

# Meny



All vår mat tillagas enligt god  
indisk tradition, tveka inte att fråga  
personalen om innehållet i maten.  
Samt eventuella allergier.

Indian Plaza Frösunda  
Gustav III:s Boulevard 43  
169 73 Solna (frösunda)

# Förrätter



- |  |             |
|--|-------------|
| <b>1. Papadam</b>  | <b>35:-</b> |
| Indiskt linschips serveras med mango chutney och raita                             |             |
| <b>2. Vegetarisk samosa</b>  | <b>35:-</b> |
| Grönsaksfyllda piroger serveras med myntasås, koriander och lök                    |             |
| <b>3. Mango chicken sallad</b>   | <b>79:-</b> |
| Grillad kycklingfilé, färska mangobitar med sallad, koriander och lök              |             |
| <b>4. Onion Vadji</b>  | <b>39:-</b> |
| Friterade lökskivor med myntasås, koriander och lök                                |             |
| <b>5. Palak Panir Pakora</b>   | <b>79:-</b> |
| Friterad hemmagjord färskost, serveras med speciell sallad                         |             |
| <b>6. Mixed pakora</b>   | <b>69:-</b> |
| Friterade grönsaksbollar serveras med tamarin & myntasås.                          |             |
| <b>7. Prawn pakora</b>   | <b>79:-</b> |
| Panerad och friterad scampi, serveras med tamarin & myntasås                       |             |
| <b>8. Dallpuri med panir</b>   | <b>79:-</b> |
| Linser med inbakat och friterat bröd med färskost, serveras med tamarin & myntasås |             |

# Varmrätter

Alla varmrätter serveras med ris, sallad & rajta

## Thali



- |  |              |
|--|--------------|
| <b>9. Vegetarisk Thali (tre små rätter)</b>  | <b>185:-</b> |
| Palak ponir, dal makhoni & vegetarisk gryta. Serveras med saffransris                                    |              |
| <b>10. Mix Thali (tre små rätter)</b>  | <b>185:-</b> |
| Chicken tikka masala, lamm dopiazza & lax curry. Serveras med saffransris                                |              |
| <b>11. Plaza Special Thali</b>   | <b>205:-</b> |
| Marinerad och grillad scampi, lammfilé, chicken tikka masala & palak ponir.<br>Serveras med saffransris. |              |

## Kocken rekommenderar




- |  |              |
|--|--------------|
| <b>12. Goa mango chicken</b>   | <b>175:-</b> |
| Kycklingfilé tillagad med färska mangobitar, chilipickles, kokos och cashewnötsås                        |              |
| <b>13. Moglai Kebab</b>  | <b>175:-</b> |
| Lammfärs tillagad med färsk ingefära, vitlök, koriander, grön chili och stekta grönsaker.<br>Sås brevid. |              |
| <b>14. Sweet garlic chicken</b>  | <b>165:-</b> |
| Vitlöksmarinerad och grillad kycklingfilé i gryta tillagad med söt/stark sås                             |              |
| <b>15. Lamm nawabi</b>   | <b>210:-</b> |
| Ett halvt marinerat och grillat lammlägg, serveras med sås   |              |
| <b>16. Spicy mushroom (välj mellan kyckling / lamm)</b>  | <b>185:-</b> |
| Stekta champinjoner, marinerad och grillad kycklingfilé eller lammfilé, sås brevid                       |              |

