

## Bröd

104. NAN	Mjukt bröd bakat i tandooriugn	35:-
105. GARLIC NAN	Nanbröd bakat med färsk vitlök	40:-
106. MASALA NAN	Nanbröd bakat med sesamfrö och svart kummin	45:-
107. PESHWARI NAN	Nanbröd bakat med mandel, russin och kokos	50:-
108. ELLORAS NAN	Nanbröd bakat med hemgjord ost	50:-
109. CHAPATI	Mjukt stekt tunnbröd	50:-
110. VEGAN NAN	Mjukt bröd bakat i tandooriugn	40:-
111. VEGAN GARLIC NAN	Nanbröd bakat med färsk vitlök	45:-

## Risrätter

112. PULLAO RIS	Basmatiris tillagat med smör och sparsamt kryddat	50:-
113. CHICKEN BIRYANI	Kycklingfilé med basmatiris och Elloras kryddblandning	200:-
114. LAMM BIRYANI	Lamm tillagad med basmatiris med Elloras kryddblandning	205:-
115. SABDJI PULLAO	Pullaoris med blandade grönsaker	180:-

## Delikata tillbehör

116. PICKLES & CHUTNEY TRAY	Chilipickles, mangopickles och mangochutney	55:-
117. RAITA	Yoghurt med gurka, tomat och kryddor	45:-
118. MANGO SALLAD	Grönsaksallad med färsk mango	95:-

## Barn Meny - upp till 12 år

119. TANDOORI CHICKEN (Nr 16)	110:-
120. CHICKEN TIKKA BUTTER MASSALA (Nr 25)	120:-
121. CHICKEN KORMA (Nr 30)	120:-
122. LAMM KORMA (Nr 49)	130:-

## Efterrätter

123. KULFI	Hemgjord indisk glass med kardemumma och pistagenötter	60:-
124. MANGOLASSI	Indisk milkshake med mango	45:-
125. GLASS MED CHOKLADSÅS	Vaniljgräddglass med chokladsås	65:-
126. KOKOSGLASS	Exotisk kokosnötsglass	95:-
127. ANANASGLASS	Exotisk ananasglass	110:-
128. VEGANGLASS		70:-

## Elloras drycker

129. Saltlassi	45:-
130. Stor starköl	60:-
131. Liten starköl	50:-
132. Starköl på flaska 50 cl. Mariestad, Norrlands Guld	70:-
133. Starköl på flaska 33 cl. Heineken, Tiger	60:-
134. Indisk starköl på flaska 33 cl. Cobra	60:-
135. Indisk starköl på flaska 66 cl. Kingfisher, Cobra	95:-
136. Mellanöl på flaska 33 cl.	50:-
137. Cider på flaska 33 cl.	59:-
138. Stor lättöl	38:-
139. Liten lättöl	32:-
140. Hel flaska vin husets röda, vita och rosé	285:-
141. Glas vin Rött, vitt, rosé	75:-
142. Läsk på flaska Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite	38:-
143. Stor mangojuice	45:-
144. Mineralvatten på flaska Loka, Loka citron	34:-
145. Stort glas mjölk	35:-
146. Litet glas mjölk	30:-
147. Kaffe	30:-
148. Te	30:-
149. Alkoholfri öl	45:-
150. Chaè Indiskt te tillagat med kryddor och mjölk	45:-

## Drink och vintlista

### Röda viner / hel flaska

El coto (Rioja, Spanien)	310:-
Casillero del Diablo (Cabernet Sauvignon, Chile)	295:-
Louis M Martini Sonoma County (Cabernet Sauvignon USA)	600:-
Dark Horse Zinfandel (USA)	330:-
Barbera d'Àsti DOCG (Italien)	360:-
Scaranto Chianti DOCG (Sangiovese, Merlot, Italien)	330:-

### Vita viner / hel flaska

El Coto Blanco (Rioja, Spanien)	300:-
Casillero del Diablo (Chile)	295:-
Dark Horse Chardonnay (USA)	330:-
Cantina Zaccagnini dal Tralcetto (Pecorino, Italien)	380:-
Le Courier Chenin Blanc (Sydafrika)	390:-
Isai Sauvignon (Italien)	340:-

