BORÅS

# masala

# Meny

# BORÅS MASALA

# BORÅS MASALA

BORÅS MASALA

# FÖRRÄTTER

### 01. VEG PAKORA — 64

En blandning av olika grönsaker, friterade med våra speciella kryddor och linsmjol, serveras med koriander och mynta chutney.

### 02. ONION BHAJI — 64

Lök marinerad och friterad med grammjöl och indiska kryddor. Serveras med tamarind chutney.

### 03. SAMOSA — 74

Potatismos och ärtor marinerade med ingefära och vitlök, friterade med indiska kryddor. Serveras med tamarind chutney.

### 04. PANEER PAKORA — 74

Friterad färsk panner med grammjöl och indiska kryddor. Serveras med koriander och mintchutney.

### 05. FISH PAKORA — 74

Friterad pangasiusfilé med grammjöl sesamfrön. Serveras med koriander och mynta chutney.

### 06. CHICKEN PAKORA — 74

Marinerad kyckling med färsk ingefära vitlök och indiska kryddor, friterad med grammjöl. Serveras med koriander och mynta chutney.

### 07. HARIYALI JHINGA — 84

Tigerräkor tillagade med svamp, basilika, kokosmjölk och tomat-lök sås. Serveras med ris och linskaka, också färsk koriander.

### 08. SEEKH KEBAB — 84

Lammfärs marinerad och grillad med färsk koriander, ingefära, vitlök och med våra speciella seekh kebabkryddor. Serveras med raita (yoghurtsås).

BORÅS MASALA

# GRILLRÄTTER

### 09. CHICKEN TANDOORI — 164

Grillad kyckling med ben marinerad i tandoorikryddor, yoghurt och lime, serveras med tomatlök gräddsås och koriander-mynta chutney.

### 10. HAZARBI CHICKEN — 164

Grillad kycklingfilé marinerad i philadelphia, hackad ingefära, vitlök och husets kryddor, smaksatt med chili. Serveras med aromatisk kokos mjölksås och koriander-mynta chutney.

### 11. CHICKEN TIKKA — 164

Grillad kycklingfilé marinerad i yoghurt och indiska kryddor, hemgjord tikka masala-pasta. Serveras med tomatlök gräddsås och koriander-mynta chutney.

### 12. MALAI TIKKA — 164

Grillad kycklingfilé marinerad med basilika, philadelphia och grädde. Serveras med tomatlök gräddsås och koriander-mynta chutney.

### 13. GARLIC TIKKA — 164

Marinerad kycklingfilé med färsk vitlök, ingefära, indiska kryddor, honung, philadelphia och grädde. Serveras med tomatlök gräddsås och koriander mint chutney.

### 14. SUNEHRA GOSHT — 174

Grillat lamm marinerad i ingefära, vitlök, cashew-mandelmassa, och indiska kryddor. Serveras med en kokosmjölkssås med koriander-mynta chutney.

### 15. FISH TIKKA — 174

Grillad lax marinerad med ingefära, vitlök, yoghurt, hemgjord tikka-masala pasta och husets kryddblandning. Serveras med tomatlök gräddsås och koriander-mynta chutney.

### 16. MIXED GRILL — 184

En blandning av olika grillrätter. (räkor, lamm, tre typer av kyckling).

BORÅS MASALA

# VEGETARISKA RÄTTER

### 17. ALOO GOBHI — 134

Potatis och blomkåls tillagad med lök, tomat, ingefära, kummin, chili och koriander.

### 18. DAAL — 134

Kikärter tillagad med tomatlökssås, ingefära, koriander, vitlök och chili.

### 19. PALAK PANEER — 144

Indisk färsk keso tillagad med spenat, smaksatt med bockhorn-sklöver, ingefära, vitlök och chili.

### 20. NAVARATNA KORMA — 144

Olika sorters grönsaker i mild tomat lök gräddsås toppas med cashewnötter.

