



# SPICE ZONE

INDIAN RESTAURANT  
**Restaurang - Catering**

## Öppettider:

Mån - Tor 11:00 - 21:00

Fre 11:00 - 22:00

Lör 12:00 - 22:00

Sön 12:00 - 21:00

Lunch tid 11:00 - 14:00

Baggebytorget 4, 181 35 Lidingö

Tel.08-767 80 33

 Spice Zone Lidingö

instagram : [spice.zonelidingo](https://www.instagram.com/spice.zonelidingo)

[www.spicezone.nu](http://www.spicezone.nu)





## FÖRRÄTTER

<b>1. PAPADAM</b> Krispigt kryddat bröd, serveras med mango chutney.	<b>40:-</b>
<b>2. SAMOSA</b> Vegetarisk pirog med tamarindsås.	<b>50:-</b>
<b>3. PONIR PAKURA</b> Friterad hemgjord ost med mintsås.	<b>60:-</b>
<b>4. PAKURA</b> Friterad blomkål, aubergine och lök med mintsås.	<b>55:-</b>
<b>5. KYCKLING PAKURA</b> Grillad kycklingfilé , friterad och panerad i linsmjöl serveras med mintsås.	<b>65:-</b>

## VARMRÄTTER

<b>6. KYCKLING TIKKA BUTTER MASALA</b> Marinerad och grillad kycklingfilé med cashewnötbaserad tomatås.	<b>170:-</b>
<b>7. LAMM TIKKA MASALA</b> Marinerad och grillad Lammfile med cashewnötbaserad tomatås.	<b>199:-</b>
<b>8. SCAMPI TIKKA MASALA</b> Marinerad och grillad scampi med cashewnötbaserad tomatås.	<b>210:-</b>
<b>9. OST TIKKA MASALA</b> Hamgjord ost med cashewnötbaserad tomatås.	<b>175:-</b>
<b>10. MANGO TIKKA BUTTER MASALA</b> Marinerad och grillad kycklingfilé tillagad med mango cashewnötbaserad tomatås.	<b>175:-</b>
<b>11. SWEET GARLIC CHICKEN</b> Vitlöksmarinerad och grillad kycklingfilé tillagad med sweet chili och cashewnötter sås.	<b>175:-</b>
<b>12. VITLÖKS TIKKA BUTTER MASALA</b> Vitlöks marinerad grillat kycklingfile med cashewnötter baserad tomatås.	<b>180:-</b>

## SIZZLAR RÄTTER

Grillrätterna är marinerad och grillad i indisk lerug.

Serveras i rykande het järnform med specialsallad och tandorisås.

<b>13. TANDOORI SIZZLAR</b> 2 st kycklingklubbor.	<b>170:-</b>
<b>14. KYCKLING TIKKA SIZZLAR</b> Grillade kycklingfilé.	<b>185:-</b>
<b>15. VITLÖK TIKKA SIZZLAR</b> Vitlöksmarinerad kycklingfilé.	<b>190:-</b>
<b>16. JAHAL TIKKA SIZZLAR (stark)</b> Färsk chilimarinerad kycklingfilé.	<b>190:-</b>
<b>17. GOA TIKKA SIZZLAR</b> Marinerad kycklingfile med sisamfrön och saffran	<b>195:-</b>
<b>18. CHILI SIZZLAR (stark)</b> Kycklingfile, färsk koriander, grönchili och färsk grön chilipasta.	<b>195:-</b>
<b>19. LAMM TIKKA SIZZLAR</b> Marinerad Lammfile.	<b>225:-</b>
<b>20. SCAMPI TIKKA SIZZLAR</b> Marinerade kungsräkor.	<b>225:-</b>
<b>21. MIXED SIZZLAR</b> Scampi, lamm kyckling tikka och vitlök tikka.	<b>225:-</b>
<b>22. MIX KYCKLING SIZZLAR</b> Marinerad olika kycklingfilé.	<b>210:-</b>

## KORAI RÄTTER

De indiska korairätterna tillagas med lök, paprika, gurka, grön chili peppar, ingefära, vitlök och färsk koriander i tomat och currysås .

Serveras i rykande het rund järnform.

Välj mellan: Mild, Mellan och Stark.

