

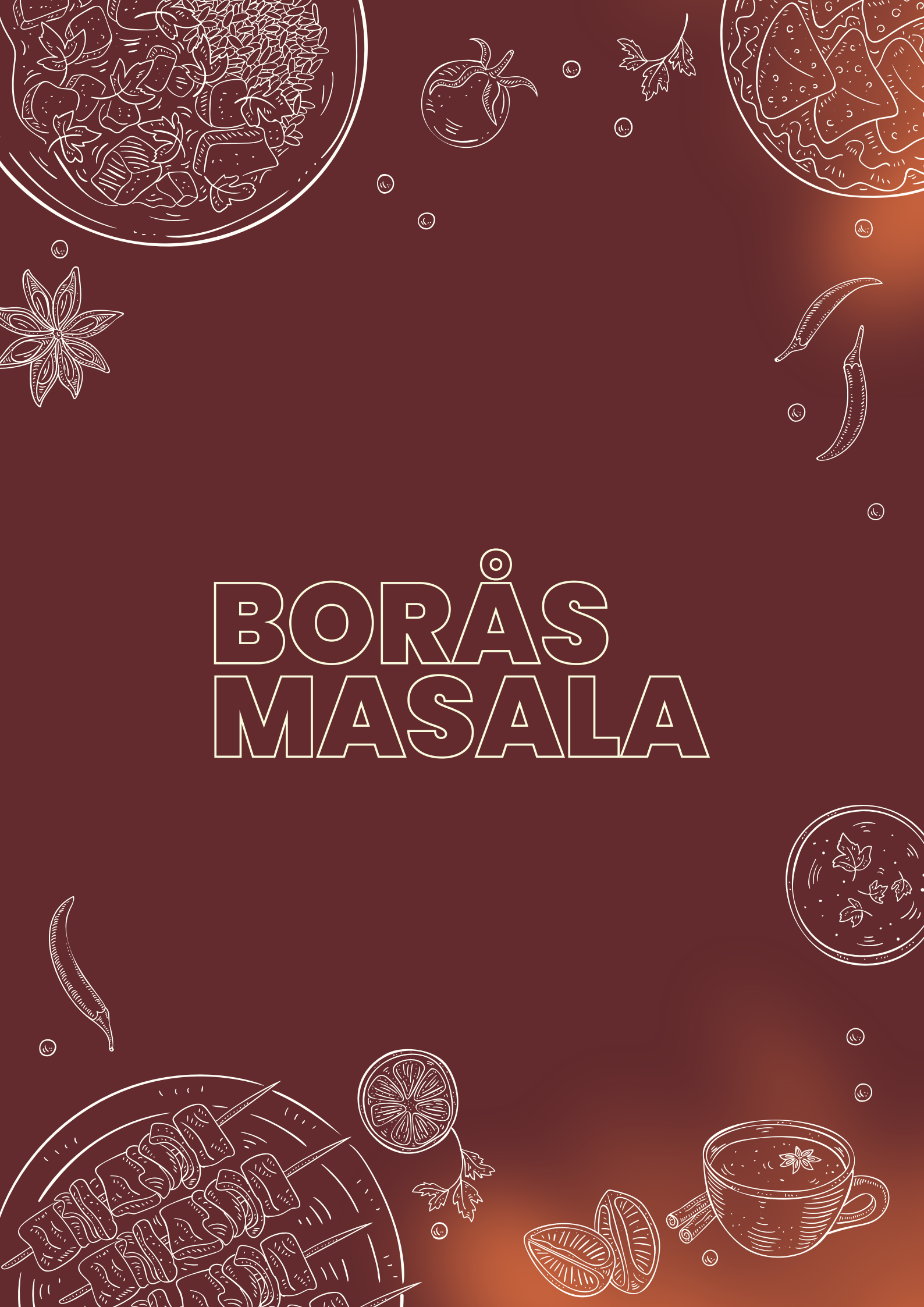
BORÅS
masala

Henry Lunch



BORÅS MASALA





BORÅS MASALA



BORÅS
MASALA

TISDAG

1. CHICKEN SAAG



109

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

Tillägga
Vanlig Naan 119

Tillägga
Vitlök Naan/Papadam 125

Tillägga
Ost Naan 135

2. LAMB CURRY



109

Lamm tillagad i currysås, curryblad, lime och blandade kryddor.

