



**- en smak av Indien**

# à la Carte Meny

**Kalendegatan 16 • Malmö**

**Tel 040-611 09 15**

**[www.tandoorihouse.nu](http://www.tandoorihouse.nu)**

## FÖRRÄTTER

- 1 PAPADAM** 39:-  
*Knappriga tunnbröd gjorda av ris och linsmjöl.  
Serveras med mango chutney.*
- 2 GARLIC GINGER PRAWN** 69:-  
*Jätteräkor marinerade med vitlök, ingefära, svartpeppar  
och sötsur tomatsås.*
- 3 TANDOORI PRAWN** 69:-  
*Marinerade jätteräkor. Serveras med sötsur tomatsås.*
- 4 SPICY FRIED CHICKEN**  59:-  
*Marinerade kycklingbitar friterade i kikärtsmjöl.  
Serveras med myntasås.*
- 5 CHICKEN CHEESE BALL** 59:-  
*Friterade kyckling- och ostbullar, indiska kryddor, vitlök, koriander.  
Serveras med mangocurrysås.*
- 6 BEGUNI** 49:-  
*Friterade auberginskivor. Serveras med tamarindsås.*
- 7 MANGO CHICKEN SALAD** 59:-  
*Grillade kycklingbitar med färsk mango, färsk koriander  
och kockens specialkryddor.*
- 8 SAMOSA** 49:-  
*Frasiga smördegs knyten med kryddig potatis- och grönsaksfyllning.  
Serveras med sweet chilisås.*
- 9 ONION BHAJEE** 49:-  
*Friterade lökbullar tillagade med kikärtsmjöl, ägg och färska kryddor.  
Serveras med myntasås.*
- 10 BEEF PETIS** 59:-  
*Frasiga smördegs knyten fyllda med köttfärs, indiska kryddor, vitlök,  
lök, serveras med sweet chilisås.*

**HAR DU NÅGON FORM AV MATINTOLERANS?**  
Berätta när du beställer så vi kan göra vårt bästa för att du ska  
kunna njuta av din måltid!

## HUSETS SPECIALITETER

- 11 **KING PRAWN MALAI CURRY** 🌶️ 165:-  
*Jätteräkor med färska kryddor, senapsfrön, kokos och koriander.*
- 12 **KOFTA KALIA** 🌶️ 155:-  
*Nötfärsbullar med lök, paprika, färsk koriander, tomat och speciella indiska kryddor.*
- 13 **MANGO CHICKEN, MILD** 139:-  
*Stekt kycklingfilé med smör, lök, paprika, mango, grädde och mandel.*
- 14 **CHICKEN BUTTER MASALA, MILD** 149:-  
*Grillad kycklingfilé med smör, mandel och grädde.*
- 15 **TANDOORI HOUSE SPECIAL** 149:-  
*Marinerad kyckling med lök, paprika, ingefära, grön chili och tomat.*
- 16 **GARLIC CHICKEN** 🌶️ 139:-  
*Grillad kycklingfilé tillagad med vitlök, lök, paprika och tomat.*
- 17 **MANGO CHICKEN BALTI** 🌶️ 149:-  
*Grillad kycklingfilé med lök, paprika, färska kryddor, grädde och baltisås.*
- 18 **HANDI CHICKEN** 🌶️ 149:-  
*Gryta med kyckling, grädde, yoghurt, curryblad och husets specialsås.*
- 19 **KORMA MILD** 139:-  
*Kyckling tillagad med indiskt smör, grädde, yoghurt, mandel, russin och kokos. En mild rätt.*
- 20 **KARACHI BALTI** 149:-  
*Kyckling tillagad med vitlök, tomat, lök, grädde paprika och grönsaker.*
- 21 **GOA BEACH** 149:-  
*Kyckling tillagad med vitlök, tomat, lök, paprika och potatis.*
- 22 **LIME CURRY KYCKLING** 🌶️ 149:-  
*Kyckling tillagad med limeblad, kokosmjölk och indisk curry.*
- 23 **CHICKEN TIKKA MASALA MILD** 139:-  
*Lerugnsgrillade kycklingbitar tillagade med indiskt smör, grädde, yoghurt, mandel, honung och kokos.*

### HUR HET ÄR MATEN?

🌶️ = medium

🌶️🌶️ = "hot"

🌶️🌶️🌶️ = eget ansvar!

