

## **KINGFISHER A la carte. Telefon 0501 - 166 60**

### **Förrätter**

#### **1. Lasan Paneer ka Naan 59:-**

Naan med vitlök och mozzarella, serveras med gurkraita.  
Naan with garlic & mozzarella, served with cucumber raita.

#### **2. Papadom 45:-**

Finmalet krispigt ris & linsbröd med mynta och tamarindsås.  
Paper thin rice and lentil wafers.

#### **3. Samosa 79:-**

Indiska friterade grönsaksknyten, serveras med salsa och tamarindsås.  
Indian styled vegetable springrolls served with tomato salsa and tamarind.

#### **4. Jhinga Kashmiri 89:-**

Tigerräkor frästa i panna med paprika, rödlök och kashmiri curry. Serveras med mangochutney.  
Tiger prawns with paprika, red onion and kashmiri curry. Served with mango chutney.

### **Sallad**

#### **5. Kingfisher sallad 119:-**

Finslicead Lasaunikyckling med grönsallad, paprika, morötter, fetaost. Samt vinegrette dressing.  
Chicken served with a green salad, paprika, carrots, feta cheese served with a vinaigrette dressing.

### **Curryrätter**

#### **6. Chicken Tikka Masala 139:-**

Kyckling i mild sås på rostad paprika, saltorkad tomat, cocosmjölk och grädde.  
Chicken in a sause of roasted paprika, sun-dried tomato, coconut milk and cream.

#### **7. Madras Chicken Curry 139:-**

Kycklingbitar med doft av färska curryblad och koriander i het tamarind- och cocossås.  
Hot and spicy madras chicken curry.

#### **8. Chicken Sarsu 149:-**

Kycklingfilé i sås med röd chili, senapsfrö och cocosmjölk toppad med färska koriander.  
Chicken filet in a sauce of red chili, mustard seeds coconut milk and fresh coriander.

#### **9. Palaak Ghost Kyckling 149:-**

Wokat kyckling med färsk ingefära, haloumiost, vitlök, bockhornsklöver, chili och spenat.  
Wooked chicken with fresh ginger, haloumi cheese, garlic, fenugreek, chili and spinach

#### **10. Ma Gos's Vindaloo Lamm 159:-**

En eldig anrättning från Goa, filead lamm bräserad i palmvinäger, farinsocker & röd grovmalen piri-piri masala.  
Breast of Lamb casserole with palmvinegar, brown sugar and coarsely grounded piri piri masala.

#### **11. Balti Ghost 159:-**

Lammgryta från Punjab baserad på tomat, lök och paprika. Serveras i kadai (Indisk värmegryta)  
Lamb casserole from Punjab based on tomato, onion an pepper.

### **12. Keralite Prawn Kadai 165:-**

Tomatbräserverade räkor med paprika i krämig mangospetsad cremefraichesås.  
Tomato braised shrimps with fresh cheese in creamy mango sauce.

### **13. Masala Shrimps 169:-**

Sydindisk räkrätt i en het kryddig cocossås.  
South Indian style shrimps cooked in hot and spicy coconut sauce.

## **Vegetarisk**

### **14. Palaak Paneer 129:-**

Haloumiost med spenat, ingefära, grön chili & vitlök.  
Haloumi cheese with spinach, ginger, green chili and garlic.

### **15. Panner Jalfraizee 129:-**

Haloumiost med paprika, lök, röd chilli & kummin i krämig sås  
Haloumi cheese, capicum, onion, red chillies in creamy sauce.

## **Grillrätter**

*Samtliga serveras med masalasås, potatis & sallad.  
Served with masala sauce, cooked potato & salad.*

### **16. Chicken Tandoori 149:-**

Kyckling marinerad i lime, yoghurt & tandoori-masala.  
Chicken Tandoori served with raita.

### **17. Chicken Tikka Grill 185:-**

Kyckling marinerad med Tikkagrydda, mynta och yogurt. Serveras med sallad, machinesås och korianderchutney  
Chicken marinated in Tikka spice, mint and yoghurt. Served with salad, machnie sauce and coriander chutney.

### **18. Chicken Lasauni Kebab 185:-**

Grillad kyckling marinerad med vitlök, grön chili, färsk koriander och honung.  
Serveras med machnie- och tamarindsås.  
Grilled chicken marinated in garlic, green chili, fresh coriander and honey. Served with machnie and tamarind sauce.

### **19. Gaiy ka Ghost 189:-**

Kalvytterfilé marinerad med achari serveras med krämig mangosås  
Flare flat of veal marinated in achari and served with creamy mango sauce.

### **20. Jungali soover Rajastani 199:-**

Chilimarinerad vildsvinsfilé a la Rajasthan, serveras med persikochutney.  
Chili marinated wild boar a la Rajasthan, served with peach chutney.

### **21. Machli Jhinga Sizzler 209:-**

Grillad tikkamarinerad lax och kashmirifrästa tigerräkor serveras på en het järnplatta.  
Grilled salmon marinated in tikka and kashmiri-fried tiger prawns served on a hot iron plate.

### **22. Boti Kebab Sizzler 209:-**

Grillade masalamarinerade bitar av lammfilé som serveras på en het järnplatta.  
Tender pieces of lambs fillet marinated in spicy masalas, grilled and served on a hot iron plate.

**23. Lambchaps Paslii 215:-**

Lammracks marinerade med Sambal oelek, vitlök och färska koriander serveras med grönsallad och indisk rödvinssås.

Rack of lamb marinated in sambal oelek, garlic and fresh coriander served with a green salad and an indian red wine sauce.

**Tillbehör****24. Naan 25:-**

Nybakat bröd av siktat vete.

Freshly baked bread.

**25. Garlic Naan 30:-**

Naan med vitlök.

Naan with garlic.

**26. Green salad 35:-**

Färsk grönsallad.

Fresh green salad.

**27. Raita 25:-**

Yoghurt med gurka, lök & tomat.

Yoghurt with cucumber, onion & tomato.

**28. Pickles & Chutney 45:-****Dessert****29. Kulfi 69:-**

Hemlagad glass med pistage & cashewnötter, serveras med mangosås.

Home made ice-cream with pista and cashew nuts served with mango sauce.

**30. Glass 59:-**

Dagens glass

Today's special flavoured ice-cream.

**31. Gajar ka Halwa 65:-**

Indisk morotskaka med kardemumma & nötter.

Indian carrot pudding flavoured with cardamon & nuts.

**Barnmeny****32. Chicken nuggets 65:-**

Serveras med pommes frites.

Served with french fries.

**33. Hamburgare 69:-**

Serveras med pommes frites.

Served with french fries.