

FÖRRÄTTER

Masala är ett ord för olika typer av kryddor som används i det indiska köket.

1. **Papadam** 55:-
Två krispiga och tunna indiska kryddbröd, serveras med mango chutney.
2. **Tomatsallad** 65:-
Färska tomater, färsk ingefära, vitlök och färska koriander.
3. **Alo chop** 65:-
Friterade indiska kryddade potatisbullar, serveras med sallad och mintsås.
4. **Onion Rings** 75:-
Friterad krispig lök med indisk smak, serveras med mintsås.
5. **Chicken Wings** 65:-
Grillade vitlöksmarinerade kycklingvingar, serveras med mintsås.
6. **Mumbai Pakora** 75:-
Tre sorters friterade grönsaker panerade med kikärtsmjöl, serveras med mintsås.
7. **Kyckling Pakora** 89:-
Friterade kycklingbitar panerade med kikärtsmjöl, serveras med mintsås.
8. **Kashmiri Samosa** 65:-
Delikat indisk grönsakspirog, serveras med mintsås.
9. **Tomatsoppa eller Linssoppa** 79:-
Färska tomater eller linser. Tomatsoppa smaksatt med vitlök, kokos och kryddor. Linssoppa smaksatt med ingefära, vitlök, färska koriander och kryddor.
10. **Kycklingsoppa** 99:-
Kycklingbitar smaksatt med ingefära, vitlök, färska koriander och kryddor.
11. **Kyckling eller Räkcocktail** 110:-
Grillad kyckling eller stekta räkor med cashewnötter, lök, citronsaft & tomater.
104. **Scampi butterfly** 99:-
Friterade scampi räkor serveras med mintsås.

HUSETS SPECIAL THALI RÄTTER

Thali är ett speciellt utformat serveringsfat som innehåller olika rätter.
Basmati ris och sallad ingår.

12. **Mixed Thali** 349:-
Marinerade och grillade lammfiléer, kycklingfiléer och stora räkor. Tillagad i yoghurt, tomat och cashewnötsås. Serveras med samosa och mintsås, vitlöksnaan och stekt saffranris.
13. **Tre Små Rätter Thali** 329:-
Grillade tandoorikycklingfiléer (se nr. 20), Ragon Zosh (se nr. 49), Räkor i Curry (se nr. 37), serveras med saffranris (se nr. 91).
14. **Vegetarisk Thali** 319:-
Samosa med mintsås (se nr. 8), Palak Paneer (se nr. 79), Panjabi Dal (se nr. 81), Mix Vegetarisk Curry (se nr. 37), vitlöksnaan (se nr. 84) och stekt saffranris (se nr. 91).
15. **Special Trimurthi** 275:-
Lerugnsgrillad kycklingfilé, lammfilé och stora räkor, tillagad med hackad lök, paprika, tomat och traditionell indisk sås (stark).
16. **Shahi Madhuri** 239:-
Vitlöksmarinerad och lerugnsgrillad kycklingfilé, blomkål och paprika. Tillagad i specialsås och cashewnötsås (mild).

TANDOORI OCH SIZLAR

Tandoori är indisk lerugn. Tandoorigrillade rätter serveras i en het gjutjärnsform som heter Sizlar. Basmati ris och sallad ingår.

17. **Tandoori Chicken** 189:-
Marinerade tandoorigrillade kycklingklubbor, serveras med separat sås och cashewnötter (mild).
18. **Tandoori Chicken Sizlar** 199:-
Marinerade tandoorigrillade kycklingklubbor. Serveras med specialsallad i fräsande het gjutjärnsform med separat sås och cashewnötter (mild).
19. **Hot Tandoori Chicken** 209:-
Marinerade tandoorigrillade kycklingklubbor, med stark chill.
20. **Chicken Tikka Sizlar** 219:-
Marinerad tandoorigrillad kycklingfilé. Serveras med specialsallad i fräsande het gjutjärnsform med separat sås och cashewnötter (mild).
21. **Garlic Chicken Sizlar** 229:-
Cashewnötter, vitlöksmarinerade tandoorigrillade kycklingfilé. Serveras med specialsallad i fräsande het gjutjärnsform med separat sås (mild).

