

VEGETARISKARÄTTER (Mellanstark))

41. **VEGETARISK GRYTA** 130:-
Blandade grönsaker med mellanstark currysås
42. **PONIR BUTTER MASALA** 135:-
Hemgjort ost med tomat och cashewnötsås
43. **PALAK PONIR** 140:-
Hemgjort ost med bladspenat, tomat och cashewnötsås
44. **SPENAT DAL** 130:-
Bladspenat med gula linser i currysås
45. **DAL MAKHONI** 125:-
Blandade linser med tomat och cashewnötsås

FISKRÄTTER (Mellanstark))

46. **RÄKOR CURRY** 135:-
Små räkor med indisk currysås
47. **RÄKOR SPENAT** 135:-
Små räkor med spenat och indisk currysås
48. **JINGA MASALA** 160:-
Kungsräkor med indisk currysås

KORMARÄTTER (Mild)

49. **KYCKLING KORMA** 140:-
Kycklingfiléer med yoghurt, russin, kokos och kryddor i cashewnötsås
50. **LAMM KORMA** 145:-
Lammfiléer med yoghurt, russin, kokos och kryddor i cashewnötsås
51. **SCAMPI KORMA** 160:-
Scampi med yoghurt, russin, kokos och kryddor i Cashewnötsås

VINDALOO (Superstark))))

52. **KYCKLING VINDALOO** 140:-
Kycklingfiléer med extra stark indisk vindaloo sås
53. **LAMM VINDALOO** 145:-
Lammfiléer med extra stark indisk vindaloo sås

INDISKA NAN BRÖD

(All bröd bakas i lerugn)

54. **NAN** 20:-
55. **NAN (VITLÖK)** 25:-
56. **NAN (PESHWARI)** 30:-
Med kokos, russin, honung, cashewnötter & socker
57. **NAN (PONIR)** 30:-
Med hemgjort ost och färska kryddor
58. **NAN (MASALA)** 30:-
Med olika speciella frön

EXTRA TILLBEHÖR

59. **RIS** 15:-
60. **POLAWRIS** 25:-
61. **MANGO CHUTNEY** 20:-
62. **CHILI PICKLES** 25:-
63. **MINTSÅS** 25:-
64. **RAITA** 30:-
Yoghurtsås med gurka, tomat, rödlök & raita kryddor

EFTERRÄTTER

65. **KULPI** 40:-
Indisk glass med pistagenötter, kardemumma & saffran

BARN MENY (Mild)

66. **TANDOORI KYCKLING** 75:-
En marinerade kyckling klubba grillade i lerugn
67. **KYCKLING TIKKA BUTTER MASALA** 85:-
Marinerade och grillade kycklingfiléer med tomat & cashewnötsås
68. **KYCKLING KORMA** 85:-
Kycklingfiléer med yoghurt, russin, kokos & kryddor i cashewnötsås
69. **PONIR BUTTER MASALA** 85:-
Hemgjort ost med tomat och cashewnötsås

LÄTT DRYCKER

70. **LASSI** 40:-
Mango och yoghurtshake
71. **LÄSK** 20:-



MUMBAI GARDEN

INDISK RESTAURANG



AVHÄMTNINGS MENY

Tel: 08-656 68 68

Fråga personalen om allergener
vid beställning tack!

Öppettider:

Mån-fre 11:00-21:00

Lör,sön & helgdagar

kl.13:00-21:00

Lunch

fr. 85:-

Vardagar kl. 11:00 – 14:00

Ris, sallad, indisk soup, läsk/lättöl
samt kaffe/te ingår

Gjörwellsgatan 17. 112 60 Stockholm

E-post: info@mumbai-garden.se

www.mumbai-garden.se

FÖRRÄTTER

- PAPATDAMS** 25:-
Indiska linschips (2st) serveras, mangochutney
- KYCKLING PAKORA** 50:-
Friterade kycklingfiléer i bashonmjöl serveras, mintsås
- PONIR PAKORA** 40:-
Friterade hemgjort ost i bashonmjöl serveras, mintsås
- SAMOSA** 30:-
Vegetarisk pirog (1st) serveras med mintsås
- VEGETARISKA VÄRRULLAR** 30:-
Friterade värrullar (4st) serveras, sweetchilisås
- INDISK DAL SOUP** 20:-
Linsoppa, delikatesskryddor

HUSETS SPECIALRÄTTER

(Mild och mellanstark)

