



Sedan år 1999 har Restaurangen  
Sazna erbjudit högsta kvalitet på  
service och indisk mat.

En exotisk och kulinarisk upplevelse  
Mat för servering och avhämtning,  
Fullständiga rättigheter

Våra maträtter kan innehålla mjölk och nötter. Tala gärna med personalen om ni är allergiska mot något av detta. All vår mat lagas enligt god indisk tradition. För att hjälpa er har vi satt en liten måttskala på styrkan på vissa rätter. Smaklig måltid!

Medium Stark

Stark

Mycket Stark

## FÖRRÄTTER

<b>1. Papadam -----</b>	<b>40:-</b>
Krispigt linsbröd som serveras med mangochutney	
<b>2. Samosa -----</b>	<b>55:-</b>
Indisk pirog med grönsaker som serveras med myntasås.	
<b>3. Pakora Mix -----</b>	<b>55:-</b>
Friterad och krispig lök som blandas med koriander och serveras med myntasås	
<b>4. Onion Bhaji -----</b>	<b>50:-</b>
Friterade och krispiga grönsaker som serveras med myntasås	
<b>5. Paneer Pakora -----</b>	<b>65:-</b>
Hemgjord ost som friteras och serveras med tamarinsås	
<b>6. Black Tiger Pakora -----</b>	<b>110:-</b>
Friterade tigerräkor som serveras med tamarinsås	

## HUSETS SPECIALITET

<b>7. Vegetarisk Thali – Tre små rätter -----</b>	<b>220:-</b>
Se Hara Paneer Kofta (nr 62), Dal Makhani (nr 59) och Mix Shabzi (nr 63)	
<b>8. Thali – Tre små rätter -----</b>	<b>239:-</b>
Se Chicken Balti (nr 29), Lamm Rogan Rosh (nr 31) och Scampi Butter Masala (nr 51)	

## TANDOORI SIZLAR RÄTTER

Tandoori rätterna är marinerade i yoghurt och tandoorikryddor som sedan grillas i lerugn. Sizlar tandoori rätterna serveras på en rykande het järnplatta med en special sallad.

<b>9. Chicken Tandoori -----</b>	<b>190:-</b>
Grillade kycklingklubbor	
<b>10. Chicken Tikka Sizlar -----</b>	<b>210:-</b>
Grillade kycklingfiléer	
<b>11. Garlic Chicken Sizlar -----</b>	<b>215:-</b>
Grillade kycklingfiléer som marineras i vitlök	
<b>12. Banjara Chicken Sizlar -----</b>	<b>215:-</b>
Grillade kycklingfiléer som marineras i färsk chili, koriander och nötter	
<b>13. Mutton Tikka Sizlar -----</b>	<b>230:-</b>
Grillade muttonfiléer (får) som marineras i tandoorimasala	
<b>14. Old Deli Shish Kebab Sizlar -----</b>	<b>200:-</b>
Grillad lamm- eller kycklingfärs som blandats i garamsalakryddor	
<b>15. Mixed Chicken Sizlar -----</b>	<b>220:-</b>
Grillade kycklingfiléer i tre olika smaker	
<b>16. Mixed Sizlar -----</b>	<b>239:-</b>
Grillad kycklingfilé, muttonfilé (får) och scampi	

<b>17. Sazna Special Sizlar -----</b>	<b>245:-</b>
Grillad muttonfilé (får), tandoorimarinerad kycklingfilé, chilimarinerad kycklingfilé, vitlöksmarinerad kycklingfilé, scampi och lammfärsrullader	
<b>18. Scampi Sizlar -----</b>	<b>239:-</b>
Grillade jätteräkor som marineras i tandoorikryddor	
<b>19. Vegetariska Sizlar-----</b>	<b>220:-</b>
Blandade grönsaker som serveras med pakoramix, friterad hemgjord ost, vegetarisk kofta och paneer kofta	

