

RÄKOR & FISK

- 71. Fish Curry** 149:-
Välj mellan torskfilé eller pangasius i sås med indisk stil.
- 72. Lemon Fish** 159:-
Välj mellan torskfilé eller pangasius i tomatås med citronblad, vitlök, färsk ingefära och lök (mild).
- 73. Lax Tikka Mango** 175:-
Grillad laxfilé med färska mangobitar, smör, grädde, cashewnötter i tomatås (mild).
- 74. Lax Tikka Masala** 165:-
Grillad Laxfilé med smör, grädde och cashewnötter i tomatås (mild).
- 75. Scampi Bombay** 169:-
Kungsräkor med blandade grönsaker tillagade med tomat och koriander.

VEGETARISK

- 76. Okra Bhaji** 139:-
Smörstekt okra med färsk lök, vitlök, ingefära och kryddor i currysås.
- 77. Baigan Masala** 149:-
Friterade auberginer tillagade i nötter och senapsås.
- 78. Ponir Alo Gobi** 139:-
Ost, potatis och blomkål tillagad i tomat och currysås (mild).
- 79. Palak Paneer** 159:-
Bladspenat, hemgjord färskost, lök, paprika i en special kryddad tomatås (mild).
- 80. Mattar Paneer** 149:-
Gröna ärtor, majs, paprika med hemlagad färskost och husets egna kryddblandning.
- 81. Dall Makhani / Punjabi Dal** 139:-
Gryta med blandade linser, hemlagat smör, tomat och cashewnötter.
- 82. Best Mix Veg Butter Masala** 149:-
Färsk blandade grönsaker tillagade i gräddsås med tomat och cashewnötter.

BRÖD

Bröd bakat i lerugn kallas för Naan.

- 83. Sada Naan (plain)** Bröd, bakat i lerugn. 25:-
- 84. Garlic Naan** Bröd smaksatt med vitlök. 30:-
- 85. Masala Naan** Bröd smaksatt med kryddor. 35:-
- 86. Panir Naan** Ostinbakat bröd. 40:-
- 87. Paratha / Chapati** Bröd i stekt smör. 40:-
- 88. Peshwari Naan** Inbakat bröd med cashewnötter & kokos. 45:-
- 89. Kima Naan** Marinerad kycklingfilé i nanbröd. 45:-

RISRÄTTER

- 90. Banarashi Biryani (indisk festrätt)** 169:-
Välj mellan lamm, kyckling, nötkött, räkor eller vegetarisk Biryani med stekt saffransris, smörstekt lök, paprika, tomat, cashewnötter, russin och stekt lök (mild).
- 91. Saffran Pilau Ris / Jeera Ris** 45:-
Ris tillagat med smör och saffran / spiskummin.

EFTERRÄTTER

- 92. Mango / Jordgubbe / Salted Lassi** 39:-
Indisk yoghurtdryck med mango eller jordgubbssmak.
- 93. Mangoshake / Jordgubbssshake** 45:-
Indisk milkshake med mango eller jordgubbssmak.
- 94. Kashmiri Kulfi** 49:-
Indisk glass med saffran, kardemumma, russin och nötter.
- 95. Hydrabadi Malai** 49:-
Speciellt hemlagade ostbullar i söt gräddsås tillagad med kardemumma och pistaschnötter.
- 96. Glass** 39:-
Vanilj och choklad smak.
- 97. Masala Chai** 40:-
Kryddat indiskt te med mjölk.
- 98. Kaffe / Te** 25:-

BARNMENY (0-8 år)

- 99. Chicken Korma** 85:-
Kycklingfilé som tillagats i en sås med grädde, russin och kokos (mild).
- 100. Chicken Tikka Butter Masala** 85:-
Marinerad och grillad kycklingfilé tillagad i gräddsås med tomat & cashewnötter (mild).
- 101. Tandoori / Chicken Tikka Sizzlar** 99:-
Marinerade grillade kycklingklubbor. / Kycklingfilé tillagad med grädde, cashewnötter och yoghurtås.

