

RÄKOR & FISK

71. **Fish Curry** 125:-
Välj mellan torskfilé eller pangasius i sås med indisk stil.
72. **Lemon Fish** 129:-
Välj mellan torskfilé eller pangasius i tomatsås med citronblad, vitlök, färsk ingefära och lök (mild).
73. **Lax Tikka Mango** 175:-
Grillad laxfilé med färska mangobitar, smör, gräddade cashewnötter i tomatsås (mild).
74. **Lax Tikka Masala** 165:-
Grillad laxfilé med smör, gräddade cashewnötter i tomatsås (mild).
75. **Shabzi Råkor** 145:-
Råkrytta tillagad i sås med blandade grönsaker.

VEGETARISK

76. **Okra Bhaji** 129:-
Smörstekt okra med färsk lök, vitlök, ingefära och kryddor i currysås.
77. **Baigan Masala** 149:-
Friterade auberginer tillagade i nötter och senapsås.
78. **Pomir Alo Gobi** 139:-
Ost, potatis och blomkål tillagad i tomat och currysås (mild).
79. **Palak Panir** 159:-
Bladspenat, hemgjord färskost och lök tillagad i en currykryddad tomatsås (mild).
80. **Spenat Bhaji** 139:-
Spenat och lök i en currykryddad tomatsås (mild).
81. **Dall Makhani** 139:-
Gryta med blandade linser, hemlagat smör, tomat och cashewnötter.
82. **Punjabi Dall** 135:-
Linser tillagade med färsk ingefära, vitlök, tomater och stark sås.

BRÖD

83. **Sada Naan (plain)** 25:-
Bröd bakat i lerugn kallat för Naan.
84. **Garlic Naan** 30:-
Bröd bakat i lerugn.
85. **Masala Naan** 35:-
Bröd smaksatt med vitlök.
86. **Panir Naan** 40:-
Ostinbakat bröd.
87. **Paratha** 40:-
Bröd i stekt smör.
88. **Peshwari Naan** 45:-
Inbakat bröd med cashewnötter & kokos.
89. **Kima Naan** 45:-
Marinerad köttfärs i nanbröd.

RISRÄTTER

90. **Banarashi Biryani (indisk festrätt)** 159:-
Välj mellan lamm, kyckling, nötkött, råkor eller vegetarisk Biryani med stekt saffransris, smörstekt lök, paprika, tomat, cashewnötter, russin och stekt lök (mild).
91. **Saffran Pilau Ris / Jeera Ris** 45:-
Ris tillagad med smör och saffran / spiskummin.

EFTER RÄTTER

92. **Mangolassi / Jordgubbsslassi** 39:-
Indisk yoghurtdryck med mango eller jordgubbssmak.
93. **Mangoshake / Jordgubbssshake** 45:-
Indisk mjölkshake med mango eller jordgubbssmak.
94. **Kashmiri Kulfi** 49:-
Indisk glass med saffran, kardemumma, russin och nötter.
95. **Hydrabadi Malai** 49:-
Speciellt hemlagade ostbollar i söt gräddsås tillagad med kondensumma och pistachnötter.
96. **Glass** 39:-
Vanilj och choklad smak.
97. **Masala Chai** 39:-
Kryddad indisk te med mjölk.
98. **Kaffe / Te** 25:-

BARNMENY (6-8 år)

99. **Chicken Korma** 89:-
Kycklingfilé som tillagats i en sås med gräddade, russin och kokos (mild).
100. **Chicken Tikka Butter Masala** 89:-
Marinerad och grillad kycklingfilé tillagad i gräddsås med tomat & cashewnötter (mild).
101. **Kött Kofta** 95:-
Köttfärsbullar tillagad i currysås (mild).

EXTRA TILLBEHÖR

- Extra Ris 25:-
Mango Chutney / Chilipickles / Mix Pickles / Mintsås 30:-
Pickles Tray 50:-
Extra Sallad 25:-
Raita Gjord med kyddor, yoghurt, gurka, tomat, lök. 45:-

LUNCH

Vardagar 11:00–15:00
från **75:-**

Varje dag serveras Dall soppa till lunchen.
Ris, sallad, juice/lättöl, kaffe/te ingår