22. **Shashlik Chicken Tikka / Garlic Tikka Sizlar** 239:-
Specialkryddad tandoorimarinerade kycklingfilé/Vitlöksmarinerade kycklingfilé, paprika, tomat, lök, grillade i lerugn. Serveras med specialsallad i fräsande het gjutjärnsform med cashewnötsås.
23. **Chili Chicken Sizlar** 219:-
Marinerad tandoorigrillad kycklingfilé med färsk chili. Serveras med specialsallad i fräsande het gjutjärnsform med separat sås och cashewnötter.
24. **Mixed Chicken Sizlar** 235:-
Marinerade tandoorigrillade kycklingfilé i tre olika smaker. Serveras med specialsallad i fräsande het gjutjärnsform med separat sås och cashewnötter.
25. **Lamm Tikka Sizlar** 259:-
Marinerad tandoorigrillad lammfilé. Serveras med specialsallad i fräsande het gjutjärnsform med separat sås och cashewnötter (mild).
26. **Räkor Sizlar** 299:-
Marinerade tandoorigrillade stora räkor. Serveras med specialsallad i fräsande het gjutjärnsform med separat sås och cashewnötter (mild).
27. **Best Mixed sizlar** 275:-
Marinerade kycklingfilé, lammfilé och stora räkor grillade i lerugn och cashewnötter.
28. **Best Vegetarisk Sizlar (ej avhämtning)** 245:-
Special tandoori med marinerade paprika, tomat, lök, grillade i lerugn. Gryta som serveras i en varm jämsform med blandade färska grönsaker och cashewnötsås. Sås bredvid.

BUTTER MASALA

Rätterna är grundade på en sås med smörfrästa kryddor samt Masalakryddor som ger en härligt mjukt och smakrik rätt. Basmati ris och sallad ingår.

29. **Chicken Tikka Butter Masala** 195:-
Marinerade och grillade kycklingfilé i gräddsås med tomat och cashewnötter.
30. **Garlic Chicken Tikka Butter Masala** 209:-
Vitlöksmarinerade och grillade kycklingfilé i butter masala sås och cashewnötter.
31. **Lamm Tikka Butter Masala** 239:-
Marinerade och grillade lammfilé med tikka kryddor i gräddsås och smörfrästa kryddor och cashewnötter.
32. **Paneer Butter Masala** 225:-
Hemlagad färsk ost friterad och tillagad i butter masala sås och cashewnötter (vegetarisk).
33. **Räkor Butter Masala** 259:-
Stora räkor marinerade och grillade med tikka kryddor med gräddsaft och smörfrästa kryddor och cashewnötter.

SPECIAL SHAHI KORMA

34. **Mild Korma** 219:-
Välj mellan kyckling, räkor, nötkött, paneer eller vegetarisk. Tillagad i cashewnötsås med gräddsaft, russin och kokos.
35. **Lamm Korma** 229:-
Bitar av färska lamm tillagad med cashewnötsås, kormasås, kokos och gräddsaft.
36. **Chili Chicken Korma** 225:-
Kycklingfiléer marinerade i chili och yoghurt som grillas och tillagad med russin och cashewnötter.

GRYTOR

Till våra grytor väljer ni mellan benfri kyckling, lamm, nötkött, mutton, räkor eller vegetarisk mix.

37. **Indisk Curry** 199:-
Tillagad med traditionell indisk currysås, och färska koriander.
38. **Sambal Masala** 209:-
Tillagad med sambalsås, citrussmak, och färska koriander.
39. **Nababi Vindaloo** 219:-
Specialsås från södra Indien med mycket stark smak, och färska koriander.
40. **Rezala** 219:-
Tillagad med yoghurt, färska tomater och currysås med chillipeppar, och färska koriander.
41. **Special Kashmiri Masala** 219:-
Färsk ingefära, vitlök, gränschill, kokos, cashewnötter, bananer i gräddsås, och färska koriander.
42. **Madrasgryta** 219:-
Sås med kokos, starka kryddor, och färska koriander.
43. **Delhi Dopiazza** 219:-
Sås med färska tomater, lök med starka kryddor, och färska koriander.
44. **Mumbai Zalfrezi** 219:-
Sås med tomat, lök, paprika, chillipeppar, och färska koriander.
45. **Palak Gost** 219:-
Tillagad med spenat, tomat och currysås (mild).
102. **Pali** 245:-
Bengalisk rätt tillagad färska tomater, grön chillipeppar, chilisås, färsk ingefära och färska koriander.
103. **Dal Gost** 219:-
Gryta med linser, tomat och färska koriander (mild).

