

Bröd

104. NAN Mjukt bröd bakat i tandooriugn	25:-
105. GARLIC NAN Nanbröd bakat med färsk vitlök	30:-
106. MASALA NAN Nanbröd bakat med sesamfrö och svart kummin	35:-
107. PESHWARI NAN Nanbröd bakat med mandel, russin och kokos	40:-
108. ELLORAS NAN Nanbröd bakat med hemgjord ost	40:-
109. CHAPATI Mjukt stekt tunnbröd	35:-
110. VEGAN NAN Mjukt bröd bakat i tandooriugn	30:-
111. VEGAN GARLIC NAN Nanbröd bakat med färsk vitlök	35:-

Risrätter

112. PULLAO RIS Basmatiris tillagat med smör och sparsamt kryddat	40:-
113. CHICKEN BIRYANI Kycklingfilé med basmatiris och Elloras kryddblandning	175:-
114. LAMM BIRYANI Lamm tillagad med basmatiris med Elloras kryddblandning	185:-
115. SABDJI PULLAO Pullaois med blandade grönsaker	155:-

Delikata tillbehör

116. PICKLES & CHUTNEY TRAY Chilipickles, mangopickles och mangochutney	40:-
117. RAITA Yoghurt med gurka, tomat och kryddor	35:-
118. MANGO SALLAD Grönsaksallad med färsk mango	90:-

Barn Meny - upp till 12 år

119. TANDOORI CHICKEN (Nr 16)	85:-
120. CHICKEN TIKKA BUTTER MASSALA (Nr 25)	95:-
121. CHICKEN KORMA (Nr 30)	95:-
122. LAMM KORMA (Nr 49)	105:-

Efterrätter

123. KULFI Hemgjord indisk glass med kardemumma och pistagenötter	50:-
124. MANGOLASSI Indisk milkshake med mango	35:-
125. GLASS MED CHOKLADSÅS Vaniljgräddglass med chokladsås	55:-
126. KOKOSGLASS Exotisk kokosnötsglass	85:-
127. ANANASGLASS Exotisk ananasglass	95:-
128. VEGANGLASS	65:-

Elloras drycker

129. Saltlassi	35:-
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	85:-
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	225:-
141. Glas vin Rött, vitt, rosé	65:-
142. Läsk på flaska Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite	35:-
143. Stor mangojuice	35:-
144. Mineralvatten på flaska Loka, Loka citron	30:-
145. Stort glas mjölk	30:-
146. Litet glas mjölk	25:-
147. Kaffe	25:-
148. Te	25:-
149. Alkoholfri öl	40:-
150. Chaè Indiskt te tillagat med kryddor och mjölk	40:-

Drink och vinlista

Röda viner / hel flaska

El coto (Rioja, Spanien)	265:-
Casillero del Diablo (Cabernet Sauvignon, Chile)	255:-
Louis M Martini Sonoma County (Cabernet Sauvignon USA)	360:-
Dark Horse Zinfandel (USA)	275:-
Barbera d'Asti DOCG (Italien)	325:-
Scaranto Chianti DOCG (Sangiovese, Merlot, Italien)	270:-

Vita viner / hel flaska

El Coto Blanco (Rioja, Spanien)	255:-
Casillero del Diablo (Chile)	250:-
Dark Horse Chardonnay (USA)	275:-
Cantina Zaccagnini dal Tralcetto (Pecorino, Italien)	320:-
Le Courier Chenin Blanc (Sydafrika)	295:-
Isai Sauvignon (Italien)	275:-

Mousserande & Champagne / hel flaska

Prosecco Doc Treviso (Italien)	380:-
Champagne: fråga personalen	

Rosévin / hel flaska

Castillo de Benizar Cabernet Sauvignon (La Mancha, Spanien)	245:-
---	-------

Elloras drinklista

Taj-Mahal (vodka, melonlikör, mangojuice, fruktsoda)	98:-
Moviestar (vodka, blå curacao, fruktsoda, mangojuice)	98:-
Päronbomb (päroncognac, päroncider)	98:-
Elloras specialare (vodka, sprite, mangojuice)	98:-
Bollywood (kiwilikör, tequila, cointreau, fruktsoda)	98:-
Campari Orange, Black/white Russian	98:-
Screwdriver (vodka, apelsinjuice)	98:-
Dry Martini, Vodka Red Bull, Bacardi Cola	98:-
Vodka Lime, Gin & Tonic	98:-

Likör

Kahlua, Bailey's, Amaretto, Galliano, Sambuca, Southern Comfort	17:-/cl
Strega, Cointreau, Drambuie	20:-/cl