## KYCKLINGRÄTTER

<b>20. Chicken Mango, Mild -----</b>	<b>200:-</b>
Grillad kycklingfilé som marineras i en av tre smaker (chili, vitlök eller tandoori) och tillagas i en gryta med yoghurt, grädde och mango	
<b>21. Lime Tikka Masala, Mild -----</b>	<b>200:-</b>
Grillade kycklingfiléer som marineras i tandoorikryddor och tillagas med lime i en mild nötsås	
<b>22. Chicken Korma, Mild -----</b>	<b>210:-</b>
Kycklingfiléer som tillagas med grädde, kokos, nötter och russin i en krämig sås. Välj mellan grillad eller kokt kyckling och mellan vitlök- och chilismak.	
<b>23. Chicken Butter Masala, Mild -----</b>	<b>210:-</b>
Tandoorigrillade kycklingfiléer som tillagas med créme fraiche, tomat och smörfrästa kryddor	
<b>24. Chicken Curry -----</b>	<b>195:-</b>
Kokta kycklingfiléer som tillagas i en currysås	
<b>25. Chicken Rajasthani Dopiazza</b> „ -----	<b>210:-</b>
Kokta kycklingfiléer som tillagas med paprika, lök och tomat i en currysås	
<b>26. Chicken Madras,</b> „ -----	<b>205:-</b>
Sydindisk kycklinggryta som tillagas med starka kryddor och kokos	
<b>27. Chicken Zalfrezi</b> „ -----	<b>205:-</b>
Kokta kycklingfiléer som tillagas med chilipeppar, paprika, lök, tomat och yoghurt i en currysås	
<b>28. Jai Puri Chicken Karai</b> „ -----	<b>220:-</b>
Kycklinggryta som tillagas med broccoli, lök och paprika i en currysås. Serveras i het järngryta. Välj mellan tandoori-, chili eller vitlöksmak	
<b>29. Chicken Balti</b> „ -----	<b>210:-</b>
Grillade kycklingfiléer som marineras i tandoori och tillagas med färsk koriander och tomater i en baltisås	
<b>30. Chicken Vindaloo</b> „ -----	<b>225:-</b>
Sydindisk kycklinggryta som tillagas med örtkryddor, chilipeppar och koriander	

## LAMMRÄTTER

<b>31. Lamm Rogan Zosh -----</b>	<b>220:-</b>
Lamm som tillagas med yoghurt i en kryddsås	

<b>32. Lamm Korma, Mild</b>	-----	225:-
Lamm som tillagas med grädde, kokos, nötter och russin i en krämig sås		
<b>33. Lamm Curry</b>	-----	215:-
Lammgryta som tillagas i currysås		
<b>34. Lamm Sambal, Stark sötsur</b>	-----	220:-
Lammgryta som tillagas med sambalkryddor		
<b>35. Lamm Rajasthani Dopiaza</b> 	-----	220:-
Lamm som tillagas med paprika, lök och tomat i en currysås		
<b>36. Lamm Zalfrezi</b> 	-----	220:-
Lammgryta som tillagas med chilipeppar, paprika, lök, tomat och yoghurt i en currysås		
<b>37. Lamm Vindaloo</b>  	-----	225:-
Sydindisk lammgryta som tillagas med örtkryddor, chilipeppar och koriander		

## MUTTONRÄTTER (FÅR)

<b>38. Mutton Balti</b> 	-----	230:-
Grillade muttonfiléer som tillagas med färsk tomater och koriander i en baltisås		
<b>39. Mutton Karai</b> 	-----	230:-
Lerugnsgrillade muttonfiléer som tillagas med färsk tomater, paprika, koriander och lök (Serveras i het järngryta)		
<b>40. Mutton Butter Masala</b>	-----	230:-
Tandoorigrillade muttonfiléer som tillagas med créme fraiche, tomater och smörfrästa kryddor		

## BIFFRÄTTER

<b>41. Shahi Biff, Mild</b>	-----	210:-
Biffgryta som tillagas med grädde, färsk tomater och koriander i nötsås		
<b>42. Dai Gosh Masala</b>	-----	210:-
Biff som tillagas med yoghurt i en masalasås		
<b>43. Biff Zalfrezi</b> 	-----	210:-
Biffgryta som tillagas med chilipeppar, paprika, lök, tomat och yoghurt i en currysås		
<b>44. Biff Balti</b> 	-----	215:-
Biffgryta som tillagas med färsk tomater och koriander i en baltisås		
<b>45. Biff Vindaloo</b>  	-----	220:-
Sydindisk biffgryta som tillagas med örtkryddor, chilipeppar och koriander		