EXTRA TILLBEHÖR

- Extra Ris** 25:-
- Mango Chutney / Chilipickles / Mix Pickles / Mintsås** 30:-
- Pickles Tray** 50:-
- Extra Sallad** 25:-
- Raita** Gjord med kryddor, yoghurt, gurka, tomat, lök. 45:-

DRYCKER

- | | | | |
|---|-----------------------------------|--------------|--------------|
| 107. Alkoholritt 25:-
<i>Cola, Cola Light, Fanta, Sprite, Loka, Juice, Mjöl</i> | BRÄNNVIN | 3 cl. | 6 cl. |
| | 122. Absolut Vodka | 50:- | 90:- |
| VARMA DRYCKER | ÖL | | |
| 108. Masala Chae 40:- | 123. Liten Lättöl | | 25:- |
| 109. Kaffe/Te 25:- | 124. Stor Lättöl | | 35:- |
| | 125. Folköl 50 cl. | | 45:- |
| LIKÖRER 3 cl. 6 cl. | 126. Liten Stark | | 30:- |
| 110. Baileys 60:- 110:- | 127. Stor Stark | | 40:- |
| 111. Galliano 60:- 110:- | 128. Flasköl Mellan 33 cl. | | 35:- |
| VARMA DRINKAR 3 cl. 6 cl. | 129. Flasköl Mellan 50 cl. | | 50:- |
| 112. Irish Coffee 60:- 110:- | 130. Flasköl Stark 33 cl. | | 35:- |
| 113. Baileys Coffee 60:- 110:- | 131. Flasköl Stark 50 cl. | | 50:- |
| APERITIFS 3 cl. 6 cl. | INDISK ÖL | | |
| 114. Martini Bianco 60:- 110:- | 132. Cobra 33 cl. | | 45:- |
| 115. Martini Rosso 60:- 110:- | 133. Cobra 66 cl. | | 80:- |
| HUSETS VINER ¼ ½ 1/1 | 134. Bangla 66 cl. | | 80:- |
| 116. Vitt 50:- 100:- 195:- | 135. King Fisher 66 cl. | | 80:- |
| 117. Rött 50:- 100:- 195:- | 137. Cider 50cl. | | 50:- |
| VITA / RÖDA VINER 70 cl. | GIN 3 cl. 6 cl. | | |
| 118. Special 229:- | 140. Star Gin 60:- 110:- | | |
| WISKEY 3 cl. 6 cl. | COGNAC 3 cl. 6 cl. | | |
| 119. Jonny Walker 60:- 110:- | 141. Grönstedts 60:- 110:- | | |
| 120. Jameson 60:- 110:- | ÖVRIGA 3 cl. 6 cl. | | |
| 121. Grants 60:- 110:- | 142. Tequila 60:- 110:- | | |

Curry är ett engelskt ord för gryta. I sverige används ordet curry för en sorts färdig kryddblandning. I indien varierar kryddblandningen curry från person till person beroende på tycke och smak. Därför varierar curryrätter i smak på indiska restauranger.

ÖPPETTIDER:

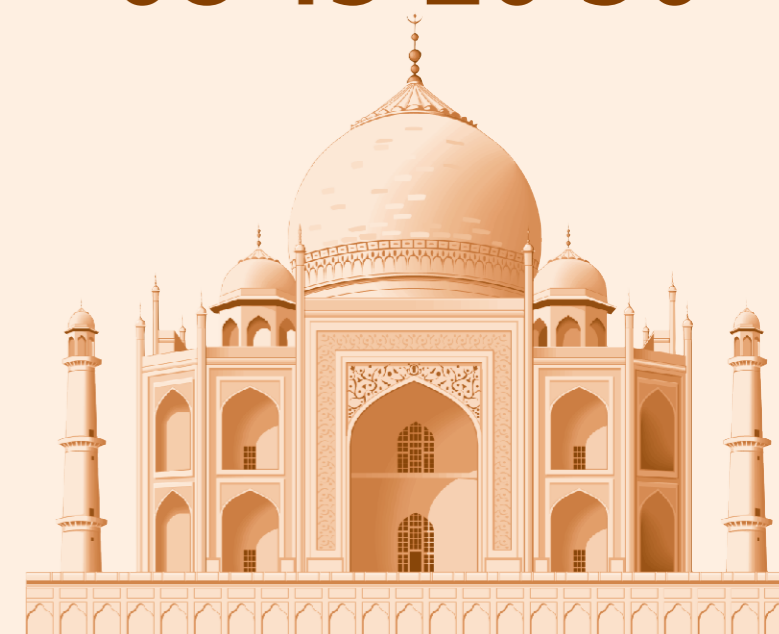
Mån-Tor 11-22 Fre 11-22 Lör 13-22 Sön 13-22