Vodka

Husets	17:-/cl
Absolut Vodka	20:-/cl

Vermouth / bitter

Jägermeister, Gammeldansk, Martini, Fernet Branca, Pernod	17:-/cl
---	---------

Whisky

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

Cognac

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

Tequila

Husets	17:-/cl
--------	---------

Gin

Beefeater, Gordon	17:-/cl
Bombay Sapphire	20:-/cl

Coffe Drinks

Irish Coffee, Bailey's Coffee	98:-/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) Krispigt linsbröd, serveras med mintsås	35:-
2. SAMOSA Grönsakspirog med cashewnötter, serveras med mintsås	40:-
3. PAKORA Friterade grönsaker, serveras med mintsås	45:-
4. PRAWN COCKTAIL Räkor med cashewnötter, tomat, rödlök, färsk koriander och pressad citronsaft	85:-
5. CHICKEN COCKTAIL Tandoorikycklingfilé med cashewnötter, tomat, rödlök, färsk koriander och pressad citronsaft	75:-
6. BIFF CHOP Friterade nötfärsbiffar med linser, serveras med mintsås	50:-
7. PONIR DAL SOUP Linsoppa med ost och tomat.	45:-
8. RÄKOR PAKORA Friterade räkbollar med spenat, serveras med sweet chilisås	80:-
9. VEGETARISKA VÄRRULLAR Friterade värrullar med grönsaker, serveras med sweet chilisås	50:-

Varmrätter

Ris och sallad ingår i alla varmrätter

Ellora's Specialitet

10. THALI Tre små rätter Chicken Tikka Sizzlar (Nr 17), Lamm Sambal Masala (Nr 50) Räkspenat (Nr 72) Pullao ris sallad och yoghurt	215:-
11. VEGETARISKA THALI Tre små vegetariska rätter Vegetarisk kofta (Nr 98), Palak Paneer (84), Tarka Dal (Nr 102) Pullao ris, sallad och yoghurt	185:-
12. MIX CHICKEN THALI Chicken Tikka Sizzlar (Nr 17), Garlic Chicken Sizzlar (Nr 18), Chicken Balti (Nr 37), Chicken Sambal Masala (Nr 27), Pullao ris, sallad och yoghurt	210:-
13. LAMM OCH BIFF THALI Lammspenat (Nr 51), Biff Balti (Nr 65), Biff Sambal Masala (Nr 62), Pullao ris, sallad och yoghurt	220:-

Meny 2 personer

- 14. Förrätt:** Prawn eller Chicken Cocktail (Nr 4 eller 5) **560:-**
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) **1120:-**
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 SIZZLAR** **165:-**
Tandoorimarinerade kycklingklubbor
- 17. CHICKEN TIKKA SIZZLAR** **189:-**
Tandoorimarinerade kycklingfiléer
- 18. GARLIC CHICKEN SIZZLAR** **195:-**
Vitlöksmarinerade kycklingfiléer
- 19. LAMM TIKKA SIZZLAR** **240:-**
Tandoorimarinerade lammfiléer
- 20. MANGO CHICKEN SIZZLAR** **205:-**
Vitlöksmarinerade kycklingfiléer med mangosås och mangosallad
- 21. MIXED SIZZLAR** **255:-**
Tandoorimarinerad kycklingfilé, lammfilé, jätteräkor
- 22. MIXED CHICKEN SIZZLAR** **215:-**
Tre olika marinader av kycklingfilé
- 23. CHILI CHICKEN SIZZLAR** **195:-**
Chilimarinerad kycklingfilé
- 24. PANEER TIKKA SIZZLAR** **185:-**
Grillad hemgjord ost serveras med sizzlarsallad

