



Restaurang Taj Mahal
Första indiska restaurangen i hjärtat av Helsingborg

...Since 1995



Drottninggatan 24
Helsingborg, Sweden



042 -14 10 07



www.restaurang-tajmahal.com

Besök gärna vår
hemsida för mer info!



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 världsarvslista 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



Följ oss på Facebook
facebook/RestaurangTajmahal

Allergisk? Prata med oss!

Förrätter

- 1 Tomato Soup 69:-**
Färska tomater, smör, vitlök, grädde
- 2 Dal Soup  69:-**
Linser, ingefära, färska tomater, vitlök, koriander, citron
- 3 Hot Chicken Soup   69:-**
Stark kycklingsoppa med vitlök, chili, lemon, majs mjöl, sojasås
- 4 Pappadam 39:-**
Tunt, krispigt bröd gjort av ris och linsmjöl.
Serveras med mango chutney
- 5 Masala Pappadam 49:-**
Friterad papadam toppad med hackad lök, grön chilli, tomat, gurka, koriander, indiska kryddor
- 6 Chili Mushroom  69:-**
Färska champinjoner sauterade med lök, paprika, grön chili, vitlök och indiska kryddor
- 7 Chili Paneer  69:-**
Kryddad och grillad hemlagad ost.
Serveras med sallad och fyllig sås.
- 8 Chicken Cheese Balls  69:-**
Friterade kycklingsbullar fyllda med ost.
Serveras med sallad och tamarind chutney
- 9 Pakora (Vegetarian / Chicken / King Prawn) 49:- / 59:-**
Marinerad och friterad grönsaksmix / kyckling / jätteräkor.
Serveras med sallad och tamarind chutney
- 10 Onion Bhajee  59:-**
Friterade lökbullar med linser och färska kryddor.
Serveras med sallad och tamarind chutney
- 11 Sri Lankan Mutton Rolls  69:-**
Lammfärs blandat med grönsaker som är rullat i rispapper och sedan friterat. Serveras med sallad och tamarind chutney
- 12 Masala Chicken / King Prawn  69:-**
Kycklingfilé / Jätteräkor marinerade i masala och grillad i lerugn.
Serveras med sallad och tamarind chutney.
- 13 Samosa (Vegetarian / Chicken)  49:- / 59:-**
Indiska piroger med grönsaker eller kycklingfyllning.
Serveras med sallad och fyllig sås.
- 14 Amritsari Fish Fry  79:-**
Friterad laxfilé marinerad med röd chilli, gurkmeja, vitlök, ingefära, citronjuice, cashewnötter, lök, tomat och yoghurt

Sallader

- 15 Onion Salad 49:-**
Färska lökskivor med citron, grön chili och färska örter
- 16 Green Salad 59:-**
Färsk gurka, tomat, lök, morot och färska örter
- 17 Tandoori Salad 59:-**
Grillad lök, tomat, paprika med isbergssallad, citron och tandoori masala



Bröd

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

- 18 Plain Naan 35:-**
- 19 Butter Naan 39:-**
- 20 Garlic Naan 39:-**
- 21 Cheese Naan 45:-**
- 22 Pashwari Naan 45:-**
- 23 Masala Naan 45:-**
- 24 Parotta 35:-**
Ett tunnbröd i flera lager gjort av mjöl, salt, vatten och olja

Traditionella Grytor

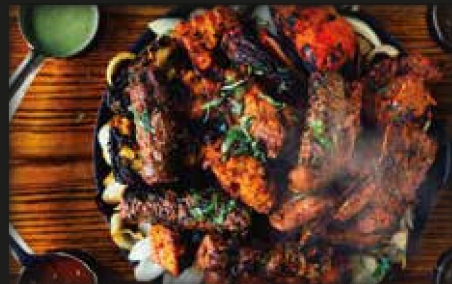
Nedanstående rätter kan väljas mellan Kyckling / Biff / Lamm / Jätteräkor
159kr / 169kr / 179kr / 189kr

