

Tamarind

◆◆◆◆ Huvudrätter ◆◆◆◆

Butter Masala (Mild)

Kyckling / Lammfile

Räkor / Lax / Ost

Mix (Kyckling, lamm, räkor)

179:-/210:-
219:-/219:-/179:-
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)

Klassisk/ Vitlök /Chili/Mix

Kycklingfile Marinerad 3 olika recept.

185:-

Lammfile Sizlar (Medium)

Lammytterfile med stekta grönsaker.

210:-

Scampi Sizlar (Medium)

Jätteräkor, grönsaker, tonfiskbullar på toppen.

219:-

Mix Grill Sizlar (Medium)

Mix av Lammfile, kycklingfile och räkor .

219:-

Lammracks Grill (Medium)

Grillad lammracks och stekta grönsaker med medelstark baltisås.

229:-

Tandoori Sizlar (Medium)

Grillad Kycklinglår, stekt grönsaker och masalasås.

179:-

Fish Grill (Medium)

Lax,tonfiskbullar, grönsaker och medelstark karaisås.

209:-

Vegi. Sizlar (Mild)

Stekta grönsaker, ostbitar, krämig cashewnöttersås och ostbullar på toppen.

185:-

Allergier ?Vänligen Prata med Personalen.

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 Biryani (Mild) 199:-

Kycklingfile, aromatisk biryanikrydda med stekt saffranris, kycklingbullar på toppen.

◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆ Hot Pot ◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆

Kyckling/Lamm/Räkor (Stark) 189:-/199:-/209:-

Jättestarkt Kryddmarinerad gryta med habanero smak.

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, kikärter, 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:-

Kikärter, 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.

Tamarind

Förätter

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

- | | |
|--|------|
| Sak Chingri Pakora
Spenat, småräkor, rödlök. | 69- |
| Fisk Cutlet
Friterad Tonfiskbullar. | 69:- |
| Murg Kurkuri
Friterad Kycklingfile med vitkål. | 69:- |
| Sobzi Pakora
Friterad Färsk grönsaker. | 59:- |
| Chana chat
Kikärtor och mango sallad. | 59:- |
| Papadam
Linser chips med chutney. | 30:- |

Smårätter

Sallad och Raita ingår.(Ej Ris)

- | | |
|--|------|
| Murgir Koliza Vuna (Medium)
Kycklinglever, potatis och ett smörstekt bröd. | 119- |
| Parata Katti Roll (Mild)
2 st smörstekt bröd påfylla med grillad kyckling biter och stekt grönsaker. | 99:- |
| Mushroom Allo r Dom (Medium)
Stekt Champinjon, potatis, chili. | 90:- |
| Chhola Dall (Medium)
Gul linser gryta. | 85:- |

Allergier? Vänligen Prata med Personalen.

Tamarind

Nan Bröd

Nan	30:-
Vitlök Nan	35:-
Peswari Nan	40:-
Kokos,russin,honung,mandel	
Masala Nan	40:-
Fänkålsfrön,två olika sesamfrön.	
Koriander Nan	35:-
Ost Nan	40:-
Parata	30:-
Smörstekt bröd	

Dessert

Mango Lassi	49:-
Mango och yoghurt smoothie.	
Kulfi	59:-
Hemgjort indisk glass med pistagenötter, saffran,mandel.	
Glass	59:-
Välj mellan äpple/vanilj	

Drycker

Läsk	29:-
Cola/Cola Zero,Fanta,Spritre,Mineralvatten	
Lättöl	29:-
Juice	35:-
Ginger Beer (Alkoholfri)	55:-
Bundaberg,Australien	45:-
Alkoholfri Öl	45:-
Alkoholfri vin	55:- Glas / 175:- Flaska
Jacobs Creek vit/rött (0.5%) Australien	
Kaffe	29:-
Indisk Te	35:-
Mjölk,kanel,kardemumma.	

Allergier ? Vänligen Prata med Personalen.