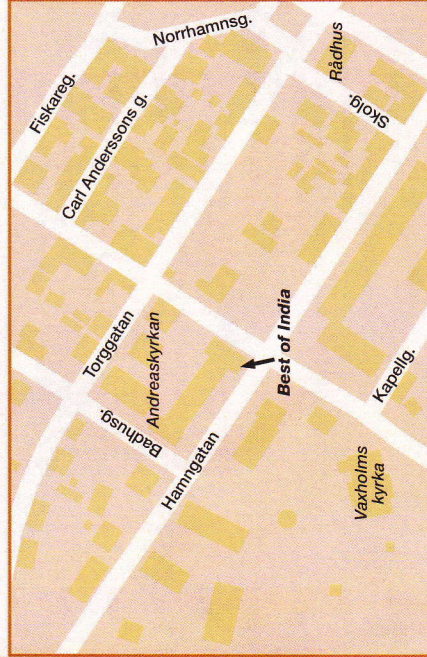
LUNCHTIPS 110:-

Chicken Tikka Sizzlar

Curry är ett engelskt ord för gryta. I Sverige används ordet curry för en sorts färdig kryddblandning. I Indien varierar kryddblandningen curry från person till person beroende på tycke och smak. Därför varierar curryrätter i smak på indiska restauranger.

ÖPPETTIDER:

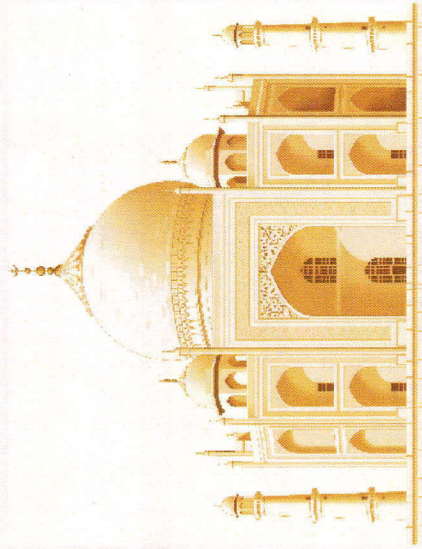
Mån-Tor 11-21 Fre 11-22 Lör 13-22 Sön 13-21



Restaurant Best of India

Hamngatan 40 Vaxholm

08-541 300 30



www.restaurantbestofindia.com

Mat för servering,
avhämtning & catering!

Vi serverar Basmatiris och
sallad till alla varmrätter!



Starck

Starckast

FÖRRÄTTER

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

- 1. Papadam** 35:-
Hå krispiga och tunna indiska kryddbröd, serveras med mango chutney.
- 2. Tomatsallad** 39:-
Färska tomater, färsk ingefära, vitlök och färsk koriander.
- 3. Alo chop** 39:-
Friterade indiskt kryddade potatisbullar, serveras med sallad och mintsås.
- 4. Onion Bhaje** 39:-
Friterad krispig lök med indisk smak, serveras med mintsås.
- 5. Chicken Wings** 39:-
Grillade vitlöksmarinerade kycklingvingar, serveras med mintsås.
- 6. Mumbai Pakora** 39:-
Tre sorters friterade grönsaker panerade med kikärtsmjöl, serveras med mintsås.
- 7. Kyckling Pakora** 59:-
Friterade kycklingbitar panerade med kikärtsmjöl, serveras med mintsås.
- 8. Kashmiri Samosa** 45:-
Dejligt indisk grönsakspring, serveras med Mintsås.
- 9. Tomatoppa eller Linsoppa** 59:-
Färska tomater eller linser. Tomatoppa smaksatt med vitlök, kokos och kryddor.
Linsoppa smaksatt med ingefära, vitlök, färsk koriander och kryddor.
- 10. Kycklingsoppa** 69:-
Kycklingbitar smaksatt med ingefära, vitlök, färsk koriander och kryddor.
- 11. Kyckling eller Råckcocktail** 79:-
Grillad kyckling eller stekta råkor med cashewnötter, lök, citronsaft & tomat.

