MENY

Tamarind

Huvudrätter

Butter Masala (Mild)

Kyckling / Lammfile 179:-/210:-
Räkor / Lax / Ost 219:-/219:-/179:-
Mix (Kyckling, lamm, räkor) 210:-
Lök, paprika, tomat, cashewnötter, Yoghurt och smör blandning krämig masalasås.

Grill

Kryddmarinerad och lerung grillad, serveras med färsk stekta grönsaker och tikka masalasås.

Kycklingfile Sizlar (Medium) 185:-
Klassisk/ Vitlök /Chili/Mix
Kycklingfile Marinerad 3 olika recept.

Lammfile Sizlar (Medium) 210:-
Lammytterfilé med stekta grönsaker.

Scampi Sizlar (Medium) 219:-
Jätteräkor, grönsaker, tonfiskbullar på toppen.

Mix Grill Sizlar (Medium) 219:-
Mix av Lammfile, kycklingfile och räkor .

Lammracks Grill (Medium) 229:-
Grillad lammracks och stekta grönsaker med medelstark baltisås.

Tandoori Sizlar (Medium) 179:-
Grillad Kycklinglår, stekt grönsaker och masalasås.

Fish Grill (Medium) 209:-
Lax,tonfiskbullar, grönsaker och medelstark karaisås.

Vegi. Sizlar (Mild) 185:-
Stekta grönsaker, ostbitar, krämig cashewnöttersås och ostbullar på toppen.

Allergier ?Vänligen Prata med Personalen.

MENY

Tamarind

Kött

Pudina Lamm (Medium) 199:-
Lammstek, mynta, lök och yoghurt gryta.

Lamm Ghugni (Medium) 199:-
Lammstek, koriander och kikärtor gryta.

Handi Lamm (Medium) 199:-
Långkok Lammlägg gryta med potatis.

Cashew Lamm (Mild) 195:-
Lammstek, kokosmjölk och cashewnöttersås.

Karai lamm (Medium) 209:-
Grillad Lammfile, lök, paprika och medelstark karaisås.

Biriyani Lammracks (Medium) 219:-
Grillad Lammracks med stekt pulaoris, toppat med lammköttbullar.

Fisk & Skaldjur

Mas r Dall kofta Curry (Medium) 185:-
Tonfiskbullar, linsbullar med tomat och smakrik currysås.

Salmon Tamarind (Medium) 189:-
Grillad Lax, brocolli, tomat och tamarind blandad currysås.

Tomat Shrimp (Medium) 189:-
Stekt räkor med tomatsås

Allergier ? Vänligen Prata med Personalen.

MENY

Tamarind

Kyckling

Chicken Makhani (Medium) 185:-
Kyckling gryta, lök, tomat, paprika med curry och tomatsås.

Murgir´r Lal Jhol (Medium) 185:-
Kycklinglår gryta med potatis, en populär rätt från Bangladesh.

Murg Badami (Mild) 185:-
Kycklingfile i mild och krämig cashewnöttersås

Kyckling Karai (Medium) 189:-
Grillad Kycklingfile, lök, paprika och karaisås.

Mango Chicken (Mild/Medium) 185:-
Kycklingfile,mango bitar i tomat och cashewnöttersås.

Coconut Chicken curry (Medium) 185:-
Kycklingfile, sojasås, kokosmjölk med medelstark currysås.

Sahi Chicken Biriyani (Mild) 199:-
Kycklingfile, aromatisk biriyanikrydda med stekt saffranris, kycklingbullar på toppen.

Hot Pot

Kyckling/Lamm/Räkor (Stark) 189:-/199:-/209:-
Jättestarkt Kryddmarinerad gryta med habanero smak.

Allergier ? Vänligen Prata med Personalen

MENY

Tamarind

Vegetarisk

Palak paneer (Medium) 179-
Blad spenat, hemgjort ost, tomat, cury och krämig cashewnöttersås.

Soyabean Tarkari (Medium) 179:-
Sojabönor bullar, tofu, lök, tomat och Tamarindsås.

Sanar Dalna (Medium) 185:-
Friterad hemgjorda ostbullar gryta med färska blad spenat.

Dall Er Bora (Medium/Vegan) 179:-
Hemgjorda små linsbullar, kikärtor, curry och tomatsås.

