

## 61. BEGUN KARAI ..... 149

AUBERGINE MED LINSER, LÖK, INGEFÄRA, KORIANDE I KRÄMIG TOMATSÅS. SERVERAS I EN HET JÄRNSKÅL(KARAI)

## 62. PANEER KARAI ..... 155

GRYTA MED HEMLAGAT OST TILLAGAD MED TOMAT, LÖK, PAPRIKA OCH KRYDDOR MED CHILI. SERVERAS I EN HET JÄRNSKÅL(KARAI)

## 63. KUNGSRÅKOR KARAI ..... 180

GRYTA MED KUNGSRÅKOR YOGHURTSÅS, MYNTA, FÄRSK PAPRIKA, LÖK, INGEFÄRA, KORIANDE & CITRON SOM SERVERAS I EN HET JÄRNSKÅL(KARAI)

## FÅGEL

## 64. HASH CURRY ..... 179

EN HEMLAGAD "BENGAL FUSION" AV ANKBRÖSTFILÉ MED INGEFÄRA LIME, INDISKA KRYDDOR, POTATIS & FÄRSK KORIANDE

## 65. HASH REJALA ..... 185

GRYTA AV ANKBRÖSTFILÉ MED ZUCCHINI I KORMASÅS INNEHÅLLER CASHEWNÖTTER, RUSSIN & FÄRSK KORIANDE

## VEGETARISK OCH VEGAN

## 66. MALAI KOFTA ..... 155

GRÖNSAKSBOLLAR MED, CASHEWNÖTTER, INGEFÄRA, VITLÖK, CHILI AND FÄRSK KORIANDE I EN CASHEWNÖTSÅS

## 67. DAAL MAKHONI ..... 139

LINSER OCH BÖNOR I CURRY OCH TOMATSÅS SERVERAS MED FÄRSK KORIANDE

## 68. PALAK PANEER ..... 150

HEMLAGAD OST MED BLADSPENAT I KRÄMIG CURRY OCH TOMATSÅS

## 69. ALO GOBI KASHMERI ..... 145

POTATIS OCH BLOMKÅL I EN GRYTA MED KOCKENS KRYDDBLANDNING

## 70. SHAHI PANEER MASALA ..... 155

HEMLAGAD OST MED CASHEWNÖTTER, TOMAT OCH FÄRSK KORIANDE

## 71. VEGETARISK MASALA ..... 140

BLANDADE FÄRSK GRÖNSAKER MED KORIANDE INGEFÄRA I KRÄMIG PICKLES SÅS MED TOMAT

## 72. VEGETARISK KORMA ..... 145

BLANDADE FÄRSK GRÖNSAKER, VITLÖK, KORIANDE, KOKOS OCH RUSSIN I EN CASHEWNÖTSÅS

## 73. VEG THALI ..... 169

VEG KORMA (MILD) MED BLANDADE FÄRSK GRÖNSAKER, VITLÖK, KORIANDE, KOKOS OCH RUSSIN I NÖTSÅS SAMT SPENAT MED SMÅ LINSER, TOMATSÅS INGEFÄRA OCH VITLÖK (MELLANSTARK)

## BIRYANI(MELLANSTARK)

## 74. MORGH BIRYANI ..... 155

STEKT KRYDDAT RIS MED KYCKLING, GRÖNA ÄRTOR, CHAMPINJONER,KOKOS, RUSSIN, CASHEWNÖTTER OCH KORIANDE. SERVERAS MED BIRYANISÅS VID SIDAN OM

## 75. LAMB BIRYANI ..... 174

STEKT KRYDDAT RIS MED KOCKEN LAMM, GRÖNA ÄRTOR, CHAMPINJONER,KOKOS, RUSSIN, CASHEWNÖTTER OCH KORIANDE. SERVERAS MED BIRYANISÅS VID SIDAN OM