Best of India

Indisk restaurang & bar
Vasatans äldsta Indiska

Frejgatan 3, Vasastan

08-15 20 30



www.restaurantbestofindia.com

www.mat24.se

Mat för servering,
avhämtning & catering!

Vi serverar Basmatiris och
sallad till alla varmrätter!

10% rabatt vid avhämtning!

Stark

Starkare

Starkast

FÖRRÄTTER

Masala är ett ord för olika typer av kryddor som används i det indiska köket.

- Papadam** 35:-
Två krispiga och tunna indiska kryddbrod, serveras med mango chutney.
- Tomatsallad** 39:-
Färska tomater, färsk ingefära, vitlök och färsk koriander.
- Alo chop** 39:-
Friterade indiskt kryddade potatisbullar, serveras med sallad och mintsås.
- Onion Bhaje** 39:-
Friterad krispig lök med indisk smak, serveras med mintsås.
- Chicken Wings** 39:-
Grillade vitlökmarterade kycklingvingar, serveras med mintsås.
- Mumbai Pakora** 39:-
Tre sorters friterade grönsaker panerade med kikärtsmjöl, serveras med mintsås.
- Kyckling Pakora** 59:-
Friterade kycklingbitar panerade med kikärtsmjöl, serveras med mintsås.
- Kashmiri Samosa (vegetarisk)** 45:-
Delikat indisk grönsakspirog, serveras med Mintsås.
- Tomatsoppa eller Linsoppa** 59:-
Färska tomater eller linser. Tomatsoppa smaksatt med vitlök, kokos och kryddor. Linsoppa smaksatt med ingefära, vitlök, färsk koriander och kryddor.
- Kycklingsoppa** 69:-
Kycklingbitar smaksatt med ingefära, vitlök, färsk koriander och kryddor.
- Kyckling eller Räkcocktail** 79:-
Grillad kyckling eller stekta räkor med cashewnötter, lök, citronsaft & tomater.

HUSETS SPECIAL THALI RÄTTER

*Thali är ett speciellt utformat serveringsfat som innehåller olika rätter.
Basmati ris och sallad ingår.*

- Mixed Thali** 299:-
Marinerade och grillade lammfiléer, kycklingfiléer och kungsräka. Tillagad i yoghurt, tomat och cashewnötsås. Serveras med samosa och mintsås, vitlöksnaan och stekt saffranris.
- Tre Små Rätter Thali** 279:-
Grillade tandoorikycklingfiléer (se nr. 20), Ragon Zosh (se nr. 49), Räkor i Curry (se nr. 37), serveras med saffranris (se nr. 91).
- Vegetarisk Thali** 245:-
Pakora med mintsås (se nr. 6), Palak Paneer (se nr. 79), Punjabi Dal (se nr. 81), Mix Vegetarisk Curry (se nr. 37), vitlöksnaan (se nr. 84) och stekt saffranris (se nr. 91).
- Special Trimurthi** 219:-
Lerugnsgrillad kycklingfilé, lammfilé och jätteräka, tillagad med hackad lök, tomat och traditionell indisk sås (starkare).
- Shahi Madhuri** 209:-
Vitlöksmarinerad och lerugnsgrillad kycklingfilé, blomkål och paprika. Tillagad i specialsås och cashewnötsås (mild).

TANDOORI OCH SIZLAR

Tandoori är indisk lerugn. Tandoorigrillade rätter serveras i en het gjutjärnsform som heter Sizlar. Basmati ris, sallad och sås bredvid ingår.

