädde.*
- 53 KASHMIRI CHICKEN**  149:-  
*Grillade kycklingfiléer med stekt lök, paprika och tomat i baltisås.*
- 54 MANGO CHICKEN** 139:-  
*Grillad kycklingfilé i bitar med mango, smör, grädde och mandel.*
- 55 SHAHI KOFTA CURRY**  155:-  
*Lammfärsbullar med lök, paprika, färsk koriander, tomat och speciella indiska kryddor.*
- 56 CHICKEN MANGO BALTI**  149:-  
*Grillad kycklingfilé med stekt lök, paprika, tomat och färsk mango i baltisås.*
- 57 HOT CHILI KARAI**  155:-  
*Gryta tillagad med vitlök, lök, paprika och starka indiska kryddor. Välj mellan kyckling, lamm eller biff!*
- 58 GARLIC CHICKEN**  139:-  
*Vitlöksmarinerad grillad kycklingfilé med lök, paprika och tomat i currysås.*
- 59 SPECIAL MIXED KARAI**  159:-  
*Grillad kycklingfilé, lamm och kungsräkor med kockens speciella sås.*



Hur het är maten?



= mediumstark









= "hot"



= eget ansvar!



## VEGANSKT




- 60 SAAG DAL**  109:-  
*Stekt spenat med linser i tomat- och currysås.*
- 61 SAAG BHAJEE**  109:-  
*Stekt spenat med tomat- och currysås.*
- 62 SAAG ALOO**  109:-  
*Stekt spenat med potatis, lök och paprika.*
- 63 ALOO GOBI**  109:-  
*Potatis och blomkål i mild currysås.*
- 64 VEGETABLE DUPIAZA**  109:-  
*Blandade grönsaker, blomkål, potatis, zucchini i tomat- och currysås.*
- 65 VEGETABLE DAL**  109:-  
*Grönsaker med lök, paprika, curry, ingefära och koriander.*
- 66 TARKA DAL** 109:-  
*Gula linser i tomat med vitlök och koriander.*

## VEGETARISKA GRYTOR

- 67 DAL MAKHANI**  109:-  
*Blandade linser med tomat- och yoghurtsås.*
- 68 MIXED VEGETABLE KORMA** 109:-  
*Blandade grönsaker, zucchini, potatis, kokos, nussin och cashewsås.*
- 69 PALAK PONIR** 129:-  
*Bladspenat tillagad med hemlagad ost i tomat- och currysås.*
- 70 ALOO MOTOR PONIR** 109:-  
*Potatis, örter och hemlagad ost i tomat- och currysås.*
- 71 PONIR TIKKA MASALA** 119:-  
*Smörstekt hemlagad ost med yoghurt och tikka masalasås.*
- 72 PONIR KORMA** 119:-  
*Smörstekt hemlagad ost med yoghurt och cashewsås.*
- 73 PONIR MANGO MASALA** 125:-  
*Smörstekt hemlagad ost med färsk mango, kokos och tikka masalasås.*
- 74 ALOO MOTOR PONIR PAPAYA**  119:-  
*Potatis, örter, papaya och hemlagad ost i tomat- och currysås.*



Hur het är maten?

 = mediumstark     = "hot"     = eget ansvar!



## TILLBEHÖR

<b>75 RAITA</b> <i>Yoghurtsås med gurka, lök, tomat och raitakrydda.</i>	<b>35:-</b>
<b>76 MANGOCHUTNEY</b>	<b>15:-</b>
<b>77 MIXED PICKLE</b>	<b>15:-</b>
<b>78 EXTRA RIS</b>	<b>19:-</b>
<b>79 CHILIPICKLES</b>	<b>15:-</b>
<b>80 MYNTASÅS</b>	<b>15:-</b>

## BARNMENY

<b>81 FISH &amp; CHIPS</b> <i>Fiskpinnar serveras med pommes strips och sallad.</i>	<b>65:-</b>
<b>82 CHICKEN TIKKA MASALA</b> <i>Grillad kycklingfilé, grädde, yoghurt, mandel och kokos.</i>	<b>69:-</b>
<b>83 CHICKEN KORMA</b> <i>Gryta med kycklingfilé, grädde, mandel, russin och kokos.</i>	<b>69:-</b>

## EFTERRÄTTER

<b>84 GLASS MIX</b> <i>Tre glasskolor med färsk frukt.</i>	<b>39:-</b>
<b>85 MANGO LASSI</b> <i>Indisk dryck av yoghurt smaksatt med mango och socker.</i>	<b>35:-</b>
<b>86 SHEER KHURMA</b> <i>En typiskt indisk efterrätt gjord på mjölk, russin och vermicelli.</i>	<b>45:-</b>
<b>87 YOGHURT LASSI</b>	<b>29:-</b>







## DRYCKER

LÄSK, COCA-COLA, PEPSI, ZINGO, 7-UP	20:-
JUICE, APELSIN, MANGO, ÄPPLE	20:-
VATTEN MED CITRON	GRATIS
RAMLÖSA, RAMLÖSA CITRON	20:-
TE	20:-
KAFFE	20:-
INDISK CHAI	25:-

## ÖL

ALKOHOLFRI ÖL	39:-
HEINEKEN NON-ALCOHOLIC	39:-
LÄTTÖL 2,2%	29:-
FALCON 3,5%, 50 CL	49:-
MARIESTADS 3,5%, 50 CL	49:-
CARLSBERG 3,5%, 33 CL	45:-
HEINEKEN 3,5%, 33 CL	45:-

## VIN

HUSETS ALKOHOLFRIA VIN	
RÖTT, VITT ELLER ROSÉ	45:-/GLAS, 199:-/FLASKA