🌱 = vegan



**TANDOORI HOUSE**  
- en smak av Indien

## THALI

### 3 SMÅ RÄTTER

- 24 VEGETARISK THALI** 149:-  
*Samosa - Frasiga smördegs knyten med kryddig potatis- och grönsaksfyllning.*  
*Palak Paneer - Bladspenat tillagad med hemgjord färskost, grädde i tomat och curry.*  
*Dopiaza, VEGAN - Blandade grönsaker, broccoli, lök, paprika, pumpa, aubergine, zucchini i tomat med kryddor och currysås.*
- 25 GRILL THALI** 159:-  
*Beef Petis - Frasiga smördegs knyten fyllda med köttfärs, indiska kryddor, vitlök, lök, serveras med sweet chilisås.*  
*Lamm Tikka - Grillad lammfilé med husets specialsås.*  
*Chicken Tikka Sizlar - Grillad kycklingfilé med husets specialsås.*
- 26 FISH THALI** 199:-  
*Garlic Ginger Prawn - Jätteräkor marinerade med vitlök, ingefära, svartpeppar.*  
*Fish Tikka Sizlar - Grillad laxfilé med husets specialsås.*  
*Kingprawn Sizlar - Grillade jätteräkor med husets specialsås.*
- 27 KOCKENS SPECIAL THALI** 179:-  
*Samosa - Frasiga smördegs knyten med kryddig potatis- och grönsaksfyllning.*  
*Chicken Tikka Masala - Lerugnsgrillade kycklingbitar tillagade med indiskt smör, grädde, yoghurt, mandel, honung och kokos*  
*Lamm Sambal - Lamm med färska tomater, ingefära, vitlök, grön chili, koriander och citron i en speciell indisk sambal masala sås.*

## LERUGNSBAKAT BRÖD

- 28 PLAIN NAAN** 20:-  
*Naanbröd.*
- 29 GARLIC NAAN** 25:-  
*Naan med färsk vitlök.*
- 30 PUNJABI NAAN** 25:-  
*Naan med färsk koriander.*
- 31 PESHWARI NAAN** 35:-  
*Naan med kokos, mandel och russin.*
- 32 CHEESE NAAN** 35:-  
*Naan med färskost.*



# TANDOORI HOUSE

- en smak av Indien

## SIZLAR

### GRILLADE RÄTTER

Lerugnsgrillade rätter som är kryddade med vitlök, ingefära och marineras i yoghurt.  
Serveras på hett järnfat med stekta grönsaker och husets specialsås.

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 33 | <b>LAMM TIKKA SIZLAR</b><br><i>Grillad lammfilé.</i>                                 | 169:- |
| 34 | <b>CHICKEN GARLIC SIZLAR</b><br><i>Grillad vitlöksmarinerad kycklingfilé.</i>        | 149:- |
| 35 | <b>CHICKEN TIKKA SIZLAR</b><br><i>Grillad kycklingfilé.</i>                          | 149:- |
| 36 | <b>SHAHI KOFTA SIZLAR</b><br><i>Grillade marinerade nötfärsbitar.</i>                | 159:- |
| 37 | <b>FISH TIKKA SIZLAR</b><br><i>Grillad laxfilé.</i>                                  | 169:- |
| 38 | <b>KING PRAWN SIZLAR</b><br><i>Grillade jätteräkor.</i>                              | 179:- |
| 39 | <b>MIXED SIZLAR SPECIAL</b><br><i>Grillad kycklingfilé, lammfilé och jätteräkor.</i> | 179:- |

## KARAI

Traditionell indisk mediumstark rätt, tillagad med färsk vitlök, lök, ingefära, koriander, citron, grönsaker & egen kryddblandning. Serveras på hett karaijärn.

