



*Restaurang Taj Mahal*  
*första indiska restaurangen i hjärtat av Helsingborg*

...Since 1995



Drottninggatan 24  
Helsingborg, Sweden



042 -14 10 07



[www.restaurang-tajmahal.com](http://www.restaurang-tajmahal.com)

Nu kan du även köpa  
digitala presentkort  
direkt på vår hemsida!



# *Taj Mahal*

Är ett mausoleum i Agra i Indien som mogul härskaren Shah Jahan lät uppföra över sin älsklingshustru Mumtaz Mahal. Byggnationen påbörjades 1632 och slutfördes omkring 1643. 1983 togs Taj Mahal upp med världsarvlista med motiveringen: "ett universellt beundrat mästerverk bland världsarv."

Den 7 juli 2007 utsågs Taj Mahal till ett av världens sju nya underverk.



[www.restaurang-tajmahal.com](http://www.restaurang-tajmahal.com)



Följ oss på Facebook  
[facebook/RestaurangTajmahal](https://facebook.com/RestaurangTajmahal)

## Förrätter

- 1 Dal Soup 59:-**   
Linser, ingefära, färska tomater, vitlök, koriander, citron
- 2 Hot Chicken Soup 69:-**   
Stark kycklingsoppa med vitlök, chili, lemon, majs mjöl, soyasås
- 3 Pappadam 39:-**  
Tunn, krispig bröd gjort av ris och linsmjöl, serveras med mango chutney
- 4 Chicken cheese balls 59:-**  
Friterade kycklingsbullar fyllda med ost, serveras med sallad och tamarind chutney
- 5 Pakora (Vegetarian/Chicken/King Prawn) 49:- / 59:-**  
Marinerade och friterade grönsaksmix/kyckling/jätteräkor, serveras med sallad och tamarind chutney
- 6 Onion Bhajee 49:-**  
Friterade lökbullar med linser och färska kryddor serveras med sallad och tamarind chutney
- 7 Sri Lankan Mutton Rolls**  **59:-**  
Lammfärs blandat med grönsaker och rullat i rispapper och friterat, serveras med sallad och tomat chutney
- 8 Masala Chicken/King Prawn 59:-**  
Kycklingfilé/Jätteräkor marinerat i masala och grillat i lerugn, serveras med sallad och tamarind chutney
- 9 Chilli Paneer**  **59:-**  
Kryddade och grillade hemlagad ost, serveras med sallad och fyllig sås
- 10 Samosa (Vegetarisk/Kyckling)**  **49:- / 59:-**  
Indiska piroger med grönsaker eller kycklingfyllning serveras med sallad och fyllig sås

## Bröd

Naan är ett traditionellt indiskt bröd gjort av vetemjöl, salt, jäst, yoghurt, mjölk, ägg och bakat i lerugn.

- 11 Plain Naan** 30:-
- 12 Butter Naan** 35:-
- 13 Garlic Naan** 35:-
- 14 Cheese Naan** 39:-
- 15 Pashwari Naan** 39:-
- 16 Masala Naan** 39:-
- 17 Parotta** 30:-

## Sallader

### **18 Chicken Salad 69:-**

Grillad kyckling, tomat, gurka, mix sallad och sås

### **19 Cheese Salad 69:-**

Hemlagad ost, mix sallad, tomat, gurka, lök och sås

## Traditionella Grytor

Nedanstående rätter kan väljas mellan Kyckling/Biff/Lamm/Jätteräkor  
**159kr / 169kr / 179kr / 189kr**

- 20 Korai**  Traditionell indisk rätt, tillagad med färsk vitlök, lök, ingefära, koriander och paprika.
- 21 Jalfrezi**  Gryta med färsk grönchili, paprika, koriander, vitlök och tillagad i egen smakfull kryddsås.
- 22 Balti**  Populär gryta med lök, paprika, färska kryddor och baltisås.
- 23 Bhuna**  Gryta med lök, färska koriander med tomat och lök sås och kryddor.
- 24 Madras**  Gryta tillagad med kokosmjölk och tamarind.
- 25 Sagwala**  Gryta med spenat, färsk grönchili, indisksmör, grädde och kryddor.
- 26 Sambal**   
Stark och sur Gryta med färska grön chili, tomater, ingefära, vitlök, koriander, citron och tillagad i special sambalsås.
- 27 Curry**  Gryta med vitlök, Ingefära, lök och tomatpuré.
- 28 Dupiaza**   
Medium Gryta med blandade grönsaker.
- 29 Korma**  
Mild Gryta med grädde, mandel och kokos.
- 30 Vindaloo**   
Mycket Stark Mycket stark gryta tillagad med egen kryddblandning och specialsås.

# Sizzler

Lerugnsgrillade rätter som är kryddade med vitlök, ingefära och marinerade i yoghurt. Serveras på hett järnfat med sizlersallad och fyllig sås.