## 76. BIFF BIRYANI ..... 164

STEKT KRYDDAT RIS MED KOCKEN LAMM, GRÖNA ÄRTOR, CHAMPINJONER,KOKOS, RUSSIN, CASHEWNÖTTER OCH KORIANDE. SERVERAS MED BIRYANISÅS VID SIDAN OM

## 77. MIXED BIRYANI ..... 179

STEKT KRYDDAT RIS MED KOCKEN LAMM,KYCKLING,ÄGG, GRÖNA ÄRTOR, CHAMPINJONER,KOKOS, RUSSIN, CASHEWNÖTTER OCH KORIANDE. SERVERAS MED BIRYANISÅS VID SIDAN OM

## 78. VEGTARISK SHAHI BIRYANI ..... 160

KRYDDAT RIS MED STEKTA GRÖNSAKER OCH OST, STEKT ÄGG, VEG KOFTA OCH BIRYANISÅS BREDVID

## FISK RÄTTER

## 79. MIXED FISK VAZI ..... 175

LAX OCH KUNGSRÅKOR MED LÖK, TOMAT, HARICOT VERTS, INGEFÄRA & KORIANDE

## 80. LAX BHONA ..... 174

LAX MED INGEFÄRA, PAPRIKA, VITLÖK, OCH KORIANDE. SERVERAS MED SÖTSUR SÅS VID SIDAN OM

## 81. CHINGRI DO PIAZA ..... 175

GRILLADE KUNGSRÅKOR MED PAPRIKA, LÖK OCH KOCKENS NORDINDISKA KRYDDBLANDNING MED KORIANDE

## 82. FISK THALI ..... 180

FRITERAD PANGASIUFILE, GRILLADE LAXBITAR, KUNGSRÅKOR, STEKT KRYDDIG SALLAD OCH SÅS VID SIDAN OM

## BARN MENY

## 83. KYCKLING BUTTER MASALA ..... 85

GRILLAD KYCKLINGFILE TILLAGAD MED HEMGJORT SMÖR I EN KRÄMIG CASHEW OCH TOMAT SÅS MED KORIANDE

## 84. KYCKLING KORMA ..... 85

KYCKLING GRYTA MED KOKOS,RUSSIN OCH CASHEWNÖTTER OCH FÄRSK KORIANDE

## 85. PANEER MASSALA ..... 85

HEMLAGAD OST MED CASHEWNÖTTER, TOMAT OCH FÄRSK KORIANDE

## 86. KÖTTBULLAR MED POMMES INGÅR LÄSK ..... 85

## 87. KYCKLING NUGGETS MED POMMES INGÅR LÄSK ..... 85

## 88. KORV MED POMMES INGÅR LÄSK ..... 85

## EXTRA TILLBEHÖR

## 89. CHILI PICKLES ..... 25

## 90. BLANDADE PICKLES ..... 25

## 91. RAJTA ..... 25

## 92. SALLAD ..... 20

## 93. ENSTAKA RIS/ DUBBLE RIS ..... 20/30

## 94. GARDEN SPECIAL ACHAR(PICKLES) ..... 30

## EFTERRÄTTER

## 95. RASMALAI ..... 75

SÖTA FÄRSKOSTBOLLAR I EN SÖT GRÄDDESÅS MED KRYDDOR

## 96. MANGO LASSI ..... 45

SÖT INDISK YOGHURTDRYCK MED VANILJGLASS, MANGO PULP OCH MANGO JUICE

## 97. MALAI CHA(TE) ..... 35

SÖT INDISK TE MED MJÖLK, GRÄDDE, INGEFÄRA OCH KRYDDOR

## 98. VANILJGLASS MED CHOKLADSÅS ..... 45

SÖT INDISK TE MED MJÖLK, GRÄDDE, INGEFÄRA OCH KRYDDOR

## 99. MANGO KULFI ..... 45

## 100. BENGAL CHAMCHAM ..... 45

EN TRADITIONELT TORR SÖT FRÅN BENGAL

## 2 IN ONE (3 SMÅ RÄTTER)

## 101. KYCKLING LÅDA ..... 230

KYCKLING TANDOORI, KYCKLING TIKKA BUTTER MASALA OCH RIS.

