

FÖRRÄTTER

Papadam tallrik 2 st papadams serverade med 4 olika såser: mintsås, mango chutney, tamarindsås & löksallad.	30:-
Aloo Papadi Chat Potatis och kikärter på papadikex i en smakrik kombination med yoghurt, tamarindsås och kryddor.	50:-
Hara Bara Kebab Frasig patty av en grönsaksmix och linser som friteras och serveras med en utsökt kryddig grön örtsås. Vegan!	50:-
Prawn Cocktail Räkor, sallad och dressing.	60:-
Samosa Friterade filodegknyten fyllda med välsmakande grönsaker.	40:-
Onion Bhaji Skivad lök blandad med kikärtsmjöl och en nypa kryddor samt stekt i olja.	40:-
Paneer Tikka Kyckling tikka bitar med hemmagjord ost.	50:-
Peri Peri Tigerprawns 🌶️ Grillade hela kungsräkor marinerade med en aptitretande skarp och het peri-peri sås från Goa och tamarind chutney.	90:-
Prawn on Puri Räkor varsamt kryddade med örter och serveras på ett puribröd.	55:-
Peshwari Lamb Chops Grillade unglammskotletter marinerade med vitlök, fänkål, paprika och mald chili.	70:-
Dehli's Mixed Platter Vår kombination av lamm tikka, kyckling tikka och sheek kebab.	80:-

SIZLAR & TANDOORI

Serveras med mix sallad och dressing

Kyckling/Lamm Tikka Möra bitar marinerade i yoghurt, paprika och malda kryddor, därefter långsamt tillagade i en tandooriugn.	140:-/165:-
Tandoori King Prawns Kungsräkor marinerade i yoghurt och malda kryddor.	190:-
Salmon Tikka Grillade laxbitar marinerade i yoghurt med mynta, senap, färsk koriander och färsk lime.	170:-
Haryali Boti Grillade möra kycklingbitar marinerade i en delikat pasta av färsk korianer, spenat, grön chili, lime juice, yoghurt, vitlök, grädde och gurkmeja.	140:-
Rasoni Tikka Vitlöksmarinerad kycklingfilé grillad i tandooriugn.	140:-
Tandoori Chicken (2 bitar) Bröst eller lårbitar från ungyckling marinerade i yoghurt med malda kryddor, därefter långsamt tillagade i en tandooriugn.	130:-
Sheek Kebab Lammfärs på spett, blandat för hand med malda kryddor och färska örter.	140:-
Peshwari Lamb Chops Grillade unglammskotletter marinerade med vitlök, fänkål, paprika och mald chili.	170:-
Tandoori Mixed Grill Unna dig själv eller dela med någon. Innehåller: kyckling tikka, lamm tikka, tandoori kyckling och sheek kebab.	170:-
Mixed Platter Den ultimata grillkänslan. En kombination av kyckling tikka, lamm tikka, Peshwari lamm chop, lax och kungsräkor.	220:-

FRÅN HAVET

Jheenga Methi Tandoori kungsräkor rörda i varsamt kryddade sauterade bockhornsklöverblad och vårlök med några droppar lime. En klassisk rätt från Hyderabad.	190:-
Kungsräkor Malabar Kungsräkor sauterade i en aromatisk oljedekokt på senapsfrö och curryblad, sedan långsamt kokta i en kokos- och currysås. Fantastisk smak!	190:-
Kungsräkor Moilee Gudomlig Kerala rätt. Kungsräkor skalade och kokta med lök, ingefära, curryblad i kokosmjölk.	190:-
Sea Bass Stekt filé av havsabborre med ananas i en fantastisk sås på tomat, senap, curryblad och kokos.	170:-
Bengal Tilapia Special 🌶️🌶️ Utsökt! Tilapia filéer, försiktigt kryddade och tillagade med hackad vårlök och grön örtsås.	160:-
Chili Garlic King Prawns/Salmon Friterade kungsräkor eller lax i en aromatiskt kryddad chili- vitlöksås.	190:-

VEGETARISKT

Daal Makhani Favorit i Punjab! Svarta linser, tomat och cashew i smör och grädde.	120:-
Palak Paneer Bladspenat med hemmagjord ost i tomat- och currysås.	125:-
Konkan Vegetable Curry Favorit från Indiens kuster. Tillagas av säsongens färska grönsakers, kokosnöt, vallmofrö och tamarind.	130:-
Vegetable Methi Malai Säsongens färska grönsaker och hemmagjord färskost i en krämig sås på spenat och bockhornsklöver med ingefära och gurkmeja.	130:-
Malaidhar Aloo En krämig potatiscurry från Lucknowregionen. Potatis kokt i en aptitretande sås med yoghurt, grädde, riven cheddarost och citron.	130:-
Tarka Dal Linsgryta med lök och vitlök.	110:-