<b>23. KYCKLING KORAI</b> Grillad kycklingfilé med stekt lök, paprika och färsk ingefära i tomatås.	<b>175:-</b>
<b>24. LAMM KORAI</b> Grillad Lammfile med stekt lök, paprika, grönchili och färsk ingefära i tomatås.	<b>199:-</b>
<b>25. SCAMPI KORAI</b> Grillade kungsräkor med stekt lök, paprika, grönchili och färsk koriander i tomatås.	<b>210:-</b>
<b>26. BIFF KORAI</b> Biffle tillagad med färsk koriander och grönchili.	<b>180:-</b>
<b>27. RÄKOR KORAI</b> Små räkor tillagade med färsk koriander, chili och limeblad.	<b>175:-</b>

<b>28. MIXED KORAI</b> Marinerad och grillad kycklingfile, lammfile och kungsräkor med stekt lök, paprika, grönchili färsk koriander i tomatås.	<b>210:-</b>
<b>29. VEGETARISK KORAI</b> Färsk grönsaker, hemgjord ost, koriander.	<b>170:-</b>

## BALTI RÄTTER

Baltirätterna tillagas med paprika, lök, ingefära, vitlök och färska koriander i baltisås.

<b>30. KYCKLING BALTI</b> Grillad kycklingfile med stekt lök, paprika, tomat och koriander i baltisås.	<b>175:-</b>
<b>31. LAMM BALTI</b> Grillad Lammfile med stekt lök, paprika, tomat och koriander i baltisås.	<b>199:-</b>
<b>32. BIFF BALTI</b> Nötkött med stekt lök, paprika, tomatås och koriander i baltisås.	<b>180:-</b>
<b>33. SCAMPI BALTI</b> Grillad marinerade kungsräkor med stekt lök, paprika tomat och koriander i baltisås.	<b>210:-</b>
<b>34. MIXED BALTI</b> Marinerad och grillad kycklingfile, Lammfile och kungsräkor med stekt lök, paprika, grönchili färsk koriander i baltisås.	<b>210:-</b>
<b>35. VITLÖK BALTI</b> Vitlöksmarinerad kycklingfile med stekt lök, paprika, tomat och koriander i baltisås.	<b>185:-</b>

## CURRY RÄTTER

<b>36. CURRY (lagomstark)</b> <b>Kyckling / Biff / Lamm</b>	<b>175:- / 180:- / 190:-</b>
Tillagas med currysås, färsk koriander och hackade tomater.	
<b>37. KORMA MASALA (mild)</b> <b>Kyckling / Biff / Lamm</b>	<b>180:- / 185:- / 190:-</b>
Tillagad med russin, kokos grädde i cashewnötsås.	
<b>38. GOAN MASALA (ganska mild)</b> <b>Kyckling / Biff / Lamm</b>	<b>175:- / 180:- / 190:-</b>
Tillagad med kokos, chili pickel och mango.	
<b>39. RAGON ZOSH (mild/stark)</b> <b>Kyckling / Biff / Lamm</b>	<b>175:- / 180:- / 190:-</b>
Tillagad med yoghurt, ärtor, tomat i masala currysås.	
<b>40. KASHMIRI MASALA (mellan/stark)</b> <b>Kyckling / Biff / Lamm</b>	<b>175:- / 180:- / 190:-</b>
Tillagad med stekt paprika i ägg omelett i masalasås.	
<b>41. SAMBAL MASALA (mellanstark)</b> <b>Kyckling / Biff / Lamm</b>	<b>190:- / 195:- / 205:-</b>
Tillagad med sydindisk sambalsås.	
<b>42. MADRAS (stark)</b> <b>Kyckling / Biff / Lamm</b>	<b>190:- / 195:- / 205:-</b>
Tillagad med hamgjorda specialkryddor i masalasås.	
<b>43. PALAK GOST (mellanstark)</b> <b>Kyckling / Biff / Lamm</b>	<b>175:- / 180:- / 190:-</b>
Tillagad med spenat, tomat, vitlök, ingefära i masalasås.	
<b>44. SABJI GOST (mellanstark)</b> <b>Kyckling / Biff / Lamm</b>	<b>175:- / 180:- / 190:-</b>
Tillagad med färska grönsaker och koriander i masalasås.	
<b>45. JAHAL FREZI</b> <b>Kyckling / Biff / Lamm</b>	<b>175:- / 180:- / 190:-</b>
Tillagad med stekt lök, rödchili i masalasås.	
<b>46. VINDALOO (superstark)</b> <b>Kyckling / Biff / Lamm</b>	<b>190:- / 195:- / 205:-</b>
Tillagad med torkad rädchili i special superstark sås.	
<b>47. DAL GOST (mellan/mild)</b> <b>Kyckling / Biff / Lamm</b>	<b>175:- / 180:- / 190:-</b>
Tillagad med linser stekt vitlök, ingefära, dummin i masala currysås.	
<b>48. CHICKEN BASANTI</b> <b>Kyckling / Biff / Lamm</b>	<b>175:- / 180:- / 190:-</b>
Marinerad och grillad kycklingfilé, tillagas med paprika, lök, färska koriander och sydindisk kryddmixsås.	
<b>49. CHICKEN ADRAK (mellanstark)</b> <b>Kyckling / Biff / Lamm</b>	<b>175:- / 180:- / 190:-</b>
Kycklinggryta, tillagas med färsk koriander och ingefära i curry-nötbaserad sås	