### Mousserande & Champagne / hel flaska

Prosecco Doc Treviso (Italien)	490:-
Champagne: fråga personalen	

### Rosévin / hel flaska

Castillo de Benizar Cabernet Sauvignon (La Mancha, Spanien)	295:-
---	-------

### Elloras drinklista

Taj-Mahal (vodka, melonlikör, mangojuice, fruktsoda)	115:-
Moviestar (vodka, blå curacao, fruktsoda, mangojuice)	115:-
Päronbomb (päroncognac, päroncider)	115:-
Elloras specialare (vodka, sprite, mangojuice)	115:-
Bollwood (kiwilikör, tequila, cointreau, fruktsoda)	115:-
Campari Orange, Black/white Russian	115:-
Screwdriver (vodka, apelsinjuice)	115:-
Dry Martini, Vodka Red Bull, Bacardi Cola	115:-
Vodka Lime, Gin & Tonic	115:-

### Likör

Kahlua, Bailey's, Amaretto, Galliano, Sambuca, Southern Comfort	25:-/cl
Strega, Cointreau, Drambuie	25:-/cl

### Vodka

Husets	25:-/cl
Absolut Vodka	25:-/cl

### Vermouth / bitter

Jägermeister, Gammeldansk, Martini, Fernet Branca, Pernod	25:-/cl
---	---------

### Whisky

Husets	25:-/cl
Regular	30:-/cl
12 years	35:-/cl

### Cognac

Grönstedts	25:-/cl
Remy Martin	40:-/cl

### Tequila

Husets	25:-/cl
--------	---------

### Gin

Beefeater, Gordon	25:-/cl
Bombay Sapphire	30:-/cl

### Coffe Drinks

Irish Coffee, Bailey's Coffee	115:-/4 cl
-------------------------------	------------

# Ellora



Våra maträtter kan innehålla mjölk och nötter. Tala gärna med personalen om ni är allergiska mot någonting av detta.

## Förrätter

1. PAPADAM (2 st)	45:-
Krispigt linsbröd, serveras med mintsås	
2. SAMOSA	50:-
Grönsakspirog med cashewnötter, serveras med mintsås	
3. PAKORA	60:-
Friterade grönsaker, serveras med mintsås	
4. PRAWN COCKTAIL	95:-
Räkor med cashewnötter, tomat, rödlök, färsk koriander och pressad citronsaft	
5. CHICKEN COCKTAIL	85:-
Tandoorikycklingfilé med cashewnötter, tomat, rödlök, färsk koriander och pressad citronsaft	
6. BIFF CHOP	65:-
Friterade nötfärsbiffar med linser, serveras med mintsås	
7. PONIR DAL SOUP	50:-
Linssoppa med ost och tomat.	
8. RÄKOR PAKORA	90:-
Friterade räkbollar med spenat, serveras med sweet chilisås	
9. VEGETARISKA VÄRRULLAR	60:-
Friterade värrullar med grönsaker, serveras med sweet chilisås	

## Varmrätter

Ris och sallad ingår i alla varmrätter

### Ellora's Specialitet

10. THALI Tre små rätter	230:-
Chicken Tikka Sizzlar (Nr 17), Lamm Sambal Masala (Nr 50) Räkspenat (Nr72) Pullao ris sallad och yoghurt	
11. VEGETARISKA THALI Tre små vegetariska rätter	210:-
Vegetarisk kofta (Nr98), Palak Paneer (84), Tarka Dal (Nr102) Pullao ris, sallad och yoghurt	
12. MIX CHICKEN THALI	230:-
Chicken Tikka Sizzlar (Nr17), Garlic Chicken Sizzlar (Nr18), Chicken Balti (Nr37), Chicken Sambal Masala (Nr27), Pullao ris, sallad och yoghurt	
13. LAMM OCH BIFF THALI	240:-
Lammspenat (Nr 51), Biff Balti (Nr 65), Biff Sambal Masala (Nr 62), Pullao ris, sallad och yoghurt	