- 31 Paneer Tikka Sizzler 149:-**  
Hemlagade ost som är marinerade och grillade i lerugn
- 32 Fish Tikka Sizzler 169:-**  
Marinerade och grillade laxfilé bitar
- 33 Tandoori Chicken Sizzler 169:-**  
Vitlöksmarinerade och grillade kycklingfilér
- 34 Chicken Tikka Sizzler 179:-**  
Marinerade och grillade kycklingfilé
- 35 Garlic Chicken Tikka Sizzler 179:-**  
Marinerade och grillade jätteräkor
- 36 Malai Chicken Tikka Sizzler 179:-**  
Marinerat i grädde, ost, cashewnötter och kryddblandning och grillat
- 37 King Prawn Sizzler 189:-**  
Marinerade och grillade jätteräkor
- 38 Garlic King Prawn Sizzler 189:-**  
Vitlöksmarinerade och grillade jätteräkor
- 39 Lamb Tikka Sizzler 199:-**  
Marinerade och grillade lammfilé
- 40 Lamb Shish Kebab 199:-**  
Hemmagjorda lammfärsrullar med lök, koriander och färska kryddor och grillade i lerugn
- 41 Mixed Sizzler 219:-**  
Lammfilé, kycklingfilé och jätteräkor marinerad i indiska kryddor och grillad i lerugn

# Biryani

Smörstekt saffranris kokt ihop med grönsaker/kött/jätteräkor samt russin, lök, paprika, färska kryddor, rostad lök, koriander, special biryanisås samt cashewnötter. Serveras med raita (Kall indisk yoghurtsås med riven gurka samt mynta och kryddor)

- 42 Vegetarisk Biryani  149:-**
- 43 Kyckling Biryani  159:-**
- 44 Lamm/Biff Biryani  169:-**
- 45 Jätteräkor  179:-**
- 46 Mixed Biryani  199:-**  
Kyckling, lamm, biff, räkor och blandade grönsaker

 =medium  =stark  = väldigt stark  = mycket stark

## Fisk och Skaldjur (Titta även under Traditionella & Sizzler)

- 47 Salmon special 169:-**  
Smörstekt lax, lök, paprika, färsk koriander & tomat i specialsås
- 48 Prawn Palak 159:-**  
Räkor med bladspenat i tomat och curry sås
- 49 Mango Scampi 179:-**  
Cognacsflamberade scampi med curry, mango, lök och paprika
- 50 Ceylon Fish curry 🌶️ 179:-**  
Lax, lök, vitlök, tomat, fishmasala, kokosmjölk
- 51 Colombo Cuttlefish Curry 🌶️ 179:-**  
Bläckfisk, lök, vitlök, ingefära, cuttlefishmasala, kokosmjölk
- 52 Point-Pedro King Prawn Curry 🌶️ 179:-**  
Jätteräkor, lök, vitlök, ingefära, chili, prawnmasala, kokosmjölk

## Devilled Dishes

Devilled rätter är populära Sri lankesiska rätter som är väldigt kryddiga.

- 53 Devilled potatoes 🌶️🌶️ 139:-**  
Potatis, lök, chili, cumin, Sri lankan curry masala
- 54 Devilled chicken 🌶️🌶️ 159:-**  
Kyckling, lök, tomat, vitlök, ingefära, chilli, soja sås, tomatsås
- 55 Devilled Beef 🌶️🌶️ 159:-**  
Biff, lök, tomat, vitlök, ingefära, chilli, sojasås, vinäger
- 56 Devilled Prawns 🌶️🌶️ 159:-**  
Räkor, lök, tomat, vitlök, ingefära, chilli, tomat sås, soja sås
- 57 Devilled Hot Butter Cuttlefish 🌶️🌶️ 159:-**  
Bläckfisk, smör, lök, chili, cumin, sojasås, vitlök, specialmasala

## Husets Thali (Blandade Rätter)

- 58 Vegetarisk Thali 179:-**  
Palak panir, Dal Makhani/Mixed vegetables med saffransris, sallad, pappadam, raita, pickles och vegetarisk samosa.
- 59 Special Curry Thali 209:-**  
Chicken Tikka Masala, Lamm/Biff Bhuna med saffranris, sallad, samosa och sås.
- 60 Grill Thali 229:-**  
Grillade kycklingfilé bitar, lammfilé bitar, kycklingklubba och jätteräkor med saffranris, sallad, specialsås och samosa.

