

Delikata tillbehör

103. PICKLES & CHUTNEY TRAY <i>Chilipickels, mangopickels och mangochutney</i>	35:-
104. RAITA <i>Yoghurt med gurka, tomat och kryddor</i>	30:-
105. MANGO SALLAD <i>Grönsakssallad med färsk mango</i>	90:-

Barn Meny - upp till 12 år

106. TANDOORI CHICKEN (Nr 15)	80:-
107. CHICKEN TIKKA BUTTER MASALA (Nr 23)	85:-
108. CHICKEN KORMA (Nr 28)	85:-
109. LAMM KORMA (Nr 47)	90:-

Efterrätter

110. KULFI <i>Hemgjord indisk glass med kardemumma och pistagenötter</i>	40:-
111. MANGOLASSI <i>Indisk milkshake med mango</i>	30:-
112. GLASS MED CHOKLADSÅS <i>Vaniljgräddglass med chokladsås</i>	45:-
113. KOKOSGLASS <i>Exotisk kokosnötsglass</i>	85:-
114. ANANASGLASS <i>Exotisk ananasglass</i>	85:-

Elloras drycker

115. Saltlassi Lättkryddad yoghurtdryck	30:-
116. Stor starköl	48:-
117. Liten starköl	42:-
118. Starköl på flaska 50 cl. Mariestad, Norrlands Guld	55:-
119. Starköl på flaska 33 cl. Heineken, Tiger	45:-
120. Indisk starköl på flaska 33 cl. Kobra	45:-
121. Indisk starköl på flaska 66 cl. Kingfisher, Kobra	79:-
122. Mellanöl på flaska 33 cl.	40:-
123. Cider	59:-
124. Stor lättöl	29:-
125. Liten lättöl	23:-
126. Hel flaska vin Husets röda eller vita	195:-
127. Glas vin Rött eller vitt	55:-
128. Läsk på flaska Cola, Cola light, Cola Zero, Fanta, Sprite	29:-
129. Apelsinjuice på flaska	32:-
130. Stor mangojuice	32:-
131. Mineralvatten på flaska Loka, Loka citron	25:-
132. Stort glas mjölk	25:-
133. Litet glas mjölk	20:-
134. Kaffe	20:-
135. Te	20:-
136. Alkoholfri öl	35:-
137. Chaè Indiskt te tillagat med kryddor och mjölk	35:-

Drink och vinlista

Röda viner / hel flaska

El Coto (Rioja, Spanien)	240:-
Casillero del Diablo (Cabernet Sauvignon, Chile)	245:-
Amalaya Tinto (Salta, Argentina)	295:-
Four Sisters (Shiraz, Sydöstra Australien)	270:-
Louis M Martini Sonoma County (Cabernet Sauvignon, USA)	340:-

Vita viner / hel flaska

Casillero del Diablo (Chile)	235:-
El Coto Blanco (Rioja, Spanien)	225:-
Bicicleta Pinot Grigio (Pinot Grigio, Chile)	245:-
Mara Martin Godello (Monterrei, Spanien)	280:-
Hess Select Chardonney (Monterey, USA)	320:-

Mousserande & Champagne / hel flaska

Boschendal Brut NV (Sydafrika)	370:-
Philippinat Royale Réserve Brut (Frankrike)	850:-

Rosévin / hel flaska

Castillo de Benizar Cabernet Sauvignon (La Mancha, Spanien)	195:-
---	-------

Elloras drinklista

Taj-Mahal (vodka, melonlikör, apelsinjuice)	84:-
Moviestar (vodka, blå curacoa, fruktsoda, apelsinjuice)	84:-
Päronbomb (päroncognac, päroncider)	84:-
Elloras specialare (vodka, sprite, mangojuice)	84:-
Bollywood (kiwilikör, tequila, cointreau, fruktsoda)	84:-
Campari Orange	84:-
Black/white Russian	84:-
Screwdriver (vodka, apelsinjuice)	84:-
Dry Martini	84:-
Vodka Red Bull	84:-
Bacardi Cola	84:-
Vodka Lime	84:-
Gin & Tonic	84:-

Likör

Kahlua, Bailey's, Amaretto, Galliano, Sambuca, Southern Comfort	14:-/cl
Strega, Cointreau, Drambuie	15:-/cl

