

## Bröd

104. NAN	Mjukt bröd bakat i tandooriugn	30:-
105. GARLIC NAN	Nanbröd bakat med färsk vitlök	35:-
106. MASALA NAN	Nanbröd bakat med sesamfrö och svart kummin	40:-
107. PESHWARI NAN	Nanbröd bakat med mandel, russin och kokos	45:-
108. ELLORAS NAN	Nanbröd bakat med hemgjord ost	45:-
109. CHAPATI	Mjukt stekt tunnbröd	40:-
110. VEGAN NAN	Mjukt bröd bakat i tandooriugn	35:-
111. VEGAN GARLIC NAN	Nanbröd bakat med färsk vitlök	40:-

## Risrätter

112. PULLAO RIS	Basmatiris tillagat med smör och sparsamt kryddat	45:-
113. CHICKEN BIRYANI	Kycklingfilé med basmatiris och Elloras kryddblandning	190:-
114. LAMM BIRYANI	Lamm tillagad med basmatiris med Elloras kryddblandning	195:-
115. SABDJI PULLAO	Pullaoris med blandade grönsaker	170:-

## Delikata tillbehör

116. PICKLES & CHUTNEY TRAY	Chilipickles, mangopickles och mangochutney	50:-
117. RAITA	Yoghurt med gurka, tomat och kryddor	40:-
118. MANGO SALLAD	Grönsaksallad med färsk mango	90:-

## Barn Meny - upp till 12 år

119. TANDOORI CHICKEN (Nr 16)	99:-
120. CHICKEN TIKKA BUTTER MASSALA (Nr 25)	110:-
121. CHICKEN KORMA (Nr 30)	110:-
122. LAMM KORMA (Nr 49)	120:-

## Efterrätter

123. KULFI	Hemgjord indisk glass med kardemumma och pistagenötter	55:-
124. MANGOLASSI	Indisk milkshake med mango	40:-
125. GLASS MED CHOKLADSÅS	Vaniljgräddglass med chokladsås	60:-
126. KOKOSGLASS	Exotisk kokosnötsglass	90:-
127. ANANASGLASS	Exotisk ananasglass	105:-
128. VEGANGLASS		65:-

## Elloras drycker

129. Saltlassi	40:-
130. Stor starköl	60:-
131. Liten starköl	50:-
132. Starköl på flaska 50 cl. Mariestad, Norrlands Guld	65:-
133. Starköl på flaska 33 cl. Heineken, Tiger	55:-
134. Indisk starköl på flaska 33 cl. Cobra	55:-
135. Indisk starköl på flaska 66 cl. Kingfisher, Cobra	90:-
136. Mellanöl på flaska 33 cl.	45:-
137. Cider på flaska 33 cl.	59:-
138. Stor lättöl	35:-
139. Liten lättöl	30:-
140. Hel flaska vin husets röda, vita och rosé	245:-
141. Glas vin Rött, vitt, rosé	65:-
142. Läsk på flaska Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite	38:-
143. Stor mangojuice	40:-
144. Mineralvatten på flaska Loka, Loka citron	32:-
145. Stort glas mjölk	35:-
146. Litet glas mjölk	30:-
147. Kaffe	25:-
148. Te	25:-
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)	275:-
Casillero del Diablo (Cabernet Sauvignon, Chile)	265:-
Louis M Martini Sonoma County (Cabernet Sauvignon USA)	410:-
Dark Horse Zinfandel (USA)	295:-
Barbera d'Àsti DOCG (Italien)	335:-
Scaranto Chianti DOCG (Sangiovese, Merlot, Italien)	295:-

### Vita viner / hel flaska

El Coto Blanco (Rioja, Spanien)	275:-
Casillero del Diablo (Chile)	265:-
Dark Horse Chardonnay (USA)	295:-
Cantina Zaccagnini dal Tralcetto (Pecorino, Italien)	345:-
Le Courier Chenin Blanc (Sydafrika)	305:-
Isai Sauvignon (Italien)	295:-