- |    |                            |       |
|----|----------------------------|-------|
| 40 | <b>CHICKEN TIKKA KARAI</b> | 145:- |
| 41 | <b>BIFF KARAI</b>          | 145:- |
| 42 | <b>LAMM KARAI</b>          | 149:- |
| 43 | <b>JÄTTERÄKOR KARAI</b>    | 165:- |


## HOT CHILLI CURRY

Gryta tillagad med vitlök, lök, paprika, grön chili och starka indiska kryddor.

- |    |                       |       |
|----|-----------------------|-------|
| 44 | <b>KYCKLING TIKKA</b> | 149:- |
| 45 | <b>BIFF</b>           | 149:- |
| 46 | <b>LAMM</b>           | 155:- |
| 47 | <b>JÄTTERÄKOR</b>     | 165:- |

### HUR HET ÄR MATEN?

 = medium

 = "hot"

 = eget ansvar!

 = vegan



**TANDOORI HOUSE**  
- en smak av Indien

## JALFREZY RÄTTER

Gryta med färsk grön chili, tomat, paprika, koriander och vitlök i indisk jalfrezyås.

- |    |              |       |
|----|--------------|-------|
| 48 | KYCKLINGFILÉ | 139:- |
| 49 | BIFF         | 139:- |
| 50 | LAMM         | 145:- |
| 51 | JÄTTERÄKOR   | 155:- |

## SAMBAL

Gryta med färska tomater, ingefära, vitlök, grön chili, koriander och citron.  
Tillagad i en speciell indisk sambal masala sås.

- |    |              |       |
|----|--------------|-------|
| 52 | KYCKLINGFILÉ | 139:- |
| 53 | BIFF         | 139:- |
| 54 | LAMM         | 145:- |
| 55 | JÄTTERÄKOR   | 155:- |

## ROGAN JOSH

Gryta med tomat, lök, paprika, ingefära, vitlök, yoghurt och garam masala kryddor med Rogan Josh masalasås.

- |    |                |       |
|----|----------------|-------|
| 56 | KYCKLING TIKKA | 139:- |
| 57 | BIFF           | 139:- |
| 58 | LAMM           | 145:- |
| 59 | JÄTTERÄKOR     | 155:- |

## BALTI

Populär sydindisk gryta med färska kryddor, grädde, paprika, lök, koriander och Baltisås.

- |    |              |       |
|----|--------------|-------|
| 60 | KYCKLINGFILÉ | 139:- |
| 61 | BIFF         | 139:- |
| 62 | LAMM         | 145:- |
| 63 | JÄTTERÄKOR   | 155:- |

## MADRAS

Gryta med curryblad, tamarind, egen kryddblandning och Madrassås.

- |    |              |       |
|----|--------------|-------|
| 64 | KYCKLINGFILÉ | 139:- |
| 65 | BIFF         | 139:- |



# TANDOORI HOUSE

- en smak av Indien

- 66 LAMM 145:-  
67 JÄTTERÄKOR 155:-

## VINDALOO

Eldig gryta med palmvinäger, farinsocker, vitlök, egen kryddblandning och Vindaloosås.  
Mycket stark!

- 68 KYCKLINGFILÉ 139:-  
69 BIFF 139:-  
70 LAMM 145:-  
71 JÄTTERÄKOR 155:-

## BIRYANI

Smörstekt saffransris med russin, lök, paprika, färska kryddor, rostad lök, koriander och Biryani masalasås.


- 72 VEGETARISK 139:-  
73 KYCKLING TIKKA 149:-  
74 LAMM 155:-  
75 JÄTTERÄKOR 159:-

## BARNMENY

- 76 CHICKEN TIKKA MASALA 89:-  
*Leryngsgrillade kycklingbitar tillagade med indiskt smör, grädde, yoghurt, mandel, honung och kokos.*
- 77 FRIED CHICKEN 79:-  
*Kyckling Pakora med pommes frites och mangocurrysås.*
- 78 CHICKEN CHEESE BALL 79:-  
*Friterade kyckling- och ostbullar, indiska kryddor, vitlök, koriander. Serveras med pommes frites.*

### HUR HET ÄR MATEN?

 = medium

 = "hot"

 = eget ansvar!