## RÄKRÄTTER

<b>46. Räk Curry</b>	-----	220:-
Räkor som tillagas i en currysås		

<b>47. Räk Shabzi</b>	-----	220:-
Räkor som tillagas med blandade grönsaker i en currysås		
<b>48. Räk Spenat</b>	-----	220:-
Räkor som tillagas med spenat i en currysås		
<b>49. Räk Korma, Mild</b>	-----	220:-
Räkor som tillagas med grädde, kokos, nötter och russin i en krämig sås		
<b>50. Goa Scampi Korma, Mild</b>	-----	239:-
Jätteräkor som tillagas med grädde, kokos, nötter och russin i en krämig sås		
<b>51. Scampi Butter Masala (Grillade)</b>	-----	239:-
Tandoorigrillade jätteräkor som tillagas med cremé fraiche, tomater och smörfrästa kryddor		
<b>52. Scampi Karai (Tandoorismak)</b>	-----	239:-
Lerugnsgrillade jätteräkor som tillagas med färsk tomater, paprika, koriander och lök (Serveras i het järngryta)		
<b>53. Scampi Balti (Tandoorismak)</b>	-----	239:-
Grillade tandoorikryddade jätteräkor som tillagas med färsk tomater och koriander i en baltisås		
<b>54. Scampi Zalfrezi</b>	-----	239:-
Jätteräkor som tillagas med örtkryddor, färsk tomater, lök, chili och yoghurt i en currysås		
<b>55. Kerala Prawn Curry</b>	-----	239:-
Jätteräkor som tillagas med chili, kokosflingor och garamasala i en currysås		

## VEGETARISKA RÄTTER

<b>56. Vegetarisk Korma, Mild</b>	-----	200:-
Blandade grönsaker som tillagas med grädde, kokos, nötter och russin i en krämig sås		
<b>57. Shahi Paneer</b>	-----	200:-
Hemgjord färskost som tillagas med färsk tomater och koriander i en nötsås		
<b>58. Vegetarisk Masala</b>	-----	200:-
Blandade grönsaker som tillagas med cremé fraiche, färsk tomater och smörfrästa kryddor		
<b>59. Dal Makhani</b>	-----	200:-
Blandade linser som tillagas med färsk tomater och grädde		
<b>60. Palak Paneer</b>	-----	210:-
Hemgjord färskost som tillagas med spenat i en currysås		
<b>61. Vegetarisk Kofta</b>	-----	200:-
Grönsaksbullar som tillagas med färsk tomater och yoghurt i en kryddsås		
<b>62. Hara Paneer Kofta, Mild</b>	-----	215:-
Friterad hemgjord färskost som lindas med spenat och tillagas i en nötsås. Serveras med färsk koriander och ingefära.		
<b>63. Mixed Shabzi</b>	-----	200:-
Blandade grönsaker som tillagas i en currysås		

<b>64. Paneer Karai</b>	-----	215:-
Hemgjord färskost som tillagas med färsk tomater, paprika, koriander och lök i en currysås (Serveras i het järngryta)		
<b>65. Vegetarisk Balti</b>	-----	215:-
Blandade grönsaker, hemgjord färskost som tillagas med färsk tomater och koriander i en baltisås		
<b>BIRYANI</b>		
<b>66. Hyderabadi Dum Biryani</b>	-----	230:-
Traditionell indisk risrätt som tillagas med ghee och speciella biryanikryddor. Välj mellan kyckling, biff, lamm eller vegetarisk.		
<b>BARNRÄTTER</b>		
<b>67. Chicken Tandoori</b>	-----	130:-
Se nr 9		
<b>68. Chicken/Lamm Korma</b>	-----	130:-
Se nr 22 och nr 32		
<b>69. Chicken/Mutton Butter Masala</b>	-----	130:-
Se nr 23 och nr 40		
<b>70. Chicken Sizlar</b>	-----	130:-
Se nr 10		
<b>BRÖD</b>		
<b>71. Nan</b>	-----	30:-
Lerugnsbakat mjukt bröd		
<b>72. Vitlöksnan</b>	-----	35:-
Lerugnsbakat mjukt bröd med vitlök och persilja		
<b>73. Ostnan</b>	-----	45:-
Lerugnsbakat mjukt bröd med inbakad färskost		
<b>74. Husets Special Nan</b>	-----	50:-
Lerugnsbakat mjukt bröd med cashewnötter och kokos		
<b>75. Masala Nan</b>	-----	30:-
Lerugnsbakat mjukt bröd med masalakryddor		
<b>DELIKATA TILLBEHÖR</b>		
<b>76. Pickles</b>	-----	30:-
Välj mellan chilipickles, mixpickles eller mangopickles		
<b>77. Raita</b>	-----	50:-
Yoghurt blandad med gurka, tomat och kryddor		
<b>78. Pulao Ris</b>	-----	50:-
Basmatiris som tillagas med saffran, cashewnötter, russin och rostad lök		