# Tandoori

Alla sizzlar rätter serveras med stekta grönsaker på hett järnfat med sås brevid















- |   |   |
|---|---|
| <b>17. Tandoori chicken sizzlar</b>   | 160:-   |
| Två stycken marinerade kycklingklubbor grillade i lerugn                                      |   |
| <b>18. Chicken tikka sizzlar</b>  | 179:-   |
| Marinerade och grillade kycklingfiléer  |   |
| <b>19. Chili chicken sizzlar</b>  |  179:- |
| Tandoorimarinerade kycklingfiléer med färsk chili   |   |
| <b>20. Garlic chicken sizzlar</b>   | 179:-   |
| Kycklingfilé marinerade med färsk vitlök, koriander och senapsfrön samt cashewnötter & grädde |   |
| <b>21. Mango chicken sizzlar</b>  | 179:-   |
| Kycklingfilé marinerad med mangopulp, färska mangobitar och krossade cashewnötter             |   |
| <b>22. Lime chicken sizzlar</b>   | 179:-   |
| Marinerad med färsk pressad lime, färsk vitlök, ingefära och skivade limeskal                 |   |
| <b>23. Lamm tikka sizzlar</b>   | 189:-   |
| Tandoorikryddad, marinerade & grillade lammpiléer   |   |
| <b>24. Mix chicken sizzlar</b>  | 189:-   |
| Chicken tikka, garlic chicken, chili chicken och mango chicken                                |   |
| <b>25. Mixed sizzlar</b>  | 199:-   |
| Marinerad och grillad kycklingfilé, lammpilé och scampi                                       |   |
| <b>26. Kungsräkor sizzlar</b>   | 220:-   |
| Tandoorimarinerade räkor  |   |
| <b>27. Palak panir sizzlar</b>  | 179:-   |
| Friterade färskost och spenatbollar   |   |

# Balti

Innehåller färsk vitlök, ingefära, koriander , lök , tomat, paprika, pressad citron, mellanstark kryddblandning i krämig sås



- |   |   |       |
|---|---|-------|
| <b>28. Chicken tikka balti</b><br>Marinerade och grillade kycklingfileér                                    |    | 179:- |
| <b>29. Mango chicken balti</b><br>Mango marinerade kycklingfileér tillagad med färska mangobitar i baltisås |    | 179:- |
| <b>30. Chili chicken balti</b><br>Chilimarinerade kycklingfileér i baltisås                                 |    | 179:- |
| <b>31. Garlic chicken balti</b><br>Vitlöksmarinerade kycklingfileér i baltisås                              |    | 179:- |
| <b>32. Chicken palak balti</b><br>Grillade kycklingfileér med spenat i baltisås                             |   | 189:- |
| <b>33. Lamm balti</b><br>Marinerad och grillad lammfilé i baltisås  |  | 199:- |
| <b>34. Lamm palak balti</b><br>Marinerad och grillad lammfilé med spenat i baltisås                         |  | 199:- |
| <b>35. Kungsräkor balti</b><br>Marinerade och grillade scampi i baltisås                                    |  | 225:- |
| <b>36. Kungsräkor palak balti</b><br>Marinerade och grillade scampi med spenat i baltisås                   |  | 225:- |
| <b>37. Vegetarisk balti</b><br>Blandade grönsaker med färskost i baltisås                                   |  | 159:- |
| <b>38. Palak panir balti</b><br>Smörstekt hemlagad ost med spenat i baltisås                                |  | 179:- |
| <b>39. Mix balti</b><br>Kycklingfilé, lammfilé & räkor i baltisås   |  | 199:- |

# Masala

Innehåller smör, grädde, nötter och tandoori kryddor



- |   |       |
|---|-------|
| <b>40. Chicken tikka masala</b>   | 169:- |
| Grillade kycklingfileér i masalasås                                     |       |
| <b>41. Mango tikka masala</b>   | 169:- |
| Grillade kycklingfileér med färska mangobitar i masalasås               |       |
| <b>42. Garlic chicken tikka masala</b>                                  | 169:- |
| Grillade vitlöksmarinerade kycklingfileér i masalasås                   |       |
| <b>43. Lamm tikka masala</b>  | 179:- |
| Grillade lammfileér i masalasås   |       |
| <b>44. Kungsräkor tikka masala</b>                                      | 205:- |
| Grillade kungsräkor i masalasås   |       |
| <b>45. Panir tikka masala</b>   | 199:- |
| Smörstekt hemlagad ost i masalasås                                      |       |
| <b>46. Mix tikka masala</b>   | 199:- |
| Marinerad och grillad kycklingfilé, lammfilé och kungsräkor i masalasås |       |

# Korma

Innehåller yoghurt, mjölk, cashewnötter, kokos, russin och grädde



- |  |                         |
|--|-------------------------|
| <b>47. Korma (välj mellan kyckling/lamm/räkor)</b> | 159:-/179:-/199:-/169:- |
| Välj mellan kyckling, lamm eller små räkor         |                         |
| <b>48. Chili chicken korma</b>                     | 179:-                   |
| Grönchilimarinerad kycklingfileér i kormasås       |                         |
| <b>49. Panir veg. korma</b>                        | 179:-                   |
| Smörstekt hemlagad ost i kormasås                  |                         |
| <b>50. Vegetarisk korma</b>                        | 179:-                   |
| Blandade grönsaker i kormasås                      |                         |

