Menu



THE MADRAS LOUNGE

A SOUTH INDIAN RESTAURANT

Visit us: **www.themadraslounge.se**

Ring us:+46 73-495 5704

mail **us @madraslounge.stockholm**

H O R N S G A T A N 1 2 7 S T O C K H O L M

Menu



FÖRRÄTTER (STARTERS)

Gobi 65 (Vegansk) — 89 kr
Spröd blomkål tillagad med '65'-kryddoronion

Onionpakoda (Vegansk) — 99kr
Frasig friterad lök blandad med kryddor

Samosa (3 st) (Vegansk) — 89 kr
Friterade knyten fyllda med grönsaker

Papadums (Vegansk) — 37 kr
Tunn och krispig indisk linsbröd

Chilli Lollipops [MÅSTE PROVAS] — 109 kr
Friterade kycklingklubbor i kryddig sås

Chicken 65 — 99 kr
Friterad kyckling tillagad med '65'-kryddor

Dynamite Prawns [MÅSTE PROVAS] — 129 kr
Friterade räkor i en smaksatt specialsås

Mix Platter — 159kr
Mixad tallrik med 2 st av varje: Gobi, kyckling, räkor, paneer och fisk

Masala Omelett — 85 kr
Kryddig omelett tillagad med sydindiska kryddor



BARNMENY

Kids Combo Meal — 165 kr
Ost-dosa, pommes frites, kycklingnuggets, mangolassi + hemlig gåva

Kids Papadum (Vegansk) — 37 kr
Färgglada papadums

Pommes frites (Vegansk) — 45 kr
Klassiska frasiga pommes frites

Peri Peri Fries (Vegansk) — 55 kr
Pommes frites kryddade med masalakrydda

Chicken Nuggets — 89 kr
Kycklingnuggets serveras med pommes och ketchup

Junior Uthappam (Vegansk) — 99kr
2 tjocka pannkakor toppade med morot. Serveras med kokos- och mangochutney

Cheese Dosa — 99 kr
Dosa fylld med smält mozzarellaost

Nutella Dosa — 99 kr
Dosa toppad med krämig Nutella



DOSA & UTHAPPAM

(Tunna, frasiga crêpes gjorda på ris och linser. Serveras med kokoschutney, tomatchutney och sambar.)

Plain Dosa (Vegansk) — 99 kr
Klassisk ren dosa

Masala Dosa (Vegansk) — 139 kr
Dosa fylld med kryddig potatisblandning

Ghee Dosa — 149kr
Dosa tillagad med skirat smör (ghee)

Ghee Masala Dosa — 159kr
Dosa tillagad med kryddig potatisblandning och skirat smör (ghee)

Podi Masala Dosa (Vegansk) — 145 kr
Kryddad med stark podikrydda och fylld med masalapotatis

Podi Dosa (Vegansk) — 119 kr
Dosa strödd med smakrik podikrydda

Egg Dosa — 119 kr
Dosa tillagad med ägg

Mysore Masala Dosa (Vegansk) — 149 kr
Stark dosa med stark röd chutney och masalafyllning



TIFFINS & SOPPOR

Idly (Vegansk) - 85 kr
3 ångkokta ris- och linskakor, serveras med chutney och sambar

Vadai (Vegansk) — 95 kr
2 friterade sydindiska linsdonuts, serveras med chutney och sambar

Idly Vada Combo (Vegansk) — 139 kr
Kombination av ångkokt idly och friterad vada

Sambar Vada (Vegansk) — 125 kr
Vada doppade i varm, smakrik linssoppa (sambar)

Sambar Idly (Vegansk) — 125 kr
Idly serverade i skål med varm sambar

Podi Idly (Vegansk) — 129 kr
Idly vända i stark podikrydda och smör/olja

Rasam (Vegansk — 79 kr
Traditionell soppa med tomat, tamarind, vitlök och svartpeppar



DOSA & UTHAPPAM

Paneer Dosa — 149 kr
Dosa fylld med riven färskost (paneer)

Paper Dosa (Vegansk) — 139 kr
Extra tunn och frasig stor dosa

Cheese Dosa — 139 kr
Dosa med smält ost

Chicken Dosa — 169 kr
Dosa fylld med kryddig kyckling

Lamb Dosa — 179kr
Dosa fylld med mör lammfyllning

Madras Special Dosa — 189 kr
Husets specialdosa med lyxfyllning

Make Your Dosa — 199 kr
Skapa din egen dosa –
fråga personalen om alternativ

Dosa Unlimited — 399 kr
Ät så mycket dosa du orkar (gäller per person)