- Tandoori Chicken** 139:-
Två marinerade tandoorigrillade kycklingklubbor, serveras med separat sås (mild).
- Tandoori Chicken Sizlar** 149:-
Två marinerade tandoorigrillade kycklingklubbor. Serveras med specialsallad i fräsande het gjutjärnsform med separat sås (mild).
- Hot Tandoori Chicken** 159:-
Två marinerade tandoorigrillade kycklingklubbor med stark chili.
- Chicken Tikka Sizlar** 159:-
Marinerad tandoorigrillad kycklingfilé. Serveras med specialsallad i fräsande het gjutjärnsform med separat sås (mild).
- Garlic Chicken Sizlar** 169:-
Vitlöksmarinerad tandoorigrillad kycklingfilé. Serveras med specialsallad i fräsande het gjutjärnsform med separat sås (mild).
- Shaslik Chicken Tikka / Garlic Tikka Sizlar** 185:-
Specialkryddad tandoorimarinerad kycklingfilé / Vitlöksmarinerad kycklingfilé, paprika, tomat, lök, grillad i lerugn. Serveras med specialsallad i fräsande het gjutjärnsform med cashewnötsås.

- Chili Chicken Sizlar** 175:-
Marinerad tandoorigrillad kycklingfilé med färsk chili. Serveras med specialsallad i fräsande het gjutjärnsform med separat sås.
- Mixed Chicken Sizlar** 179:-
Marinerad tandoorigrillad kycklingfilé i tre olika smaker. Serveras med specialsallad i fräsande het gjutjärnsform med separat sås.
- Lamm Tikka Sizlar** 189:-
Marinerad tandoorigrillad lammfilé. Serveras med specialsallad i fräsande het gjutjärnsform med separat sås (mild).
- Kungsräkor Sizlar** 219:-
Marinerad tandoorigrillad kungsräka. Serveras med specialsallad i fräsande het gjutjärnsform med separat sås (mild).
- Best Mixed sizlar** 199:-
Marinerad kycklingfilé, lammfilé och kungsräka grillad i lerugn.
- Best Vegetarisk Sizlar (ej avhämtning)** 179:-
Special tandoori med marinerad paprika, tomat, lök, grillad i lerugn. Gryta som serveras i en varm järnform med blandade färska grönsaker och cashewnötsås. Sås bredvid.

BUTTER MASALA

Rätterna är grundade på en sås med smörfrästa kryddor samt Masalakryddor som ger en härligt mättande och smakrik rätt. Basmati ris och sallad ingår.

- Chicken Tikka Butter Masala** 149:-
Marinerad och grillad kycklingfilé i gräddsås med tomat och cashewnötter.
- Garlic Chicken Tikka Butter Masala** 159:-
Vitlöksmarinerad och grillad kycklingfilé i buttermasala sås.
- Lamm Tikka Butter Masala** 175:-
Marinerad och grillad lammfilé med tikkakryddor i gräddsås och smörfrästa kryddor.
- Panir Butter Masala** 159:-
Hemlagad färsk ost friterad och tillagad i buttermasalasås (vegetarisk).
- Kungsräkor Butter Masala** 189:-
Jätteräkor marinerade och grillade med tikkakryddor med grädde och smörfrästa kryddor.

SPECIAL SHAHI KORMA

- Shahi Mild Korma** 159:-
Välj mellan kyckling, räkor, nötkött, paneer eller vegetarisk. Tillagas i cashewnötsås med grädde, russin och kokos.
- Lamm Korma** 169:-
Bitar av finskuren lamm tillagas med cashewnötsås, kormasås, kokos och grädde.
- Chili Chicken Korma** 159:-
Kycklingfiléer marinerade i chili och yoghurt som grillas och tillagas med russin.

GRYTOR

Till våra grytor väljer ni mellan benfri kyckling, lamm, nötkött, räkor eller vegetarisk mix.

- Indisk Curry** 139:-
Tillagad med traditionell indisk currysås.
- Sambal Masala** 149:-
Tillagad med sambalsås med citrussmak.
- Nababi Vindaloo** 169:-
Specialsås från södra indien med mycket stark smak.
- Rezala** 175:-
Tillagad med yoghurt, färska tomater och currysås med chillipeppar.
- Special Kashmiri Masala** 165:-
Färsk ingefära, vitlök, grönchili, kokos, cashewnötter och bananer i gräddsås.
- Madrasgryta** 169:-
Sås med kokos och starka kryddor.
- Delhi Dopiazza** 159:-
Sås med färska tomater, paprika och lök med starka kryddor.
- Mumbai Zalfrezi** 165:-
Sås med tomat, lök, paprika och chillipeppar.
- Palak Gost** 149:-
Tillagas med spenat, tomat och currysås (mild).
- Pall** 179:-
Bengalisk rätt tillagas färska tomater, grön chillipeppar, chilisås och färsk ingefära.
- Dall Gosh** 155:-
Gryta med linser och tomat (mild).

