

FISKRÄTTER(Mellanstark)

45. RÄKOR CURRY 160:-
Små räkor med indisk currysås
46. RÄKOR SPENAT 165:-
Små räkor med spenat och indisk currysås
47. JINGA MASALA 200:-
Kungsräkor med indisk currysås

KORMARÄTTER(Mild)

48. KYCKLING 170:- / LAMM 180:- /
SCAMPI 200:- / PONIR KORMA 160:-
Tillagade med yoghurt, russin, kokos
och kryddor i cashewnötsås

VINDALOO(Superstark)

49. KYCKLING 170:- / LAMM 180:- /
BIFF VINDALOO 175:-
Tillagade med extra stark indisk vindaloo sås

INDISKA NAN BRÖD (Alla bröd bakat i lerugn)

50. NAN 25:-
51. NAN (VITLÖK) 30:-
52. NAN (PESHWARI) 40:-
Med kokos, russin, honung, cashewnötter och socker
53. NAN (PONIR) 40:-
Med hemgjort ost och färska kryddor
54. NAN (MASALA) 40:-
Med olika speciella frön

EXTRA TILLBEHÖR

55. RIS 20:-
56. POLAWRIS 35:-
57. MANGO CHUTNEY 25:-
58. CHILI PICKLES 30:-
59. MINTSÅS 25:-
60. RAITA 40:-
Yoghurtsås med gurka, tomat, rödlök och raitakryddor

EF TERRÄTTER

61. KULPI 50:-
Indisk glass med pistagenötter, kardemumma
och Saffran
62. MOROT HALWA 40:-
Morot, smör, cashewnötsås, mjölk, socker med
kardemumma

63. RAAS MALAI 50:-
Mjölk, saffran, socker, pistachnötter, mandel och
kardemumma
64. PHIRNI 40:-
Ris, socker, mjölk, cashewnötter, saffran och
kardemumma
65. MISTTI 40:-
Mjölk, socker och kardemumma

BARN MENY(Mild)

66. TANDOORI KYCKLING 90:-
En styck marinerade kycklingklubba grillade i
lerugn
67. KYCKLING TIKKA BUTTER MASALA 100:-
Marinerade och grillade kycklingfiléer med tomat
och cashewnötsås
68. KYCKLING KORMA 100:-
Kycklingfiléer med yoghurt, russin, kokos och
kryddor i cashewnötsås
69. PONIR BUTTER MASALA 100:-
Hemgjort ost med tomat och cashewnötsås

LÄTT DRYCKER

70. LASSI 50:-
Mango och yoghurtshake
71. LÄSK 25:-



MUMBAI GARDEN

INDISK RESTAURANG



AVHÄMTNINGS MENY

Lunch

Vardagar från kl. 11:00

Ris, sallad, papadams, indisk soppa, läsk/lättöl
samt kaffe/te ingår

100:-
fr.

Prata med personal om allergener vid beställning tack!

FULLSTÄNDIGA RÄTTIGHETER

Gjörwellsgratan 17
112 60 Stockholm
Tel: 08-656 68 68

Öppettider:

Mån-fre 11:00-21:00
Lör, sön och helgdagar
13:00-21:00

Facebook:
mumbaigardenistockholm

Hantverkarvägen 23C
136 44 Haninge
08-741 17 11

Öppettider:

Mån-tors 11:00-21:00
Fre 11:00-22:00
Lör 12:00-22:00
Sön och helgdagar
13:00-21:00

Facebook:
mumbaigardenihaninge

www.mumbaigarden.com

E-mejl: info@mumbaigarden.com

Instagram: @mumbaigarden

FÖRRÄTTER

1. **PAPADAMS** 30:-
Indiska linschips (2st) serveras med mangochutney
2. **KYCKLING/ PONIR PAKORA** 60:-
Friterade i bashonmjöl serveras med mintsås
3. **MOZZARELLA STICKS OCH CHILI CHEESE** 50:-
2st mozzarella sticks och 2st chili cheese serveras med mintsås
4. **SAMOSA** 40:-
Vegetarisk pirog (2st) serveras med mintsås
5. **VEGETARISKA VÅRRULLAR** 30:-
Friterade vårrullar (4st) serveras med sweetchilisås
6. **INDISK DAL SOPPA** 25:-
Linsoppa med delikatesskryddor

HUSETS SPECIALRÄTTER

(Mild och mellanstark)

7. **MUMBAI GARDEN SPECIAL** 200:-
Marinerade och grillade kyckling, lamm och kungsräkor med blomkål, saffran och paprika
8. **MUMBAI GARDEN BIRYANI** 180:-
Smörstekt ris med kyckling eller lamm

VARMRÄTTER (Mellanstark)