## DESSERTER

<b>79. Lassi -----</b>	<b>60:-</b>
Indisk yoghurtsdryck som finns i smakerna söt, salt eller mango	
<b>80. Bananshake -----</b>	<b>60:-</b>
Banan mixad med glass och mjölk	
<b>81. Kulfi (original eller mango) -----</b>	<b>60:-</b>
Hemgjord indisk glass med saffran, kardemumma och pistagenötter	
<b>82. Vaniljglass -----</b>	<b>60:-</b>
Serveras med chokladsås	
<b>83. Kokos-, ananas-, apelsin-, mango- eller citronglass -----</b>	<b>100:-</b>
<b>84. Kaffe/Té -----</b>	<b>45:-</b>
<b>85. Chai -----</b>	<b>60:-</b>
Kryddat indiskt té med mjölk	

## DRYCKER

<b>86. Coca Cola, Fanta, Sprite, Kolsyrat vatten -----</b>	<b>33 cl -----</b>	<b>40:-</b>
<b>87. Lättöl flaskा -----</b>	<b>33 cl -----</b>	<b>40:-</b>
<b>88. Juice (apelsin eller mango) -----</b>	<b>33 cl -----</b>	<b>45:-</b>
<b>89. Alkoholfri öl flaskा -----</b>	<b>33 cl -----</b>	<b>60:-</b>
<b>90. Mellanöl flaskा -----</b>	<b>33 cl -----</b>	<b>65:-</b>
<b>91. Indisk öl flaskा (Cobra eller Bangla) -----</b>	<b>66 cl -----</b>	<b>100:-</b>
<b>92. Starköl fat – FAT21 -----</b>	<b>40 cl -----</b>	<b>60:-</b>
<b>93. Starköl flaskा -----</b>	<b>50 cl -----</b>	<b>80:-</b>

## VIN OCH CIDER

<b>94. Husets vin (rött eller vitt) -----</b>	<b>glas -----</b>	<b>75:-</b>
<b>95. Husets vin (rött eller vitt) -----</b>	<b>flaska -----</b>	<b>310:-</b>
<b>96. Rose vin -----</b>	<b>glas -----</b>	<b>85:-</b>
<b>97. Rose vin -----</b>	<b>flaska -----</b>	<b>340:-</b>
<b>98. Cider flaskा -----</b>	<b>50cl -----</b>	<b>80:-</b>
<b>99. Alkoholfritt vin (rött eller vitt)-----</b>	<b>flaska -----</b>	<b>200:-</b>

## MOSSERANDE

<b>100. Prosecco mosserande -----</b>	<b>flaska -----</b>	<b>350:-</b>
---------------------------------------	---------------------	--------------

## DRINKLISTA

WHISKY	Husets -----	24:-/cl
	Regular (Johnnie Walker, JB, Jameson, Jack Daniels) -----	27:-/cl
	12 Years (Chivas Regal, Black Label, Glenfiddich)-----	32:-/cl
COGNAC	Husets -----	26:-/cl
	V.S.O.P (Remy Martin) -----	40:-/cl
VODKA	Husets -----	24:-/cl
ROM	Husets -----	24:-/cl
GIN	Husets -----	24:-/cl
TEQUILA	Husets -----	24:-/cl
VERMOUTH/ BITTER	Campari, Martini, Jägermeister -----	24:-/cl
LIKÖRER	Apricotbrandy, Kahlua, Sambuca, Amaretto, Galliano, Cointreau, Punch -----	24:-/cl
COFFEE DRINKS	Hot Shot (Galliano, Kaffe, Grädde) ----- Irish Coffe (Jameson eller Bailey's, Kaffe, Grädde) 4cl/6cl	70:- 95:-/135:-
<u>COCKTAILS</u>		
B-52	Bailey's, Kahlua, Cointreau 4cl / 6cl-----	70:-
DRY MARTINI	Gin, Vermouth 4cl / 6cl-----	65:-/95:-
WHITE eller BLACK RUSSIAN	Vodka, Kahlua 4cl / 6cl-----	75:-/100:-
SCREWDRIVER	Vodka, Apelsinjuice 4cl / 6cl-----	80:-/100:-
GIN & TONIC	Gin, Tonic 4cl / 6cl-----	80:-/100:-
ROM & COLA	Rom, Cola 4cl / 6cl-----	80:-/100:-