## Meny 2 personer

14. Förrätt: Prawn eller Chicken Cocktail (Nr 4 eller 5) **620:-**  
Varmrätt: Chicken Tikka Sizzlar (Nr 17) Lamm Sambal Masala (Nr 50)  
Nan och Vitlöksnan, Pullaoris (Nr 112) och Raita (Nr 117)  
Efterrätt: Kulfi (Nr 123) och Kaffe

## Meny 4 personer

15. Förrätt: Ponir Dal Soup (Nr 7) **1205:-**  
Varmrätt: Chicken Tikka Sizzlar (2x Nr 17), Lamm Rezala (2x 46), Räkspenat (2x Nr 72)  
2x Nan, 2x Vitlöksnan, Pullaoris (Nr 112), Pickles & Chutney Tray (Nr 116)  
Efterrätt: Kulfi (Nr 123) och kaffe

## Tandoori-Sizzlar

Tandoorimarinerade rätter grillande i inidsk lerugn och serveras i en het gjutjärnsform

16. TANDOORI CHICKEN SIZLAR **190:-**  
Tandoorimarinerade kycklingklubbor
17. CHICKEN TIKKA SIZLAR **210:-**  
Tandoorimarinerade kycklingfiléer
18. GARLIC CHICKEN SIZLAR **215:-**  
Vitlöksmarinerade kycklingfiléer
19. LAMM TIKKA SIZLAR **260:-**  
Tandoorimarinerade lammfiléer
20. MANGO CHICKEN SIZLAR **230:-**  
Vitlöksmarinerade kycklingfiléer med mangosås och mangosallad
21. MIXED SIZLAR **275:-**  
Tandoorimarinerad kycklingfilé, lammfilé, jätteräkor
22. MIXED CHICKEN SIZLAR **240:-**  
Tre olika marinader av kycklingfilé
23. CHILI CHICKEN SIZLAR **225:-**  
Chilimarinerad kycklingfilé
24. PANEER TIKKA SIZLAR **205:-**  
Grillad hemgjord ost serveras med sizzlarsallad

## Kycklingrätter

25. CHICKEN TIKKA BUTTER MASALA **medium** **190:-**  
Tandoorimarinerade och grillade kycklingfiléer i masalasås
26. CHICKEN CURRY **medium** **175:-**  
Kycklingfilé med creme fraiche i currysås
27. CHICKEN SAMBAL MASALA **stark** **185:-**  
Kycklingfilé med sambalkryddor
28. CHICKEN REZALA **stark** **190:-**  
Kycklingfilé tillagad med grädde, färska tomater och chilipeppar från Bengalen
29. CHICKEN VINDALOO **mycket stark** **215:-**  
Kycklingfilé med örtekryddor, chili och färsk koriander
30. CHICKEN KORMA **mild** **190:-**  
Kycklingfilé tillagad med kokos och cashewnötter
31. CHICKEN KARAI **stark** **205:-**  
Kycklingfilé med vitlök, ingefära och grönsaker. Serveras i het järngryta
32. CHICKEN SPENAT **medium** **185:-**  
Kycklingfilé tillagad med örtekryddor och bladspenat
33. CHILI CHICKEN **stark** **190:-**  
Vitlöksmarinerad kycklingfilé tillagad med örtekryddor och chilisås
34. CHICKEN PALL **extremt stark** **235:-**  
Kycklingfilé tillagad habaneropeppar och färska örtekryddor
35. PAPAYA CHICKEN **stark** **195:-**  
Kycklingfilé tillagad med papaya och färsk koriander i currysås
36. GARLIC CHICKEN ZALFRAZE **stark** **195:-**  
Kycklingfilé tillagad med vitlök, paprika och kryddor
37. CHICKEN BALTI **medium** **205:-**  
Tandoorigrillad kycklingfilé med färsk koriander, cashewnötter och örtekryddor i baltisås
38. MANGO CHICKEN BALTI **medium** **215:-**  
Tandoorigrillad kycklingfilé med färsk koriander med örtekryddor och mango
39. GARLIC CHICKEN BALTI **stark** **210:-**  
Vitlöksmarinerad grillad kycklingfilé med färsk koriander, cashewnötter och örtekryddor i baltisås
40. MANGO CHICKEN **medium** **205:-**  
Kycklingfilé tillagad med färsk vitlök, grädde cashewnötter och mango
41. CHICKEN MADRAS **stark** **190:-**  
Kycklingfilé tillagad med örtekryddor och chilipeppar
42. CHICKEN ALOO GOBI **stark** **180:-**  
Kycklingfilé tillagad med potatis, blomkål, färsk chili och färsk koriander