46. **Shahi Biff** 199:-
Biffgryta med sås av gräddsaft, nätter, tomat och färska koriander och cashewnötter (mild).
47. **Achar Gosh** 199:-
Tillagad med indiska specialkryddor, färska tomater, koriander och pickles mix.

LAMM

48. **Lamm Muglai** 219:-
Lamm tillagad med ägg, cashewnötter, tomat och färska koriander.
49. **Lamm Ragon Zosh** 219:-
Lamm tillagad med yoghurt, tomat och färska koriander.

KYCKLING

50. **Goan Mango Kyckling** 209:-
Kycklingfilé tillagad med cashewnötter kokos och mango (mild).
51. **Chicken Basanti** 219:-
Grillade små kycklingbitar tillagad i sås med senapsfrö, kokos, chili, tomat och färska koriander.
52. **Chicken Adrak** 199:-
Nordindisk kycklinggryta med strimlad färsk ingefära, och färska koriander (mild).
53. **Shahi Chicken** 219:-
Lerugnsgrillade kycklingfilé i gryta tillagad med gräddsaft, tomat och nätter i sås med färska koriander och cashewnötter (mild).
54. **Agra Resmi Masala** 219:-
Vitlöksmarinerade grillade kycklingfilé, och färska koriander och cashewnötter.
55. **Sweet Chili Chicken** 225:-
Vitlöksmarinerade grillade kycklingfilé gryta tillagad med söt sås, och färska koriander och cashewnötter.

KORAI RÄTTER

Wok heter Korai på indiska. Wokrätter serveras i en liten het korai

56. **Chicken Tikka Masala Korai** 219:-
Lerugnsgrillad kycklingfilé tillagad med tomat, paprika, lök och färska koriander.
57. **Garlic Chicken Korai** 219:-
Lerugnsgrillade vitlökskycklingfilé tillagad med tomat, paprika, lök cashewnötter och färska koriander.
58. **Chili Chicken Korai** 219:-
Chillimarinerad lerugnsgrillad kycklingfilé med tomat, paprika, lök och färska koriander.
59. **Lamm Tikka Korai** 249:-
Marinerad och grillad lammfilé tillagad med kokos, lök, paprika och färska koriander.
60. **Scampi Korai** 259:-
Marinerade och grillade stora räkor tillagade med kokos, lök, paprika, och färska koriander.
61. **Vegetarisk Korai Bengal Style** 219:-
Blandade färska grönsaker tillagade med curry, tomat, och färska koriander.

BALTIRÄTTER

Alla Baltirätter tillagad i Baltisås, färska koriander och serveras i en traditionell Baltipanna av järn.

62. **Chicken Balti** 219:-
Grillade kycklingfilé med stekt lök, paprika och tomat i Baltisås och cashewnötter och koriander (mild).
63. **Chili Chicken Balti** 219:-
Grön chillimarinerade grillade koriander kycklingfilé med stekt lök, paprika och tomat i Baltisås och cashewnötter.
64. **Garlic Chicken Balti** 219:-
Grillade vitlökskryddad kycklingfilé med stekt lök, paprika och tomat i Baltisås och cashewnötter, koriander.
65. **Papaya/Mango Chicken Balti** 225:-
Grillade kycklingfilé med stekt lök, paprika, koriander, tomat och färska papaya/mango i Baltisås och cashewnötter.
66. **Lamm Tikka Balti** 259:-
Grillade lammfilé tillagad med stekt lök, paprika, koriander och tomat i Baltisås och cashewnötter.
67. **Biff Balti** 219:-
Nötkött tillagad med stekt lök, paprika, koriander och tomat i Baltisås och cashewnötter.
68. **Scampi Balti** 269:-
Grillade stora räkor med stekt lök, koriander, paprika och tomat i Baltisås och cashewnötter.
69. **Mango Lax Balti** 259:-
Lerugnsgrillade laxfilé, tillagad med färska mangobitar, koriander i Baltisås och cashewnötter.
70. **Spenat Balti** 209:-
Kyckling, lamm, nötkött eller räkor med stekt vitlök, färsk ingefära, lök och tomat i Baltisås och cashewnötter.

RAKOR & FISK

- 71. Fish Curry** 199:-
Välj mellan torskfilé eller pangasius i sås med indisk stil.
- 72. Lemon Fish** 209:-
Välj mellan torskfilé eller pangasius i tomatås med citronblad, vitlök, färsksingfära och lök (mild).
- 73. Lax Tikka Mango** 255:-
Grillade laxfilé med färska mangobitar, smör, gräddde, cashewnötter i tomatås (Mild).
- 74. Lax Tikka Masala** 249:-
Grillade laxfilé med smör, gräddde, och cashewnötter i i tomatås (Mild).
- 75. Scampi Bombay** 245:-
Stora räkor med blandade grönsaker tillagade med tomat och koriander.