### 21. PANEER MAKHNI — 144

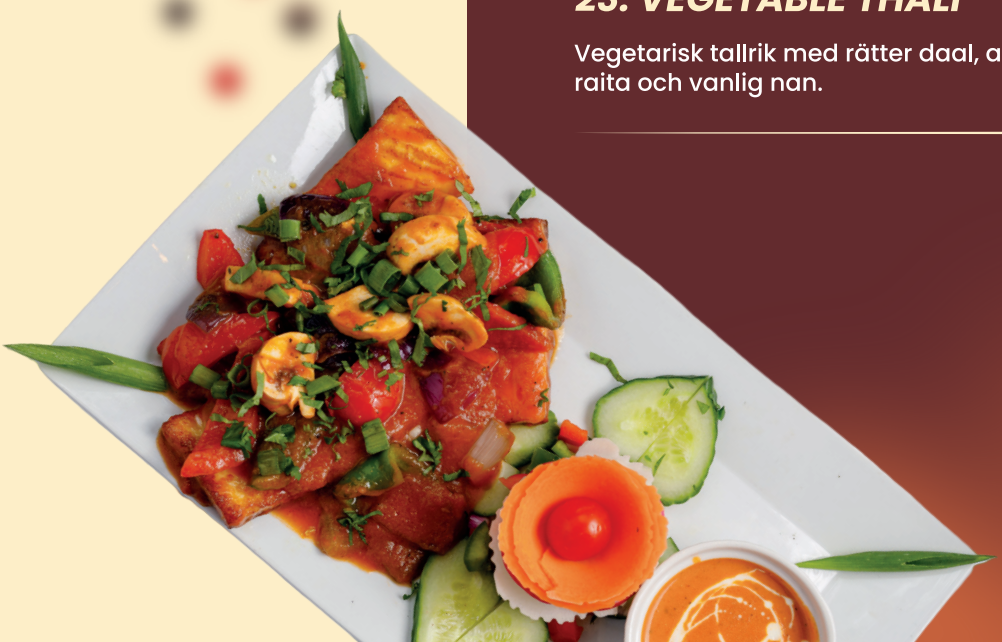
Hemlagad Indisk färsk keso tillagad i mild tomat lök gräddsås med smör och cashewnötter.

### 22. TAWA PANEER — 164

Stekt färsk indisk keso med paprika, lök, svamp och färsk tomat. Serveras med tomatlök gräddsås och koriander-mynta chutney.

### 23. VEGETABLE THALI — 199

Vegetarisk tallrik med rätter daal, aloo gobi, paneer makhani, raita och vanlig nan.



BORÅS MASALA

# KYCKLING CURRY RÄTTER

### 24. TIKKA MASALA 154

Marinerad kycklingfilé tillagad i tomatlök gräddsås, smaksatt med indiska kryddor och bockhornsklöverblad.

### 25. BUTTER CHICKEN 154

Marinerade strimlade filébitar av tandoorikyckling tillagad i krämig tomatlökssås smaksatt med smör och cashewnötter.

### 26. CHICKEN SHAHI KORMA 154

Marinerad kycklingfilé med färsk ingefära, vitlök, cashewnötter och indiska kryddor. Tillagad med tomatlök gräddsås med madras currypulver.

### 27. CHICKEN MUHGLAI 154

Kycklingfilé tillagad med färsk lök, vitlök, ingefära, tomat och indiska kryddor touch med grädde och kokosmjölk.

### 28. CHICKEN JALFREZI 159

Kycklingbitar marinerade med vitlök och ingefära, tillagade med färsk paprika, lök, indiska kryddor i tomatlökssås.

### 29 CHICKEN SAAG 159

Marinerad kycklingfilé tillagad i spenat, smaksatt med kummin-frön, ingefära, vitlök, tomat och chili.

### 30. CHICKEN MADRAS 159

Sydindisk kycklinggryta smaksatt med senapsfrön, curryblad, kokosmjölk och krämig sås.