Tillägga
Vanlig Naan 119

Tillägga
Vitlök Naan/Papadam 125

Tillägga
Ost Naan 135

3. ALOO GOVI



109

Blomkål och potatisgryta med lök, indiska kryddor och tomat.

Tillägga
Vanlig Naan 119

Tillägga
Vitlök Naan/Papadam 125

Tillägga
Ost Naan 135

4. DAAL



109

Linser med indiska kryddor tillagad i currysås toppad med färsk koriander.

Tillägga
Vanlig Naan 119

Tillägga
Vitlök Naan/Papadam 125

Tillägga
Ost Naan 135

5. HAZARBI CHICKEN



109

Grillad kycklingfilé marinerad med krämig ost, indiska kryddor och aujain. Serveras med masala sås.

Tillägga
Vanlig Naan 119

Tillägga
Vitlök Naan/Papadam 125

Tillägga
Ost Naan 135

6. CHICKEN TANDOORI



119

Grillad kyckling med ben, marinerad i tandoorikryddor, yoghurt och lime. Serveras med krämig lök & tomatås.

Tillägga
Vanlig Naan 129

Tillägga
Vitlök Naan/Papadam 135

Tillägga
Ost Naan 145

7. TIKKA MASALA



119

Marinerad kycklingfilé tillagad i krämig tomatås, smaksatt med garam masala och bockhornsklöver.

Tillägga
Vanlig Naan 129

Tillägga
Vitlök Naan/Papadam 135

Tillägga
Ost Naan 145

8. PALAK PANEER



119

Indisk färskost med spenat, smaksatt med bockhornsklöver och indiska kryddor.

Tillägga
Vanlig Naan 129

Tillägga
Vitlök Naan/Papadam 135

Tillägga
Ost Naan 145

9. VEG THALI SET



135

Dagens portion av 4 sorters grönsaker med ½ Vanlig naan.

	Eller med ½ Vitlök Naan 140	Eller med ½ Ost Naan 150
--	---------------------------------------	------------------------------------

10. VEGAN THALI SET



140

Dagens portion av 4 sorters grönsaker med ½ Vitlök naan/Papadam.

	Eller med ½ Vanlig Naan 135	Eller med ½ Ost Naan 150
--	---------------------------------------	------------------------------------

11. MASALA THALI SET



135

Dagens portion av kyckling, lamm, grilled kyckling och grönsaker med 1/2 Vanlig naan.

	Tillägga ½ Vitlök Naan 140	Tillägga ½ Ost Naan 150
--	--------------------------------------	-----------------------------------

12. BUTTER CHICKEN



129

Marinerad strimlad kycklingfilé av Tandoori kyckling tillagad i en krämig tomatsås, smaksatt med Indisk smör och cashewnötter.

Tillägga Vanlig Naan 139	Tillägga Vitlök Naan/Papadam 145	Tillägga Ost Naan 155
------------------------------------	--	---------------------------------

13. ROGAN JOSH



129

Norr indisk lamm curry tillagad i en krämig sås med kardemumma, garam masala, rosvatten och saffran, garnerad med mandelfiarn.

Tillägga Vanlig Naan 139	Tillägga Vitlök Naan/Papadam 145	Tillägga Ost Naan 155
------------------------------------	--	---------------------------------

14. PRAWN MASALA



149

Tigerräkor med kokosnötsmjölk, krämig sås och indiska kryddor.

