

61. BEGUN KARAI 149
AUBERGINE MED LINSER, LÖK, INGEFÄRA, KORIANDER 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. SCAMPI KARAI 180
GRYTA MED SCAMPI YOGHURTSÅS, MYNTA, FÄRSK PAPRIKA, LÖK, INGEFÄRA, KORIANDER & 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 KORIANDER

65. HASH REJALA 185
GRYTA AV ANKBRÖSTFILÉ MED ZUCCHINI I KORMASÅS INNEHÅLLER CASHENWÖTTER, RUSSIN & FÄRSK KORIANDER

VEGETARISK OCH VEGAN

66. MALAI KOFTA 155
GRÖNSAKSBOLLAR MED, CASHENWÖTTER, INGEFÄRA, VITLÖK, CHILI AND FÄRSK KORIANDER I EN CASHENWÖTSÅS

67. DAAL MAKHONI 139
LINSER OCH BÖNOR I CURRY OCH TOMATSÅS SERVERAS MED FÄRSK KORIANDER

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 CASHENWÖTTER, TOMAT OCH FÄRSK KORIANDER

71. VEGETARISK MASALA 140
BLANDADE FÄRSK GRÖNSAKER MED KORIANDER INGEFÄRA I KRÄMIG PICKLES SÅS MED TOMAT

72. VEGETARISK KORMA 145
BLANDADE FÄRSK GRÖNSAKER, VITLÖK, KORIANDER, KOKOS OCH RUSSIN I EN CASHENWÖTSÅS

73. VEG THALI 169
VEG KORMA (MILD) MED BLANDADE FÄRSK GRÖNSAKER, VITLÖK, KORIANDER, 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, CASHENWÖTTER OCH KORIANDER. SERVERAS MED BIRYANISÅS VID SIDAN OM

75. LAMB BIRYANI 174
STEKT KRYDDAT RIS MED KOCKEN LAMM, GRÖNA ÄRTOR, CHAMPINJONER,KOKOS, RUSSIN, CASHENWÖTTER OCH KORIANDER. SERVERAS MED BIRYANISÅS VID SIDAN OM

76. BIFF BIRYANI 164
STEKT KRYDDAT RIS MED KOCKEN LAMM, GRÖNA ÄRTOR, CHAMPINJONER,KOKOS, RUSSIN, CASHENWÖTTER OCH KORIANDER. SERVERAS MED BIRYANISÅS VID SIDAN OM

77. MIXED BIRYANI 179
STEKT KRYDDAT RIS MED KOCKEN LAMM,KYCKLING,ÄGG, GRÖNA ÄRTOR, CHAMPINJONER,KOKOS, RUSSIN, CASHENWÖTTER OCH KORIANDER. 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 SCAMPI MED LÖK, TOMAT, HARICOT VERTS, INGEFÄRA & KORIANDER

80. LAX BHONA 180
LAX MED INGEFÄRA, PAPRIKA, VITLÖK, OCH KORIANDER. SERVERAS MED SÖTSUR SÅS VID SIDAN OM

81. CHINGRI DO PIAZA 180
GRILLADE SCAMPI MED PAPRIKA, LÖK OCH KOCKENS NORDINDISKA KRYDDBLANDNING MED KORIANDER

82. FISK THALI 189
FRITERAD PANGASIUSFILE, GRILLADE LAXBITAR, SCAMPI, STEKT KRYDDIG SALLAD OCH SÅS VID SIDAN OM

BARN MENY

83. KYCKLING BUTTER MASALA 95
GRILLAD KYCKLINGFILE TILLAGAD MED HEMGJORT SMÖR I EN KRÄMIG CASHW OCH TOMAT SÅS MED KORIANDER