Plain Uthappam — 109 kr
Tjock och mjuk lins- och rispannkaka

Butter Uthappam / Ghee Uthappam
— 119 kr / 129 kr
Tillagad med smör eller skirat smör

Egg Uthappam / Podi Uthappam
— 139 kr / 129 kr
Toppad med ägg eller kryddig podi

Onion Uthappam / Tomato Uthappam
— 149 kr / 149 kr
Toppad med hackad lök eller färsk tomat



TIFFINS & SOPPOR

Rasam (Vegansk — 79 kr
Traditionell soppa med tomat,
tamarind, vitlök och svartpeppar

Sambar (Vegansk) — 79 kr
Traditionell sydindisk linssoppa
med grönsaker

Chicken Soup — 89 kr
Kycklingsoppa med ingefära, vitlök,
svartpeppar och koriander

Lamb Soup (med ben) — 99 kr
Fyllig lammsoppa med ingefära,
vitlök och svartpeppar

LAMMSPECIALITETER & BIRIYANI

(Grytor serveras med ris)

Lamb Madras — 205
Mört lamm tillagat i en stark och aromatisk madras-sås

Spinach Lamb — 219 kr
Lamm tillagat med färsk spenat och smaksatta kryddor

Lamb Kothu Parotta — 219 kr
Stimlat parottabröd stekas med lamm, paprika och lök. Serveras med raita och sås (ej ris).

Lamb Sukka Rice (Spicy) — 239 kr
Traditionellt sydindiskt recept där mört lamm tillagas med ris. Serveras med lammsås och raita.

Lamb Pepper Fry — 225 kr
Mört och saftigt lamm stekt med svartpeppar och specialkryddor

Lamb Vindaloo — 225 kr
Stark och syrlig lammgryta i klassisk vindaloosås

Hyderabadi Dum Biriyani [MÅSTE PROVAS] — Kyckling: 195kr | Lamm: 210 kr | Räkor: 219kr
Berömd sydindisk dum biriyani med fantastiska smaker. Serveras med raita, sås och kokt ägg.

Stekt Ris / Fried Rice — Vegansk: 179 kr | Kyckling: 189 kr | Räkor: 199 kr
Sydindiskt stekt ris med grönsaker eller valfritt protein





CEYLONE PAROTTA & BRÖD

Plain Chapathi (Vegansk) / Ghee Chapathi — 30 kr / 35 kr
Tunt fullkornsbröd gräddat på häll

Plain Parotta (Vegansk) / Butter / Ghee — 30 kr / 35 kr / 40 kr
Flikigt och mjukt sydindiskt skiktat bröd

Ceylone Plain (Vegansk) — 129 kr
Lankesisk specialparotta serverad med raita och sås

Ceylone Egg — 149 kr
Ceyloneparotta fylld med ägg, serverad med raita och sås

Ceylone Chicken — 189 kr
Ceyloneparotta fylld med kyckling, raita och sås

Ceylone Lamb — 199 kr
Ceyloneparotta fylld med lamm, raita och sås

Plain Naan (Vegansk) / Garlic Naan (Vegansk) — 30 kr / 39 kr
Klassiskt naanbröd / Vitlöksnaan

Butter Naan / Cheese Naan — 35 kr / 40 kr
Smörnaan / Ostfyllt naanbröd

Peshawari Naan — 45 kr
Sött naanbröd fyllt med nötter och torkad frukt

KYCKLING & HAVETS SPECIALITETER

(Serveras med ris)



Madras Chicken — 185 kr
Kryddig kyckling tillagad med traditionella och aromatiska kryddor

Spinach Chicken — 195 kr
Kyckling tillagad med spenat och balanserade kryddor

Chicken Vindaloo — 195 kr
Extra kryddstark kyckling I klassisk vindaloosås

Chicken Pepper Fry — 199 kr
Saftig kyckling stekt med svartpeppar och starka kryddor

Butter Chicken — 189 kr
Mör kyckling i en mild, krämig gräddsås med nötter



Mango Chicken — 189 kr
Söt och syrlig kyckling med en kryddig touch

Chilly Chicken — 195kr
Friterad kyckling wokad med chili, paprika och lök

Chicken Tikka Masala — 195 kr
Grillad kycklingtikka i en krämig och smakrik tikka-sås

Chicken Kothu — 199 kr
Stimlat parottabröd stekas med kyckling, paprika och lök. Serveras med raita och sås (ej ris)

Fish Curry (Lax) — 199 kr
Laxfilé tillagad i en kryddig och smakrik indisk sås

Prawn Curry — 209 kr
Räkor tillagade i traditionell och aromatisk kryddsås

Chilli Prawns —209 kr
Friterade räkor wokade med chili och kryddor.