Tillägga Vanlig Naan 159	Tillägga Vitlök Naan/Papadam 165	Tillägga Ost Naan 175
------------------------------------	--	---------------------------------

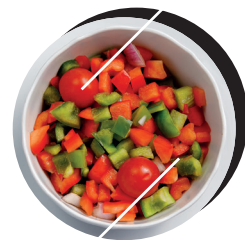
15. FISH TIKKA



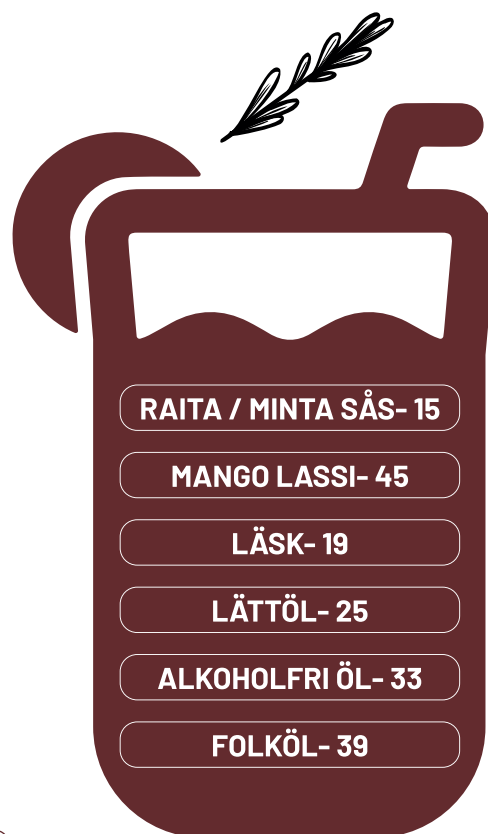
149

Grillad lax marinerad i tandoori sås, yoghurt och lime. Serveras med Masala sås.

Tillägga Vanlig Naan 159	Tillägga Vitlök Naan/Papadam 165	Tillägga Ost Naan 175
------------------------------------	--	---------------------------------



TISDAG



RAITA / MINTA SÅS- 15

MANGO LASSI- 45

LÄSK- 19

LÄTTÖL- 25

ALKOHOLFRI ÖL- 33

FOLKÖL- 39

FÖLJ OSS PÅ



RECENSERA
OSS PÅ





BORÅS
MASALA

ONSDAG

1. CHICKEN MUGHLAI

109

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

Tillägga
Vanlig Naan 119

Tillägga
Vitlök Naan/Papadam 125

Tillägga
Ost Naan 135

2. LAMB KADAI

109

Lammgryta med lök, ingefära, koriander, champinjoner, paprika och tomat.

Tillägga
Vanlig Naan 119

Tillägga
Vitlök Naan/Papadam 125

Tillägga
Ost Naan 135

3. CHANA MASALA

109

Kikärter tillagad med vitlök, lök, ingefära, grön chill, färsk koriander och kryddor.

Tillägga
Vanlig Naan 119

Tillägga
Vitlök Naan/Papadam 125

Tillägga
Ost Naan 135

4. DAAL

109

Linser med indiska kryddor tillagad i currysås toppad med färsk koriander.

Tillägga
Vanlig Naan 119

Tillägga
Vitlök Naan/Papadam 125

Tillägga
Ost Naan 135

5. GARLIC TIKKA

109

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

Tillägga
Vanlig Naan 119

Tillägga
Vitlök Naan/Papadam 125

Tillägga
Ost Naan 135

6. CHICKEN TANDOORI

119

Grillad kyckling med ben, marinerad i tandoorikryddor, yoghurt och lime. Serveras med krämig lök & tomatås.

Tillägga
Vanlig Naan 129

Tillägga
Vitlök Naan/Papadam 135

Tillägga
Ost Naan 145

7. TIKKA MASALA

119

Marinerad kycklingfilé tillagad i krämig tomatås, smaksatt med garam masala och bockhornsklöver.

Tillägga
Vanlig Naan 129

Tillägga
Vitlök Naan/Papadam 135

Tillägga
Ost Naan 145

8. PALAK PANEER

119

Indisk färskost med spenat, smaksatt med bockhornsklöver och indiska kryddor.

Tillägga
Vanlig Naan 129

Tillägga
Vitlök Naan/Papadam 135

Tillägga
Ost Naan 145

9. VEG THALI SET



135

Dagens portion av 4 sorters grönsaker med ½ Vanlig naan.