84. KYCKLING KORMA 90
KYCKLING GRYTA MED KOKOS,RUSSIN OCH CASHENWÖTTER OCH FÄRSK KORIANDER

85. PANEER MASSALA 90
HEMLAGAD OST MED CASHENWÖTTER, TOMAT OCH FÄRSK KORIANDER

86. KÖTTBULLAR MED POMMES INGÅR LÄSK 95
87. KYCKLING NUGGETS MED POMMES INGÅR LÄSK 95
88. KORV MED POMMES INGÅR LÄSK 95

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 GRÄDSSÅS MED KRYDDOR
96. MANGO LASSI 49
SÖT INDISK YOUGHURTDRYCK 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 49
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
info@masalagarden.se

Klostergatan 13 352 31 Växjö
0470545462

ÖPPETTIDER

Mån-Tor 11-14:30 (Lunch) och 11-21:00 (Á La carte)
Fredag 11-14:30 (Lunch) och 11-22:00 (Á La carte)
Lördag 12-22:00 (Á La carte)
Söndag 12-20:30 (Á La carte)

Hemleverans & Avhamtning 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, *SENAR, *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	
01. PAPADAM	35
TVÅ FRITERADE INDISKA CHIPS SOM SERVERAS MED MANGO CHUTNEY	
02. KYCKLING SAMOSA	55
SERVERAS MED CHILISÅS OCH KRYDDOR	
03. KYCKLING PAKORA	45
FRITERADE KYCKLINGFILEBITAR SOM SERVERAS MED MINTSÅS	
04. VEGETARISK SAMOSA	55
SERVERAS MED TOMATSÅS	
05. KYCKLINGSOPPA	70
MELLANSTARK KYCKLINGSOPPA MED INDISKA KRYDDOR INGEFÄRA,VITLÖK, TOMAT OCH FÄRSK KORIANDER	
06. FISK PAKORA	45
FRITERAD PANGASIUSFILE SOM SERVERAS MED MELLANSTARK KRYDDIG SÅS	
07. DAAL SOPPA	45
BLANDADE LINSER MED FÄRSK VITLÖK, KORIANDER, INGEFÄRA OCH KRYDDOR	
08. PANEER PAKORA	50
HEMLAGAD OST, SERVERAS MED MINTSÅS	
09. LAMMKOTLETTER	65
GRILLADE LAMMKOTLETTER MED FÄRSK KUMMIN,MYNTA,INGEFÄRA OCH KOCKENS EGEN KRYDDBLANDNING	
10. SCAMPI PAKORA	75
MARINADE OCH FRITERADE RÅKOR	
NAAN BRÖD	
11. PLAIN NAAN	27
TRADITIONELLT INDISK BRÖD AV VETEMJÖL	
12. VITLÖK NAAN	35
BRÖD MED VITLÖK	
13. PESHWARI NAAN	40
SÖT BRÖD MED KOKOS, RUSSIN OCH CASHEWNÖTTER	
14. PANEER NAAN	45
OST INBAKAT BRÖD MED FÄRSKA KRYDDOR	
15. SHAHI PARATA	27
TRADITIONELLT BRÖD I STEKT SMÖR	
16. CHAPATI BRÖD	25
INDISK BRÖD MED RÅGMJÖL	
17. KIMA NAAN	49
STRIMLAD KYCKLING MED VITLÖK,INGEFÄRA OCH KRYDDOR	