VEGETARISK

- 76. Okra Bhaji** 209:-
Smörstekt okra med färsk lök, vitlök, ingefära, kryddor i currysås, och färska koriander.
- 77. Baigan Masala** 219:-
Friterade auberginer tillagade i nötter, senapsås, och färska koriander.
- 78. Paneer Ajo Gobi** 199:-
Ost, potatis och blomkål tillagad i tomat, currysås, och färska koriander (mild).
- 79. Palak Paneer** 225:-
Bladspenat, hemgjord färskast och lök tillagad i en currykryddad tomatås (mild).
- 80. Mattar Paneer** 209:-
Gröna ärtor, majs, paprika med hemlagat färsksmör, tomat, cashewnötter, och färska koriander.
- 81. Dahl Makhani / Punjabi Dahl** 199:-
Linser tillagade med färsk ingefära, vitlök, tomat, stark sås, och färska koriander.
- 82. Best Mix Veg Butter Masala** 209:-
Färska blandade grönsaker tillagade i gräddsås med tomat och cashewnötter.

BRÖD

Bröd bakat i lerugn kallas för Naan.

- 83. Sada Naan (plain)** Bröd, bakat i lerugn. 30:-
- 84. Garlic Naan** Bröd smaksatt med vitlök. 35:-
- 85. Masala Naan** Bröd smaksatt med kryddor. 35:-
- 86. Panir Naan** Ostinbakat bröd. 45:-
- 87. Paratha** Bröd i stekt smör. 40:-
- 88. Peshwari Naan** Inbakat naanbröd med cashewnötter, kokos & russin. 49:-
- 89. Kima Naan** Inbakat naanbröd med marinerad och grillad kycklingfilé. 59:-

RISRATTER

- 90. Banarashi Biryani (Indisk festrätt)** 249:-
Välj mellan lamm, kyckling, nötkött, räkor eller vegetarisk Biryani med stekt saffransris, smörstekt lök, paprika, tomat, cashewnötter, russin och stekt lök (mild).
- 91. Saffran Pilau Ris / Jeera Ris** 60:-
Ris tillagad med smör och saffran / spiskummin.

EFTERRÄTTER

- 92. Mangolassi / Jordgubbslassi** 59:-
Indisk yoghurtdryck med mango eller jordgubbsmak.
- 93. Mangoshake / Jordgubbsshake** 65:-
Indisk milkshake med mango eller jordgubbsmak.
- 94. Kashmiri Kulfi** 69:-
Indisk glass med saffran, kardemumma, russin och nötter.
- 95. Hydrabadi Malai** 75:-
Speciellt hemlagade ostbullar i söt gräddsås tillagad med kardemumma och pistaschnötter.
- 96. Glass** 65:-
Vanilj och choklad smak.
- 97. Masala Chai** 59:-
Kryddat indiskt te med mjölk.
- 98. Kaffe / Te** 30:-

BARNMENY (0-8 år)

- 99. Chicken Korma** 145:-
Kycklingfilé som tillagas i en sås med gräddde, russin och kokos (mild).
- 100. Chicken Tikka Butter Masala** 129:-
Marinerad och grillad kycklingfilé tillagad i gräddsås med tomat & cashewnötter (mild).
- 101. Tandoori Chicken** 139:-
Marinerade och grillade kycklingkubbor tillagad med gräddde, cashewnötter och yoghurtås.

EXTRA TILLBEHÖR

- Extra Ris** 30:-
- Mango Chutney / Chillipickles / Mix Pickles / Mintsås** 30:-
- Pickles Tray** 60:-
- Extra Sallad** 35:-
- Raita** Gjord med kryddor, yoghurt, gurka, tomat, lök. 65:-

Restaurant Best of India

Frejgatan 3, Vasastan
08 1520 30
Hamngatan 40 Vaxholm
08 541 300 30



Mat för servering
avhämtning & catering!

Allergisk mot något?
Kontakta personal

Stark Starkare Starkast

Restaurant Best of India



Mat för servering
avhämtning & catering!

Allergisk mot något?
Kontakta personal

Stark Starkare Starkast