	Eller med ½ Vitlök Naan 140	Eller med ½ Ost Naan 150
--	---------------------------------------	------------------------------------

10. VEGAN THALI SET



140

Dagens portion av 4 sorters grönsaker med ½ Vitlök naan/Papadam.

	Eller med ½ Vanlig Naan 135	Eller med ½ Ost Naan 150
--	---------------------------------------	------------------------------------

11. MASALA THALI SET



135

Dagens portion av kyckling, lamm, grilled kyckling och grönsaker med 1/2 Vanlig naan.

	Tillägga ½ Vitlök Naan 140	Tillägga ½ Ost Naan 150
--	--------------------------------------	-----------------------------------

12. BUTTER CHICKEN



129

Marinerad strimlad kycklingfilé av Tandoori kyckling tillagad i en krämig tomatsås, smaksatt med Indisk smör och cashewnötter.

Tillägga Vanlig Naan 139	Tillägga Vitlök Naan/Papadam 145	Tillägga Ost Naan 155
------------------------------------	--	---------------------------------

13. ROGAN JOSH



129

Norr indisk lamm curry tillagad i en krämig sås med kardemumma, garam masala, rosvatten och saffran, garnerad med mandelfiarn.

Tillägga Vanlig Naan 139	Tillägga Vitlök Naan/Papadam 145	Tillägga Ost Naan 155
------------------------------------	--	---------------------------------

14. PRAWN MASALA



149

Tigerräkor med kokosnötsmjölk, krämig sås och indiska kryddor.

Tillägga Vanlig Naan 159	Tillägga Vitlök Naan/Papadam 165	Tillägga Ost Naan 175
------------------------------------	--	---------------------------------

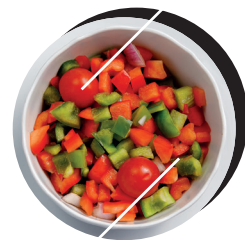
15. FISH TIKKA



149

Grillad lax marinerad i tandoori sås, yoghurt och lime. Serveras med Masala sås.

Tillägga Vanlig Naan 159	Tillägga Vitlök Naan/Papadam 165	Tillägga Ost Naan 175
------------------------------------	--	---------------------------------



ONSDAG



RAITA / MINTA SÅS- 15

MANGO LASSI- 45

LÄSK- 19

LÄTTÖL- 25

ALKOHOLFRI ÖL- 33

FOLKÖL- 39

FÖLJ OSS PÅ



RECENSERA
OSS PÅ





BORÅS
MASALA

TORS DAG

1. CHICKEN HARIYALI



109

Kycklingfilé tillagad med basilika, citronblad, kokosmjölk, koriander och kryddor med currysås.

Tillägga
Vanlig Naan 119

Tillägga
Vitlök Naan/Papadam 125

Tillägga
Ost Naan 135

2. LAMB MUHGLAI



109

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

Tillägga
Vanlig Naan 119

Tillägga
Vitlök Naan/Papadam 125

Tillägga
Ost Naan 135

3. MIX VEG CURRY



109

Grönsaksgryta i traditionell currysås.

Tillägga
Vanlig Naan 119

Tillägga
Vitlök Naan/Papadam 125

Tillägga
Ost Naan 135

4. DAAL



109

Linser med indiska kryddor tillagad i currysås toppad med färsk koriander.

Tillägga
Vanlig Naan 119

Tillägga
Vitlök Naan/Papadam 125

Tillägga
Ost Naan 135

5. CHICKEN TIKKA



109

Grillad kyckling marinerad i yoghurt och kryddor. Serveras med Tandoori säs.

Tillägga
Vanlig Naan 119

Tillägga
Vitlök Naan/Papadam 125

Tillägga
Ost Naan 135

6. CHICKEN TANDOORI



119

Grillad kyckling med ben, marinerad i tandoorikryddor, yoghurt och lime. Serveras med krämig lök & tomatås.

Tillägga
Vanlig Naan 129

Tillägga
Vitlök Naan/Papadam 135

Tillägga
Ost Naan 145

7. TIKKA MASALA



119

Marinerad kycklingfilé tillagad i krämig tomatås, smaksatt med garam masala och bockhornsklöver.