Kycklingrätter

- 25. CHICKEN TIKKA BUTTER MASALA medium** **175:-**
Tandoorimarinerade och grillade kycklingfiléer i masalasås
- 26. CHICKEN CURRY medium** **155:-**
Kycklingfilé med creme fraiche i currysås
- 27. CHICKEN SAMBAL MASALA stark** **165:-**
Kycklingfilé med sambalkryddor
- 28. CHICKEN REZALA stark** **165:-**
Kycklingfilé tillagad med grädde, färska tomater och chilipeppar från Bengalen
- 29. CHICKEN VINDALOO mycket stark** **180:-**
Kycklingfilé med örtekryddor, chili och färsk koriander
- 30. CHICKEN KORMA mild** **175:-**
Kycklingfilé tillagad med kokos och cashewnötter
- 31. CHICKEN KARAI stark** **175:-**
Kycklingfilé med vitlök, ingefära och grönsaker. Serveras i het järngryta
- 32. CHICKEN SPENAT medium** **165:-**
Kycklingfilé tillagad med örtekryddor och bladspenat
- 33. CHILI CHICKEN stark** **170:-**
Vitlöksmarinerad kycklingfilé tillagad med örtekryddor och chilisås
- 34. CHICKEN PALL extremt stark** **205:-**
Kycklingfilé tillagad habaneropeppar och färska örtekryddor
- 35. PAPAYA CHICKEN stark** **175:-**
Kycklingfilé tillagad med papaya och färsk koriander i currysås
- 36. GARLIC CHICKEN ZALFRAZE stark** **175:-**
Kycklingfilé tillagad med vitlök, paprika och kryddor
- 37. CHICKEN BALTI medium** **180:-**
Tandoorigrillad kycklingfilé med färsk koriander och örtekryddor i baltisås
- 38. MANGO CHICKEN BALTI medium** **190:-**
Tandoorigrillad kycklingfilé med färsk koriander med örtekryddor och mango
- 39. GARLIC CHICKEN BALTI stark** **185:-**
Vitlöksmarinerad grillad kycklingfilé med färsk koriander och örtekryddor i baltisås
- 40. MANGO CHICKEN medium** **180:-**
Kycklingfilé tillagad med färsk vitlök, grädde cashewnötter och mango
- 41. CHICKEN MADRAS stark** **170:-**
Kycklingfilé tillagad med örtekryddor och chilipeppar
- 42. CHICKEN ALOO GOBI stark** **165:-**
Kycklingfilé tillagad med potatis, blomkål, färsk chili och färsk koriander

Lammrätter

- 43. ELLORAS LAMM SPECIALITET medium** **205:-**
Exklusiv gryta med lammlegs, innehåller nötter
- 44. LAMM TIKKA BUTTER MASALA medium** **199:-**
Tandoorimarinerade och grillade lammfiléer i masalasås
- 45. LAMM CURRY medium** **165:-**
Lammgryta tillagad med crème fraiche och currysås
- 46. LAMM REZALA stark** **169:-**
Exklusiv gryta från Bengalen tillagad med grädde, tomat och chilipeppar
- 47. LAMM VINDALOO mycket stark** **190:-**
Syndisk gryta med örtekryddor, chili och färsk koriander
- 48. LAMM KARAI stark** **185:-**
Lammgryta med vitlök, ingefära och grönsaker. Serveras i het järngryta
- 49. LAMM KORMA mild** **180:-**
Mild, delikat lammgryta med kokos och cashewnötter
- 50. LAMM SAMBAL MASALA stark** **170:-**
Lammgryta med sambalkryddor
- 51. LAMM SPENAT medium** **175:-**
Lammgryta tillagad med örtekryddor och bladspenat
- 52. LAMM PALL extremt stark** **210:-**
Lammgryta med habaneropeppar, färska kryddor och färsk koriander
- 53. LAMM ZALFRAZE stark** **175:-**
Lammgryta tillagad med färsk paprika, lök och kryddor
- 54. LAMM MADRAS stark** **175:-**
Syndisk gryta tillagad med örtekryddor och chilipeppar
- 55. LAMM BALTI medium** **185:-**
Lammgryta med färsk koriander och örtekryddor i baltisås
- 56. LAMM DOPIAZA stark** **170:-**
Lammgryta tillagad med färsk tomat, stekt lök och paprika
- 57. LAMM ANCHAR stark** **175:-**
Lammgryta med chili och mangopickles med färska kryddor
- 58. PAPAYA LAMM stark** **185:-**
Lammgryta tillagad med papaya och färsk koriander i currysås

Biffrätter

- 59. BIFF CURRY medium** **160:-**
Biffragu med färsk koriander i currysås
- 60. BIFF KARAI stark** **170:-**
Biffgryta med vitlök, ingefära och grönsaker. Serveras i het järngryta
- 61. BIFF DOPIAZA stark** **170:-**
Biffgryta tillagad med färsk tomat, stekt lök och paprika
- 62. BIFF SAMBAL MASALA stark** **165:-**
Biffgryta med sambalkryddor
- 63. BIFF ZALFRAZE stark** **165:-**
Biffbitar tillagade med färsk paprika, lök och kryddor
- 64. BIFF MADRAS stark** **170:-**
Syndisk gryta tillagad med örtekryddor och chilipeppar
- 65. BIFF BALTI medium** **175:-**
Biffbitar med färsk koriander och örtekryddor i baltisås
- 66. BIFF VINDALOO mycket stark** **185:-**
Syndimisk gryta med örtekryddor, chili och färsk koriander
- 67. BIFF SPENAT medium** **170:-**
Biff tillagad bladspenat och kryddor
- 68. BIFF PALL extremt stark** **195:-**
Biffgryta med habaneropeppar, färska kryddor och koriander
- 69. BIFF KORMA mild** **175:-**
Mild delikat biffgryta med kokos och cashewnötter
- 70. PAPAYA BIFF stark** **175:-**
Biffgryta tillagad med papaya och färsk koriander i currysås
- 71. BIFF OKRA stark** **180:-**
Biffgryta tillagad med okra, potatis och färsk koriander

