



Restaurang & Pub  
INDIAN HAWELI

## FÖRRÄTTER

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>1. SOMOSA</b>  | <b>35 kr</b> |
| Indisk vegetarisk kryddad pirog                               |              |
| <b>2. CHICKEN SOMOSA</b>                                      | <b>40 kr</b> |
| Indisk pirog med kryddad kyckling                             |              |
| <b>3. ONION BHAJEE (mellanstark)</b>                          | <b>35 kr</b> |
| 2st friterade kryddade lökbullar                              |              |
| <b>4. CHICKEN PAKORA (mellanstark)</b>                        | <b>45 kr</b> |
| Friterad kryddad kycklingfilé                                 |              |
| <b>5. CHICKEN TIKKA MED CHUTNEY</b>                           | <b>55 kr</b> |
| Grillad kycklingfilé serveras med mango chutney               |              |
| <b>6. KING PRAWN PAKORA (mellanstark)</b>                     | <b>60 kr</b> |
| 3st friterade kryddade kungsräkor                             |              |
| <b>7. TANDOORI CHICKEN (mellanstark)</b>                      | <b>55 kr</b> |
| 1st lerugnsgrillad kycklingklubba                             |              |
| <b>8. PAPADAM</b>   | <b>20 kr</b> |
| 2st tunna knapriga glutenfria lentilchips serveras med dipsås |              |
| <b>9. VEGETARISK PAKORA (mellanstark)</b>                     | <b>30 kr</b> |
| Friterade kryddade blomkål och aubergin                       |              |
| <b>10. TOMATO SOUP (mellanstark)</b>                          | <b>45 kr</b> |
| Vegetarisk soppa med paprika, ingefära och vitlök             |              |
| <b>11. FISH WITH PRAWN SOUP (mellanstark)</b>                 | <b>55 kr</b> |
| Soppa med fisk, räkor, tomat, ingefära och vitlök             |              |
| <b>12. HOT &amp; SOUR SOUP (stark, sur)</b>                   | <b>50 kr</b> |
| Soppa med kyckling, grön chili, lök, ingefära, och vitlök     |              |

# VARMRÄTTER

(Pilau ris och sallad ingår i alla varmrätter)

## Tandoori & Sizlar (mellanstark)

Gammaldags klassisk indisk lerugnsgrillade rätter som är speciellt grillkryddade och yoghurtmarinerade. Serveras på het järnform med smörfrästa hackad lök, paprika och currysås.

- |  |               |
|--|---------------|
| <b>13. TANDOORI CHICKEN</b>  | <b>120 kr</b> |
| 2st lerugnsgrillade kycklingklubbor                                    |               |
| <b>14. CHICKHEN TIKKA SIZLAR</b>                                       | <b>130 kr</b> |
| Lerugnsgrillad kycklingfilé  |               |
| <b>15. CHICKEN SHASLIK SIZLAR</b>                                      | <b>145 kr</b> |
| Lerugnsgrillad kycklingfilé och grönsaker                              |               |
| <b>16. LAMM TIKKA SIZLAR</b>   | <b>155 kr</b> |
| Lerugnsgrillad lammstek  |               |
| <b>17. KING PRAWN SIZLAR</b>   | <b>170 kr</b> |
| Lerugnsgrillade kungsräkor   |               |
| <b>18. MIXED SIZLAR</b>  | <b>175 kr</b> |
| Lerugnsgrillade kycklingklubbor, kycklingfilé, lammstek och kungsräkor |               |

## Husets specialiteter

- |   |   |
|---|---|
| <b>19. CHICKEN TIKKA MASALA (mild)</b>  | <b>120 kr</b>                           |
| Grillad kycklingfilé i gryta med yoghurt, kokos och mandel i speciellt grillkryddad sås |   |
| <b>20. CHICKEN BUTTER MASALA (mild)</b>   | <b>115 kr</b>                           |
| Grillad kycklingfilé i gräddig gryta med kokos och mandel                               |   |
| <b>21. KING PRAWN MASALA (mild)</b>   | <b>150 kr</b>                           |
| Kungsräkor i gryta med kokos, mandel och russin i speciellt grillkryddad sås            |   |
| <b>22. PASANDA (mild)</b>   | <b>BIFF 115 kr, LAMM 120 kr</b>         |
| Köttgryta med kryddor, indiskt smör, kokos och mandel                                   |   |
| <b>23. JALFREZI (stark)</b>   | <b>CHICKEN/BIFF 115 kr, LAMM 120 kr</b> |
| Köttgryta med lök, tomat, paprika, färsk grön chili och andra starka kryddor            |   |