### 31. CHICKEN VINDALOO 159

Kryddig kycklinggryta delikatess från Goa. Smaksatt med chiliflex, kanel, kryddnejlika, rött vin och färsk tomat.

BORÅS MASALA

# LAMB CURRY RÄTTER

### 32. ROGAN JOSH — 164

Nordindisk lammgryta tillagad i mild tomat lök gräddsås med kardemumma, garam masala, rosenvatten och saffran, färsk tomat. Garnerad med mandelflingor.

### 33. LAMB SHAHI GOSHT — 164

Lammfilé tillagad i tomatlök gräddsås, smaksatt med smör och cashewnötter.

### 34. BANGALI LAMB CURRY — 164

Lammcurry i Calcutta-stil smaksatt med tomatlökssås, senaps-frön, färsk tomat och kokosmjölk.

### 35. LAMB MUHGLAI — 164

Lammfilé tillagad med färsk lök, vitlök, ingefära, tomat och indiska kryddor touch med grädde och kokosmjölk.

### 36. LAMB SAAG — 169

Marinerad lammfilé tillagad i spenat, smaksatt med kumminfrön, ingefära, vitlök, tomat och chili.

### 37. LAMB VINDALOO — 169

Kryddig lammgryta delikatess från Goa. Smaksatt med chiliflex, kanel, kryddnejlika, rött vin och färsk tomat.

### 38. LAMB MADRAS — 169

Sydindisk lammgryta smaksatt med senapsfrön, curryblad, kokosmjölk och krämig sås.

### 39. LAMB KADAI — 169

Lammfile tillagad med tomatlökssås, ingefära, svamp, paprika och färsk tomat.

BORÅS MASALA

# FISK OCH SKALDJUR

### 40. PRAWN KORMA 174

Tigerräkor bräserad i vitlök, serveras i sås av lök, tomat, grädde och cashewnötter, smaksatt med madras currypulver.

### 41. PRAWN HARA MASALA 174

Läcker tigerräkor gryta med svamp och basilika i en rik tomat-löksås och kokosmjölk.

### 42. PRAWN KADAI 179

Tigerräkor tillagad med tomatlökssås, ingefära, svamp, paprika och färsk tomat.

### 43. PRAWN MADRAS 179

Sydindisk Tigerräkor gryta smaksatt med senapsfrön, curryblad, kokosmjölk och krämig sås.

### 44. SEAFOOD CURRY 179

Väldoftande gryta av lax, musslor, pangasius och bläckfisk, kryddad med senapsfrön, curryblad, färska tomater koriander och tamarind.

### 45. SEAFOOD VINDALOO 179

Väldoftande skaldjur av lax, pangasius, musslor, räkor och bläckfisk smaksatt med chiliflex, kanel, kryddnejlika, rött vin och färsk tomat.

BORÅS MASALA

# SPECIAL MENY

## 46. CHICKEN CHILLI 175

Strimlade filébitar av tandoorikyckling marinerad med ägg, sojasås, majs mjöl och indiska kryddor, tillagad med tomat och sweet-chilisås, även färsk paprika och lök.

## 47. PANEER TIKKA 175

Grillad färsk indisk keso fylld med peppar, basilika, svamp och tomatlöksås. Serveras med tomatlök gräddsås och korian-der-mynta chutney.

## 48. KASTOOR JHINGA 185

Grillad tigerräkor med finmalda cashewnötter, mandelmassa, grädde, indiska kryddor och bockhornsklöver, serveras med läcker kokosmjölkssås och koriander-mynta chutney.

## 49. CHEF'S SPECIAL 295

Två olika förrätter följda av tallrik bestående av grillad lamm, kyckling i kramig sås, tigerräkor, daal, Raita och plain nan.

## 50. SET MENY (minst.2 Person) 315/person

Kocken Komponerar ett urval av Indiska förrätter, följt av en bordsbuffé bestående av väldoftande grytor av kyckling lamm och räkor, samt vegetarisk sidorätt och dessert eller kaffe.