## Lammrätter

43. ELLORAS LAMM SPECIALITET **medium** **260:-**  
Exklusiv gryta med lammlegs, innehåller nötter
44. LAMM TIKKA BUTTER MASALA **medium** **220:-**  
Tandoorimarinerade och grillade lammfiléer i masalasås
45. LAMM CURRY **medium** **190:-**  
Lammgryta tillagad med crème fraiche och currysås
46. LAMM REZALA **stark** **200:-**  
Exklusiv gryta från Bengalen tillagad med grädde, tomat och chilipeppar
47. LAMM VINDALOO **mycket stark** **220:-**  
Syndisk gryta med örtekryddor, chili och färsk koriander
48. LAMM KARAI **stark** **215:-**  
Lammgryta med vitlök, ingefära och grönsaker. Serveras i het järngryta
49. LAMM KORMA **mild** **205:-**  
Mild, delikat lammgryta med kokos och cashewnötter
50. LAMM SAMBAL MASALA **stark** **195:-**  
Lammgryta med sambalkryddor
51. LAMM SPENAT **medium** **205:-**  
Lammgryta tillagad med örtekryddor och bladspenat
52. LAMM PALL **extremt stark** **245:-**  
Lammgryta med habaneropeppar, färska kryddor och färsk koriander
53. LAMM ZALFRAZE **stark** **205:-**  
Lammgryta tillagad med färsk paprika, lök och kryddor
54. LAMM MADRAS **stark** **205:-**  
Syndisk gryta tillagad med örtekryddor och chilipeppar
55. LAMM BALTI **medium** **225:-**  
Lammgryta med färsk koriander, cashewnötter och örtekryddor i baltisås
56. LAMM DOPIAZA **stark** **205:-**  
Lammgryta tillagad med färsk tomat, stekt lök och paprika
57. LAMM ANCHAR **stark** **205:-**  
Lammgryta med chili och mangopickles med färska kryddor
58. PAPAYA LAMM **stark** **210:-**  
Lammgryta tillagad med papaya och färsk koriander i currysås

## Biffätter

59. BIFF CURRY **medium** **180:-**  
Biffagu med färsk koriander i currysås
60. BIFF KARAI **stark** **205:-**  
Biffgryta med vitlök, ingefära och grönsaker. Serveras i het järngryta
61. BIFF DOPIAZA **stark** **195:-**  
Biffgryta tillagad med färsk tomat, stekt lök och paprika
62. BIFF SAMBAL MASALA **stark** **195:-**  
Biffgryta med sambalkryddor
63. BIFF ZALFRAZE **stark** **195:-**  
Biffbitar tillagade med färsk paprika, lök och kryddor
64. BIFF MADRAS **stark** **195:-**  
Syndisk gryta tillagad med örtekryddor och chilipeppar
65. BIFF BALTI **medium** **205:-**  
Biffbitar med färsk koriander, cashewnötter och örtekryddor i baltisås
66. BIFF VINDALOO **mycket stark** **220:-**  
Syndisk gryta med örtekryddor, chili och färsk koriander
67. BIFF SPENAT **medium** **195:-**  
Biff tillagad bladspenat och kryddor
68. BIFF PALL **extremt stark** **235:-**  
Biffgryta med habaneropeppar, färska kryddor och koriander
69. BIFF KORMA **mild** **195:-**  
Mild delikat biffgryta med kokos och cashewnötter
70. PAPAYA BIFF **stark** **205:-**  
Biffgryta tillagad med papaya och färsk koriander i currysås
71. BIFF OKRA **stark** **195:-**  
Biffgryta tillagad med okra, potatis och färsk koriander