Tofu Dopeaz (Medium/Vegan) 185:-
Medelstark Tofu gryta med tomat, lök, paprika och blomkål.

Halloumi Saloon (Medium) 185:-
Traditionella indisk halloumigryta med mellan stark tamarindsås.

Chana Dall Masala (Medium) 175-
Kikärtor, gula linser, tomat, koriander och kryddigt currysås.

Thali

Mix Thali (Medium) 229:-
Lamm gryta, kyckling butter masala, fiskbullar med stekta grönsaker.

Vegetarisk Thali (Medium) 219:-
Palak paneer, linsgryta, stekta grönsaker och grönsaksbullar.

Allergier ? Vänligen Prata med Personalen.

MENY

Tamarind

Förätter

Saffranris, Sallad, Raita, Aloo chop och chutney ingår.

Sak Chingri Pakora 69-
Spenat, småräkor, rödlök.

Fisk Cutlet 69:-
Friterad Tonfiskbullar.

Murg Kurkuri 69:-
Friterad Kycklingfile med vitkål.

Sobzi Pakora 59:-
Friterad Färsk grönsaker.

Chana chat 59:-
Kikärtor och mango sallad.

Papadam 30:-
Linser chips med chutney.

Smårätter

Sallad och Raita ingår.(Ej Ris)

Murgir Koliza Vuna (Medium) 119-
Kycklinglever, potatis och ett smörstekt bröd.

Parata Katti Roll (Mild) 99:-
2 st smörstekt bröd påfylla med grillad kyckling biter och stekt grönsaker.

Mushroom Allo r Dom (Medium) 90:-
Stekt Champinjon, potatis, chili.

Chhola Dall (Medium) 85:-
Gul linser gryta.

Allergier ? Vänligen Prata med Personalen.

MENY

Tamarind

Nan Bröd

Nan 35:-
Vitlök Nan 40:-
Peswari Nan 45:-
Kokos,russin,honung,mandel
Masala Nan 40:-
Fänkålsfrön,två olika sesamfrön.
Koriander Nan 40:-
Ost Nan 45:-
Parata 35:-
Smörstekt bröd

Dessert

Mango Lassi 55:-
Mango och yoghurt smoothie.
Kulfi 59:-
Hemgjort indisk glass med pistagenötter, saffran,mandel.
Glass 59:-
Vanilj

Drycker

Läsk/Lättöl 35:-
Mango Juice 40:-
Ginger Beer (Alkoholfri) 55:-
Alkoholfri Öl 49:-
Alkoholfri vin 60:- Glas / 210:- Flaska
Kaffe 35:-
Indisk Te 45:-
Mjölk,kanel,kardemumma.

Allergier ? Vänligen Prata med Personalen.

MENY

Tamarind

Måndag - Fredag 11:00 - 14:30

Dagens Tips

Mix Thali (Medium) 139:-
Tre olika smårätter. Lamm gryta, Tikka masala kyckling, Grillad kyckling.

Lamm Handi (Medium) 139:-
Lammlägg o linsgryta.

Allergier ? Vänligen Prata med Personalen.

MENU
Tamarind
EST 2023

MENU
Tamarind
EST 2023

Måndag - Fredag
11:00-14:30
(Måndags Meny)

Lunch

1. Butter Masala Kyckling/ost - Mild 125:-
Grillad kycklingfilé/Ost i Tomat och Krämig Cashewnöttersås

2. Tandoori Kyckling Grill - Mellan 105:-
Grillad Kycklinglår med Stekta Grönsaker

3. Kycklingfilé Grill - Mellan 125:-
Lerugn Grillad Kycklingfilé
Serveras med Stekta Grönsaker och Masalasås

4. Coconut Lamm Curry - Mellan 129:-
Kokt Lammcurry med Kokosmjölk

5. Spenat Rätter - Ost/Lamm/Kyckling/Räkor
Mellan/Mild, Stekt Blandspenat Gryta med Curry och Tomatsås 125/129/125/129:-

6. Green Chicken Curry - Mellan 125:-
Växtbaserad Kyckling Gryta Med Koriander, Tomat, och Lök

7. Cana Dall Masala (Vegan) - Mellan/Mild 119:-
Hemlagad Kikärtor & Gula Linser Gryta

8. Mix Vegetable Curry (Vegan) - Mellan/Mild 119:-
Färsk Grönsaksgryta Med Tomat & Currysås

Nan Bröd - Halv/Hel	15/30:-
Vitlöksbröd - Halv/Hel	18/35:-
Läsk/Lättöl	20:-

Ris, Sallad, Veg. soppa och Kaffe Ingår.
Allergier ? Vänligen Prata med Personalen