## 102. VEGETABLES LÅDA ..... 230

PALAK PANEER, VEG KORMA OCH RIS



## DRYCKESLISTA

## COCA-COLA, COCA-COLA LIGHT, FANTA, SPRITE, FANTA EXOTIC, 7UP ..... 25

## MINERALVATTEN, NATURELL OCH CITRON ..... 25

## APELSINJUICE, MANGO JUICE, MJÖLK ..... 25/29/19



## MENY

🌐 [www.masalagarden.se](http://www.masalagarden.se)

✉ [info@masalagarden.se](mailto:info@masalagarden.se)

Klostergatan 13 352 31 Växjö

0470545462

## ÖPPETTIDER

Mån-Tor 11-14:30 (Lunch) och 11-21:00 (À La carte)

Fredag 11-14:30 (Lunch) och 11-22:00 (À La carte)

Lördag 12-22:00 (À La carte)

Söndag 12-20:30 (À La carte)

Hemleverans & Avhamnning kan beställa via hemsidan också

Vi har stängd varje dag 14:30-15:30

Köket stänger en timme innan

## ALLERGENER

SPANNMÅL SOM INNEHÅLLER GLUTEN, \*KRÄFTDJUR & BLÖTDJUR, \*ÄGG, \*FISK, \*JORDNÖTTER, \*SOJABÖNOR, \*MJÖLK & LAKTOS, \*NÖTTER & MANDEL, \*SELLERI, \*SENAP, \*SESAMFRÖN, \*SVAVELOXID & SULFIT, \*LUPIN, \*OSTRON, \*ÄRTA

**Har du någon allergi? tala då med vår personal**

Ni är även välkommen att kontakta oss för större beställningar eller vid catering

## FÖRRÄTTER

<b>01. PAPADAM</b> .....	35
TVÅ FRITERADE INDISKA CHIPS SOM SERVERAS MED MANGO CHUTNEY	
<b>02. KYCKLING SAMOSA</b> .....	55
SERVERAS MED CHILISÅS OCH KRYDDOR	
<b>03. KYCKLING PAKORA</b> .....	45
FRITERADE KYCKLINGFILEBITAR SOM SERVERAS MED MINTSÅS	
<b>04. VEGETARISK SAMOSA</b> .....	55
SERVERAS MED TOMATSÅS	
<b>05. KYCKLINGSOPPA</b> .....	70
MELLANSTARK KYCKLINGSOPPA MED INDISKA KRYDDOR INGEFÄRA, VITLÖK, TOMAT OCH FÄRSK KORIANDER	
<b>06. FISK PAKORA</b> .....	45
FRITERAD PANGASIUSFILE SOM SERVERAS MED MELLANSTARK KRYDDIG SÅS	
<b>07. DAAL SOPPA</b> .....	45
BLANDADE LINSER MED FÄRSK VITLÖK, KORIANDER, INGEFÄRA OCH KRYDDOR	
<b>08. PANEER PAKORA</b> .....	50
HEMLAGAD OST, SERVERAS MED MINTSÅS	
<b>09. LAMMKOTLETTER</b> .....	65
GRILLADE LAMMKOTLETTER MED FÄRSK KUMMIN, MYNTA, INGEFÄRA OCH KOCKENS EGEN KRYDDBLANDNING	
<b>10. SCAMPI PAKORA</b> .....	75
MARINADE OCH FRITERADE RÅKOR	