Vodka

Husets	14:-/cl
Absolut Vodka	15:-/cl

Vermouth / bitter

Jägermeister, Gammeldansk, Martini, Fernet Branca, Pernod	14:-/cl
---	---------

Whisky

Husets	15:-/cl
Regular	17:-/cl
12 years	20:-/cl

Cognac

Grönstedts	17:-/cl
Remy Martin	25:-/cl

Tequila

Husets	15:-/cl
--------	---------

Gin

Beefeater, Gordon	14:-/cl
Bombay Sapphire	17:-/cl

Coffe Drinks

Irish Coffee, Bailey's Coffee	72:-/4 cl
Hot shot	44:-/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) <i>Krispigt linsmjölsbröd, serveras med mintsås</i>	30:-
2. SAMOSA <i>Grönsakspirog med cashewnötter, serveras med mintsås</i>	35:-
3. PAKORA <i>Friterade grönsaker, serveras med tamarinsås</i>	35:-
4. PRAWN COCKTAIL <i>Räkor med cashewnötter, tomat, rödlök, färsk koriander och pressad citronsaft</i>	80:-
5. CHICKEN COCKTAIL <i>Tandoorikyklingfilé med cashewnötter, tamarinsås, tomat, rödlök, färsk koriander och pressad citronsaft</i>	70:-
6. BIFF CHOP <i>Friterade nötfärsbiffar med linser, serveras med tamarinsås</i>	45:-
7. PONIR DAL SOUP <i>Linsoppa med ost och tomat</i>	40:-
8. CHICKEN PAKORA <i>Friterade kycklingbiffar med koriander och grön chili, serveras med tamarinsås</i>	55:-
9. FISK CHOP <i>Små friterade fiskbiffar med grön chili och koriander, serveras med tamarinsås</i>	50:-

Varmrätter

Ris och sallad ingår i alla varmrätter

Ellora's Specialitet

10. THALI Tre små rätter <i>Chicken Tikka Sizzlar (Nr 16), Lamm Sambal Masala (Nr 48), Räkspenat (Nr 69), Pullao ris, sallad och mango chutney</i>	195:-
11. VEGETARISK THALI Tre små vegetariska rätter <i>Vegetarisk kofta (Nr 84), Palak Ponir (Nr 82), Tarka Dal (Nr 92), Pullao ris, sallad och mango chutney</i>	170:-
12. MIX CHICKEN THALI Tre små vegetariska rätter <i>Chicken Tikka Sizzlar (Nr 16), Garlic Chicken Sizzlar (Nr 17), Chicken Balti (Nr 36), Chicken Sambal Masala (Nr 25), Pullao ris, sallad och mango chutney</i>	205:-

Meny 2 personer

13. Förrätt: Prawn eller Chicken Cocktail (Nr 4 eller 5) **520:-**
Varmrätt: Chicken Tikka Sizzlar (Nr 15), Lamm Sambal Masala (Nr 48)
Nan och Vitlöksnan, Pullaois (Nr 99), Pickles & Chutney Tray (103) och Raita (Nr 104)
Efterrätt: Kulfi (Nr 110) och Kaffe

Meny 4 personer

14. Förrätt: Ponir Dal Soup (Nr 7) **1090:-**
Varmrätt: Chicken Tikka Sizzlar (2x Nr 16), Lamm Rezala (2x Nr 44), Räkspenat (2x Nr 69)
2x Nan, 2x Vitlöksnan, Pullaois (Nr 99), Pickles & Chutney Tray (103)
Efterrätt: Kulfi (Nr 110) och Kaffe

Tandoori-Sizzlar

Tandoori är indisk lerugn. Tandoori-grillade rätter serveras i en het gjutjärnsform

15. **TANDOORI CHICKEN SIZZLAR** **149:-**
Tandoorimarinerade kycklingklubbor
16. **CHICKEN TIKKA SIZZLAR** **175:-**
Tandoorimarinerade kycklingfiléer
17. **GARLIC CHICKEN SIZZLAR** **179:-**
Vitlöksmarinerad kycklingfiléer
18. **LAMMRACK SIZZLAR** **220:-**
Tandoorimarinerad lammrack
19. **LAMM TIKKA SIZZLAR** **210:-**
Tandoorimarinerade lammfiléer
20. **MIXED SIZZLAR** **249:-**
Tandoorimarinerad kycklingfilé, lammfilé, jätteräkor
21. **MIXED CHICKEN SIZZLAR** **205:-**
Tre olika marinader av kycklingfilé
22. **CHILI CHICKEN SIZZLAR** **189:-**
Chilimarinerad kycklingfilé