## BIRIYANI

<b>50. BIRIYANI (mild/mellan/stark)</b> <b>Kyckling / Biff / Lamm / Veg</b>	<b>175:- / 180:- / 190:- / 170:-</b>
--	--------------------------------------

Valj mellan kyckling/biff/lamm/vegetarisk med stekt ris och biriyanisås.

## VEGETARISKA RÄTTER

<b>51. VEG GRYTA (mellan/stark)</b>	<b>165:-</b>
Färska grönsaker tillagad med chili pickel i bhuna masala och currysås.	
<b>52. ALO GOBI (mild/mellan)</b>	<b>165:-</b>
Färska potatis och blomkål tillagad med stekt vitlök, ingefära, kummin och färsk koriander i masalasås.	
<b>53. PALAK PANIR (mild/mellan)</b>	<b>175:-</b>
Bladspenat, tillagad med hemgjord ost i masalasås.	
<b>54. PALAK (mild/mellan)</b>	<b>160:-</b>
Bladspenat, tillagad med stekt vitlök, ingefära, tomat i curry masalasås.	
<b>55. MATTOR PANEER (mild/mellan)</b>	<b>175:-</b>
Hemgjord ost, ärtor tillagade med grönchili, stekt, vitlök, tomat, koriander i curry masalasås.	
<b>56. CHANA DAL (mild/mellan/stark)</b>	<b>165:-</b>
Gula linser tillagad med vitlök, ingefära, tomat, koriander, stekt kummin i curry masalasås.	
<b>57. PANEER MIXED VEG (mild/mellan)</b>	<b>180:-</b>
Tillagad med olika grönsaker, ost, linser och bladspenat i currysås.	
<b>58. DAL SPENAT</b>	<b>170:-</b>
Lins och spenatblandning, tillagas med färsk koriander, vitlök, ingefära i currimixsås.	

## FISK RÄTTER

<b>59. RÄK CURRY MASALA (mild/mellan)</b>	<b>175:-</b>
Små räkor, tillagad med stekt vitlök, ingefära, tomat, cummin, koriander i curry masalasås.	
<b>60. JHINGA MASALA (mellanstark)</b>	<b>210:-</b>
Scampi, tillagad med stekt vitlök, ingefära, tomat, cummin, koriander i curry masalasås.	
<b>61. SCAMPI NARIEL (mild/mellan)</b>	<b>210:-</b>
Scampi, tillagad med kokos, grönchili, tomat, koriander i curry masalasås.	
<b>62. RÄK PALAK</b>	<b>175:-</b>
Små räkor, bladspenat, tillagad med vitlök, ingefära, grönchili, tomat i curry masalasås.	
<b>63. SCAMPI KÖRMA</b>	<b>210:-</b>
Grillade scampi, tillagad med kokos, russin, grädde i cashewnötsås.	