MENU
Tamarind
EST 2023

Måndag - Fredag
11:00-14:30
(Tisdags Meny)

Lunch

1. Butter Masala Kyckling/ost - Mild 125:-
Grillad kycklingfilé/Ost i Tomat och Krämig Cashewnöttersås.

2. Tandoori Kyckling Grill - Mellan 105:-
Grillad Kycklinglår med Stekta Grönsaker.

3. Garlic Chicken Grill - Mellan 125:-
Vitlöks marinerad Kycklingfilé med Stekta Grönsaker och Masalasås

4. Cabbage Lamm Curry - Mellan 129:-
Kokt Lammcurry med Vitkålsgryta

5. Spenat Rätter - Ost/Lamm/Kyckling/Räkor
Mellan/Mild, Stekt Blandspenat Gryta med Curry och Tomatsås 125/129/125/129:-

6. Mustard Chicken Curry - Mellan 119:-
Kyckling Gryta med Senapsås

7. Dall Makhani (Vegan) - Mellan/Mild 115:-
Hemlagad Kidneyböner och Gul Linsgryta

8. Mix Vegetable Curry (Vegan) - Mellan/Mild 115:-
Färsk Grönsaksgryta Med Tomat & Currysås

Nan Bröd - Halv/Hel	15/30:-
Vitlöksbröd - Halv/Hel	18/35:-
Läsk/Lättöl	20:-

Ris, Sallad, Veg. soppa och Kaffe Ingår.
Allergier ? Vänligen Prata med Personalen

MENU
Tamarind
EST 2023

Måndag - Fredag
11:00-14:30
(Onsdags Meny)

Lunch

1. Butter Masala Kyckling/ost - Mild 125:-
Grillad kycklingfilé/Ost i Tomat och Krämig Cashewnöttersås.

2. Tandoori Kyckling Grill - Mellan 105:-
Grillad Kycklinglår med Stekta Grönsaker

3. Chili Chicken Grill - Mellan 125:-
Grönchili Marinerad Kycklingfilé serveras med Stekta Grönsaker och Masalasås

4. Lamm Rogan - Mellan 129:-
Lammcurry med Yoghurt och Sambal

5. Spenat Rätter - Ost/Lamm/Kyckling/Räkor
Mellan/Mild, Stekt Blandspenat Gryta med Curry och Tomatsås 125/129/125/129:-

6. Mango Chicken Curry - Mellan 125:-
Kyckling Gryta med Mango och Masalasås

7. Tofu Karai (Vegan) - Mellan/Mild 119:-
Mellanstark Tofu Gryta

8. Mix Vegetable Curry (Vegan) - Mellan/Mild 115:-
Färsk Grönsaksgryta Med Tomat & Currysås

Nan Bröd - Halv/Hel 15/30:-
Vitlöksbröd - Halv/Hel 18/35:-
Läsk/Lättöl 20:-

Ris, Sallad, Veg. soppa och Kaffe Ingår.
Allergier ? Vänligen Prata med Personalen

MENU
Tamarind
EST 2023

Måndag - Fredag
11:00-14:30
(Torsdags Meny)

Lunch

1. Butter Masala Kyckling/ost - Mild 125:-
Grillad kycklingfilé/Ost i Tomat och Krämig Cashewnöttersås.

2. Tandoori Kyckling Grill - Mellan 105:-
Grillad Kycklinglår med Stekta Grönsaker.

3. Kycklingfilé Grill Mix - Mellan 125:-
Olika Varianter av Grillad Kycklingfilé serveras med Stekta Grönsaker och Masalasås