Lunch

- Kyckling Tikka Butter Masala/
Ost Butter Masala (Mild)** 119:-
Grillad kycklingfilé/Ost i Tomat och Krämig
Cashewnöttersås.
- Tandoori Kyckling Grill (Medium)** 99:-
Grillad Kycklinglår, Stekta Grönsaker, Masalasås.
- Klassisk Kyckling Curry (Medium)** 115:-
Kokt Kycklingfilé, Curry och Tomatsås.
- Murg Handi (Medium)** 109:-
Traditionella Kycklinglår Gryta.
- Sak Murg (Medium)** 119:-
Bladspenat, Kycklingfile, Currysås.
- Sak Lam (Medium)** 125:-
Bladspenat, Lamm, Currysås.
- Sak Räkor (Medium)** 125:-
Bladspenat, Räkor, Currysås.
- Kycklingfile Grill (Medium)** 119:-
Grillad Kycklingfile, Stekta Grönsaker, Masalasås.
- Lamm Mango (Mild/Medium)** 125:-
Stekt lamm, mango, tomat och cashewnöttersås.

Ris, Sallad, Veg. soppa och Kaffe Ingår.

Allergier ? Vänligen Prata med Personalen



Lunch

- Karai Lamm (Medium)** 125:-
Kokat lammstek i traditionella karaisås
- Palak paneer (Mild/Medium)** 119:-
Bladsenat, Hemgjord ost curry och cashewnötter sås.
- Soya Chunk Gryta (Medium/Vegansk)** 109:-
Sojaböner bullar, kikärter, tomat och currysås.
- Indisk Halloumigryta (Medium)** 115:-
Halloumi bitar i currysås.
- Fishball Curry (Medium)** 115:-
Tonfiskbullar, brocolli, tomat gryta.
- Salmon Kalia (Medium)** 120:-
Traditionella Bangladeshi fisk curry med Grillad lax.
- Coconut Shrimp (Mild)** 120:-
Medelstora räkor, kokosmjölk, cashewnöttersås.
- Nan 1/2** 15:-
Vitlök Nan 1/2 18:-
Läsk 20:-
Cola/Cola zero/Fanta/Sprite/Lättöl/Mineralvatten

Ris, Sallad, Veg. soppa och Kaffe Ingår.

Allergier? Vänligen Prata med Personalen.

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.

DRYCK

Tamarind

ÖL

Cobra 4.5%, 33cl/66cl	55:-/85:-
Kingfisher 4.8%, 66cl	85:-
Mariestads Export 50cl	59:-
Eriksberg 50cl	59:-
Zlatopramen Premium 50cl	65:-
Sitting Bulldog IPA 33cl	69:-
Carlsberg Hof 33cl (Mellan Öl)	49:-
Corona Extra 35cl	59:-

Cider

Briska Päron 33cl	59:-
Kiviks Äpple 33cl	65:-

Rött Vin

Prego Premio Eko. Italien (100cl)	75:-/360:-
Jacobs Creek Eko. Shiraz Australien	80:-/310:-
Fortellino Ripasso Italien	90:-/350:-

Vit Vin

Jean Biecher Pinot Gris Eko. Frankrike	80:-/320:-
Vina Maipo Chardonnay Chile	75:-/300:-
Essence Riesling Tyskland	95:-/370:-

Rose Vin

Tommasi Bacirosa Appassionato Italien	85:-/330:-
---------------------------------------	------------

Mousserande Vin

Pizzolato Prosecco, Italien	90:-/350:-
Campo Viejo Cava Brut Reserva, Spanien	95:-/370:-

Tamarind Cocktails (5cl)

Darjeeling Rain	135:-
-----------------	-------

Vodka,Redbull,Ingefära.

Ruby Roy	135:-
----------	-------

Gin,Mango,Socketlag.

My Men Singh	135:-
--------------	-------

Bacardi,Martini,Sprite.

Hashi Khushi	145:-
--------------	-------

Prosecco,Aperol,Soda.

Liquor (Från 26:-/cl)

Laphroaig	33:-
-----------	------

Tullamore Dew	26:-
---------------	------

Jack Daniels	26:-
--------------	------

Glenfiddich 12 år	35:-
-------------------	------

Bacardi White Rum	29:-
-------------------	------

Captain Morgan	26:-
----------------	------

Hennessy VS	39:-
-------------	------

Tequila	30:-
---------	------