BORÅS MASALA

# BERNMAT

**51. CHICKEN NUGGETS** **74**

Friterade kycklingnaggets med pommes.

**52. CHICKEN NUGGETS** **84**

Friterade kycklingnuggets med ris and tomat lök gräddsås.

**53. CHICKEN TIKKA** **104**

Grillad kycklingfile serveras med pommes eller ris med tomat lök gräddsås.

**54. CHICKEN KORMA** **104**

Mild kycklinggryta tillagad med cashewnötter och indiska kryddor. Serveras med ris och tomat lök gräddsås.

**55. BUTTER CHICKEN** **104**

Mild kycklinggryta tillagad med smör och cashewnötter, serveras med ris och tomatlök gräddsås.

**56. TIKKA MASALA** **104**

Marinerad kycklingfilé tillagad i tomatlök gräddsås, smaksatt med indiska kryddor och bockhornsklöverblad.

**57. POTATO FRIES WITH KETCHUP** **54**

BORÅS MASALA

# BRÖD

## 58. PAPADOM — 34

Glutenfritt och krispigt linsbröd, smaksatt med spiskumminkrydda. Serveras med myntasås.

## 59. PLAIN NAAN — 29

Vanligt bröd med nygjord deg endast bakad efter beställning.

## 60. BUTTER NAAN — 34

Vanligt bröd med nygjord deg endast bakad på beställning i toppas med smör.

## 61. GARLIC NAAN — 39

Bröd nybakad med vitlök, koriander och indisk chaatkrydda.

## 62. CHILLI NAAN — 44

Bröd nybakad med chili pickle, koriander och indisk chaatkrydda.

## 63. OST NAN — 44

Fyllt bröd med goudaost, koriander och indisk chaatkrydda.

## 64. PANEER KULCHA — 44

Nybakat bröd fyllt med hemlagad Indisk färsk keso, koriander och indisk chaatkrydda.

## 65. ALOO KULCHA — 44

Nybakat bröd fyllt med potatis, vitlökspasta, koriander och indisk chaatkrydda.

## 66. PESHWARI NAAN — 54

Sötbröd fyllt med cashewnötter, pistage, kokospulver och grädde.

BORÅS MASALA

# TILLBEHÄR

### 67. PICKLES & CHUTNEY — 27
Set med myntasås, blandad pickles och mangochutney.

### 68. RAITA — 29
Yoghurt med gurka, tomat och hemgjorda kryddor.

### 69. MYNTASÅS — 29
Yoghurt med mynta och socker.

### 70. KACHUMBER — 34
Små bitar färsk lök, tomat, paprika och gurka blandat med indisk chaatkrydda och citronsaft.

### 71. INDIAN SALAD — 64
En tallrik med färsk lök, tomat, paprika och gurka blandat med indisk chaatkrydda och citronsaft.

### 72. INDIAN CHUTNEY (LITEN) 🌶🌶🌶🌶 — 15

### 73. INDIAN CHUTNEY (STOR) 🌶🌶🌶🌶 — 30

BORÅS MASALA

# DESSERTER

## 74. GLASS — 64

Vanilj- och jordgubbsglass garnerad med chokladsås.

## 75. GAJAR KA HALWA — 74

Morotsbaserad söt dessert tillagad med mjölk, cashewnötter och kardemumma, serveras med glass.

## 76. KULFI — 74

Hemlagad indisk glass har två smaker, en med pistage och kardemumma, en annan med mango och kanel.

## 77. GULAB JAMUN — 74

Indisk sötsak gjord på mjölk, socker, rosenvatten & kardemum-mapulver, serveras med glass.

## 78. FRUIT BAKER — 79

En blandning av färsk frukt med vanilj- och jordgubbsglass, garnerad med chokladsås.

# Tack för besöket!
# Välkommen åter!

**BOKA BORD?**

borasmasala.se **-eller- 033 14 16 00**

BORÅS MASALA
Yxhammarsgatan 4, 50331

*FÖLJ OSS PÅ*

*RECENSERA OSS PÅ*