4. Hara Lammcurry - Mellan 129:-
Växtbaserad Lammgryta med Curry & Tomatsås

5. Spenat Rätter - Ost/Lamm/Kyckling/Räkor
Mellan/Mild, Stekt Blandspenat Gryta med Curry och Tomatsås 125/129/125/129:-

6. Kyckling Karai - Mellan 119:-
Kyckling Gryta med Kryddig Karaisås

7. Halloumigryta - Mellan/Mild 119:-
Halloumigryta med Curry och Tomatsås

8. Mix Vegetable Curry (Vegan) - Mellan/Mild 115:-
Färsk Grönsaksgryta Med Tomat & Currysås

Nan Bröd - Halv/Hel	15/30:-
Vitlöksbröd - Halv/Hel	18/35:-
Läsk/Lättöl	20:-

Ris, Sallad, Veg. soppa och Kaffe Ingår.
Allergier ? Vänligen Prata med Personalen

MENU
Tamarind
EST 2023

Måndag - Fredag
11:00-14:30
(Fredags Meny)

Lunch

1. Butter Masala Kyckling/ost - Mild 125:-
Grillad kycklingfilé/Ost i Tomat och Krämig Cashewnöttersås.

2. Tandoori Kyckling Grill - Mellan 105:-
Grillad Kycklinglår med Stekta Grönsaker

3. Kycklingfilé Grill - Mellan 125:-
Lerugn Grillad Kycklingfilé serveras med Stekta grönsaker

4. Lamm Dall Curry - Mellan 129:-
Kokt Lammcurry med Senapsås och Gul Linser

5. Spenat Rätter - Ost/Lamm/Kyckling/Räkor
Mellan/Mild, Stekt Blandspenat Gryta med Curry och Tomatsås 125/129/125/129:-

6. Cabbage Chicken Curry - Mellan 125:-
Kyckling och Vitkål med Koriander, Tomat, Lök

7. Masroom Alla Dom (Vegan) - Mellan/Mild 115:-
Krämig Champinjonsgryta med Potatis, Tomat och Rödlök

8. Mix Vegetable Curry (Vegan) - Mellan/Mild 115:-
Färsk Grönsaksgryta Med Tomat & Currysås

Nan Bröd - Halv/Hel	15/30:-
Vitlöksbröd - Halv/Hel	18/35:-
Läsk/Lättöl	20:-

Ris, Sallad, Veg. soppa och Kaffe Ingår.
Allergier ? Vänligen Prata med Personalen

MENY

Tamarind

Barn Meny

Butter Masala Kyckling/Ost (Mild) 105:-
Krämig sås med Tomat, lök,
yoghurt och nötter.

Kycklingfile Grill (Medium) 115:-
Grillad kycklingfile, stekta grönsaker och
butter masalasås på sidan om.

Mango Chicken Badami (Mild) 109:-
Kycklingfile, mango I cashewnötsåS.

Allergier ? Vänligen Prata med Personalen.

DRYCK

Tamarind

ÖL	
Cobra 4.5%, 66cl Indisk	95:-
Kingfisher 4.5%, 66cl Indisk	95:-
Mariestads Export 5.3%	69:-
Eriksberg Original 5.3%	69:-
A Full Ship of IPA 5.8%	75:-
Staropramen 5.0% 50cl	80:-
Carlsberg 4.2%	55:-
Cider	
Päroncider	65:-
Äppelcider	70:-
Rött Vin	
Calaveras Vino Spanien	85:-/320:-
Jacobs Creek Eko Australien	95:-/360:-
Ripasso Italien	105:-/400:-
Zinfandel USA	99:-/380:-
Vit Vin	
Calaveras Vino Spanien	85:-/320:-
Sentio Pinot Grigio Italien	95:-/360:-
Riesling Rebgarten Nahe Tyskland	99:-/380:-
Rose Vin	
Prime Soli Italien Italien	90:-/340:-
Mousserande Vin	
Prosecco Italien	110:-/420:-
Cava Campo Viejo Spanien	115:-/440:-
Tamarind Cocktails	
Darjeeling Rain	135:-
Vodka,Redbull,Ingefära, Koriander.	
Ruby Roy	135:-
Gin,Mango,Sockerlag.	
Kathmandu Raksi	150:-
White Rum, Malibu, Kokosmjölk.	
Tequila Sunrise	145:-
Tequila, Orange Juice, Grenadine.	
Liquor	
Jack Daniels	26:-/cl
Tullamore Dew	26:-/cl
Laphroaig	33:-/cl
Glenfiddich	29:-/cl
Bacardi White Rum	29:-/cl
Tequila	30:-/cl
Hennessy VS	39:-/cl
Captain Morgan	26:-/cl

Allergier ? Vänligen Prata med Personalen.