### Mousserande & Champagne / hel flaska

Prosecco Doc Treviso (Italien)	410:-
Champagne: fråga personalen	

### Rosévin / hel flaska

Castillo de Benizar Cabernet Sauvignon (La Mancha, Spanien)	270:-
---	-------

### Elloras drinklista

Taj-Mahal (vodka, melonlikör, mangojuice, fruktsoda)	105:-
Moviestar (vodka, blå curacao, fruktsoda, mangojuice)	105:-
Päronbomb (päroncognac, päroncider)	105:-
Elloras specialare (vodka, sprite, mangojuice)	105:-
Bollwood (kiwilikör, tequila, cointreau, fruktsoda)	105:-
Campari Orange, Black/white Russian	105:-
Screwdriver (vodka, apelsinjuice)	105:-
Dry Martini, Vodka Red Bull, Bacardi Cola	105:-
Vodka Lime, Gin & Tonic	105:-

### Likör

Kahlua, Bailey's, Amaretto, Galliano, Sambuca, Southern Comfort	20:-/cl
Strega, Cointreau, Drambuie	20:-/cl

### Vodka

Husets	20:-/cl
Absolut Vodka	22:-/cl

### Vermouth / bitter

Jägermeister, Gammeldansk, Martini, Fernet Branca, Pernod	20:-/cl
---	---------

### Whisky

Husets	20:-/cl
Regular	22:-/cl
12 years	25:-/cl

### Cognac

Grönstedts	20:-/cl
Remy Martin	30:-/cl

### Tequila

Husets	20:-/cl
--------	---------

### Gin

Beefeater, Gordon	20:-/cl
Bombay Sapphire	20:-/cl

### Coffe Drinks

Irish Coffee, Bailey's Coffee	105:-/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)	40:-
Krispigt linsbröd, serveras med mintsås	
2. SAMOSA	45:-
Grönsakspirog med cashewnötter, serveras med mintsås	
3. PAKORA	55:-
Friterade grönsaker, serveras med mintsås	
4. PRAWN COCKTAIL	95:-
Räkor med cashewnötter, tomat, rödlök, färsk koriander och pressad citronsaft	
5. CHICKEN COCKTAIL	80:-
Tandoorikycklingfilé med cashewnötter, tomat, rödlök, färsk koriander och pressad citronsaft	
6. BIFF CHOP	60:-
Friterade nötfärsbiffar med linser, serveras med mintsås	
7. PONIR DAL SOUP	45:-
Linssoppa med ost och tomat.	
8. RÄKOR PAKORA	85:-
Friterade räkbollar med spenat, serveras med sweet chilisås	
9. VEGETARISKA VÄRRULLAR	55:-
Friterade värrullar med grönsaker, serveras med sweet chilisås	

## Varmrätter

Ris och sallad ingår i alla varmrätter

### Ellora's Specialitet

10. THALI Tre små rätter	225:-
Chicken Tikka Sizzlar (Nr 17), Lamm Sambal Masala (Nr 50) Räkspenat (Nr72) Pullao ris sallad och yoghurt	
11. VEGETARISKA THALI Tre små vegetariska rätter	195:-
Vegetarisk kofta (Nr98), Palak Paneer (84), Tarka Dal (Nr102) Pullao ris, sallad och yoghurt	
12. MIX CHICKEN THALI	220:-
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	235:-
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) 600:-**  
Varmrätt: Chicken Tikka Sizzlar (Nr 17) Lamm Sambal Masala (Nr 50)  
Nan och Vitlöksnan, Pullaoris (Nr 112) och Raita (Nr 117)  
Efterrätt: Kulfi (Nr123) och Kaffe