Tillägga
Vanlig Naan 129

Tillägga
Vitlök Naan/Papadam 135

Tillägga
Ost Naan 145

8. PALAK PANEER



119

Indisk färskost med spenat, smaksatt med bockhornsklöver och indiska kryddor.

Tillägga
Vanlig Naan 129

Tillägga
Vitlök Naan/Papadam 135

Tillägga
Ost Naan 145

9. VEG THALI SET

**135**

Dagens portion av 4 sorters grönsaker med ½ Vanlig naan.

	Eller med ½ Vitlök Naan 140	Eller med ½ Ost Naan 150
--	---------------------------------------	------------------------------------

10. VEGAN THALI SET

**140**

Dagens portion av 4 sorters grönsaker med ½ Vitlök naan/Papadam.

	Eller med ½ Vanlig Naan 135	Eller med ½ Ost Naan 150
--	---------------------------------------	------------------------------------

11. MASALA THALI SET

**135**

Dagens portion av kyckling, lamm, grilled kyckling och grönsaker med 1/2 Vanlig naan.

	Tillägga ½ Vitlök Naan 140	Tillägga ½ Ost Naan 150
--	--------------------------------------	-----------------------------------

12. BUTTER CHICKEN

**129**

Marinerad strimlad kycklingfilé av Tandoori kyckling tillagad i en krämig tomatsås, smaksatt med Indisk smör och cashewnötter.

Tillägga Vanlig Naan 139	Tillägga Vitlök Naan/Papadam 145	Tillägga Ost Naan 155
------------------------------------	--	---------------------------------

13. ROGAN JOSH

**129**

Norr indisk lamm curry tillagad i en krämig sås med kardemumma, garam masala, rosvatten och saffran, garnerad med mandelfiarn.

Tillägga Vanlig Naan 139	Tillägga Vitlök Naan/Papadam 145	Tillägga Ost Naan 155
------------------------------------	--	---------------------------------

14. PRAWN MASALA

**149**

Tigerräkor med kokosnötsmjölk, krämig sås och indiska kryddor.

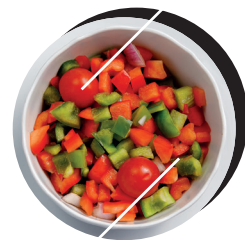
Tillägga Vanlig Naan 159	Tillägga Vitlök Naan/Papadam 165	Tillägga Ost Naan 175
------------------------------------	--	---------------------------------

15. FISH TIKKA

**149**

Grillad lax marinerad i tandoori sås, yoghurt och lime. Serveras med Masala sås.

Tillägga Vanlig Naan 159	Tillägga Vitlök Naan/Papadam 165	Tillägga Ost Naan 175
------------------------------------	--	---------------------------------



TORS DAG



RAITA / MINTA SÅS- 15

MANGO LASSI- 45

LÄSK- 19

LÄTTÖL- 25

ALKOHOLFRI ÖL- 33

FOLKÖL- 39

FÖLJ OSS PÅ



RECENSERA
OSS PÅ





BORÅS
MASALA

FREDAG

1. CHICKEN KADAI



109

Kycklinggryta med lök, ingefära, koriander, grön chili, champinjoner, paprika och tomat. Tillagad i currysås.

Tillägga
Vanlig Naan 119

Tillägga
Vitlök Naan/Papadam 125

Tillägga
Ost Naan 135

2. LAMB SAAG



109

Marinerad lammfilé tillagad med en härlig spenatsås tempererad med kumminfrön, indiska kryddor, tomat och chili.

Tillägga
Vanlig Naan 119

Tillägga
Vitlök Naan/Papadam 125

Tillägga
Ost Naan 135

3. VEGETABLE KORMA



109

Olika sorters grönsaker i mild tomatlök gräddsås toppas med cashewnötter.

Tillägga
Vanlig Naan 119

Tillägga
Vitlök Naan/Papadam 125

Tillägga
Ost Naan 135

4. DAAL



109

Linser med indiska kryddor tillagad i currysås toppad med färsk koriander.