HUSETS SPECIAL THALI RÄTTER

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

- 12. Mixed Thali** 309:-
Marinerade och grillade lammfilletter, kycklingfilletter och kungsräkor. Tillagad i yoghurt, tomat och cashewnötter. Serveras med samosa och mintsås, vitlökssoan och stekt saffransm.
- 13. Tre Små Rätter Thali** 279:-
Grillade tandoorkycklingfilletter (se nr. 20), Ragon Zosh (se nr. 49),
Råkor (Curry) (se nr. 37), serveras med saffrans (se nr. 91).
- 14. Vegetarisk Thali** 245:-
Pakora med mintsås (se nr. 6), Spenat Whaji (se nr. 80), Panjabi Dal (se nr. 82),
Mix Vegetarisk Curry (se nr. 37), vitlökssoan (se nr. 84) och stekt saffrans (se nr. 91).
- 15. Special Trimurthi** 219:-
Lengsgnillad kycklingfillett, lammfillett och jätteräkor, tillagad med hackad lök,
tomatsås och traditionell indisk sås (starkare).
- 16. Shahi Madhuri** 209:-
Vitlöksmarinerad och lengsgnillad kycklingfillett, blomkål och paprika.
Tillagad i speciell sås och cashewnötter (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** 139:-
Hå marinerade tandoorigrillade kycklingklubbar, serveras med separat sås (mild).
- 18. Tandoori Chicken Sizlar** 149:-
Hå marinerade tandoorigrillade kycklingklubbar. Serveras med speciellallad i fräsande het gjutjärnsform med separat sås (mild).
- 19. Hot Tandoori Chicken** 159:-
Hå marinerade tandoorigrillade kycklingklubbar med stark chili.
- 20. Chicken Tikka Sizlar** 159:-
Marinerad tandoorigrillad kycklingfillett. Serveras med speciellallad i fräsande het gjutjärnsform med separat sås (mild).
- 21. Garlic Chicken Sizlar** 169:-
Vitlöksmarinerad tandoorigrillad kycklingfillett. Serveras med speciellallad i fräsande het gjutjärnsform med separat sås (mild).

- 22. Shaslik Chicken Tikka / Garlic Tikka Sizlar** 175:-
Specialryddad tandoorimarinerad kycklingfillett / Vitlöksmarinerad kycklingfillett, paprika, tomat, lök, grillad lerugn. Serveras med speciellallad i fräsande het gjutjärnsform med cashewnötter.
- 23. Chili Chicken Sizlar** 175:-
Marinerad tandoorigrillad kycklingfillett med färsk chili. Serveras med speciellallad i fräsande het gjutjärnsform med separat sås.
- 24. Mixed Chicken Sizlar** 179:-
Marinerad tandoorigrillad kycklingfillett i tre olika smaker. Serveras med speciellallad i fräsande het gjutjärnsform med separat sås.
- 25. Lamm Tikka Sizlar** 189:-
Marinerad tandoorigrillad lammfillett. Serveras med speciellallad i fräsande het gjutjärnsform med separat sås (mild).
- 26. Kungsräkor Sizlar** 219:-
Marinerad tandoorigrillad kungsräkor. Serveras med speciellallad i fräsande het gjutjärnsform med separat sås (mild).
- 27. Best Mixed sizlar** 199:-
Marinerad kycklingfillett, lammfillett och kungsräkor grillad i lerugn.
- 28. Sheesh Kabab Sizlar** 159:-
Nötköttfärsullar marinerade i speciellryddad. Grillas och serveras med speciellallad.

BUTTER MASALA

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

- 29. Chicken Tikka Butter Masala** 149:-
Marinerad och grillad kycklingfillett i gräddsås med tomat och cashewnötter.
- 30. Garlic Chicken Tikka Butter Masala** 159:-
Vitlöksmarinerad och grillad kycklingfillett i buttermasala sås.
- 31. Lamm Tikka Butter Masala** 175:-
Marinerad och grillad lammfillett med tikkakryddor i gräddsås och smörfrästa kryddor.
- 32. Panir Butter Masala** 149:-
Hemlagad färsk ost friterad och tillagad i buttermasalosås (vegetarisk).
- 33. Kungsräkor Butter Masala** 189:-
Jätteräkor marinerade och grillade med tikkakryddor med gräddade och smörfrästa kryddor.

SPECIAL SHAHI KORMA

- 34. Mild Korma** 149:-
Valj mellan kyckling, råkor, nötkött, paneer eller vegetarisk.
Tillagad i cashewnötter med gräddade, russin och kokos.
- 35. Lamm Korma** 169:-
Bitar av finskuren lamm tillagad med cashewnötter, kormasås, kokos och gräddade.
- 36. Chili Chicken Korma** 159:-
Kycklingfilletter marinerade i chili och yoghurt som grillas och tillagad med russin.

GRYTOR

Till våra grytor väljer vi mellan bentri kyckling, lamm, nötkött, råkor eller vegetarisk mix.