## Meny 4 personer

- 15. Förrätt: Ponir Dal Soup (Nr7) 1160:-**  
Varmrätt: Chicken Tikka Sizzlar (2x Nr 17), Lamm Rezala (2x46), Räkspenat (2xNr 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 180:-**  
Tandoorimarinerade kycklingklubbor
- 17. CHICKEN TIKKA SIZLAR 205:-**  
Tandoorimarinerade kycklingfiléer
- 18. GARLIC CHICKEN SIZLAR 205:-**  
Vitlöksmarinerade kycklingfiléer
- 19. LAMM TIKKA SIZLAR 255:-**  
Tandoorimarinerade lammfiléer
- 20. MANGO CHICKEN SIZLAR 220:-**  
Vitlöksmarinerade kycklingfiléer med mangosås och mangosallad
- 21. MIXED SIZLAR 270:-**  
Tandoorimarinerad kycklingfilé, lammfilé, jätteräkor
- 22. MIXED CHICKEN SIZLAR 230:-**  
Tre olika marinader av kycklingfilé
- 23. CHILI CHICKEN SIZLAR 215:-**  
Chilimarinerad kycklingfilé
- 24. PANEER TIKKA SIZLAR 195:-**  
Grillad hemgjord ost serveras med sizzlarsallad

## Kycklingrätter

- 25. CHICKEN TIKKA BUTTER MASALA medium 185:-**  
Tandoorimarinerade och grillade kycklingfiléer i masalasås
- 26. CHICKEN CURRY medium 165:-**  
Kycklingfilé med creme fraiche i currysås
- 27. CHICKEN SAMBAL MASALA stark 175:-**  
Kycklingfilé med sambalkryddor
- 28. CHICKEN REZALA stark 180:-**  
Kycklingfilé tillagad med grädde, färska tomater och chilipeppar från Bengalen
- 29. CHICKEN VINDALOO mycket stark 205:-**  
Kycklingfilé med örtekryddor, chili och färsk koriander
- 30. CHICKEN KORMA mild 185:-**  
Kycklingfilé tillagad med kokos och cashewnötter
- 31. CHICKEN KARAI stark 195:-**  
Kycklingfilé med vitlök, ingefära och grönsaker. Serveras i het järngryta
- 32. CHICKEN SPENAT medium 175:-**  
Kycklingfilé tillagad med örtekryddor och bladspenat
- 33. CHILI CHICKEN stark 180:-**  
Vitlöksmarinerad kycklingfilé tillagad med örtekryddor och chilisås
- 34. CHICKEN PALL extremt stark 225:-**  
Kycklingfilé tillagad habaneropeppar och färska örtekryddor
- 35. PAPAYA CHICKEN stark 185:-**  
Kycklingfilé tillagad med papaya och färsk koriander i currysås
- 36. GARLIC CHICKEN ZALFRAZE stark 185:-**  
Kycklingfilé tillagad med vitlök, paprika och kryddor
- 37. CHICKEN BALTI medium 195:-**  
Tandoorigrillad kycklingfilé med färsk koriander, cashewnötter och örtekryddor i baltisås
- 38. MANGO CHICKEN BALTI medium 205:-**  
Tandoorigrillad kycklingfilé med färsk koriander med örtekryddor och mango
- 39. GARLIC CHICKEN BALTI stark 200:-**  
Vitlöksmarinerad grillad kycklingfilé med färsk koriander, cashewnötter och örtekryddor i baltisås
- 40. MANGO CHICKEN medium 195:-**  
Kycklingfilé tillagad med färsk vitlök, grädde cashewnötter och mango
- 41. CHICKEN MADRAS stark 180:-**  
Kycklingfilé tillagad med örtekryddor och chilipeppar
- 42. CHICKEN ALOO GOBI stark 175:-**  
Kycklingfilé tillagad med potatis, blomkål, färsk chili och färsk koriander