MILD KYCKLING	
18. KYCKLING TIKKA BUTTER MASALA	155
GRILLAD KYCKLINGFILE TILLAGAD MED HEMGJORT SMÖR I EN KRÄMIG CASHEWNÖTTER OCH TOMAT SÅS MED KORIANDER	
19. VITLÖK TIKKA BUTTER MASALA	160
VITLÖKS MARINERAD OCH GRILLAD KYCKLING TILLAGAD MED HEMGJORT SMÖR I EN KRÄMIG CASHEWNÖT- OCH TOMATSÅS	
20. KYCKLING KORMA	155
KYCKLING GRYTA MED KOKOS,RUSSIN,CASHEWNÖTTER OCH FÄRSK KORIANDER	
21. MIXED BUTTER MASALA	165
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	
22. VITLÖK RESHMI KEBAB	155
LERUGNSGRILLADE KYCKLINGFILEBITAR MED SMAK AV VITLÖK, CASHEWNÖTTER, GRÖN CHILI OCH SPECIAL KRYDDOR	
23. KYCKLING TIKKA SIZLAR	160
LERUGNSSGRILLADE KYCKLINGFILEBITAR MED CITRON, VITLÖK,KRYDDOR OCH VARMA GRÖNSAKER	
24. MIXED KYCKLING SIZLAR	170
LERUGNSGRILLADE KYCKLINGBITAR MED TRE OLIKA MARINADER (TANDOORI, TIKKA OCH VITLÖK). SERVERAS MED VARMA GRÖNSAKER OCH CITRON	
25. KYCKLING TANDOORI SIZLAR	149
FYRA LERUGNSGRILLADE KYCKLINGKLUBBOR MED KRYDDOR. SERVERAS MED VARMA GRÖNSAKER OCH CITRON	
26. SISH KEBAB SIZLAR	185
GRILLADE LAMMSPETT KRYDDADE MED INGEFÄRA OCH FÄRSK KORIANDER	
27. SCAMPI SIZZLAR	189
LERUGNSGRILLADE SCAMPI SERVERAS MED VARMA GRÖNSAKER OCH CITRON	
28. LAMM TIKKA SIZZLAR	180
LERUGNSGRILLADE LAMMFILEBITAR SERVERAS MED CITRON OCH VARMA GRÖNSAKER	
29. LAX SIZZLAR	189
LERUGNSGRILLADE LAXFILEBITAR MED CITRON, VITLÖK, KORIANDER OCH VARMA GRÖNSAKER	
30. CHINGRI THALI	199
EN TRADITIONELLT INDISK THALI MED TRE OLIKA SMÅ RÄTTER. MARINERADE OCH LERUGNSGRILLADE SCAMPI,KYCKLING TIKKA OCH LAMMFILÉ. SERVERAS MED VARMA GRÖNSAKER OCH TVÅ SEPARATA SÅSER	
31. CHILI KYCKLING SIZZLAR	160
GRILLADE KYCKLINGFILEBITAR, MARINERAD I GRÖN CHILI	
32. KEBAB THALI	199
GRILLSPETT MED LAMMKEBAB, VITLÖK KYCKLING OCH KYCKLING TIKKA. SERVERAS MED VARMT SALLAD OCH TVÅ SÅSER VID SIDAN OM	

MELLANSTARK KYCKLING	
33. KYCKLING DO PIAZA	150
VÅR DO PIAZA INNEHÅLLER STEKT LÖK, PAPRIKA OCH EN BLANDNING AV NORDINDISKA KRYDDOR	
34. GOA MANGO KYCKLING	159
KYCKLING I EN NORDINDISK YOGHURTSÅS MED KOKOS,CASHEWNÖTTER, MANGO, KRYDDOR OCH KORIANDER	
35. KYCKLING BHONA	150
KYCKLING I EN SMAKRIK KRYDDBLANDNING FRÅN PUNJAB, STEKT LÖK,PAPRIKA, VITLÖK, INGEFÄRA OCH KORIANDER	
36. BENGAL MIXED MASALA	175
MARINERADE SCAMPI, KYCKLING TIKKA OCH LAMMFILÉ. INNEHÅLLER PAPRIKA LÖK, SYLTÖK, CHAMPINJONER OCH EN MELLANSTARK KRYDDBLANDNING	
37. MALAI KYCKLING	155
GRILLADE KYCKLINGFILEBITAR I CASHEWNÖTTER SÅS SOM MARINERATS I GRÄDDE, VITLÖK, INGEFÄRA OCH KORIANDER	
38. KYCKLING BALTI	155
EN MYCKET POPULÄR RÄTT I INDIEN. GRILLADE KYCKLINGFILEBITAR MED STEKT LÖK, PAPRIKA,TOMAT, LIME PICKLES MED FÄRSK KORIANDER	