# Karai

Innehåller chili, ingefära, tomat och paprika. Toppad med koriander och kokosflingor



- |   |   |       |
|---|---|-------|
| <b>51. Chicken tikka karai</b><br>Grillade kycklingfiléer i karaisås              |    | 185:- |
| <b>52. Lamm tikka karai</b><br>Grillade lammfileé bitar i karaisås                |    | 199:- |
| <b>53. Kungsräkor karai</b><br>Grillade jätteräkor i karaisås                     |    | 220:- |
| <b>54. Vegetarisk karai</b><br>Stekta grönsaker i karaisås                        |    | 179:- |
| <b>55. Mix karai</b><br>Grillade kycklingfiléer, lammfileér och scampi i karaisås |    | 199:- |
| <b>56. Mix chicken karai</b><br>Grillade kycklingfileér och scampi i karaisås     |  | 210:- |
| <b>57. Chili chicken karai</b><br>Grillade kycklingfileér med chili i karaisås    |  | 199:- |
| <b>58. Palak panir karai</b><br>Smörstekt hemlagad ost i karaisås                 |  | 199:- |

# Biryani

Innehåller russin, färsk lök, paprika och cashewnötter.  
Toppad med rostad lök och serveras med saffransris



- |   |  |       |
|---|--|-------|
| <b>59. Shahi biryani chicken</b><br>Kycklingfilé i biryanisås och saffransris |  | 199:- |
| <b>60. Shahi biryani lamm</b><br>Lammfilé i biryanisås och saffransris        |  | 205:- |

61. **Shahi biryani tigerräkor** 225:-  
Tigerräkor i biryanisås och saffransris
62. **Shahi biryani räkor** 199:-  
Räkor i biryanisås och saffransris
63. **Mix chicken biryani** 205:-  
Kycklingfilé i tre olika smaker och saffransris
64. **Vegetarisk biryani** 199:-  
Stekta grönsaker med saffransris

## Traditionella Rätter



65. **Madras (välj mellan kyckling/lamm)** 179:-/189:-   
Syndisk gryta med lamm eller kyckling tillagad med madraskrydda
66. **Dopiaza (välj mellan kyckling/lamm)** 179:-/189:-   
Kyckling eller lamm tillagad med färsk tomat, lök och koriander i en tjock kryddig sås
67. **Zalfriazi (välj mellan kyckling/lamm)** 179:-/189:-   
Kyckling eller lamm tillagad med paprika, lök och tomater i youghurtsås
68. **Dal Gåst (välj mellan kyckling/lamm)** 179:-/189:-   
Linser med currysås
69. **Palak Gåst (välj mellan kyckling/lamm)** 179:-/189:-   
Spenat och tomater i currysås
70. **Narikel special (välj mellan kyckling/lamm)** 179:-/189:-  
Kyckling eller lamm tillagat med stekt kanel, kardemumma, nejlikor, lagerblad, pressad lime, riven kokos och kokosmjöl i sås
71. **Vindaloo (välj mellan kyckling/lamm/kungsräkor)** 179:-/189:-/220:-   
Kyckling, lamm eller kungsräkor tillagade med vindaloo krydda i jättestarksås
72. **Dhania Murog (välj mellan kyckling/lamm)** 179:-/189:-  
Kyckling eller lamm tillagat med färsk koriander och korianderfrön i mellanstark sås