## Lammrätter

- 43. ELLORAS LAMM SPECIALITET medium 250:-**  
Exklusiv gryta med lammlegs, innehåller nötter
- 44. LAMM TIKKA BUTTER MASALA medium 220:-**  
Tandoorimarinerade och grillade lammfiléer i masalasås
- 45. LAMM CURRY medium 175:-**  
Lammgryta tillagad med crème fraiche och currysås
- 46. LAMM REZALA stark 190:-**  
Exklusiv gryta från Bengalen tillagad med grädde, tomat och chilipeppar
- 47. LAMM VINDALOO mycket stark 210:-**  
Syndisk gryta med örtekryddor, chili och färsk koriander
- 48. LAMM KARAI stark 205:-**  
Lammgryta med vitlök, ingefära och grönsaker. Serveras i het järngryta
- 49. LAMM KORMA mild 195:-**  
Mild, delikat lammgryta med kokos och cashewnötter
- 50. LAMM SAMBAL MASALA stark 185:-**  
Lammgryta med sambalkryddor
- 51. LAMM SPENAT medium 195:-**  
Lammgryta tillagad med örtekryddor och bladspenat
- 52. LAMM PALL extremt stark 235:-**  
Lammgryta med habaneropeppar, färska kryddor och färsk koriander
- 53. LAMM ZALFRAZE stark 195:-**  
Lammgryta tillagad med färsk paprika, lök och kryddor
- 54. LAMM MADRAS stark 195:-**  
Syndisk gryta tillagad med örtekryddor och chilipeppar
- 55. LAMM BALTI medium 215:-**  
Lammgryta med färsk koriander, cashewnötter och örtekryddor i baltisås
- 56. LAMM DOPIAZA stark 195:-**  
Lammgryta tillagad med färsk tomat, stekt lök och paprika
- 57. LAMM ANCHAR stark 195:-**  
Lammgryta med chili och mangopickles med färska kryddor
- 58. PAPAYA LAMM stark 200:-**  
Lammgryta tillagad med papaya och färsk koriander i currysås

## Biffprätter

- 59. BIFF CURRY medium 170:-**  
Biffragu med färsk koriander i currysås
- 60. BIFF KARAI stark 190:-**  
Biffgryta med vitlök, ingefära och grönsaker. Serveras i het järngryta
- 61. BIFF DOPIAZA stark 190:-**  
Biffgryta tillagad med färsk tomat, stekt lök och paprika
- 62. BIFF SAMBAL MASALA stark 185:-**  
Biffgryta med sambalkryddor
- 63. BIFF ZALFRAZE stark 185:-**  
Biffbitar tillagade med färsk paprika, lök och kryddor
- 64. BIFF MADRAS stark 185:-**  
Syndisk gryta tillagad med örtekryddor och chilipeppar
- 65. BIFF BALTI medium 195:-**  
Biffbitar med färsk koriander, cashewnötter och örtekryddor i baltisås
- 66. BIFF VINDALOO mycket stark 210:-**  
Syndisk gryta med örtekryddor, chili och färsk koriander
- 67. BIFF SPENAT medium 185:-**  
Biff tillagad bladspenat och kryddor
- 68. BIFF PALL extremt stark 225:-**  
Biffgryta med habaneropeppar, färska kryddor och koriander
- 69. BIFF KORMA mild 185:-**  
Mild delikat biffgryta med kokos och cashewnötter
- 70. PAPAYA BIFF stark 195:-**  
Biffgryta tillagad med papaya och färsk koriander i currysås
- 71. BIFF OKRA stark 190:-**  
Biffgryta tillagad med okra, potatis och färsk koriander