## THALI RÄTTER

<b>64. MIX THALI</b>	<b>260:-</b>
Tre små rätter - Kyckling tikka butter masala, Lamm korai, Biff Balti och kungsräkor serveras med saffran ris och tandorisås.	
<b>65. LAMM THALI</b>	<b>260:-</b>
Tre små lamm rätter - Lamm tikka masala, Lamm korai och Lamm Balti serveras med saffran ris.	
<b>66. KYCKLING THALI</b>	<b>240:-</b>
Tre små kyckling rätter - Kyckling tikka butter masala, Kyckling korai och Kyckling Balti serveras med saffran ris.	
<b>67. VEG THALI</b>	<b>220:-</b>
Tre smärätter -Dal makhoni, Palak Paneer och Veg Gryta serveras med saffran ris.	

## BARNMENY

<b>68. KORMA (mild)</b>	<b>120:-</b>
Stekt kyckling tillagad med russin, kokos och grädde i cashewnötsås.	
<b>69. TIKKA MASALA (mild)</b>	<b>105:-</b>
Marinerad och grillad kycklingfilé i en grädde, cream fraichesås med cashewnötter.	
<b>70. TANDOORI CHICKEN (mild)</b>	<b>100:-</b>
Marinerad och grillad kycklinglår med tandoorisås.	
<b>71. KÖTTBULLAR (mild)</b>	<b>99:-</b>
Med pommes frites eller ris.	

## INDISKT BRÖD

<b>72. SADANAN</b> Lerugnsbakat mjukt delikat bröd.	<b>30:-</b>
<b>73. VITLÖKS NAN</b> Lerugnsbakat mjukt delikat bröd med färsk vitlök.	<b>35:-</b>
<b>74. OST NAN</b> Hemgjord ost med färsk krydda.	<b>55:-</b>
<b>75. SWEET NAN</b> Med cashewnötter, russin och kokos.	<b>50:-</b>
<b>76. KIMA NAN (stark)</b> Med grillat kyckling, färsk grönchili, ingefära och koriander.	<b>55:-</b>
<b>77. MASALA NAN</b> Med olika special frön.	<b>40:-</b>
<b>78. PARATA</b> Smörstekt bröd.	<b>45:-</b>

## DELIKATA TILLBEHÖR

<b>79. RAITA</b> Yoghurt sås med gurka tomat, röd paprika och kryddor.	<b>50:-</b>
<b>80. SADA RIS</b>	<b>30:-</b>
<b>81. SAFRAN RIS</b> Stekt ris.	<b>45:-</b>
<b>82. CHILI PICKLES</b> Traditionell indisk chili pickles.	<b>30:-</b>

## EFTERRÄTTER

<b>83. KULFI</b> Indisk glass med nötter, russin, och mjölk	<b>65:-</b>
<b>84. GLASS</b> Vaniljglass med chockladsås, kola sås, eller frukt cocktail	<b>55:-</b>

## KAFFE/TE/DRYCKER

<b>CHA</b>	<b>25:-</b>
<b>MASSALA CHA</b>	<b>50:-</b>
<b>LÄSK</b>	<b>30:-</b>
<b>LASSI</b>	<b>55:-</b>
<b>APELSIN JUICE</b>	<b>40:-</b>
<b>KAFFE</b>	<b>40:-</b>
<b>MJÖLK</b>	<b>15:-</b>

## ÖL / CIDER

<b>FLASKÖL 50CL</b>	<b>65:-</b>
<b>MELLANÖL 50CL</b>	<b>50:-</b>
<b>LÄTTÖL 33CL</b>	<b>35:-</b>
<b>COBRA (Indisk öl) 66CL</b>	<b>99:-</b>
<b>KINGFISHER (Indisk öl) 66CL</b>	<b>99:-</b>

## HUSETS VIN

<b>GLAS</b>	<b>74:-</b>
<b>FLASKA</b>	<b>220:-</b>

## SPIRIT

<b>WHISKY</b>	<b>per cl 25:-</b>
<b>VODKA</b>	<b>per cl 25:-</b>
<b>COGNAC</b>	<b>per cl 25:-</b>
<b>MARTINI</b>	<b>per cl 25:-</b>
<b>GIN</b>	<b>per cl 25:-</b>
<b>KAHLUS</b>	<b>per cl 25:-</b>