# Husets Specialiteter

- 61 Garlic Chicken** 🌶️ **169:-**  
Kycklingfilé bitar med vitlök, lök, tomat och masalasås.
- 62 Chicken Tikka Masala** 🌶️ **169:-**  
Lerugnsgrillade kycklingbitar tillagade med yoghurt, grädde, indisksmör och mandel.
- 63 Mango Chicken** Mild och söt **169:-**  
Kycklingfilé med smör, lök, mango, grädde och mandel.
- 64 Butter Chicken** Mild och söt **169:-**  
Grillad kycklingfilé med tomatsås, indisksmör, kokos, mandel och grädde.
- 65 Chicken Stir-Fry** 🌶️🌶️ **179:-**  
Kycklingfilé i bitar marinerade i yoghurt och tandoorikryddor och tillagad med chili och soya.
- 66 Hot Chili Korai** 🌶️🌶️🌶️ **179:-** A.Biff B.Kyckling C.Lamm D.Jätteräkor  
Gryta tillagad med vitlök, lök, paprika och starka indiska kryddor.
- 67 Rogan Josh** **179:-** A.Biff B.Kyckling C.Lamm  
Gryta tillagad med tomat, lök, ingefära, vitlök, yoghurt, garam masala kryddor och special masalasås.
- 68 Kali Mirch** **179:-** A.Biff B.Kyckling C.Lamm D.Jätteräkor  
Populär gryta tillagad med grädde, cashewnötter, garam masala, ingefära, vitlök och svart peppar.
- 69 Lamb Kofta** **189:-**  
Hemmagjorda lammfärskebab med lök, paprika, grädde, färska kryddor och tomatsås.
- 70 Taj Mahal Special** **199:-**  
Lamm/Biff och jätteräkor, kycklingfilé i bitar med friterade lök, paprika och tomat i kockens specialsås.

## Sri Lankan Kothu Parotta

Sri Lankesisk parotta i små bitar blandad med grönsaker, ägg, lök, chilli, kryddor.  
Kan väljas mellan vegetarisk/ägg/kyckling/lamm

- 71 Vegetarisk KottuParotta** **139 kr**
- 72 Ägg Kottu Patotta** **139 kr**
- 73 Kyckling Kottu Parotta** **149 kr**
- 74 Lamm Kottu Parotta** **159 kr**



🌶️=medium 🌶️🌶️=stark 🌶️🌶️🌶️=väldigt stark 🌶️🌶️🌶️🌶️=mycket stark

# Vegetariska Rätter

- 75 Palak Paneer 149:-**  
Spenat med hemlagad ost med lök, vitlök och kummin
- 76 Paneer Makhani 149:-**  
Hemlagad ost med indisksmör, tomatsås, mandel och grädde
- 77 Kadai Paneer 149:-**  
Hemlagad ost tillagad med färska vitlök, lök, ingefära, paprika
- 78 Dal Makhani 149:-**  
Olika typer av linser med indisksmör, tomatsås och grädde
- 79 Dal Tadka  149:-**  
Linsgryta med, färska grönychili, koriander, vitlök, lök och ingefära
- 80 Paneer Tikka Masala 149:-**  
Hemlagad ost med grädde, tomatsås, indisksmör, vitlök
- 81 Aloo Gobi  149:-**  
Potatis, blomkål, lök, koriander, grönychili
- 82 Channa Masala  149:-**  
Kikärtor, lök, tomat, vitlök, ingefära, grönychili
- 83 Bindi Masala  149:-**  
Okra, lök, färska grönychili och tomat med indiska kryddor
- 84 Soya Chunks and Potatoes Curry  149:-**  
Soya chunks, potatis, lök, ingefära, vitlök och indiska kryddor
- 85 Green Beans and Potatoes Curry  149:-**  
Gröna bönor, potatis, lök, vitlök, färska tomat och kryddor
- 86 Mixed Vegetables with Cheese 149:-**  
Färska blandade grönsaker med hemlagad ost och kryddor



# Barnmeny

Alla barnmenyer serveras med barn pappadam.

- 87 Chicken Korma 99:-**  
Mild kycklinggryta lagad med grädde, smör, kokos & mandel.  
Serveras med ris & sallad.
- 88 Chicken & Chips 99:-**  
Friterade kycklingfilé bitar med pommes, sallad och sås.
- 89 Chicken Cheese Balls 99:-**  
Friterade kyckling bollar fyllda med ost.  
Serveras med pommes, sallad & sås.
- 90 Fisk & Chips 99:-**  
Friterade fiskpinnar serveras med pommes, sallad och sås.

## Tillbehör

- 75 Pickles** (inlagda grönsaker) **20:-**
- 76 Mango Chutney/Myntasås/Chilisås/Tamarind chutney 20:-**
- 77 Raita** (Kall indisk yoghurtsås med riven gurka samt mynta och kryddor) **30:-**
- 78 Saffranris 30:-**

## Efterrätter

- 79 Mango Lassi 49:-**  
Mango, yoghurt, socker, kryddor
- 80 Kulfi (Indisk Glass) 59:-**  
Hemmagjord indisk glass. Saffranskryddad mjölk med, mango, kokos, kardemumma & pistage
- 81 Gulab Jamun 59:-**  
Friterade mjölkpulversbullar i sockerlagets serveras med vaniljglass
- 82 Falooda 59:-**  
Lass, mjölk, rose syrup, basil frö, socker



Allergisk? Prata med oss!



= glutenfri



= vegansk



=medium



=stark



= väldigt stark



= mycket stark



*Indisk mat när den är som allra bäst!*



Följ oss på Facebook  
[facebook/RestaurangTajmahal](https://www.facebook.com/RestaurangTajmahal)



[www.restaurang-tajmahal.com](http://www.restaurang-tajmahal.com)