## Räkrätter

- 72. RÄKSPENAT medium 205:-**  
Räkor tillagade med örtekryddor och bladspenat
- 73. SCAMPI ZALFRAZE stark 250:-**  
Jätteräkor tillagade med färsk paprika, lök och kryddor
- 74. KING PRAWN BALTI medium 255:-**  
Grillade jätteräkor med färsk koriander, cashewnötter och örtekryddor i baltisås
- 75. KING PRAWN MASALA medium 250:-**  
Marinerade och grillade jätteräkor tillagade i masalasås
- 76. KING PRAWN KARAI stark 255:-**  
Jätteräkor tillagade med vitlök, ingefära och grönsaker. Serveras i het järngryta
- 77. KING PRAWN KORMA mild 255:-**  
Jätteräkor tillagade med kokos och cashewnötter
- 78. KING PRAWN MADRAS stark 250:-**  
Jätteräkor tillagade med örtekryddor och chilipeppar
- 79. PAPAYA JHINGA medium 250:-**  
Jätteräkor tillagade med papaya, vitlök, ingefära och färsk koriander
- 80. SHAHI JHINGA medium 245:-**  
Jätteräkor tillagade med färsk vitlök och ingefära
- 81. RÄKCURRY medium 195:-**  
Räkor tillagade i currysås med färsk koriander
- 82. RÄK VINDALOO mycket stark 205:-**  
Syndisk gryta med örtekryddor, chili och färsk koriander

## Vegetarisk

- 83. SABDI KORMA mild 175:-**  
Syndisk grönsaksgröta med kokos och chashewnötter
- 84. PALAK PANEER medium 180:-**  
Bladspenat tillagad med crème fraiche och hemgjord ost
- 85. PANEER BUTTER MASALA medium 180:-**  
Hemgjord ost i masalasås
- 86. VEGETARISK BUTTER MASALA medium 180:-**  
Blandade grönsaker i masalasås
- 87. BHINDI PANEER MASALA medium 180:-**  
Gryta tillagad med hemgjord ost och okra i masalasås
- 88. PANEER KARAI lite starkt 190:-**  
Hemgjord ost med blandade grönsaker och färska kryddor
- 89. VEGETARISK BALTI medium 195:-**  
Blandade grönsaker, färsk koriander, örtekryddor och cashewnötter i baltisås kan även beställas som veganrätt.
- 90. PANEER BALTI medium 185:-**  
Hemgjord ost med färsk koriander, cashewnötter och örtekryddor i baltisås
- 91. PANEER KORMA mild 180:-**  
Hemgjord ost tillagad med kokos, cashewnötter och gräddsås
- 92. VEGETARISK VINDALOO extra stark 195:-**  
Blandade grönsaker med Elloras egna vindaloo paste och örtekryddor, kan även beställas som veganrätt

## Veganrätter

- 93. VEGETARISK CURRY medium 175:-**  
Blandad grönsaksgröta i currysås med färsk koriander
- 94. ELLORAS VEG SPECIALITET medium 195:-**  
Gryta tillagad med aubergine, potatis, gula linser, färsk tomat, koriander och örtekryddor
- 95. BINDHI DOPIAZA medium 185:-**  
Tillagad med okra, färsk koriander, potatis, vitlök och ingefära i currysås
- 96. ALO-GOBI medium 165:-**  
Potatis och blomkål i currysås med färsk koriander
- 97. SAAG ALO medium 170:-**  
Gryta tillagad med bladspenat, potatis och färska kryddor
- 98. VEGETARISK KOFTA stark 180:-**  
Grönsaksbullar tillagade med färska tomater och koriander
- 99. VEGETARISK MADRAS stark 180:-**  
Blandade grönsaker med Elloras egna madras paste och örtekryddor
- 100. VEGETARISK SIZLAR medium 185:-**  
Grönsaksbullar med färsk kryddad sallad. Serveras i rykande het järnform
- 101. SAAG DAL medium 165:-**  
Gryta tillagad med linser, bladspenat och färska kryddor
- 102. TARKA DAL medium 165:-**  
Linser med smaksatt med örter, vitlök och ingefära
- 103. VEGOSPECIAL medium 195:-**  
Gryta tillagad med aubergine, spenat, zucchini, färsk tomat och potatis