- 24. KING PRAWN JALFREZI (stark) 145 kr**  
Kungsräkor i gryta med, lök, tomat, paprika och färsk grön chili
- 25. PATHIA (stark, sur) CHICKEN/BIFF 115, LAMM 120 kr**  
Köttgryta med citron och färska kryddor
- 26. TANDOORI CHICKEN REZALA 145 kr**  
2st kycklingklubbor i indisk gryta med färska och doftiga kryddor
- 27. MASALA (mild) BIFF 115 kr, LAMM 120 kr**  
Köttgryta med yoghurt, kokos, mandel och russin i speciellt grillkryddad sås
- 28. PONIR MASALA (mild) 110 kr**  
Hemlagad ost gryta med kokos, mandel och russin i speciellt grillkryddad sås

## Talrikrätter (Thalirätter)

- 29. VEGETABLE THALI (mellanstark) 145 kr**  
Tre vegetariska rätter: pakora, alogobi och spenat. Naan, raita och chutney ingår.
- 30. FISH THALI (mellanstark) 175 kr**  
Tre rätter: pakora, torsk bhuna och räkorspenat. Naan, raita och chutney ingår.
- 31. VEGETABLE AND MEAT THALI (mellanstark) 180 kr**  
Tre rätter: tandoori chicken, lamm shag, biff madras( hot), pakura. Naan, raita, chutney ingår.
- 32. GRILL AND MASALA THALI 190 kr**  
Fyra rätter: chicken tikka masala, lamm masala, tandoori chicken och grillad scampi. Naan, raita och chutney ingår

## Karai (mellanstark/stark)

Karai är en typisk indisk gryta som är välkryddad med vitlök, ingefära, lök, paprika och tomat. Serveras i en hetjärngryta.

- 33. KARAI CHICKEN/BIFF 115 kr, LAMM 120 kr**  
Välj kött och styrka
- 34. CHICKEN TIKKA KARAI 125 kr**  
Karai rätt med grillad kycklingfilé

- |                             |               |
|-----------------------------|---------------|
| <b>35. KING PRAWN KARAI</b> | <b>145 kr</b> |
| Karai rätt med scampi       |               |
| <b>36. RÄKOR KARAI</b>      | <b>125 kr</b> |
| Karai rätt med räkor        |               |
| <b>37. VEGETABLE KARAI</b>  | <b>105 kr</b> |

### **Balthi** (mellanstark)

Balti är en indisk maträtt med färska kryddor som kardemumma, ingefära, vitlök och balthikrydda. Naan ingår.

- |                   |   |
|-------------------|---|
| <b>38. BALTHI</b> | <b>CHICKEN/BIFF 145 kr, LAMM 150 kr</b> |
|-------------------|---|

### **Garlic** (mellanstark)

Garlic är en indisk gryta mycket färsk vitlök och andra smakrika kryddor. Kan också lagas stark.

- |                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| <b>39. GARLIC</b>                     | <b>CHICKEN/BIFF 115 kr, LAMM 120 kr</b> |
| <b>40. RÄKOR GARLIC</b>               | <b>125 kr</b>                           |
| <b>41. KUNGSRÄKOR GARLIC</b>          | <b>145 kr</b>                           |
| <b>42. GARLIC LABRA</b>               | <b>95 kr</b>                            |
| Lentils och grönsaker med vitlök      |   |
| <b>43. BEGUN BHAJEE</b>               | <b>90 kr</b>                            |
| Aubergin gryta med vitlök, grön chili |   |

### **Biryani** (mild)

Biryani är en indisk risotto som är tillagad med speciell indiskt smör (ghee), kokos, mandel, russin, kardemumma, lagerblad och andra milda kryddor. Serveras med vegetarisk sås.

- |   |                                 |
|---|---------------------------------|
| <b>44. CHICKEN BIRYANI</b>              | <b>155 kr</b>                   |
| <b>45. BIRYANI</b>                      | <b>BIFF 150 kr, LAMM 155 kr</b> |
| <b>46. PRAWN WITH VEGETABLE BIRYANI</b> | <b>155 kr</b>                   |
| <b>47. VEGETABLE BIRYANI</b>            | <b>135 kr</b>                   |

## Populära indiska rätter

(kyckling/biff samma pris, lamm +5kr)

48. <b>CURRY</b> (mellanstark)	99 kr
49. <b>MADRAS</b> (stark)	110 kr
50. <b>VINDALOO</b> (mycket stark)	115 kr
51. <b>SAMBAL</b> (stark, sur)	110 kr
52. <b>KORMA</b> (extra mild, krämig)	110 kr
53. <b>ADRAK</b> (mellanstark) Med mycket ingefära	105 kr
54. <b>DANSAK</b> (stark, sur) Med linser	105 kr
55. <b>MED SHAG</b> (mellanstark) Med spenat	105 kr
56. <b>GREEN CURRY</b> (mellanstark) Med gröna kryddor, vitlök och ingefära	105 kr
57. <b>BHUNA</b> (mellanstark) Med lök, paprika och tomat	105 kr
58. <b>ACHAR GHOST</b> (mellanstark eller stark) Med speciell pickle smak	105 kr

