

134. **ZAFRANI KOFTA**)) 115:-kr
Lammfärsbullar med saffran-koriander säs.
135. **LAMB VINDALOO**)))) 119:-kr
En eldig anrättning med lamb bräserverad i palm vinäger, farin socker och röd grovmalen piri piri masala.
136. **LAMB KORMA**) 119:-kr
Lamb smaksatt med hemlagad ast och kryddor.
Serveras med nötter och en krämig säs.

BEEF CURRYRÄTTER

137. **BEEF KORMA**)) 114:-kr
Oxkött tillagat med nötter och serveras med en krämig säs.
138. **BEEF VINDALOO**)))) 114:-kr
Merinerat oxkött med ingefära, vitlök och rödvin serveras med vindaloo säs.
139. **BEEF BALTI**)) 114:-kr
Oxkött merinerat i vitlök, grö chili och ingefära.
Tillagat med lök paprika, färska tomater och koriander.

FISH CURRYRÄTTER

140. **FISH HARA MASALA**)))) 125:-kr
Laxfille med champinjoner i stark örtmasala och koko säs.
141. **FISH VINDALOO**)))) 125:-kr
Laxfille med palmvinäger, farinsocker och röd gravmalan piri-piri masala
142. **FISH CURRY**)) 125:-kr
Laxfille tillagad med vitlök ingefära, kokosmjolk och indiska kryddor.

RÄKOR CURRYRÄTTER

143. **JHINGA RÄK KADHAI**) 125:-kr
Keralansk wok på jätteräkor med paprika, rödlök, tomat och squash i senapspetsad mangosäs.
144. **KONJU PAPAS**)) 125:-kr
Senapskryddade jätteräkor i svart malabar peppar, tamarind- och kokossäs.
145. **JHINGA HARA MASALA**)))) 125:-kr
Jätteräkor med champinjoner i stark örtmasala- och kokossäs.

TILLBEHÖR

146. **RAITA** 15:-kr
Yoghurt med rostad spiskummin och gurka.
147. **PICKLES AND CHUTNEY** 15:-kr

TAKEAWAY



Kök & Bar

Dagens Lunch

11.00-15.00

MÅN-FRE

89 kronor

ÖPPETTIDER

| | |
|----------------|----------------------|
| MÅN-TOR | 11.00 - 21.00 |
| FREDAG | 11.00 - 22.00 |
| LÖRDAG | 13.00-22.00 |
| SÖNDAG | 13.00-21.00 |

**STRANDTORGET 5
444 30 STENUNGSUNGSUND
TELEFON 0303-81525**

Alla rätter kan fås som både mild och stark,
även som laktos- och glutenfri.

www.kesarindien.com

FÖRRÄTTER

101. PAPPADOM 24:-kr
Finmalet krispigt ris- och linsbröd med myntasås..
102. PAKORAS 34:-kr
Friterade kikärtspanerade grönsaker med sötsyrlig tamarindchutney.
103. SAMOSA 34:-kr
Grönsaks-cocktailpastejer med grön korianderchutney.

NYBAKAT BRÖD

104. NAAN 15:-kr
Nybakat bröd av siktat vete.
105. LASAN OCH PANEER KA NAAN 30:-kr
Naan med vitlök och ost. Serveras med raita.
106. GARLIC NAAN 20:-kr
107. CHILLI NAAN 20:-kr
108. CHILLI PANEER NAAN 30:-kr
Nybakat nanbröd med ost, chili och färsk koriander.
109. PESHAWARI NAAN 30:-kr
Sött inbakat naan med kokosfingor och russin samt nötter.
110. ALLO KULCHA 30:-kr
Naanbröd bakat i lerugn och fyllt med krossad potatis, krydder, koriander, ingefära och grö chili

VEGETARISKA RÄTTER

111. PUNJABI CHANNA MASALA (vegansk)))) 89:-kr
Kikärter tillagade med tomater, vitlök, ingefära, grön chili, koriander i kryddstark sås.
112. GHABI-ALLO (vegansk)) 79:-kr
Lättkryddad blomkål och potatis med senapsfrön, spiskummin och korianderfrön.
113. PALAK PANEER))) 89:-kr
Indisk färskost sauterad med bladspenat, ingefära, grön chili och vitlök.
114. MALAI KOFTA) 99:-kr
Erikadeller på färskost och grönsaker i krämig saffran, tomat och cashewnötsås.
115. BEGAN-MIRCHI (vegansk)) 79:-kr
Aubergine och paprika med lök, tomat och fänkål.
116. PANEER JALFRAZI))) 99:-kr
Färskost fräst med paprika, tomat och squash i tandoorisås.
117. TARKA DHAL/LENTILS) 79:-kr
En av tiotals lins- eller bönsorter.
118. PANEER MATAAR MASALA))) 99:-kr
Färskost med champinjoner och gröna ärtor i het ört/currysås.
119. SABZI THALI) 119:-kr
Ett urval av två tillagade vegetariska rätter samt linser, raita och nybakat naan. Rätterna serveras i små enskilda skålar, katori.

TANDOORI AND GRILL

120. CHICKEN TANDOORI) 109:-kr
Grillad kyckling som marinerats i lime, yoghurt och tandoori- masala. Serveras med smör- och tomatgräddsås.
121. WHITE MURGH TIKKA))) 109:-kr
Spett på marinerade bitar av kycklingfilé, grillas och vattenmelon seed serveras med tikkamasalasås samt mango chutney.

KYCKLING CURRYRÄTTER

122. MALAI TIKKA MASALA) 115:-kr
Grillade bitar av tikkakyckling tillagade i mild sås på rostad paprika och grädde samt vitlök.
123. CHICKEN CHATPAT))) 115:-kr
Finskuren kycklingfilé snabbstekt med paprika, rödlök, tomat och squash smaksatt med Bengalisk panch phoron-blandning av fem hela kryddor.
124. BUTTER CHICKEN) 115:-kr
Grillad kycklingfilé tillagad med russin och cashewnötter. Serveras med en krämig sås.
125. CHICKEN KESAR KORMA) 115:-kr
Kyckling fille med nötter, safron serveras med en krämig sås
126. MADRAS CHICKEN CURRY))) 115:-kr
Kycklingbitar med doft av färska curryblad och koriander i het tamarind- och kokossås.
127. CHICKEN VINDALOO))) 115:-kr
En eldig anrättning fillead kyckling bräserverad i palmvinäger, farinsocker, och röd grovmalen piri- piri-masala.
128. PALAK SAAG CHICKEN))) 115:-kr
Kryddrik kycklingrätt med smak av spinat, koreander och sesamfrö.

LAMB CURRYRÄTTER

129. SAAG GHOST))) 119:-kr
Wokat lamm med färsk ingefära, vitlök, bockhornsklöver, chili och spenat.
130. ROGAN JOSH) 119:-kr
Nordindisk mild lammgryta med saffran, kardemumma, mandel och krämig yoghurt.
131. ACHARI KORMA))) 119:-kr
Lamm tillagad i chili och kokos-sås.
132. CALCUTTA LAMB CURRY))) 119:-kr
Bengalisk lammcurry med mangopuré samt kokos.
133. NARYALI LAMB))) 119:-kr
LAMB MARINERAD i vitlök och ingefära smaksatt med lök, paprika och grön chili. Serveras med färsk koriander.

Mild) Medelstark))) Stark))) Mycket stark))))

ALLERGISK?
Fråga oss om vad maten innehåller.