Räkrätter

- 72. RÄKSPENAT medium** **180:-**
Räkor tillagade med örtekryddor och bladspenat
- 73. SCAMPI ZALFRAZE stark** **230:-**
Jätteräkor tillagade med färsk paprika, lök och kryddor
- 74. KING PRAWN BALTI medium** **235:-**
Grillade jätteräkor med färsk koriander och örtekryddor i baltisås
- 75. KING PRAWN MASALA medium** **230:-**
Marinerade och grillade jätteräkor tillagade i masalasås
- 76. KING PRAWN KARAI stark** **235:-**
Jätteräkor tillagade med vitlök, ingefära och grönsaker. Serveras i het järngryta
- 77. KING PRAWN KORMA mild** **235:-**
Jätteräkor tillagad med kokos och cashewnötter
- 78. KING PRAWN MADRAS stark** **230:-**
Jätteräkor tillagade med örtekryddor och chilipeppar
- 79. PAPAYA JHINGA medium** **230:-**
Jätteräkor tillagade med papaya, vitlök, ingefära och färsk koriander
- 80. SHAHI JHINGA medium** **225:-**
Jätteräkor tillagade med färsk vitlök och ingefära
- 81. RÄKCURRY medium** **175:-**
Räkor tillagade i currysås med färsk koriander
- 82. RÄK VINDALOO mycket stark** **190:-**
Syndisk gryta med örtekryddor, chili och färsk koriander

Vegetarisk

- 83. SABDI KORMA mild** **165:-**
Syndisk grönsaksgröta med kokos och chashewnötter
- 84. PALAK PANEER medium** **170:-**
Bladspenat tillagad med crème fraiche och hemgjord ost
- 85. PANEER BUTTER MASALA medium** **165:-**
Hemgjord ost i masalasås
- 86. VEGETARISK BUTTER MASALA medium** **165:-**
Blandade grönsaker i masalasås
- 87. BHINDI PANEER MASALA medium** **165:-**
Gryta tillagad med hemgjord ost och okra i masalasås
- 88. PANEER KARAI lite starkt** **175:-**
Hemgjord ost med blandade grönsaker och färska kryddor
- 89. VEGETARISK MADRAS stark** **165:-**
Blandade grönsaker med Elloras egna madras paste och örtekryddor, kan även beställas som veganrätt
- 90. PANEER BALTI medium** **175:-**
Hemgjord ost med färsk koriander och örtekryddor i baltisås
- 91. PANEER KORMA mild** **165:-**
Hemgjord ost tillagad med kokos, cashewnötter och gräddsås
- 92. VEGETARISK VINDALOO extra stark** **180:-**
Blandade grönsaker med Elloras egna vindaloo paste och örtekryddor, kan även beställas som veganrätt

Veganrätter

- 93. VEGETARISK CURRY medium** **160:-**
Blandad grönsaksgröta i currysås med färsk koriander
- 94. ELLORAS VEG SPECIALITET medium** **180:-**
Gryta tillagad med aubergine, potatis, gula linser, färsk tomat, koriander och örtekryddor
- 95. BINDHI DOPIAZA medium** **170:-**
Tillagad med okra, färsk koriander, potatis, vitlök och ingefära i currysås
- 96. ALO-GOBI medium** **150:-**
Potatis och blomkål i currysås med färsk koriander
- 97. SAAG ALO medium** **160:-**
Gryta tillagad med bladspenat, potatis och färska kryddor
- 98. VEGETARISK KOFTA stark** **165:-**
Grönsaksbullar tillagade med färska tomater och koriander
- 99. VEGETARISK MADRAS stark** **165:-**
Blandade grönsaker med Elloras egna madras paste och örtekryddor
- 100. VEGETARISK SIZZLAR medium** **175:-**
Grönsaksbullar med färsk kryddad sallad. Serveras i rykande het järnform
- 101. SAAG DAL medium** **160:-**
Gryta tillagad med linser, bladspenat och färska kryddor
- 102. TARKA DAL medium** **150:-**
Linser med smaksatt med örter, vitlök och ingefära
- 103. VEGOSPECIAL medium** **175:-**
Gryta tillagad med aubergine, spenat, zucchini, färsk tomat och potatis