Kycklingrätter

23. **CHICKEN TIKKA BUTTER MASALA medium** **159:-**
Tandoorimarinerade och grillade kycklingfiléer i masalasås
24. **CHICKEN CURRY medium** **145:-**
Kycklingfilé med creme fraiche i currysås
25. **CHICKEN SAMBAL MASALA stark** **155:-**
Kycklingfilé med sambalkryddor.
26. **CHICKEN REZALA stark** **149:-**
Kycklingfilé tillagad med grädde, färska tomater och chilipeppar från Bengalen
27. **CHICKEN VINDALOO mycket stark** **170:-**
Kycklingfilé med örtekryddor, chili och färsk koriander
28. **CHICKEN KORMA mild** **159:-**
Kycklingfilé tillagad med kokos och cashewnötter
29. **CHICKEN KARAI stark** **165:-**
Kycklingfilé med vitlök, ingefära och grönsaker. Serveras i het järngryta
30. **CHICKEN SPENAT medium** **155:-**
Kycklingfilé tillagad med örtekryddor och bladspenat
31. **CHILI CHICKEN stark** **160:-**
Vitlöksmarinerad kycklingfilé tillagad med örtekryddor och chilisås
32. **CHICKEN PALL extremt stark** **190:-**
Kycklingfilé tillagad med habaneropeppar och färska örtekryddor
33. **CHICKEN KOFTA medium** **160:-**
Kycklingbullar tillagade med lök och cashewnötter
34. **PAPAYA CHICKEN stark** **170:-**
Kycklingfilé tillagad med färsk papaya och koriander i currysås
35. **GARLIC CHICKEN ZALFRAZE stark** **170:-**
Kycklingfilé tillagad med vitlök paprika och kryddor
36. **CHICKEN BALTI medium** **170:-**
Tandoorigrillad kycklingfilé med färsk koriander och örtekryddor i baltisås
37. **GARLIC CHICKEN BALTI stark** **175:-**
Vitlöksmarinerad grillad kycklingfilé med färsk koriander och örtekryddor i baltisås
38. **MANGO CHICKEN medium** **169:-**
Kycklingfilé tillagad med färsk vitlök, grädde, cashewnötter och mango
39. **CHICKEN MADRAS stark** **155:-**
Kycklingfilé tillagad med örtekryddor och chilipeppar
40. **CHICKEN DALL stark** **150:-**
Kycklingfilé tillagad med linser, örtekryddor och koriander

Lammrätter

41. **ELLORAS LAMM SPECIALITET medium** **180:-**
Exklusiv gryta med lammlegs, innehåller nötter
42. **LAMM TIKKA BUTTER MASALA medium** **189:-**
Tandoorimarinerade och grillade lammfiléer i masalasås
43. **LAMM CURRY medium** **149:-**
Lammgryta tillagad med crème fraiche och currysås
44. **LAMM REZALA stark** **159:-**
Exklusiv gryta från Bengalen tillagad med grädde, tomat och chilipeppar
45. **LAMM VINDALOO mycket stark** **179:-**
Sydindisk gryta med örtekryddor, chili och färsk koriander
46. **LAMM KARAI stark** **175:-**
Lammgryta med vitlök, ingefära och grönsaker. Serveras i het järngryta
47. **LAMM KORMA mild** **165:-**
Mild, delikat lammgryta med kokos och cashewnötter
48. **LAMM SAMBAL MASALA stark** **160:-**
Lammgryta med sambalkryddor
49. **LAMM SPENAT medium** **165:-**
Lammgryta tillagad med örtekryddor och bladspenat
50. **LAMM PALL extremt stark** **199:-**
Lammgryta med habaneropeppar, färska kryddor och färsk koriander
51. **LAMM ZALFRAZE stark** **165:-**
Lammgryta tillagad med färsk paprika, lök och kryddor
52. **LAMM MADRAS stark** **165:-**
Sydindisk gryta tillagad med örtekryddor och chilipeppar
53. **LAMM BALTI medium** **175:-**
Lammgryta med färsk koriander och örtekryddor i baltisås
54. **LAMM DOPIAZA stark** **160:-**
Lammgryta tillagad med färsk tomat, stekt lök och paprika
55. **LAMM KOFTA medium** **165:-**
Lammbullar tillagade med lök och chashewnötter
56. **PAPAYA LAMM stark** **175:-**
Lammgryta tillagad med färsk papaya och koriander i currysås

Biffrätter

57. **BIFF CURRY medium** **149:-**
Biffragu med färsk koriander i currysås
58. **BIFF KARAI stark** **165:-**
Biffgryta med vitlök, ingefära och grönsaker. Serveras i het järngryta
59. **BIFF DOPIAZA stark** **159:-**
Biffgryta tillagad med färsk tomat, stekt lök och paprika
60. **BIFF SAMBAL MASALA medium** **159:-**
Biffgryta med sambalkryddor
61. **BIFF ZALFRAZE stark** **155:-**
Biffbitar tillagade med färsk paprika lök och kryddor
62. **BIFF MADRAS stark** **159:-**
Sydindisk gryta tillagad med örtekryddor och chilipeppar
63. **BIFF BALTI medium** **165:-**
Biffbitar med färsk koriander och örtekryddor i baltisås
64. **BIFF VINDALOO mycket stark** **170:-**
Sydindisk gryta med örtekryddor, chili och färsk koriander
65. **BIFF SPENAT medium** **159:-**
Biff tillagad med bladspenat och kryddor
66. **BIFF PALL extremt stark** **190:-**
Biffgryta med habaneropeppar, färska kryddor och koriander
67. **BIFF KORMA mild** **165:-**
Mild delikat biffgryta med kokos och cashewnötter
68. **PAPAYA BIFF stark** **165:-**
Biffgryta tillagad med färsk papaya och koriander i currysås