## Skaldjur

59. <b>RÄKOR CURRY</b> (mellanstark)	105 kr
60. <b>RÄKOR MADRAS</b> (stark)	115 kr
61. <b>RÄKOR BHUNA</b> (mellanstark)	115 kr
62. <b>RÄKOR CHILI</b> (stark) Med grön chili	115 kr
63. <b>RÄKOR GREEN CURRY</b> (mellanstark)	115 kr
64. <b>RÄKOR SPENAT</b> (mellanstark)	115 kr
65. <b>KING PRAWN BHUNA</b> (mellanstark)	145 kr
66. <b>KING PRAWN KORMA</b> (extra mild)	145 kr

<b>67. KING PRAWN MADRAS</b> (stark)	<b>145 kr</b>
<b>68. TORSK FISH BHUNA</b> (mellanstark)	<b>115 kr</b>

## Vegetarisk

<b>69. MIXED VEGETABLE</b> (mellanstark) Med blandade grönsaker	<b>90 kr</b>
<b>70. SHAG BHAJEE</b> (mellanstark) Med spenat	<b>90 kr</b>
<b>71. SHAG DAAL</b> (mellanstark) Med spenat och linser	<b>90 kr</b>
<b>72. ALO GOBI</b> (mellanstark) Med potatis och blomkål	<b>90 kr</b>
<b>73. VEGETABLE KORMA</b> (extra mild) Gräddig med grönsaker, kokos, mandel och russin	<b>95 kr</b>
<b>74. MASHROOM BHAJEE</b> (mellanstark) Med champinjoner	<b>90 kr</b>
<b>75. DAAL SAMBAL</b> (stark, sur) Med linser	<b>95 kr</b>
<b>76. DAAL MAKHANI</b> (mild) Gräddig med linser, kokos och mandel	<b>95 kr</b>
<b>77. BHUNA DAAL</b> (mellanstark) Med färsk vitlök, paprika och tomat	<b>90 kr</b>
<b>78. SHAG PONIR</b> (mild) Med ost, spenat och grädde	<b>95 kr</b>
<b>79. BOMBAY ALO</b> (stark) Välkryddad gryta med potatis, färsk grön chili, vitlök och tomat	<b>90 kr</b>
<b>80. SHAG ALO</b> (mellanstark) Med spenat, potatis, vitlök och paprika	<b>90 kr</b>
<b>81. KABULI CHANA BHUNA</b> (mellanstark) Gryta med hela kikärtor, paprika, lök och tomat	<b>90 kr</b>

## INDISKA BRÖD

<b>82. NAAN</b> Lerugnsbakat bröd	20 kr
<b>83. GARLIC NAAN</b> Med vitlök	25 kr
<b>84. PESHWARI NAAN</b> Med kokos, mandel och russin	40 kr
<b>85. PARATHA</b> Stekt i indisk smör	40 kr
<b>86. CHEESE BUTTER NAAN</b> Med ost och smör	40 kr
<b>87. CHAPATI</b> Fettfri med rågmjöl	25 kr

## TILLBEHÖR

<b>88. RAITA (mild)</b> Sås med yoghurt, gurka och kryddor. Passar till alla starka maträtter.	35 kr
<b>89. CHUTNEY (söt)</b> Med mango	20 kr
<b>90. MIXED PICKLE (stark, sur)</b>	20 kr
<b>91. GARLIC CHILI PICKLE (extra stark, sur)</b>	20 kr

## KONTINENTALA RÄTTER

<b>92. FISH &amp; CHIPS</b> Till barn 60 kr	till vuxna 120 kr
<b>93. CHICKEN &amp; CHIPS</b> Till barn 60 kr	till vuxna 120 kr

## EFTERRÄTTER

<b>94. FRITERAD BANAN MED GLASS</b>	<b>50 kr</b>
<b>95. FRITERAD ANANAS MED GLASS</b>	<b>50kr</b>
<b>96. LASSI</b> Indisk söt milkshake med mango smak	<b>30 kr</b>
<b>97. INDISKT TEA</b> Kryddad chae	<b>30 kr</b>
<b>98. MANGOJUICE</b>	<b>25 kr</b>
<b>99. KULFI</b> Indisk glass med mango	<b>45 kr</b>