- MUMBAI GARDEN SPECIAL** 190:-
Marinerade grillade kycklingfiléer, lammfilé, kungsräkor, cashewnötsås, blomkål, saffran, paprika
- MUMBAI GARDEN BIRYANI** 160:-
Smörstekt ris med kyckling eller lamm med ben

Alla varmrätter serveras med ris och sallad

VARMRÄTTER (Mellanstark)

- TANDOORI KYCKLING** 140:-
Två stycken marinerade kyckling klubbor grillade i lerugn
- KYCKLING TIKKA SIZLAR** 145:-
Marinerade, grillade kycklingfiléer, serveras med specialkryddor, grönsaker i olivolja
- KYCKLING TIKKA GARLIC SIZLAR** 150:-
Vitlökmарinerade kycklingfiléer grillade i lerugn, Serveras, grönsaker i olivolja
- LAMM TIKKA SIZLAR** 160:-
Marinerade lammfiléer grillade i lerugn, serveras med grönsaker i olivolja
- MIXED SIZLAR** 190:-
Lammfilé, kycklingfilé, kungsräkor marinerade grillade i lerugn, serveras, grönsaker i olivolja
- KUNGRÄKOR SIZLAR** 200:-
Kungsräkor marinerade, grillade i lerugn, serveras, grönsaker i olivolja

SPECIAL BUTTER MASALARÄTTER

(Mild)

- KYCKLING TIKKA BUTTER MASALA** 150:-
Marinerade, grillade kycklingfiléer, tomat & cashewnötsås
- KYCKLING MANGO BUTTER MASALA** 150:-
Marinerade, grillade kycklingfiléer, mango tomat, cashewnötsås
- LAMM TIKKA BUTTER MASALA** 160:-
Marinerade, grillade lammfiléer, tomat och cashewnötsås

BALTIRÄTTER

(Sur, söt och mellanstark sås)

- KYCKLING TIKKA BALTI** 155:-
Marinerade och grillade kycklingfiléer med baltisås
- KYCKLING MANGO TIKKA BALTI** 155:-
Marinerade, grillade kycklingfiléer, mango, baltisås
- KYCKLING GARLIK BALTI** 160:-
Vitlökmарinerade, grillade kycklingfiléer, baltisås
- LAMM BALTI** 160:-
Marinerade, grillade lammfiléer, baltisås
- KUNGRÄKOR SPENAT BALTI** 165:-
Marinerade, grillade kungsräkor, spenat, baltisås
- VEGETARISK BALTI** 150:-
Blandade grönsaker, baltisås

KARAIRÄTTER

(mellan stark/stark)

- KYCKLING** 150:- / **LAMM** 160:- / **KUNGRÄKOR** 180:-
Marinerade och grillade i lerugn med paprika, vitlök, ingefära i tomatsås
- PONIR KORAI** 145:-
Hemgjort ost med paprika, vitlök, ingefära och tomatsås

KASHMIRIRÄTTER

(Mellanstark)

- KYCKLING/LAMM KASHMIRI** 150:-
Kyckling/lamm med lök, paprika i kashmirisås

KYCKLINGRÄTTER

(Mellanstark)

- KYCKLING CURRY** 130:-
Kycklingfiléer med mellanstark currysås
- KYCKLING DAL** 135:-
Kycklingfiléer med gula linser och färsk koriander i currysås
- KYCKLING SPENAT** 135:-
Kycklingfiléer med bladspenat och currysås

LAMMRÄTTER

(Mellanstark)

- LAMM CURRY** 140:-
Lammfiléer, currysås
- LAMM ROGON GOST** 150:-
Lammfiléer, yoghurt och currysås
- LAMM DAL** 140:-
Lammfiléer, gulalinser och färska koriander i currysås
- LAMM SPENAT** 140:-
Lammfiléer, bladspenat i currysås
- LAMM JALPIAZI** 150:-
Lammfiléer, lök, paprika och citron i special indisk tomatsås
- LAMM ACHAR GOST** 150:-
Lammfiléer, mangopickel i special blandade sås

SAMBALRÄTTER

(Stark)

- KYCKLING SAMBAL** 130:-
Kycklingfiléer med sambalsås
- LAMM SAMBAL** 140:-
Lammfiléer med sambalsås

MADRASRÄTTER

(Stark)

- KYCKLING MADRAS** 140:-
Kycklingfiléer med kokos och starka kryddor i sås
- LAMM MADRAS** 145:-
Lammfiléer med kokos och starka kryddor i sås
- SCAMPI MADRAS** 150:-
Scampi med kokos och starka kryddor i sås