KÖKETS FAVORITER

Chicken De Malbha Kockens specialitet. Kycklingbröstbitar tillagade i en underbar mild sås av mango, cashew and kokos.	140:-
Chicken Tikka Masala Kyckling tikka bitar i vår oslagbara masalasås.	130:-
Hara Bara Kebab 🌶️ Frasig patty av en grönsaksmix och linser som friteras och serveras med en utsökt kryddig grön örtsås. Vegan!	135:-
Chili Paneer 🌶️🌶️ Tärnad hemlagad färskost med vårlök, paprika och grön chili i szechuansås.	135:-
Hot Chili Salmon 🌶️🌶️ Panerad och friterad lax med färsk koriander i szechuansås.	140:-
Tandoori Dil Salmon Grillad färsk lax i dill och kryddor och därefter tillagad i en speciell mild sås.	160:-
Makhani Kyckling i en mild sås men med kryddig smak.	140:-
Resmi Masala Vitlöksmarinerad kycklingfilé med vårlök, vitlök och ost i en mild sås.	140:-
Devil 🌶️🌶️🌶️ Bitar av kyckling/lamm tikka rörda i en aptitretande blandning av acharikryddor och het tamarindsås.	150:-
Passanda Kyckling- eller lammgryta med grädde, cashewnötter, rött vin och kokos.	140:-
Butter Traditionell tandoorkyckling i bitar i en fyllig tomatås täckt med smörig masalasås.	140:-
Mango Tikka Masala 🌶️ Grillad kyckling tikka med halvmogna mangobitar och cashewnötter i tomatås med speciella chutneykryddor.	140:-

🌶️ - medium 🌶️🌶️ - stark 🌶️🌶️🌶️ - mycket stark!

Har du någon form av matintolerans?

Berätta när du beställer så vi kan göra vårt bästa för att du ska kunna avnjuta din måltid med glädje!

GAMLA FAVORITER

	Vegetarisk	Kyckling /Lamm	Räkor /Fisk	Kungs- räkor
KORMA	110:-	120:-	140:-	170:-
CURRY	110:-	120:-	140:-	170:-
DUPIAZA 🌶️	110:-	120:-	140:-	170:-
ROGON 🌶️	110:-	120:-	140:-	170:-
SAAG	110:-	120:-	140:-	170:-
MADRAS 🌶️	110:-	120:-	140:-	170:-
JALFREZI 🌶️🌶️	120:-	135:-	145:-	180:-
DANSAK	120:-	135:-	145:-	180:-
PATIA	120:-	135:-	145:-	180:-
VINDALOO 🌶️🌶️🌶️	120:-	135:-	145:-	180:-
GARLIC CHILI 🌶️🌶️	120:-	135:-	145:-	180:-
BALTI 🌶️	130:-	140:-	150:-	190:-
KORAI 🌶️🌶️	130:-	140:-	150:-	190:-
BIRYANI	140:-	165:-	175:-	200:-

RIS

Pilau ris med ghee	30:-
Vitlöksris med skivad vitlök	35:-
Kokosris med riven kokos och en nypa socker	40:-
Specialris med örter, ägg och lök	50:-

BRÖD

Naan traditionellt indiskt bröd	25:-
Peshwari Naan med nötter och mandlar	40:-
Cheese Naan med riven ost	30:-
Garlic Naan med vitlök	30:-
Tandoori Roti	25:-
Paratha stekt i ghee	40:-
Chapati Thin	25:-

SALLAD & SÅSER

Sallad	40:-
Raita Gurka/Lök	40:-
Såser Curry/madras/korma/masala	20:-
Chutney	25:-
Mangochutney/myntasås/lime pickle/löksallad	
Pommes Frites	30:-

🌶️ - medium 🌶️🌶️ - stark 🌶️🌶️🌶️ - mycket stark!

Har du någon form av matintolerans?

Berätta när du beställer så vi kan göra vårt bästa för att du ska kunna avnjuta din måltid med glädje!



ETT STEG NÄRMARE INDIEN!

Välkommen till Restaurang Delhi, en annorlunda indisk restaurang i Malmö. Med hela Indien som inspirationskälla finns det något för alla. Omtyckta specialiteter som Chicken de Malbha och Passanda till den otroligt populära Chili Garlic King Prawns.

Varför inte komma in och unna er vårt kök till ett pris du har råd med!

VÄLKOMMEN IN!

AVHÄMTNINGSMENY

ÖPPETTIDER:

Mån - Fre 11-23

Lördag 13-23

Söndag 13-22

Södra Förstadsgatan 80, Malmö
040-608 38 08

facebook.com/delhimalmoe
epost: info@restaurangdelhi.se