- Shahi Biff** 155:-
Biffgryta med sås av grädde, tomat och färska koriander (mild).
- Achar Gosh** 149:-
Tillagad med indiska specialkryddor, färska tomater, koriander och pickles mix.

LAMM

- Lamm Muglai** 155:-
Lamm tillagad med ägg, cashewnötter och tomat (mild).
- Lamm Ragon Zosh** 159:-
Lamm tillagad med yoghurt och tomat (mild).

KYCKLING

- Mango Goan Kyckling** 159:-
Grillad kycklingfilé tillagad med kokos och mango (mild).
- Chicken Basanti** 159:-
Grillade små kycklingbitar tillagad i sås med senapsfrö, kokos, chili och tomat (mild).
- Chicken Adrak** 149:-
Nordindisk kycklinggryta med strimlad färsk ingefära (mild).
- Shahi Chicken** 165:-
Lerugnsgrillad kycklingfilé i gryta tillagad med grädde, tomat och nötter i sås med färsk koriander (mild).
- Agra Resmi Masala** 169:-
Grillad vitlöksmarinerad kycklingfilé tillagad i sås med grädde, kokos, cashewnötter och myntasås.
- Sweet Chili Chicken** 169:-
Vitlöksmarinerad grillad kycklingfilé i gryta tillagad med söt sås.

KORAI RÄTTER

Wok heter Korai på indiska. Wokrätter serveras i en liten het Korai.

- Chicken Tikka Masala Korai** 169:-
Lerugnsgrillad kycklingfilé tillagad med tomater, paprika, lök och koriander.
- Garlic Chicken Karai** 169:-
Lerugnsgrillad vitlökskycklingfilé tillagad med tomater, paprika, lök och färsk koriander.
- Chili Chicken Karai** 169:-
Chillimarinerad lerugnsgrillad kycklingfilé med tomater, paprika, lök och färsk koriander.
- Lamm Tikka Korai** 185:-
Marinerad och grillad lammfilé tillagad med kokos, lök, paprika och färsk koriander.
- Kungsräkor Korai** 189:-
Marinerade och grillade jätteräkor tillagade med kokos, lök och paprika.
- Vegetarisk Korai Bengal Style** 155:-
Blandade färska grönsaker tillagade med curry och tomat (mild).

BALTIRÄTTER

Alla Baltirätter tillagas i Baltisås och serveras i en traditionell Baltipanna av järn.

- Chicken Balti** 165:-
Grillad kycklingfilé med stekt lök, paprika och tomat i Baltisås.
- Chili Chicken Balti** 169:-
Grön chilimarinerad grillad kycklingfilé med stekt lök, paprika och tomat i Baltisås.
- Garlic Chicken Balti** 169:-
Grillad vitlökskryddad kycklingfilé med stekt lök, paprika och tomat i Baltisås.
- Mango / Papaya Chicken Balti** 159:-
Grillad kycklingfilé med stekt lök, paprika, tomat och färsk mango eller papaya i baltisås.
- Lamm Tikka Balti** 189:-
Grillad lammfilé tillagad med stekt lök, paprika och tomat i Baltisås.
- Biff Balti** 159:-
Nötkött tillagat med stekt lök, paprika och tomat i Baltisås.
- Kungsräkor Balti** 195:-
Grillade kungsräkor med stekt lök, paprika och tomat i Baltisås.
- Mango Lax Balti** 175:-
Lerugnsgrillad laxfilé, tillagad med färska mangobitar i baltisås.
- Spenat Balti** 165:-
Kyckling, lamm, nötkött eller räkor med stekt vitlök, färsk ingefära, lök och tomat i Baltisås.