 = vegan

## VEGETARISKA RÄTTER

- 79 **ALOO GOBI**   115:-  
*Sojaböner, spenat och gula linser i currysås.*
- 80 **SHAG ALOO**  115:-  
*Bladspenat tillagad med potatis, lök och paprika i tomat- och currysås.*
- 81 **DAL SAG**  115:-  
*Kokta och stekta kikärter, linser, tomat, vitlök och spenat i currysås.*
- 82 **DAL SAMBAL**   115:-  
*Kokta och stekta kikärter, linser, tomater, citron, koriander, ingefära i indisk sambal masalasås.*
- 83 **VEGETABLE DOPIAZA**   115:-  
*Blandade grönsaker, broccoli, lök, paprika, pumpa, aubergine, zucchini, tomat, kryddor och currysås.*
- 84 **BALTI**  115:-  
*Blandade grönsaker, broccoli, paprika, pumpa, aubergine, grädde, och baltisås.*
- 85 **PANEER MANGO MASALA** 125:-  
*Smörstekt hemgjord indisk färskost med mango i tikka masalasås.*
- 86 **PALAK PANEER** 129:-  
*Bladspenat tillagad med hemgjord indisk färskost, grädde i tomat och curry.*
- 87 **PANEER KORMA MILD** 119:-  
*Hemgjord indisk färskost i smör och mandel.*
- 88 **ALOO MOTOR PANEER**  119:-  
*Hemgjord indisk färskost med stekt potatis, ärtor, färsk koriander, ingefära, tomat och indiska kryddor.*
- 89 **VEGETARISK SIZLAR** 135:-  
*Hemgjord indisk färskost med stekta grönsaker, vitlök, ingefära och indiska kryddor. Serveras på hett jämfat.*





**TANDOORI HOUSE**  
- en smak av Indien

## DELIKATA TILLBEHÖR

|    |  |      |
|----|--|------|
| 90 | <b>RAITA</b><br><i>Yoghurtsås med gurka, lök, tomat och raitakrydda.</i> | 30:- |
| 91 | <b>PICKLES</b>   | 15:- |
| 92 | <b>MANGO CHUTNEY</b>   | 15:- |
| 93 | <b>EXTRA RIS</b>   | 15:- |

## DESSERTER


|    |   |      |
|----|---|------|
| 94 | <b>MASALA CHAI</b>  | 30:- |
| 95 | <b>MANGO LASSI</b>  | 39:- |
| 96 | <b>SALT LASSI</b>   | 39:- |
| 97 | <b>KULFI</b><br><i>Hemgjord indisk glass med kardemumma, saffran och pistagenötter.</i> | 59:- |
| 98 | <b>BANANA SPLIT</b>   | 59:- |

## KAFFE & TE

|  |      |
|--|------|
| <b>KAFFE</b>                               | 25:- |
| <b>CHAI</b>                                | 35:- |
| <b>GRÖNT TE</b>                            | 25:- |
| <b>IRISH COFFEE – MED IRLÄNDSK WHISKEY</b> | 99:- |
| <b>BAILEYS COFFEE – MED BAILEYS</b>        | 99:- |

### HUR HET ÄR MATEN?

 = medium

 = "hot"

 = eget ansvar!