Räkrätter

69. **RÄK SPENAT medium** **175:-**
Räkor tillagade med örtekryddor och bladspenat
70. **SCAMPI ZALFRAZE stark** **220:-**
Jätteräkor tillagade med färsk paprika, lök och kryddor
71. **KING PRAWN BALTI medium** **235:-**
Grillade jätteräkor med färsk koriander och örtekryddor i baltisås

72. **KING PRAWN MASALA mild** **225:-**
Marinerade och grillade jätteräkor tillagade i masalasås
73. **KING PRAWN KARAI stark** **230:-**
Jätteräkor tillagade med vitlök, ingefära och grönsaker. Serveras i het järngryta
74. **PAPAYA JHINGA medium** **225:-**
Jätteräkor tillagade med färsk papaya, vitlök och ingefära
75. **SHAHI JHINGA medium** **215:-**
Jätteräkor tillagade med färsk vitlök och ingefära
76. **RÄK CURRY medium** **165:-**
Räkor tillagade i currysås och färsk koriander
77. **RÄK VINDALOO mycket stark** **175:-**
Sydindisk gryta med örtekryddor, chili och färsk koriander

Vegetarisk

78. **VEGETARISK CURRY medium** **149:-**
Blandad grönsaksgröta i currysås med färsk koriander
79. **SABDI KORMA mild** **155:-**
Mild delikat grönsaksgröta med kokos och cashewnötter
80. **SABDI VINDALOO mycket stark** **165:-**
Sydindisk grönsaksgröta med örtekryddor, chili och färsk koriander
81. **BINDHI DOPIAZA medium** **159:-**
Tillagad med okra, färsk koriander, potatis, vitlök och ingefära i currysås
82. **PALAK PONIR medium** **159:-**
Bladspenat tillagad med crème fraiche och hemgjord ost
83. **ALO-GOBI medium** **139:-**
Potatis och blomkål tillagad med yoghurt i currysås
84. **VEGETARISK KOFTA stark** **155:-**
Grönsaksbullar tillagade med färska tomater och koriander
85. **PONIR BUTTER MASALA medium** **149:-**
Hemgjord ost i masalasås
86. **VEGETARISK SIZZLAR medium** **165:-**
Grönsaksbullar med färsk kryddad sallad. Serveras i rykande het järnform
87. **SAAG ALO medium** **145:-**
Gryta tillagad med bladspenat, potatis och färska kryddor
88. **BHINDI PONIR MASALA medium** **159:-**
Gryta tillagad med hemgjord ost och okra i masalasås
89. **VEGETARISK BALTI medium** **165:-**
Blandade brönsaker med färsk koriander och örtekryddor i baltisås
90. **PONIR BALTI medium** **159:-**
Hemlagad ost med färsk koriander och örtekryddor i baltisås
91. **SAAG DAL medium** **145:-**
Gryta tillagad med linser, bladspenat och färska kryddor
92. **TARKA DAL medium** **139:-**
Linser med smör och örter, smaksatt med vitlök och ingefära

Bröd

93. **NAN** **20:-**
Mjukt bröd bakat i tandooriugn
94. **GARLIC NAN** **25:-**
Nanbröd bakat med färsk vitlök
95. **MASALA NAN** **30:-**
Nanbröd bakat med sesamfrö och svart kummin
96. **PESHWARI NAN** **35:-**
Nanbröd bakat med mandel, russin och kokos
97. **ELLORAS NAN** **35:-**
Nanbröd bakat med hemgjord ost
98. **CHAPATI** **30:-**
Mjukt stekt tunnbröd

Risrätter

99. **PULLAO RIS** **35:-**
Basmatiris tillagat med smör och cashewnötter, sparsamt kryddat
100. **CHICKEN BIRYANI** **165:-**
Kycklingfilé tillagad med basmatiris och cashewnötter
101. **LAMM BIRYANI** **170:-**
Lamm tillagad med basmatiris och cashewnötter
102. **SABDI PULLAO** **139:-**
Pullaois med blandade grönsaker