## NAAN BRÖD

<b>11. PLAIN NAAN</b> .....	27
TRADITIONELLT INDISK BRÖD AV VETEMJÖL	
<b>12. VITLÖK NAAN</b> .....	35
BRÖD MED VITLÖK	
<b>13. PESHWARI NAAN</b> .....	40
SÖT BRÖD MED KOKOS, RUSSIN OCH CASHEWNÖTTER	
<b>14. PANEER NAAN</b> .....	45
OST INBAKAT BRÖD MED FÄRSKA KRYDDOR	
<b>15. SHAHI PARATA</b> .....	27
TRADITIONELLT BRÖD I STEKT SMÖR	
<b>16. CHAPATI BRÖD</b> .....	15
INDISK BRÖD MED RÅGMJÖL	
<b>17. KIMA NAAN</b> .....	49
STRIMLAD KYCKLING MED VITLÖK, INGEFÄRA OCH KRYDDOR	

## MILD KYCKLING

<b>18. KYCKLING TIKKA BUTTER MASALA</b> .....	145
GRILLAD KYCKLINGFILE TILLAGAD MED HEMGJORT SMÖR I EN KRÄMIG CASHEWNÖTTER OCH TOMAT SÅS MED KORIANDER	
<b>19. VITLÖK TIKKA BUTTER MASALA</b> .....	150
VITLÖKS MARINERAD OCH GRILLAD KYCKLING TILLAGAD MED HEMGJORT SMÖR I EN KRÄMIG CASHEWNÖT- OCH TOMATSÅS	
<b>20. KYCKLING KORMA</b> .....	145
KYCKLING GRYTA MED KOKOS, RUSSIN, CASHEWNÖTTER OCH FÄRSK KORIANDER	
<b>21. MIXED BUTTER MASALA</b> .....	155
MILD GRYTA MED GRILLAD KYCKLINGFILÉ, LAMM OCH NÖTKÖTT. TILLAGAD MED HEMGJORT SMÖR I EN SÅS MED TOMAT, YOGHURT, KORIANDER OCH VITLÖK	

## GRILL OCH SIZZLAR RÄTTER

<b>22. VITLÖK RESHMI KEBAB</b> .....	145
LERUGNSGRILLADE KYCKLINGFILEBITAR MED SMAK AV VITLÖK, CASHEWNÖTTER, GRÖN CHILI OCH SPECIAL KRYDDOR	
<b>23. KYCKLING TIKKA SIZLAR</b> .....	150
LERUGNSGRILLADE KYCKLINGFILEBITAR MED CITRON, VITLÖK, KRYDDOR OCH VARMA GRÖNSAKER	
<b>24. MIXED KYCKLING SIZLAR</b> .....	170
LERUGNSGRILLADE KYCKLINGBITAR MED TRE OLIKA MARINADER (TANDOORI, TIKKA OCH VITLÖK). SERVERAS MED VARMA GRÖNSAKER OCH CITRON	
<b>25. KYCKLING TANDOORI SIZLAR</b> .....	145
FYRA LERUGNSGRILLADE KYCKLINGKLUBBOR MED KRYDDOR. SERVERAS MED VARMA GRÖNSAKER OCH CITRON	
<b>26. SISH KEBAB SIZLAR</b> .....	185
GRILLADE LAMMSPETT KRYDDADE MED INGEFÄRA OCH FÄRSK KORIANDER	
<b>27. SCAMPI SIZZLAR</b> .....	180
LERUGNSGRILLADE KUNGSRÅKOR SERVERAS MED VARMA GRÖNSAKER OCH CITRON	
<b>28. LAMM TIKKA SIZZLAR</b> .....	180
LERUGNSGRILLADE LAMMFILEBITAR SERVERAS MED CITRON OCH VARMA GRÖNSAKER	
<b>29. LAX SIZZLAR</b> .....	180
LERUGNSGRILLADE LAXFILEBITAR MED CITRON, VITLÖK, KORIANDER OCH VARMA GRÖNSAKER	
<b>30. CHINGRI THALI</b> .....	199
EN TRADITIONELLT INDISK THALI MED TRE OLIKA SMÅ RÄTTER. MARINERADE OCH LERUGNSGRILLADE KUNGSRÅKOR, KYCKLING TIKKA OCH LAMMFILÉ. SERVERAS MED VARMA GRÖNSAKER OCH TVÅ SEPARATA SÅSER	
<b>31. CHILI KYCKLING SIZZLAR</b> .....	150
GRILLADE KYCKLINGFILEBITAR, MARINERAD I GRÖN CHILI	
<b>32. KEBAB THALI</b> .....	199
GRILLSPETT MED LAMMKEBAB, VITLÖK KYCKLING OCH KYCKLING TIKKA. SERVERAS MED VARM SALLAD OCH TVÅ SÅSER VID SIDAN OM	

