

FÖRRÄTTER

Papadamtallrik

2 st papadams serveras med 2 såser: mango chutney & mixed pickles.

Aloo Papadi Chat

Potatis och kikärtor på papadikex i en smakrik kombination med yoghurt, tamarindsås och kryddor.

Hara Bara Kebab

Frasig patty av en grönsaksmix och linser som friteras och serveras med en utsökt kryddig grön örtsås. Vegan!

Samosa

Friterade filodegknyten fyllda med välsmakande grönsaker.

Onion Bhaji

Skivad lök blandad med kikärtmjöl och en nypa kryddor samt stekt i olja.

Pani Puri

4 st runda ihåliga stekta bröd fyllda med potatis, kikärtor, koriander och tomat. Serveras med mynta- och tamarindchutney.

Paneer Tikka

Färskostbitar med ingefära och vitlök.

Peri Peri Tigerprawns

Grillade hela kungsräkor marinerade med en aptitretande skarp och het peri-peri sås från Goa och tamarind chutney.

Prawn on Puri

Räkor varsamt kryddade med örter och serverade på ett puribröd.

Peshwari Lamb Chops

Grillade unglammskotletter marinade med vitlök, fänkål, paprika och mild chili.

Dehli's Mixed Platter

Vår kombination av rasoni tikka, kyckling tikka och sheek kebab.

SIZLAR & TANDOORI

Serveras med mix sallad och masalasås

Tandoori Chicken

Möra bitar marinerade i yoghurt, paprika och malda kryddor samt därefter långsamt tillagade i en tandooriugn.

Paneer/Lamm Tikka

Husets färskost eller möra lammbitar marinerade i yoghurt, paprika och malda kryddor samt därefter långsamt tillagade i en tandooriugn.

Tandoori King Prawns

Kungsräkor marinerade i yoghurt och malda kryddor.

Salmon Tikka

Grillade laxbitar marinerade i yoghurt med mynta, senap, färsk koriander och färsk lime.

Haryali Boti

Grillade möra kycklingbitar marinade i en pasta av färsk koriander, spenat, grön chili, lime juice, yoghurt, vitlök, grädde och gurkmeja och malda cashewnötter.

Rasoni Tikka

Vitlöksmarinerad kycklingfilé med malda cashewnötter, grillad i tandooriugn.

Sheek Kebab

Lammfärs på spett, blandad för hand med malda kryddor och färska örter.

Peshwari Lamb Chops

Grillade unglammskotletter marinerade med vitlök, fänkål, paprika och mild chili.

Tandoori Mixed Grill

Kyckling tikka, lamm tikka, rasoni tikka och sheek kebab.

Mixed Platter

Den ultimata grillkänslan. En kombination av kyckling tikka, lamm tikka, Peshwari lamm chop, lax och kungsräkor.

FRÅN HAVET

Jheenga Methi

Tandoori kungsräkor rödda i varsamt kryddade sauterade bockhornsklöverblad, cashewnötter och vårlök med några droppar lime. En klassisk rätt från Hyderabad.

Kungsräkor Malabar

Kungsräkor sauterade i en aromatisk oljedekokt på senapsfrö, malda cashewnötter och curryblad, sedan långsamt kokta i en kokos- och currysås. Fantastisk smak!

Kungsräkor Moilee

Gudomlig Kerala rätt. Kungsräkor skalade och kokta med lök, ingefära, kokos och curryblad.

Bengal Tilapia Special

Utsökt! Tilapia filéer, varsamt kryddade och tillagade med hackad vårlök, cashewnötter och grön örtsås.

Chili Garlic King Prawns/Salmon

Friterade kungsräkor eller lax i en aromatiskt kryddad chili- vitlöksås.

DRYCK

Läsk/Mineralvatten

Mango Lassi

VEGETARISKT

39:-

Daal Makhani

Favorit i Punjab! Svarta linser, tomat och malda cashewnötter i smör och grädde.

