



## **Himali middag 239kr**

### **Förrätter**

*Ugnsgrillad fisk och skaldjur på bädd av kuchumbersallad*

### **Eller**

*Mixgrill (kyckling, lamm och fläsk) med sesampotatissallad*

### **Veg Alt.**

*Vegetarisk pakora (friterade grönsaker i kikärtsmjölpanad) och chutney*

### **Huvudrätter**

*Vitlök och chili marinerad scampi i krämig masalasås samt linser, grönsaker, chutney, basmati ris och naanbröd*

### **Eller**

*Ugnsgrillad lammfilé med himali-masalasås serveras till linser grönsaker, sesam chutney, naanbröd och pulauris*

### **Veg. Alt.**

*Hemlagad färskost med färska kryddor samt linser, grönsaker, chutney, naanbröd o pulauris*

### **Efterrätter**

*Hemlagad glass med mangosås*

### **Eller**

*Friterade ostbollar i cognac*

## **Förrätter**

1. **Veg.pakora:** Friterade grönsaker i kikärtsmjöl samt chutney 49
2. **Dal Soup:** Linssoppa smaksatt med ingefära och färska koriander 49
3. **#Himali Alu:** Sesammarinerad Nepalesisk potatis sallad m kuchumbersallad 49
4. **\* Sabji Momo:** Färska grönsaker i fyllda degknyten med tomat chutney 59
5. **Kukhurako soup:** Kyckling soppa med curry o korianderdoft 49
6. **\* Kukhura Momo:** Välkryddade kycklingfärsfyllda degknyten m. tomat chutney 59
7. **#Kukhura Chhoyla:** Ugnsgrillad kyckling i exotiska kryddor samt risflakes 59
8. **#Haku Chhoyla:** Ugnsgrillad lamm m. exotiska kryddor serveras m. risflakes 59

## **Huvudrätter**

*Alla huvudrätter serveras med basmatiris*

### **Sabji-Grönt**

9. **Nawaratna:** Nio sorters grönsaker tillagas i krämig himalisås 99
10. **Vyanta Nawawi:** Marinerad aubergine i krämig masalasås 99
11. **Kurilo Jalfrezi:** Grön sparris med Jalfrezi masala och tillbehör 99
12. **Paneer Hariyali:** Hemlagad färskost i spenatsås samt grönchili o koriander 115
13. **Paneer Masala:** Hemlagad färskost tillagas i kryddig sås 115
14. **Himali Sabji Thali:** Husets vegetariska tallrik (*dal, bhat, tarkari*) 119
15. \* **Veg. Momo:** Färskost och grönsaksfyllda degknyten med varm chutney 129

# serveras kallt

\*20 minuter väntetid

### **Machha- Fisk & skaldjur**

16. **Tandoori Machha:** Tandoorimarinerad laxfilé, serveras till krämig currysås 119
17. **Machha Milauni:** Ugnsgillat fisk och skaldjursspett m husets grillsås o tillbehör 129
18. **Sesami machha:** Sesampanerad havskattfilé på spenatbädd linser och chutney 139
19. **Poleko Jhinge machha:** Ugnsgillade scampi med grillsås och chutney 139
20. **Jhinge machha Masala:** Scampi i currymadras smaksatt m. kokos o curryblad 139

### **Chara – Fågel**

21. **Aduwa Kukhura:** Ingefäramarinerad (ugnstekt) majskycklingbröst, nötigcurrysås 119
22. **Kukhura Hariyali:** Kycklingfilé m. spenat, grönchili och färsk koriander 119
23. **Kukhura tikka masala:** Tandoorimarinerad kycklingfilé med exotiska kryddor 119
24. \* **Chicken Momo:** välkryddade kycklingfärs fyllda deg knyten med varm chutney 139
25. **Hansko Sekuwa:** Ugnsgillat ankbröst med calvadossås och husets tillbehör 159