Alla varmrätter serveras med ris och sallad

9. **KYCKLING TANDOORI** 150:-
Två stycken marinerade kyckling klubbor grillade i lerugn
10. **KYCKLING 170:- / KYCKLING GARLIC 180:- / LAMM TIKKA SIZLAR 190:-**
Marinerade, grillade serveras med specialkryddor och grönsaker i olivolja
11. **MIXED SIZLAR** 200:-
Lammfilé, kycklingfilé, kungsräkor marinerade och grillade i lerugn, serveras med grönsaker i olivolja
12. **KUNGRÄKOR/LAX SIZLAR** 220:-
Marinerade och grillade i lerugn, serveras med grönsaker i olivolja

LAXRÄTTER (Mellanstark)

13. **LAX BHUNA** 180:-
Marinerade och grillade i lerugn, tillagad med lök, paprika, färsk koriander och ingefära
14. **LAX CURRY** 180:-
Marinerade och grillade i lerugn, tillagad med currysås

SPECIAL BUTTER MASALARÄTTER

(Mild)

15. **KYCKLING 170:- / LAMM 180:- / KUNGRÄKOR 200:- / PONIR TIKKA BUTTER MASALA 160:-**
Marinerade och grillade med tomat och cashewnötsås
16. **KYCKLING MANGO BUTTER MASALA** 180:-
Marinerade och grillade kycklingfiléer med mango, tomat och cashewnötsås

BALTIRÄTTER

(Sur, söt och mellanstark sås)

17. **KYCKLING 175:- / LAMM TIKKA BALTI 190:-**
Marinerade och grillade tillagade med baltisås
18. **KYCKLING MANGO TIKKA BALTI** 180:-
Marinerade och grillade kycklingfiléer med mango och baltisås
19. **KYCKLING GARLIK BALTI** 180:-
Vitlökmарinerade och grillade kycklingfiléer med baltisås
20. **KUNGRÄKOR SPENAT BALTI** 200:-
Marinerade och grillade kungsräkor med spenat och baltisås
21. **VEGETARISK 160:- / PONIR BALTI 170:-**
Blandade grönsaker eller hemlagat ost med baltisås

KARAIRÄTTER (mellan stark/stark)

22. **KYCKLING 175:- / LAMM 180:- / KUNGRÄKOR KARAI 200:-**
Marinerade och grillade i lerugn med paprika, vitlök, ingefära i tomatås
23. **PONIR KARAI** 170:-
Hemgjort ost med paprika, vitlök, ingefära och tomatås

KASHMIRIRÄTTER (Mellanstark)

24. **KYCKLING 175:- / LAMM KASHMIRI 180:-**
Kyckling / lamm med lök, paprika i kashmirisås

KYCKLINGRÄTTER (Mellanstark)

25. **KYCKLING CURRY** 150:-
Kycklingfiléer med mellanstark currysås
26. **KYCKLING DAL** 155:-
Kycklingfiléer med gulalinsor och färsk koriander i currysås
27. **KYCKLING SPENAT** 155:-
Kycklingfiléer med bladspenat och currysås
28. **KYCKLING JALPIAZI** 160:-
Kycklingfiléer med lök, paprika och citron i special indisk tomatås

LAMMRÄTTER (Mellanstark)

29. **LAMM CURRY** 160:-
Lammfiléer med currysås
30. **LAMM ROGON GOST** 170:-
Lammfiléer med yoghurt och currysås
31. **LAMM DAL** 160:-
Lammfiléer med gulalinsor och färsk koriander i currysås
32. **LAMM SPENAT** 160:-
Lammfiléer med bladspenat i currysås
33. **LAMM JALPIAZI** 170:-
Lammfiléer med lök, paprika och citron i special indisk tomatås
34. **LAMM ACHAR GOST** 170:-
Lammfiléer med mangopickel i special blandade sås

SAMBALRÄTTER (Stark)

35. **KYCKLING 160:- / LAMM SAMBAL 170:-**
Tillagade med sambalsås

MADRASRÄTTER (Stark)

36. **KYCKLING 160:- / LAMM 180:- / SCAMPI MADRAS 200:-**
Tillagade med kokos och madrassås

BIFFRÄTTER (Mellanstark)

37. **BIFF CURRY** 160:-
Biff tillagad med currysås
38. **BIFF BHUNA** 170:-
Biff tillagad med lök, paprika, färsk koriander och ingefära
39. **BIFF SAMBAL** 160:-
Biff tillagad med sambal sås
40. **BIFF MADRAS** 170:-
Biff tillagad med kokos och madras sås

VEGETARISKARÄTTER (Mellanstark)

41. **VEGETARISK GRYTA** 150:-
Blandade grönsaker med mellanstark currysås
42. **PALAK PONIR** 170:-
Hemgjort ost med bladspenat, tomat och cashewnötsås
43. **SPENAT DAL** 150:-
Bladspenat med gulalinsor i currysås
44. **DAL MAKHONI** 150:-
Blandade linser med tomat och cashewnötsås