65:-

Palak Paneer

Bladspenat med hemmagjord ost i tomat- och cashewnötsås.

65:-

Konkan Vegetable Curry

Favorit från Indiens kuster. Tillagas av säsongens färska grönsakers, kokosnöt, vallmofrö och tamarind.

59:-

Vegetable Methi Malai

Säsongens färska grönsaker och hemmagjord färskost i en krämig sås på spenat och bockhornsklöver med ingefära, malda cashewnötter och gurkmeja.

59:-

Malaidhar Aloo

En krämig potatiscurry från Lucknowregionen. Potatis kokt i en aptitretande sås med yoghurt, grädde, malda cashewnötter, riven cheddarost och citron.

59:-

Tarka Dal

Linsgryta med lök, malda cashewnötter och vitlök.

65:-

99:-

Chicken De Malbha

Kockens specialitet. Kycklingbröstbitar tillagade i en underbar mild sås av mango, malda cashewnötter och kokos.

79:-

Paneer/Chicken Tikka Masala

Färskost eller kycklingbitar tikkamarinerade i vår oslagbara masalasås med malda cashewnötter och kardemumma.

99:-

Hara Bara Kebab

Frasig patty av en grönsaksmix och linser som friteras och serveras med en utsökt kryddig grön örtsås. Vegetarisk.

119:-

Chili Paneer

Tärnad hemlagad färskost med vårlök, paprika och grön chili i szechuansås.

179:-

Hot Chili Salmon

Panerad och friterad lax med färsk koriander i szechuansås.

179:-

Tandoori Dil Salmon

Grillad färsk lax i dill, cashewnötter och kryddor och därefter tillagad i en speciell mild sås.

179:-/199:-

Makhani

Kyckling, riven ost och cashewnötter i en mild sås men med kryddig smak.

219:-

Resmi Masala

Vitlöksmarinerad kycklingfilé med vårlök, cashewnötter, vitlök och ost i en mild sås.

199:-

Devil

Bitar av kyckling/lamm tikka rödda i en aptitretande blandning av achari kryddor och het tamarindsås.

189:-

Passanda

Kyckling- eller lammgryta med grädde, riven ost, cashewnötter, rött vin och kokos.

179:-

Butter

Traditionell tandoorikyckling i bitar i en fyllig tomatsås, täckt med smörig masalasås med kokos, malda cashewnötter och kardemumma.

179:-

Mango Tikka Masala

Grillad kyckling tikka med halvmogna mangobitar i tomatsås med speciella chutneykryddor.

199:-

GAMLA FAVORITER

	Vegetarisk	Kyckling/ Paneer	Lamm/ Räkor	Kungs- räkor
KORMA	155:-	169:-	189:-	199:-
CURRY	155:-	169:-	189:-	199:-
SAAG	155:-	169:-	189:-	199:-
MADRAS	155:-	169:-	189:-	199:-
DUPIAZA	155:-	169:-	189:-	199:-
ROGON	155:-	169:-	189:-	199:-
JALFREZI	155:-	169:-	189:-	199:-
DANSAK	155:-	169:-	189:-	199:-
PATIA	155:-	169:-	189:-	199:-
VINDALOO	159:-	169:-	189:-	199:-
GARLIC CHILI	159:-	169:-	189:-	199:-
BALTI	159:-	169:-	189:-	199:-
KORAI	159:-	169:-	189:-	199:-
BIRYANI	169:-	189:-	199:-	209:-

RIS

Pilau ris med ghee

Vitlöksris med skivad vitlök

Kokosris med riven kokos och en nypa socker

Specialris med ärtor, ägg och lök

30:-

39:-

45:-

49:-

49:-

59:-

BRÖD

- Naan** traditionellt indiskt bröd ✓
Peshwari Naan med nötter och mango ✓🌱
Cheese Naan med riven ost
Garlic Naan med vitlök ✓
Tandoori Roti
Paratha stekt i ghee
Chapati Thin