- |  |                   |
|--|-------------------|
| <b>73. Anchar (välj mellan kyckling/lamm)</b>  | 179:-/189:-       |
| Kyckling eller lammfilé med Olivpickles, färsk lök och färsk paprika.<br>Tillagad med baltipast, kormasås och röd currysås |                   |
| <b>74. Rezala (välj mellan kyckling/lamm)</b>  | 179:-/189:-       |
| Kyckling eller lammfilé i gryta med potatis och mellanstarksås.  |                   |
| <b>75. Rogon zoosh (välj mellan kyckling/lamm)</b>   | 179:-/189:-       |
| Kyckling eller lammfilé i gryta med youghurt i mellanstark sås   |                   |
| <b>76. Papaya (välj mellan kyckling/lamm/kungsräkor)</b>   | 179:-/189:-/220:- |
| Kyckling, lammfilé eller kungsräkor tillagad med grön papaya   |                   |
| <b>77. Bhuna (välj mellan kyckling/lamm/scampi)</b>  | 179:-/189:-/220:- |
| Kyckling, lammfilé eller scampi tillagat med färsk vitlök, koriander, grön chili, paprika och lök i currysås               |                   |
| <b>78. Sweet chili chicken</b>   | 179:-             |
| Vitlöksmarinerad och grillad kycklingfilé tillagad med söt/stark sås   |                   |
| <b>79. Sambal (välj mellan kyckling/lamm/räkor)</b>  | 179:-/189:-/199:- |
| Kyckling, lammfilé eller räkor i sambalsås   |                   |

## Fisk & Skaldjur



- |   |       |
|---|-------|
| <b>80. Kungsräkor palak</b>                           | 225:- |
| Jätteräkor med spenat i currysås                      |       |
| <b>81. Tigerräkor pumpa</b>                           | 225:- |
| Pumpa med tigerräkor i currysås                       |       |
| <b>82. Lax curry</b>                                  | 195:- |
| Laxfilée i currysås                                   |       |
| <b>83. Lax koriander</b>                              | 195:- |
| Laxfilé med koriander currysås                        |       |
| <b>84. Lax Sizlar</b>                                 | 195:- |
| Laxfilé serveras med stekta grönsaker på hett järnfat |       |

**85. Räkor palak** 179:-  
Spenat och räkor i currysås

**86. Räkor pumpa** 179:-  
Räkor och pumpa i currysås

## Vegetariskt



**87. Vegetarisk gryta** 179:-  
Blandade grönsaker tillagade med currysås

**88. Palak panir** 189:-  
Spenat med färskost i sås

**89. Dal makhani** 179:-  
Blandade linser tillagat med tomat och grädde

**90. Pumpa med ost vaji** 179:-  
Bengalisk rätt med pumpa, röd chili och färskost i currysås

**91. Cheese butter masala** 179:-  
Färskost, cashewnötter, tomatsås och färsk koriander

**92. Panir dal** 179:-  
Färskost med linser i currysås

**93. Nawabi kofta** 179:-  
Grönsaksbollar med cashewnötter, ingefära, vitlök, grön chili och färsk koriander i kormasås

**94. Sag sabji dall** 179:-  
Blandade grönsaker, potatis, spenat, blomkål, broccoli i mellanstark sås

**95. Papaya dall** 179:-  
Grön papaya med gula linser i currysås

# Barn Meny



- 96. Korma (välj mellan kyckling/lamm/räkor)** 95:-  
Kycklig, lamm eller räkor tillagat mekokos, russin, cashewnötter i gräddig sås
- 97. Chicken tikka masala** 95:-  
Marinerade och grillade kycklingfiléer tillagade med cashewnötter, cremefraiche, smörfrästa kryddor och tomatbaserad sås
- 98. Chicken tikka sizlar** 110:-  
Marinerade och grillade kycklingfiléer
- 99. Tandoori sizlar** 95:-  
Marinerade och grillade kycklingklubbor på hett järnfat
- 100. Narikel special (välj mellan kyckling/lamm/vegetariskt)** 99:-  
Kycklingfilé, lammfilé eller vegetariskt tillagad med stekt kanel, kardemumma, nejlikor, lagerblad, pressad lime, riven kokos och kokosmjöl i sås

# Bröd



- 101. Sada Nan** 25:-  
Naturellt indiskt lerungsbakat bröd
- 102. Vitlöks nan** 30:-  
Indiskt lerungsbakat bröd med färsk vitlök
- 103. Masala nan** 35:-  
Indiskt lerungsbakat bröd med sesam och kumminfrön
- 104. Panir nan** 45:-  
Indiskt lerungsbakat bröd med hemlagad färskost (inbakad)
- 105. Kima nan** 45:-  
Indiskt lerungsbakat bröd med lammfärs