## MELLANSTARK KYCKLING

<b>33. KYCKLING DO PIAZA</b> .....	145
VÅR DO PIAZA INNEHÅLLER STEKT LÖK, PAPRIKA OCH EN BLANDNING AV NORDINDISKA KRYDDOR	
<b>34. GOA MANGO KYCKLING</b> .....	155
KYCKLING I EN NORDINDISK YOGHURTSÅS MED KOKOS, CASHEWNÖTTER, MANGO, KRYDDOR OCH KORIANDER	
<b>35. KYCKLING BHONA</b> .....	150
KYCKLING I EN SMAKRİK KRYDDBLANDNING FRÅN PUNJAB, STEKT LÖK, PAPRIKA, VITLÖK, INGEFÄRA OCH KORIANDER	
<b>36. BENGAL MIXED MASALA</b> .....	175
MARINERADE KUNGSRÅKOR, KYCKLING TIKKA OCH LAMMFILÉ. INNEHÅLLER PAPRIKA LÖK, SYLTÖK, CHAMPINJONER OCH EN MELLANSTARK KRYDDBLANDNING	
<b>37. MALAI KYCKLING</b> .....	150
GRILLADE KYCKLINGFILEBITAR I CASHEWNÖTTER SÅS SOM MARINERATS I GRÄDDE, VITLÖK, INGEFÄRA OCH KORIANDER	
<b>38. KYCKLING BALTI</b> .....	150
EN MYCKET POPULÄR RÄTT I INDIEN. GRILLADE KYCKLINGFILEBITAR MED STEKT LÖK, PAPRIKA, TOMAT, LIME PICKLES MED FÄRSK KORIANDER	

## LAMM/BIFF CURRY

<b>39. LAMM KORMA (MILD)</b> .....	165
GRYTA MED KOKOS, RUSSIN OCH FÄRSKA KORIANDER I EN MILD CASHEWNÖT- OCH YOGHURTSÅS	
<b>40. LAMM BHONA (MELLANSTARK)</b> .....	165
LAMM MED STEKT LÖK, PAPRIKA, SYLTÖK, VITLÖK OCH INGEFÄRA TILLAGAT I EN CURRYSÅS	
<b>41. LAMM ROGON JOSH (STARK)</b> .....	165
EN KASHMIRI RÄTT MED KUMMIN, CHILI, YOGHURT, TOMAT OCH FÄRSK KORIANDER	
<b>42. LAMM ACHAR (STARK)</b> .....	165
EN TRADITIONELL RÄTT MED KUMMIN, FÄNKÅL OCH KORIANDER SEEDS, YOGHURT VITLÖK, CHILI OCH FÄRSK KORIANDER	
<b>43. BIFF BALTI (MELLANSTARK)</b> .....	155
EN VÄLDIGT POPULÄR BALTIRÄTT FRÅN INDIEN OCH PAKISTAN. BIFF MED STEKT LÖK, PAPRIKA, TOMAT & KORIANDER	
<b>44. LAMM BALTI</b> .....	170
EN BALTIRÄTT MED STEKT LÖK, PAPRIKA, TOMAT, LIME & KORIANDER	
<b>45. BIFF BHONA</b> .....	155
BIFF MED STEKT LÖK, PAPRIKA, TOMAT, LIME & KORIANDER	
<b>46. BIFF DO PIAZA</b> .....	155
VÅR DO PIAZA INNEHÅLLER STEKT LÖK, PAPRIKA OCH EN BLANDNING AV NORDINDISKA KRYDDOR	