Tillägga
Vanlig Naan 119

Tillägga
Vitlök Naan/Papadam 125

Tillägga
Ost Naan 135

5. MALAI TIKKA



109

Grillad kyckling file marinerad med basilika, ost, grädde yoghurt, serveras med masala säs.

Tillägga
Vanlig Naan 119

Tillägga
Vitlök Naan/Papadam 125

Tillägga
Ost Naan 135

6. CHICKEN TANDOORI



119

Grillad kyckling med ben, marinerad i tandoorikryddor, yoghurt och lime. Serveras med krämig lök & tomatås.

Tillägga
Vanlig Naan 129

Tillägga
Vitlök Naan/Papadam 135

Tillägga
Ost Naan 145

7. TIKKA MASALA



119

Marinerad kycklingfilé tillagad i krämig tomatås, smaksatt med garam masala och bockhornsklöver.

Tillägga
Vanlig Naan 129

Tillägga
Vitlök Naan/Papadam 135

Tillägga
Ost Naan 145

8. PALAK PANEER



119

Indisk färskost med spenat, smaksatt med bockhornsklöver och indiska kryddor.

Tillägga
Vanlig Naan 129

Tillägga
Vitlök Naan/Papadam 135

Tillägga
Ost Naan 145

9. VEG THALI SET



135

Dagens portion av 4 sorters grönsaker med ½ Vanlig naan.

	Eller med ½ Vitlök Naan 140	Eller med ½ Ost Naan 150
--	---------------------------------------	------------------------------------

10. VEGAN THALI SET



140

Dagens portion av 4 sorters grönsaker med ½ Vitlök naan/Papadam.

	Eller med ½ Vanlig Naan 135	Eller med ½ Ost Naan 150
--	---------------------------------------	------------------------------------

11. MASALA THALI SET



135

Dagens portion av kyckling, lamm, grilled kyckling och grönsaker med 1/2 Vanlig naan.

	Tillägga ½ Vitlök Naan 140	Tillägga ½ Ost Naan 150
--	--------------------------------------	-----------------------------------

12. BUTTER CHICKEN



129

Marinerad strimlad kycklingfilé av Tandoori kyckling tillagad i en krämig tomatsås, smaksatt med Indisk smör och cashewnötter.

Tillägga Vanlig Naan 139	Tillägga Vitlök Naan/Papadam 145	Tillägga Ost Naan 155
------------------------------------	--	---------------------------------

13. ROGAN JOSH



129

Norr indisk lamm curry tillagad i en krämig sås med kardemumma, garam masala, rosvatten och saffran, garnerad med mandelfiarn.

Tillägga Vanlig Naan 139	Tillägga Vitlök Naan/Papadam 145	Tillägga Ost Naan 155
------------------------------------	--	---------------------------------

14. PRAWN MASALA



149

Tigerräkor med kokosnötsmjölk, krämig sås och indiska kryddor.

Tillägga Vanlig Naan 159	Tillägga Vitlök Naan/Papadam 165	Tillägga Ost Naan 175
------------------------------------	--	---------------------------------

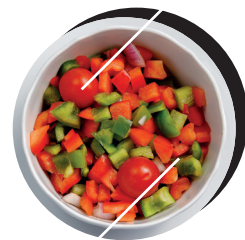
15. FISH TIKKA



149

Grillad lax marinerad i tandoori sås, yoghurt och lime. Serveras med Masala sås.

Tillägga Vanlig Naan 159	Tillägga Vitlök Naan/Papadam 165	Tillägga Ost Naan 175
------------------------------------	--	---------------------------------



FREDAG

RAITA / MINTA SÅS- 15

MANGO LASSI- 45

LÄSK- 19

LÄTTÖL- 25

ALKOHOLFRI ÖL- 33

FOLKÖL- 39

FÖLJ OSS PÅ



RECENSERA
OSS PÅ



**Tack för besöket!
Välkommen åter!**

BOKA BORD?

borasmasala.se -eller- 033 14 16 00

BORÅS MASALA
Yxhammarsgatan 4, 50331