## Räkrätter

72. RÄKSPENAT **medium** **215:-**  
Räkor tillagade med örtekryddor och bladspenat
73. SCAMPI ZALFRAZE **stark** **260:-**  
Jätteräkor tillagade med färsk paprika, lök och kryddor
74. KING PRAWN BALTI **medium** **265:-**  
Grillade jätteräkor med färsk koriander, cashewnötter och örtekryddor i baltisås
75. KING PRAWN MASALA **medium** **260:-**  
Marinerade och grillade jätteräkor tillagade i masalasås
76. KING PRAWN KARAI **stark** **265:-**  
Jätteräkor tillagade med vitlök, ingefära och grönsaker. Serveras i het järngryta
77. KING PRAWN KORMA **mild** **265:-**  
Jätteräkor tillagade med kokos och cashewnötter
78. KING PRAWN MADRAS **stark** **260:-**  
Jätteräkor tillagade med örtekryddor och chilipeppar
79. PAPAYA JHINGA **medium** **260:-**  
Jätteräkor tillagade med papaya, vitlök, ingefära och färsk koriander
80. SHAHI JHINGA **medium** **255:-**  
Jätteräkor tillagade med färsk vitlök och ingefära
81. RÄKCURRY **medium** **205:-**  
Räkor tillagade i currysås med färsk koriander
82. RÄK VINDALOO **mycket stark** **220:-**  
Syndisk gryta med örtekryddor, chili och färsk koriander

## Vegetarisk

83. SABDI KORMA **mild** **190:-**  
Syndisk grönsaksgröta med kokos och chashewnötter
84. PALAK PANEER **medium** **190:-**  
Bladspenat tillagad med crème fraiche och hemgjord ost
85. PANEER BUTTER MASALA **medium** **190:-**  
Hemgjord ost i masalasås
86. VEGETARISK BUTTER MASALA **medium** **190:-**  
Blandade grönsaker i masalasås
87. BHINDI PANEER MASALA **medium** **190:-**  
Gryta tillagad med hemgjord ost och okra i masalasås
88. PANEER KARAI **lite starkt** **205:-**  
Hemgjord ost med blandade grönsaker och färska kryddor
89. VEGETARISK BALTI **medium** **205:-**  
Blandade grönsaker, färsk koriander, örtekryddor och cashewnötter i baltisås kan även beställas som veganrätt.
90. PANEER BALTI **medium** **195:-**  
Hemgjord ost med färsk koriander, cashewnötter och örtekryddor i baltisås
91. PANEER KORMA **mild** **190:-**  
Hemgjord ost tillagad med kokos, cashewnötter och gräddsås
92. VEGETARISK VINDALOO **extra stark** **215:-**  
Blandade grönsaker med Elloras egna vindaloo paste och örtekryddor, kan även beställas som veganrätt

## Veganrätter

93. VEGETARISK CURRY **medium** **185:-**  
Blandad grönsaksgröta i currysås med färsk koriander
94. ELLORAS VEG SPECIALITET **medium** **205:-**  
Gryta tillagad med aubergine, potatis, gula linser, färsk tomat, koriander och örtekryddor
95. BINDHI DOPIAZA **medium** **195:-**  
Tillagad med okra, färsk koriander, potatis, vitlök och ingefära i currysås
96. ALO-GOBI **medium** **175:-**  
Potatis och blomkål i currysås med färsk koriander
97. SAAG ALO **medium** **180:-**  
Gryta tillagad med bladspenat, potatis och färska kryddor
98. VEGETARISK KOFTA **stark** **190:-**  
Grönsaksbullar tillagade med färska tomater och koriander
99. VEGETARISK MADRAS **stark** **190:-**  
Blandade grönsaker med Elloras egna madras paste och örtekryddor
100. VEGETARISK SIZLAR **medium** **195:-**  
Grönsaksbullar med färsk kryddad sallad. Serveras i rykande het järnform
101. SAAG DAL **medium** **175:-**  
Gryta tillagad med linser, bladspenat och färska kryddor
102. TARKA DAL **medium** **175:-**  
Linser med smaksatt med örter, vitlök och ingefära
103. VEGOSPECIAL **medium** **205:-**  
Gryta tillagad med aubergine, spenat, zucchini, färsk tomat och potatis