### ***Bandel – Fläsk kött***

26. **Tandoori bandel:** Tandoorimarinerad fläskfilé m. grillsås och grönsaker 129
27. **Pork Vindaloo:** Välmarinerad fläskfilé i kryddig rödvinsås (**stark**) 129
28. **Bandel Achari:** Chilipickelsmaksatt fläskfilé samt grönsaker och chutney 129
29. **Himali Bandel:** Fläskfilé på husetsvis serveras till linser, grönsaker o chutney 139

### ***Khashi & - Lamm***

30. **Rogan Lamm:** Lamm i tomat och löksås samt heta kryddor 139
31. **Lamm Chili:** Chilismaksatt lammstek med färska kryddor (**stark**) 139
32. **Lamm Himali:** Lamm tikka med himali kryddor, linser och grönsaker 159
33. **LammNawawi:** Välmarinerat lammrack med nötig ingefärasås och chutney 159

### ***Tillbehör***

34. **Naan Bröd** (klasiskt matbröd från Sydasien) 20
35. **Butter Naan** 25
36. **Vitlöks Naan** 25
37. **Paneer Naan** (färskost och russin fylld) 35
38. **Raita** (yoghurtbaserad mildsås med gurka, tomat o lök) 25
39. **Pappad** (Linser baserade på rostat tunnbröd) 15
40. **KuchumberSallad** (gurka, tomat, rödlök och örtdressing) 30

### ***Efterrätter***

41. **Lal Mohan** (färskostbollar i sockerlag m cognac) 49
42. **Hemlagad glass** med mangosås 49
43. **Lal Mohan** med vaniljglass 49

**Vi har fullständiga rättigheter för alkohol servering och vi har även Gurkha Beer egen import (Nepalesisk öl).**

**För bokning eller beställning ring 031-7741145**  
( 20 % rabatt för studenter och för övrigt 10 % (Gäller endast vid avhämtning)

## **Kalla- Drycker**

<i>Isvatten</i>	<b>10,00</b>
<i>Mango Lassi</i>	<b>25,00</b>
<i>Lättöl (Spendrups) &amp; Loka</i>	<b>20,00</b>
<i>läsk (Cola, Fanta, spritte o juice)</i>	<b>25,00</b>
<i>Päron/grantäpple cider (33cl)</i>	<b>39,00</b>
<i>Mellanöl 50cl (Spendrups)</i>	<b>39,00</b>
<i>Starköl 50cl (Norrlands guld, Mariestad)</i>	<b>49,00</b>
<i>Starköl 33cl (Gurkha- nepalesisk öl, Cobra indisk öl )</i>	<b>35,00</b>
<i>Starköl 33cl (mariestad.old gold)</i>	<b>39,00</b>
<i>Starköl 66cl (Gurkha - Nepalesisk öl) (Cobra)</i>	<b>69,00</b>

## **Vita Viner**

<i>Husets Vin/glas Vina Maipo</i>	<b>45,00</b>
<i>Husets Vin/flaska Vina Maipo</i>	<b>160,00</b>
<i>Villa Albius Inzolia-Chardonnay IGT/flaska</i>	<b>180,00</b>
<i>Cono Sur Riesling/flaska</i>	<b>199,00</b>
<i>KB de Kuentz-Bas/flaska</i>	<b>250,00</b>

## **Röda viner**

<i>Husets Vin/glas Vina Maipo</i>	<b>45,00</b>
<i>Husets Vin/flaska Vina Maipo</i>	<b>160,00</b>
<i>Villa Albius Nero d'Avola-Syrah IGT/flaska</i>	<b>180,00</b>
<i>Castiglioni Chianti DOCG 2007/flaska</i>	<b>260,00</b>

**Sprit drycker/cl** (whisky, gammeldansk, jägermeister ,cognac) **15,00**

**Varma-Drycker-** Kaffe, Te, Masala te **20,00**

**Välkommen!**