- |  |      |
|--|------|
| 106. Peshwari nan  | 45:- |
| Indiskt lerungsbakat bröd inbakat med kokos och cashewnötter |      |
| 107. Korandar nan  | 45:- |
| Indiskt lerungsbakat bröd bakat med koriander                |      |

## Efterrätt



- |   |      |
|---|------|
| 108. Mango lassi  | 45:- |
| Indisk milkshake med youghurt och mango                         |      |
| 109. Kulfi  | 50:- |
| Indisk hemgjord glass med saffran, kardemumma och pistagenötter |      |
| 110. Glass  | 35:- |
| Glass med chokladsås  |      |
| 111. Kokosglass   | 60:- |
| Kokosglass med chokladsås / kolasås                             |      |
| 112. Kaffe/te/chae  | 25:- |

## Tillbehör



- |                    |      |
|--------------------|------|
| 113. Mango chutney | 20:- |
| 114. Chili pickles | 20:- |
| 115. Myntasås      | 20:- |
| 116. Rajita        | 25:- |
| 117. Saffransris   | 35:- |
| 118. Extra ris     | 20:- |

# Dryck



## Läsk/Vatten/Juice

Pepsi, Pepsi max, Zingo, 7up (33cl)	28:-
Mineralvatten - naturell, citron	28:-
Juice	35:-
Mjölk	28:-



## Öl/Cider



Falcon export (0.4 l - litet glas)	59:-
Falcon export (0.5 l - stort glas)	69:-
Carlsberg hof (mellanöl)	49:-
Corona	59:-
IPA 100w	79:-
Eriksberg	69:-
Tuborg	69:-
Mariestad	69:-
Heineken	69:-
Liten flaska bubbel	49:-
Cider (33cl)	49:-
Pripps blå (lättöl)	29:-
Alkoholfri öl	45:-

## Indisk Öl

Cobra	95:-
King fisher	95:-
King fisher (33cl)	59:-

# Dryck



## Rött vin

**Valpolicella ripasso**

Flaska/Glas

500:- /115:-

**Jacobs creek - shiraz**

Flaska/Glas

400:- /79:-

**Castillo de molina**

Flaska/Glas

400:- /79:-

**Caupo viejo**

Flaska/Glas

400:- /79:-

## Vitt vin

**Le Arche**

Flaska/Glas

350:- /79:-

**BIN 222 - chardonnay**

Flaska/Glas

400:- /79:-

**Garganega Veneto**

Flaska/Glas

400:- /79:-

**Caupo viejo - rioja**

Flaska/Glas

350:- /79:-

**Tabali**

Flaska/Glas

400:- /79:-

## Rosé Vin

**Jacobs creek - shiraz (rosé)**

Flaska/Glas

400:- /79:-

# Dryck



## Alkoholfritt vin

Jacobs creek shiraz

Flaska/Glas

199:-/59:-

## Champagne / Prosecco

Chateauneuf du pape

Flaska

650:-

Chianti classico riserva

Flaska

700:-

Chianti classico riserva

Flaska

550:-

Prosecco

Flaska

350:-

Domaine du chardonnay - chablis

Flaska

650:-

# Dryck



## Diverse Starksprit

	<b>4 cl</b>	<b>6cl</b>	<b>8cl</b>
The Glenlivet	89:-	120:-	160:-
Tullamore Dew	89:-	120:-	160:-
Jameson irish whisky	89:-	120:-	160:-
Famous groouse	89:-	120:-	160:-
J&B (Justerini and Brooks)	89:-	120:-	160:-
Fernet branca	89:-	120:-	160:-
Glenmoraugie	125:-	160:-	195:-
Whisky black lable	90:-	130:-	160:-
Whisky red lable	89:-	120:-	155:-
Jack daniels	89:-	125:-	165:-
Chiwas regal	89:-	125:-	165:-
Cognac	85:-	128:-	155:-
Fireball	79:-	95:-	115:-
Baileys	79:-	95:-	115:-
Kahlua	79:-	95:-	115:-
Jägermeister	79:-	95:-	115:-
Baileys irish cream	85:-	125:-	155:-
Vodka/redbull	95:-	125:-	185:-
Gin/tonic	89:-	125:-	165:-
Rom/pepsi	89:-	120:-	155:-