- 25 Patiala**  Hemlagade kryddor blandade med currysås och en touch av spenat och yoghurt
- 26 Chettinad**  Handplockad chettinad masala-blandning med currysås med kokosmjölk, svart peppar och curryblad
- 27 Kadai**  Traditionell indisk rätt, tillagad med färsk vitlök, lök, ingefära, koriander och paprika
- 28 Jalfrezi**  Gryta med färsk grön chili, paprika, koriander och vitlök som är tillagad i egen smakfull kryddsås
- 29 Balti**  Populär gryta med lök, paprika, färska kryddor och baltisås.
- 30 Madras**  Gryta tillagad med yoghurt, kokosmjölk, madras curry masala, färsk koriander, vitlök, ingefära, tamarind och kryddblandning
- 31 Sagwala**  Gryta med spenat, färsk grön chili, indiskt smör, grädde och kryddor
- 32 Sambal**  Gryta med färsk grön chili, tomat, ingefära, vitlök, koriander och citron som är tillagad i special sambalsås
Stark och sur
- 33 Curry**  Gryta med vitlök, Ingefära, lök och tomatpuré
- 34 Korma**
Mild Gryta med grädde, mandel och kokos
- 35 Vindaloo** 
Mycket Stark Gryta tillagad med egen kryddblandning och specialsås

Sizzler

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

- 36 Hariyali Chicken Tikka Sizzler** 🌶️🌶️ **179:-**
Kycklingfilé marinerad i läckra gröna härligheter som spenat, koriander, mynta, grön chili, yoghurt, kryddor och örter
- 37 Amritsari Fish Sizzler** 🌶️ **179:-**
Friterad laxfilé marinerad med röd chili, gurkmeja, vitlök, ingefära, citronjuice, cashewnötter, lök, tomat och yoghurt
- 38 Tandoori Chicken Sizzler** **169:-**
Marinerade och grillade kycklingklubbor
- 39 Chicken Tikka Sizzler** **179:-**
Marinerad och grillad kycklingfilé
- 40 Garlic Chicken Tikka Sizzler** **179:-**
Vitlöksmarinerad och grillad kycklingfilé
- 41 Malai Chicken Tikka Sizzler** **179:-**
Grillad, marinerad kycklingfilé med grädde, ost, cashewnötter och kryddblandning
- 42 King Prawn Sizzler** **189:-**
Marinerade och grillade jätteräkor
- 43 Garlic King Prawn Sizzler** **189:-**
Vitlöksmarinerade och grillade jätteräkor
- 44 Taj Mahal Tiranga Platter** **189:-**
En livfull smaktrio med marinerad och grillad kyckling i tre läckra stilar. Symboliserar den indiska flaggans färger. Kryddig kyckling tikka, krämig kyckling malai och pikant kyckling hariyali. Serveras med dipsås, grillade grönsaker och färska garneringar
- 45 Lamb Tikka Sizzler** **199:-**
Marinerad och grillad lammfilé
- 46 Lamb Seekh Kebab** **199:-**
Hemmagjord lammfärskebab med lök, koriander och färska kryddor
- 47 Taj Mahal Meat Platter** **219:-**
Lammfilé, kycklingfilé och jätteräkor marinerade i indiska kryddor. Serveras med dipsås, samosa, grillade grönsaker och färska garneringar



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, som är en kall indisk yoghurtsås med riven gurka samt mynta och kryddor

- 48 Vegetarisk Biryani** 🌶️ **149:-**
- 49 Kyckling Biryani** 🌶️ **159:-**
- 50 Lamm/Biff Biryani** 🌶️ **169:-**
- 51 Jätteräkor** 🌶️ **179:-**
- 52 Mixed Biryani** 🌶️ **199:-**
Kyckling, lamm, biff, räkor och blandade grönsaker

Fisk och Skaldjur (Titta även under Traditionella & Sizzler)

- 53 Kerala Fish Curry** 🌶️🌶️ 179:-
Laxfile tillagad i kokosmjölk, fiskmasala, curryblad, senapsfrö, tamarind, lök, vitlök, röd chilli och ingefära
- 54 Salmon Special** 169:-
Smörstekt lax, lök, paprika, färsk koriander & tomat i specialsås
- 55 Prawn Palak** 159:-
Räkor med bladspenat i tomat och currysås
- 56 Mango Scampi** 179:-
Cognacflamberade scampi med curry, mango, lök och kryddor
- 57 Ceylon Fish Curry** 🌶️🌶️ 179:-
Laxfilé, lök, vitlök, ingefära, tomat, Jaffna fish-masala och kokosmjölk
- 58 Colombo Cuttlefish Curry** 🌶️🌶️ 179:-
Bläckfisk, lök, vitlök, ingefära, cuttlefish-masala, kokosmjölk och svartpeppar
- 59 Point-Pedro King Prawn Curry** 🌶️🌶️ 179:-
Jätteräkor, lök, vitlök, ingefära, chili, prawn-masala och kokosmjölk