LAMM/BIFF CURRY	
39. LAMM KORMA (MILD)	170
GRYTA MED KOKOS, RUSSIN OCH FÄRSKA KORIANDER I EN MILD CASHEWNÖT- OCH YOGHURTSÅS	
40. LAMM BHONA (MELLANSTARK)	170
LAMM MED STEKT LÖK, PAPRIKA,SYLTÖK,VITLÖK OCH INGEFÄRA TILLAGAT I EN CURRYSÅS	
41. LAMM ROGON JOSH (STARK)	175
EN KASHMIRI RÄTT MED KUMMIN,CHILI , YOGHURT, TOMAT OCH FÄRSK KORIANDER	
42. LAMM ACHAR (STARK)	170
EN TRADITIONELL RÄTT MED KUMMIN, FÄNKÅL OCH KORIANDER SEEDS, YOGHURT VITLÖK, CHILI OCH FÄRSK KORIANDER	
43. BIFF BALTI (MELLANSTARK)	159
EN VÄLDIGT POPULÄR BALTIRÄTT FRÅN INDIEN OCH PAKISTAN. BIFF MED STEKT LÖK, PAPRIKA, TOMAT & KORIANDER	
44. LAMM BALTI	175
EN BALTIRÄTT MED STEKT LÖK, PAPRIKA, TOMAT, LIME & KORIANDER	
45. BIFF BHONA	155
BIFF MED STEKT LÖK, PAPRIKA, TOMAT, LIME & KORIANDER	
46. BIFF DO PIAZA	155
VÅR DO PIAZA INNEHÅLLER STEKT LÖK, PAPRIKA OCH EN BLANDNING AV NORDINDISKA KRYDDOR	

STARK CURRY	
47. KYCKLING ADRAK	150
GRYTA MED MYCKET INGEFÄRA, SMAKBLANDNING FRÅN CHENNAI TILLSAMMANS MED KORIANDER OCH TOMAT CURRYSÅS	
48. KYCKLING MADRAS	155
KYCKLINGFILE I EN KRYDDBLANDNING FRÅN MADRAS MED STARKA KRYDDOR, CURRYBLAD, KOKOS OCH KORIANDER TILLAGAT I TOMATSÅS	
49. BIFF MADRAS	150
GRYTA MED BIFF I EN KRYDDBLANDNING FRÅN MADRAS MED STARKA KRYDDOR, CURRYBLAD, KOKOS OCH KORIANDER TILLAGAT I TOMATSÅS	
50. LAMM MADRAS	175
GRYTA MED LAMMFILEBITAR I EN KRYDDBLANDNING FRÅN MADRAS MED STARKA KRYDDOR, CURRYBLAD, KOKOS OCH KORIANDER TILLAGAT I TOMATSÅS	
51. KYCKLING VINDALOO	165
GRYTA I EN KRYDDBLANDNING FRÅN HYDERABADI I STARK CHILISÅS MED INGEFÄRA,CITRON,VITLÖK OCH KORIANDER	
52. BIFF VINDALOO	160
GRYTA I EN KRYDDBLANDNING FRÅN HYDERABADI I STARK CHILISÅS MED INGEFÄRA,CITRON,VITLÖK OCH KORIANDER	
53. LAMM VINDALOO	175
GRYTA I EN KRYDDBLANDNING FRÅN HYDERABADI I STARK CHILISÅS MED INGEFÄRA,CITRON,VITLÖK OCH KORIANDER	
54. KYCKLING KASHMIRI	155
NORDINDISK STARK GRYTA MED YOGHURT, CITRON, KORIANDER OCH INGEFÄRA TILLAGAT I TOMATSÅS	
55. BIFF KASHMIRI	160
NORDINDISK STARK GRYTA MED YOGHURT, CITRON, KORIANDER OCH INGEFÄRA TILLAGAT I TOMATSÅS	
56. LAMM KASHMIRI	175
NORDINDISK STARK GRYTA MED YOGHURT, CITRON, KORIANDER OCH INGEFÄRA TILLAGAT I TOMATSÅS	
57. CHILI KYCKLING	150
KYCKLING MED FÄRSK LÖK, PAPRIKA ,INGEFÄRA, KORIANDER OCH CITRON TILLAGAT I VINDALOOSÅS	

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