## STARK CURRY

<b>47. KYCKLING ADRAK</b> .....	150
GRYTA MED MYCKET INGEFÄRA, SMAKBLANDNING FRÅN CHENNAI TILLSAMMANS MED KORIANDER OCH TOMAT CURRYSÅS	
<b>48. KYCKLING MADRAS</b> .....	150
KYCKLINGFILE I EN KRYDDBLANDNING FRÅN MADRAS MED STARKA KRYDDOR, CURRYBLAD, KOKOS OCH KORIANDER TILLAGAT I TOMATSÅS	
<b>49. BIFF MADRAS</b> .....	150
GRYTA MED BIFF I EN KRYDDBLANDNING FRÅN MADRAS MED STARKA KRYDDOR, CURRYBLAD, KOKOS OCH KORIANDER TILLAGAT I TOMATSÅS	
<b>50. LAMM MADRAS</b> .....	175
GRYTA MED LAMMFILEBITAR I EN KRYDDBLANDNING FRÅN MADRAS MED STARKA KRYDDOR, CURRYBLAD, KOKOS OCH KORIANDER TILLAGAT I TOMATSÅS	
<b>51. KYCKLING VINDALOO</b> .....	155
GRYTA I EN KRYDDBLANDNING FRÅN HYDERABADI I STARK CHILISÅS MED INGEFÄRA, CITRON, VITLÖK OCH KORIANDER	
<b>52. BIFF VINDALOO</b> .....	160
GRYTA I EN KRYDDBLANDNING FRÅN HYDERABADI I STARK CHILISÅS MED INGEFÄRA, CITRON, VITLÖK OCH KORIANDER	
<b>53. LAMM VINDALOO</b> .....	170
GRYTA I EN KRYDDBLANDNING FRÅN HYDERABADI I STARK CHILISÅS MED INGEFÄRA, CITRON, VITLÖK OCH KORIANDER	
<b>54. KYCKLING KASHMIRI</b> .....	149
NORDINDISK STARK GRYTA MED YOGHURT, CITRON, KORIANDER OCH INGEFÄRA TILLAGAT I TOMATSÅS	
<b>55. BIFF KASHMIRI</b> .....	160
NORDINDISK STARK GRYTA MED YOGHURT, CITRON, KORIANDER OCH INGEFÄRA TILLAGAT I TOMATSÅS	
<b>56. LAMM KASHMIRI</b> .....	175
NORDINDISK STARK GRYTA MED YOGHURT, CITRON, KORIANDER OCH INGEFÄRA TILLAGAT I TOMATSÅS	
<b>57. CHILI KYCKLING</b> .....	150
KYCKLING MED FÄRSK LÖK, PAPRIKA, INGEFÄRA, KORIANDER OCH CITRON TILLAGAT I VINDALOOSÅS	

## KARAI

<b>58. KYCKLING KARAI</b> .....	160
GRYTA MED GRILLAD KYCKLING I YOGHURTSÅS. MYNTA, FÄRSK PAPRIKA, LÖK, INGEFÄRA, KORIANDER & CITRON. SERVERAS I EN RUND JÄRNFORM(KARAI)	
<b>59. LAMM KARAI</b> .....	175
GRYTA MED GRILLAD LAMM I YOGHURTSÅS, MYNTA, FÄRSK PAPRIKA, LÖK, INGEFÄRA, KORIANDER & CITRON. SERVERAS I EN HET JÄRNSKÅL(KARAI)	
<b>60. VEGETARISK KARAI</b> .....	149
GRYTA MED GRILLAD LAMM I YOGHURTSÅS, MYNTA, FÄRSK PAPRIKA, LÖK, INGEFÄRA, KORIANDER & CITRON. SERVERAS I EN HET JÄRNSKÅL(KARAI)	