- 37. Indisk Curry** 129:-
Tillagad med traditionell indisk currysås.
- 38. Sambal Masala** 139:-
Tillagad med sambalsås med citronsmak.
- 39. Nababi Vindaloo** 169:-
Specialsås från södra Indien med mycket stark smak.
- 40. Rezala** 175:-
Tillagad med yoghurt, färska tomater och currysås med chilipeppar.
- 41. Special Kashmiri Masala** 159:-
Färsk ingefära, vitlök, grönchili, kokos, cashewnötter och bananer i gräddsås.
- 42. Madrasgryta** 169:-
Sås med kokos och starka kryddor.
- 43. Delhi Dopiazza** 159:-
Sås med färska tomater, paprika och lök med starka kryddor.
- 44. Mumbai Zalfrezi** 165:-
Sås med tomat, lök, paprika och chilipeppar.
- 45. Palak Gost** 149:-
Tillagad med spinat, tomat och currysås (mild).

- 46. Shahi Biff** 149:-
Bifstycka med sås av gräddade, tomat och färska koriander (mild).
- 47. Shammi Kabab** 149:-
Nötköttfärsbullar tillagad i currysås (mild).

LAMM

- 48. Lamm Muglai** 155:-
Lamm tillagad med ägg, cashewnötter och tomatsås.
- 49. Lamm Ragon Zosh** 159:-
Lamm tillagad med yoghurt och tomatsås.

KYCKLING

- 50. Goan Mango Kyckling** 159:-
Kycklingfillett tillagad med kokos och mango (mild).
- 51. Chicken Basanti** 159:-
Grillade små kycklingbitar tillagad i sås med senapsås, kokos, chili och tomatsås.
- 52. Chicken Adrak** 139:-
Nordindisk kycklinggryta med strimlad färsk ingefära (mild).
- 53. Shahi Chicken** 165:-
Lengsgnillad kycklingfillett i gryta tillagad med gräddade, tomat och nötter i sås med färsk koriander (mild).
- 54. Agra Resmi Masala** 169:-
Vitlöksmarinerad grillad kycklingfillett.
- 55. Sweet Chili Chicken** 169:-
Vitlöksmarinerad grillad kycklingfillett i gryta tillagad med sot sås.

KORAI RÄTTER

- 56. Chicken Tikka Masala Korai** 165:-
Grillad kycklingfillett i sås med smörfrästa kryddor.
- 57. Garlic Chicken Korai** 169:-
Lengsgnillad vitlökskycklingfillett tillagad med tomat, paprika, lök och färsk koriander.
- 58. Chili Chicken Korai** 165:-
Chillimarinerad lengsgnillad kycklingfillett med tomat, paprika, lök och färsk koriander.
- 59. Lamm Tikka Korai** 179:-
Marinerad och grillad lammfillett tillagad med kokos, lök, paprika och färsk koriander.
- 60. Kungsräkor Korai** 189:-
Marinerade och grillade jätteräkor tillagade med kokos, lök och paprika.
- 61. Vegetarisk Korai Bengal Style** 149:-
Blandade färska grönsaker tillagade med curry och tomatsås.

BALTRÄTTER

- 62. Mango Chicken Balti** 159:-
Grillad kycklingfillett med stekt lök, paprika, tomater och färsk mango i Baltisås (mild).
- 63. Chili Chicken Balti** 165:-
Grön chillimarinerad grillad kycklingfillett med stekt lök, paprika och tomat i Baltisås.
- 64. Garlic Chicken Balti** 169:-
Grillad vitlöksryddad kycklingfillett med stekt lök, paprika och tomat i Baltisås.
- 65. Papaya Chicken Balti** 159:-
Grillad kycklingfillett med stekt lök, paprika, tomat och färsk papaya i Baltisås.
- 66. Lamm Tikka Balti** 179:-
Grillad lammfillett tillagad med stekt lök, paprika och tomat i Baltisås.
- 67. Biff Balti** 159:-
Nötkött tillagat med stekt lök, paprika och tomat i Baltisås.
- 68. Kungsräkor Balti** 189:-
Grillade kungsräkor med stekt lök, paprika och tomat i Baltisås.
- 69. Mango Lax Balti** 165:-
Lengsgnillad laxfillett tillagad med färska mangobitar i Baltisås.
- 70. Spenat Balti** 159:-
Kyckling, lamm, nötkött eller råkor med stekt vitlök, färsk ingefära, lök och tomat i Baltisås.