Devilled Dishes

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

- 60 Devilled Potatos** 🌶️🌶️ 149:-
Potatis, lök, chili, kummin och Sri lankan curry masala
- 61 Devilled Chicken** 🌶️🌶️ 159:-
Kyckling, lök, tomat, vitlök, ingefära, chilli, sojasås och tomatsås
- 62 Devilled Beef** 🌶️🌶️ 159:-
Biff, lök, tomat, vitlök, ingefära, chili, sojasås, och vinäger
- 63 Devilled Prawns** 🌶️🌶️ 169:-
Räkor, lök, tomat, vitlök, ingefära, chili, sojasås och tomatsås
- 64 Devilled Hot Butter Cuttlefish** 🌶️🌶️ 169:-
Bläckfisk, smör, lök, chili, kummin, sojasås, vitlök och specialmasala

Husets Thali (Blandade Rätter)

- 65 Vegetarian Thali** (Vegetarisk) 179:-
Paneer Tikka Masala, Dal Makhani med saffransris, sallad, pappadam, raita, pickles och vegetarisk samosa
- 66 Special Curry Thali** 209:-
Chicken Tikka Masala, Lamm / Biff Jalfrezi med saffranris, sallad, samosa och sås
- 67 Grill Thali** 229:-
Grillade kycklingfilébitar, lammfilébitar, kycklingklubba och jätteräkor med saffranris, sallad, specialsås och samosa

🔥=medium 🔥🔥=stark 🔥🔥🔥=väldigt stark 🔥🔥🔥🔥=mycket stark

Husets Specialiteter

- 68 Laal Maas** (Kyckling / Lamm / Biff / Jätteräkor) 🔥🔥🔥 **179:-**
Väldigt populär stark rätt från Rajasthan. Typiska indiska kryddor med Laal Maas-masala. Toppad med yoghurt
- 69 Methi Malai** (Kyckling / Lamm / Biff / Jätteräkor) **179:-**
Bockhornsklöveblad tillagade med krämig vit sås och toppad med smör
- 70 Chicken Tikka Masala** 🔥 **169:-**
Lerugnsgrillade kycklingbitar tillagade med yoghurt, grädde, tomat, ingefära, vitlök, lök, indiska kryddor och örter
- 71 Garlic Chicken** 🔥 **169:-**
Kycklingfilébitar med vitlök, lök, tomat och masalasås
- 72 Mango Chicken** Mild och söt **169:-**
Kycklingfilé med smör, lök, mango, grädde och mandel
- 73 Butter Chicken** Mild och söt **169:-**
Grillad kycklingfilé med tomatsås, indiskt smör, kokos, mandel och grädde
- 74 Chicken Stir-Fry** 🔥🔥 **179:-**
Kycklingfilé i bitar marinerade i yoghurt och tandoorikryddor. Tillagad med chili och soja
- 75 Hot Chili Kadai** (Kyckling / Lamm / Biff / Jätteräkor) 🔥🔥🔥 **179:-**
Gryta tillagad med vitlök, lök, paprika och starka indiska kryddor
- 76 Rogan Josh** (Kyckling / Lamm / Biff / Jätteräkor) **179:-**
Gryta tillagad med tomat, lök, ingefära, vitlök, yoghurt, garam masala kryddor och special masalasås
- 77 Kali Mirch** (Kyckling / Lamm / Biff / Jätteräkor) **179:-**
Populär gryta tillagad med grädde, cashewnötter, garam masala, ingefära, vitlök och svartpeppar
- 78 Lamb Kofta** **189:-**
Hemmagjord lammfärskebab med lök, paprika, grädde, färska kryddor och tomatsås
- 79 Taj Mahal Special** **199:-**
Lamm / biff, jätteräkor och kycklingfilé i bitar med friterad 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









- 80 Vegetarisk Kottu Parotta** **159:-**
- 81 Ägg Kottu Patotta** **159:-**
- 82 Kyckling Kottu Parotta** **169:-**
- 83 Lamm Kottu Parotta** **179:-**