## DRYCKER

### ÖL

<b>STARKÖL (fatöl)</b>		<b>COBRA (indiskt öl, flaska)</b>	
40cl	<b>45 kr</b>	33cl	<b>40 kr</b>
50cl	<b>50 kr</b>	66cl	<b>75 kr</b>
60cl	<b>55 kr</b>		
<b>STARKÖL (flaska)</b>		<b>KING FISHER</b>	
33cl	<b>40 kr</b>	(indiskt öl, flaska)	
50cl	<b>50 kr</b>	66cl	<b>75 kr</b>
<b>STARKÖL 7,0 (flaska)</b>		<b>BENGALISKT ÖL (flaska)</b>	
50cl	<b>55 kr</b>	66cl	<b>75 kr</b>
<b>MELLANÖL (flaska)</b>		<b>FOLKÖL (flaska)</b>	
50cl	<b>50 kr</b>	50cl	<b>30 kr</b>
<b>CIDER (flaska)</b>			
50cl	<b>50 kr</b>		

## VINER

### Vita viner

#### HUSETS VIN

glas	40 kr
1/2	80 kr
1/1	160 kr

#### EL COTO (spanskt)

1/1	180 kr
-----	--------

#### MUSCADET (franskt)

1/1	180 kr
-----	--------

#### RIESLING KABINETT

(tyskt)

1/1	180 kr
-----	--------

### Röda viner

#### HUSETS VIN

glas	40 kr
1/2	80 kr
1/1	160 kr

#### EL COTO (spanskt)

1/1	180 kr
-----	--------

#### COTE DU RHÔNE

(franskt)

1/1	180 kr
-----	--------

#### CHIANTI (italienskt)

1/1	180 kr
-----	--------

#### MERLOT (chilenskt)

1/1	180 kr
-----	--------

### Rose

#### MATEUS

1/2	90 kr
-----	-------

## Mousserande vin

1/1	180 kr
-----	--------

### Sherry

#### TIO PEPE

AMONTILLADO (halv torr)

BRISTOL CREAM (sött)

6cl	50 kr
-----	-------

### Portvin & Martini

#### RED PORT

MARTINI EXTRA DRY (torr)

CINZANO BIANCO (sött)

6cl	45 kr
-----	-------

## SPRIT

### Brännvin

#### ABSOLUT VODKA

3cl	45 kr
6cl	90 kr

### Snaps

#### GAMMEL DANSK JÄGERMEISTER

3cl	40 kr
6cl	80 kr

### Whisky

#### RED LABEL

BELL'S

GRANT'S

3cl	45 kr
6cl	90 kr

## Cognac

<b>GRÖNSTEDS MONOPOL</b>	
3cl	45 kr
6cl	90 kr

## Gin

<b>GORDON DRY GIN</b>	
3cl	45 kr
6cl	90 kr

## Rum

<b>BACARDI</b>	
3cl	45 kr
6cl	90 kr

## Tequila

<b>SIERRA</b>	
3cl	45 kr
6cl	90 kr

## Likör

<b>COINTREAU</b>	
<b>DRAMBUIE</b>	
<b>TIA MARIA</b>	
<b>BAILEYS</b>	
3cl	45 kr
6cl	90 kr

## DRINKAR

<b>VODKA LIME</b>	
<b>GIN TONIC</b>	
<b>SAN FRANCISCO</b>	
<b>COINTREAU TONIC</b>	
3cl	55 kr
6cl	105 kr

## Coffee

<b>FRENCH</b>	
<b>IRISH</b>	
<b>CALIPSO</b>	
3cl	55 kr
6cl	110 kr

## VARMA DRYCKER

<b>TE</b>	20 kr
<b>INDISKT TE (Chae)</b>	30 kr
<b>KAFFE</b>	20 kr

## ÖVRIGA DRYCKER

<b>ISVATTEN</b>	7 kr
<b>MINERALVATTEN</b>	20 kr
<b>COCA-COLA</b>	25 kr
<b>COCA-COLA LIGHT</b>	25 kr
<b>SPRITE</b>	25 kr
<b>JAFFA</b>	20 kr
<b>MJÖLK</b>	15 kr
<b>APELSINJUICE</b>	20 kr
<b>MANGOJUICE</b>	25 kr
<b>LÄTTÖL (flaska) 33cl</b>	20 kr



Restaurang & Pub  
**INDIAN HAWELI**

[www.indianhaweli.se](http://www.indianhaweli.se)

**SÖDRA FÖRSTADSGATAN 88. 214 20 MALMÖ**  
**TEL/FAX 040-123124**

**Öppettider**  
**Måndag till Torsdag: 11.00-22.00**  
**Fredag: 11.00-23.00, Lördag: 13.00-23.00, Söndag: 13.00-22.00**