25:-
49:-
39:-
35:-
25:-
49:-
30:-

SALLAD & SÅSER

- Sallad**
Raita Gurka/Lök
Såser Välj en av: Curry/madras/korma/masala
Chutney Välj en av: Mangochutney/myntasås/mixed pickle/löksallad
Pommes Frites

45:-
45:-
40:-
30:-
49:-

VEGANSKA FÖRRÄTTER

- Papadamtallrik**
2 st papadams serverade med 2 olika såser: mango chutney och mixed pickle.
Samosa
Friterade filodegsknyten fyllda med välsmakande grönsaker.
Onion Bhaji
Skivad lök blandad med kikärtsmjöl och en nypa kryddor samt stekt i olja.
Aloo Papdi Chat
Potatis och kikärtor på papdikex i en smakrik kombination med havregurt, tamarindsås och kryddor.

39:-
59:-
59:-
69:-

VEGANSKA VARMRÄTTER

- Vegan Palak Paneer** 155:-
Bladspenat med tofu i tomat- och currysås.
Vegan Hara Bara Kebab 169:-
Frasig patty av en grönsaksmix och linser som friteras och serveras med en utsökt kryddig grön örtsås.
Vegan Peri Peri Tigerprawns 190:-
Veg. alternativ till kungsräkor marinerade med en apitretande skarp och het peri-peri sås från Goa och tamarindchutney.
Vegan Tandoori King Prawns 190:-
Veg. alternativ till kungsräkor marinade i havregurt och malda kryddor.
Vegan Tikka Sizzler 169:-
Veg. alternativ till kycklingbitar marinerade i havregurt, paprika och malda kryddor och därefter långsamt tillagade i en tandooriugn.
Vegan Tarka Dal 155:-
Linsgryta med lök och vitlök.
Vegan Dal Makhani 155:-
Svarta linser, tomat och cashew i veg. ghee och havregrädde.
Vegan Alo Gobi 159:-
Potatis och blomkål i mild currysås.
Vegan Chana Masala 159:-
Kikärtor och potatis i vår goda masalasås.

KÖKETS VEGANSKA FAVORITER

- Välj mellan veganska alternativ för kyckling, lamm eller kungsräkor (+20:-).
Vegan De Malbha 169:-
Kockens specialitet. Bitar tillagade i en underbar mild sås av mango, cashew, kokos.
Vegan Tikka Masala 169:-
Veg. tikka bitar i vår oslagbara masalasås.
Vegan Chili Garlic 169:-
Gryta med rikligt av färsk vitlök.
Vegan Butter 169:-
Traditionell tandoori. Bitar i en fyllig tomatås täckt med smörig masalasås, kokos och malda cashewnötter.
Vegan Mango Tikka Masala 169:-
Veg. tikka bitar med halvmogna mangobitar i tomatås med speciella chutneykryddor.
Vegan Jalfrezi 169:-
Medelstarka kryddor med tomat, lök, ingefära och paprika.
Vegan Balti 169:-
Malda cashewnötter med färsk paprika, lök och baltikryddor.
Vegan Korai 169:-
Med färsk paprika, lök, vitlök och ingefära i välkryddad tomatås.
Vegan Passanda 169:-
Med havregrädde, cashewnötter, rött vin och kokos.

restaurang



delhi

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.

AVHÄMTNINGSMENY

NU MED
VEGANSK MENY

MÅNGA RÄTTER ATT
VÄLJA MELLAN!

ÖPPETTIDER FÖR BESTÄLLNING:

Mån - Fre 11-22
Lördag 13-22
Söndag 13-21

Södra Förstadsgatan 66, Malmö
040-608 38 08
073-694 25 06

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

🌶️ - medium 🌶️🌶️ - stark 🌶️🌶️🌶️ - mycket stark! ✓ - vegan 🌱 - nötinnehåll

Har du någon form av matintolerans?
Berätta när du beställer så ska vi göra vårt bästa för att du ska kunna njuta av din måltid!