 =medium  =stark  =väldigt stark  =mycket stark

Vegetariska & Veganska Rätter

 = vegansk

- 84 Mushroom Masala**   **159:-**
Utsökt gryta med champinjoner, lök, tomat, ingefära, vitlök, indiska kryddor och örter
- 85 Matar Mushroom Masala**  **159:-**
Gryta med champinjoner, ärtor, lök, tomat, indiska kryddor och örter
- 86 Shahi Matar Paneer** **159:-**
Utsökt och fyllig gryta med hemgjord ost, ärtor, tomat, lök, ingefära, vitlök, cashewnötter, gurkmeja, röd chili, indiska kryddor och örter
- 87 Paneer Lababdar** **159:-**
Krämig och smakrik gryta med hemgjord ost, cashewnötter, tomat, nordindiska kryddor och örter
- 88 Aloo Jeera**  **159:-**
Smakfull vegetarisk rätt med potatis som är sauterad med spiskummin, tomat, röd chili, ingefära, koriander samt andra indiska kryddor och örter
- 89 Palak Paneer** **159:-**
Spemat med hemlagad ost, lök, vitlök och kummin
- 90 Paneer Makhani** **159:-**
Hemlagad ost med indiskt smör, tomatsås, mandel och grädde
- 91 Kadai Paneer** **159:-**
Hemlagad ost tillagad med färsk vitlök, lök, ingefära och paprika
- 92 Dal Makhani** **159:-**
Olika typer av linser med indiskt smör, tomatsås och grädde
- 93 Dal Tadka**  **159:-**
Linsgryta med färsk grön chili, koriander, vitlök, lök och ingefära
- 94 Paneer Tikka Masala** **159:-**
Hemlagad ost med grädde, tomatsås, indiskt smör och vitlök
- 95 Aloo Gobi**  **159:-**
Potatis, blomkål, lök, koriander och grön chili
- 96 Channa Masala**  **159:-**
Kikärter, lök, tomat, vitlök, ingefära och grön chili
- 97 Bindi Masala**  **159:-**
Okra, lök, färsk grön chili och tomat med indiska kryddor
- 98 Subzi Diwani Handi** **159:-**
Färska blandade grönsaker med hemlagad ost och indiska kryddor
- 99 Paneer Tikka Sizzler** **169:-**
Hemlagad ost som är marinerad och grillad i lerugn

100 Tandoori Mushroom Tikka Sizzler 169:-

Färska champinjoner marinerade med tandoorisås och grillade i lerugn. Serveras med grillade grönsaker och en dipsås

101 Taj Mahal Vegetarian Platter 189:-

En rätt med grillade champinjoner, blomkål, potatis, lök, paprika, tomat, hemlagad ost. Serveras med dipsås, pappadams och färska örter

Barnmeny

Alla barnmenyer serveras med barn-pappadam.

102 Chicken Korma Mild 99:-

Mild kycklinggryta lagad med grädde, smör, kokos och mandel. Serveras med ris & sallad

103 Mango Chicken Mild och söt 99:-

Kycklingfilé med smör, lök, mango, grädde och mandel

104 Butter Chicken Mild och söt 99:-

Grillad kycklingfilé med tomatsås, indiskt smör, kokos, mandel och grädde

105 Chicken & Chips 99:-

Friterade kycklingfilé bitar med pommes, sallad och sås.

106 Chicken Cheese Balls 99:-

Friterade kyckling bollar fyllda med ost. Serveras med pommes, sallad & sås.

107 Fish & Chips 99:-

Friterade fiskpinnar serveras med pommes, sallad och sås.

Tillbehör

108 Pickles (inlagda grönsaker) 20:-

109 Mango Chutney / Myntasås / Chilisås / Tamarind chutney 20:-

110 Raita (Kall indisk yoghurtsås med riven gurka samt mynta och kryddor) 30:-

Ris

Kan endast beställas till grytor eller huvudrätter.

- 111 Saffron Rice 39:-**
Basmatiris kokt med saffran
- 112 Jeera Rice 59:-**
Basmatiris kokt ihop med kummin, lök, koriander, kryddor och örter
- 113 Matar Pulao 69:-**
Basmatiris, gröna ärtor, kryddor och örter
- 114 Mixed Vegetables Pulao 89:-**
Basmatiris kokt ihop med blandade grönsaker, kryddor och örter
- 115 Navaratna Pulao 99:-**
Basmatiris, blandade grönsaker, torkade och färska frukter, nötter, kryddor och örter
- 116 Fried Rice 99:-**
Stekt basmatiris med ägg, blandade grönsaker, kryddor och örter

Efterrätter

- 117 Mango Lassi 59:-**
Mango, yoghurt, socker, kryddor
- 118 Falooda 59:-**
Glass, mjölk, rose syrup, basilfrö, socker
- 119 Kulfi (Indisk Glass) 69:-**
Indisk glass. Saffranskryddad mjölk med, mango, kokos, kardemumma & pistage
- 120 Gulab Jamun 69:-**
Friterade mjölkpulversbullar i sockerlagetsserveras med vaniljglass



*“A recipe
has no soul.
you as a cook must
bring soul to
the recipe”*



Indisk mat när den är som allra bäst!



Följ oss på Facebook
facebook/RestaurangTajmahal

www.restaurang-tajmahal.com

Besök gärna vår
hemsida för mer info!