 = vegan



**TANDOORI HOUSE**  
- en smak av Indien

## ALKOHOLFRITT

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| Cola                    | 30:-  |
| Fanta                   | 30:-  |
| Sprite                  | 30:-  |
| Apelsinjuice            | 30:-  |
| Loka                    | 30:-  |
| Loka Citron             | 30:-  |
| Lättöl                  | 30:-  |
| Heineken Alkoholfri     | 39:-  |
| Alkoholritt vin, flaska | 195:- |

## ÖL & CIDER

|                               |             |
|-------------------------------|-------------|
| Indisk öl 33 / 66 cl 4,8 %    | 49:- / 89:- |
| Heiniken 33 cl 5 %            | 49:-        |
| Sol 33 cl 4,5 %               | 65:-        |
| Tuborg Guld 50 cl 5,3 %       | 59:-        |
| Mariestads Export 50 cl 5,3 % | 59:-        |
| A shipful of IPA 33 cl 5,8 %  | 69:-        |
| Norrlands Guld 50 cl 5,3 %    | 55:-        |
| Cider, 33 cl, 4,5 %           | 55:-        |



**TANDOORI HOUSE**  
- en smak av Indien

## MOUSSERANDE

- Codorníu Ecológica EKO** 79:-  
*Spanien, Katalonien, DO Cava. 20 cl. Frisk och balanserad med en lång krämig eftersmak.*
- Campo Viejo Cava Brut Reserva** 295:-  
*Rioja. Spanien. En traditionell Cava med elegans och fräschör. Frisk och livlig syra. Välbalanserad med lång komplex och fruktig eftersmak. God som aperitif och drinkar samt passar till fisk och skaldjur.*

## OITT VIN

- Viña Maipo Sauvignon Blanc** 65:-/gl 250:-/fl  
*Chile, Valle Central. Fruktig, något aromatisk, mycket frisk smak med inslag av krusbär, gräpäron, svartvinbärsblad och grapefrukt. Passar som aperitif, eller till lättare rätter av fisk eller skaldjur.*
- Alaris Chardonnay** 295:-  
*Argentina, Mendoza. Ett fruktigt vin med friskhet och inslag av äpplen, tropisk frukt och med ett mjukt avslut. Utmärkt till tapas, lättare sallader, kyckling, skaldjur och grillad fisk.*

## ROSÉ

- Santa Carolina Cabernet Sauvignon Rosé** 65:-/gl 250:-/fl  
*Chile, Valle Central. Frisk, fruktig smak med ton av röda, mogna bär. Passar att serveras som aperitif*

## RÖTT VIN

- Viña Maipo Cabernet Sauvignon** 65:-/gl 250:-/fl  
*Chile, Valle Central. Ungdomlig, fruktig smak med inslag av svarta vinbär, skogshallon, lakrits och örter. Bra allroundvin och till lättare köttätter.*
- The Pavillion Shiraz/Cabernet Sauvignon** 350:-  
*Sydafrika, Western Cape. Medelfylligt, välbalanserat, mjukt vin med ungdomliga, fruktiga toner. Passar till moderna steak house rätter eller som barvin med småplock som tapas, kycklingrätter.*



**TANDOORI HOUSE**  
- en smak av Indien

## DRINKAR

4 cl 99:-

### **Angry Indian**

*Absolut Vodka, Bacardi, tranbärsjuice, lime*

### **Tandoori Special**

*Bacardi, jordgubbsirap, mynta, apelsinjuice, limeklyfta*

### **GT**

*Gin, tonic, is, citronskiva*

### **Cosmopolitan**

*Absolut Vodka, Cointreau, tranbärsjuice, lime*

### **P2**

*Absolut Vanilla, Sourz Apple, lime*

### **Tequila Sunrise**

*Tequila, apelsinjuice, grenadin, apelsinskiva*

### **Sex On The Beach**

*Absolut Vodka, Peachtree, apelsinjuice, tranbärsjuice*

### **Vodka Lime**

*Vodka, lime, limeklyfta*

### **Mojito**

*Bacardi, lime, mynta, sockerlag och soda*

### **Alkoholfri Mojito**

59:-

## SHOTS

4 cl 79:- , 6 cl 119:-

**Baileys**

**Fireball**

**Fishshot Classic**

**Sambuca**

**Tequila**

**Smirnoff Ice**

**Famous Grouse**

**Red Label**

**Jack Daniels**

**Grant's**

**Gammel Dansk**

**Grönstedts Monopole**

**Jägermeister**