DRYCKER (KALLA, VARMA & ALKOHOL)

Mango Lassi — 59 kr
(Stor 44cl) / 45kr (Liten 22cl)
Uppfriskande yoghurt dryck med smak av mango

Sweet Lassi — 49 kr
Söt traditionell yoghurtdryck

Läsk (Vegansk) — 29 kr
Coca-Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite

Spicy Buttermilk — 59 kr
Kryddad kärnmjölk med grön chili och koriander



VEGETARISKA SPECIALITETER

(Serveras med ris)

Paneer Butter Masala — 195 kr
Indisk färskost i en krämig och fyllig nötsås med kryddor

Eggplant Curry (Vegansk) — 189 kr
Husets signaturrätt med aubergine i lök- och tomatsås

Dal Fry (Vegansk) — 185kr
Klassisk indisk linsgryta fylld med smak och kryddor

Chilli Mushroom (Vegansk) — 189 kr
Friterad svamp wokad med chili och peppar

Veg Kothu Parotta (Vegansk)— 195 kr
Stimlat parottabröd stekas med grönsaker och paprika.
Serveras med raita och sås (ej ris).

Veg Kurma — 179 kr
Blandade grönsaker i en mild och krämig kormasås

Paneer Matar Masala — 195 kr
Indisk färskost och gröna ärter i en autentisk masalasås

Spinach Curry (Vegansk) — 179 kr
Kryddig spenatgryta med örtiga smaker

Palak Paneer — 199 kr
Indisk färskost tillagad i en smakrik spenatsås

Kadai Paneer — 199 kr
Paneertikka tillagad med paprika, lök och kraftfulla kryddor

Chilli Gobi (Vegansk) — 195 kr
Friterad blomkål wokad med chili och lök

SPECIALMENY & DESSERT

Madras Thali (Veg) — 289 kr
Blomkål 65, Dal fry, Sambar, spenatgryta, Veg kurma, Paneer matar masala, papadum, raita, pickle, chapathi och dessert

Madras Thali (Non-Veg) — 299 kr
Chicken fry, Dal fry, Sambar, Chicken madras, Veg kurma, Lamb madras, papadum, raita, pickle, chapathi och dessert

Combo Menu Lite (Veg) — 247 kr
2 st idly, 2 st vadai samt valfri dosa veg

Combo Menu (Non-Veg)— 399 kr
Chicken 65/Gobi 65, Lammsoppa/Rasam, samt valfri dosa, Veg kurma/Kycklingmasala/ Lammmasala, basmatiris, parotta samt dagens dessert

Gulab Jamun — 69 kr
Klassiska indiska söta degbullar i sockerlag

Gulab Jamun Mix — 79 kr
Vaniljglass serverad med varm Gulab Jamun

Choklad- / Honungsdosa — 99 kr
Frasig dosa toppad med ringlad honung eller choklad

Kulfi Ice Cream — 79 kr
Traditionell indisk gräddglass (pinn- eller skopglass)

Vaniljglass — 55 kr
Klassisk krämig vaniljglass



DRYCKER (KALLA, VARMA & ALKOHOL)

Rose Milk / Sarbath (Vegansk) — 59 kr / 59 kr
Trtraditional sydindisk dryck med nannari/rosensmak

Lime Soda / Lime Juice — 59 kr
Färsk pressad lime och mynta med kolsyrat vatten
Mojitos (Alkoholfri / Apelsin /

Blue Lagoon) — 69 kr / 69kr / 69 kr
Uppfriskande myntadrink med lime och ingefära

Milkshakes (Avokado / Jordgubb / Choklad) — 79 kr / 79 kr / 79 kr
Gjord på färsk frukt och mjölk

Svart kaffe (Vegansk) / Kaffe — 29 kr / 35 kr
Bryggkaffe

Bru-kaffe / Bru-k med mjölk — 39 kr / 49 kr
Nescafe premiumkaffe / Sydindiskt specialkaffe

Filter Kaffe — 49 kr
Traditionellt sydindiskt skummat filterkaffe

Grönt te (Vegansk) / Chai / Mjölk — 29 kr / 35 kr / 20 kr
Indiskt te tillagat med mjölk och kryddor

Masala Chai — 49 kr
Traditionellt te tillagat med aromatiska örter och kryddor

Gurkmejamjölk / Mandelmjölk / Boost / Bournvita — 45 kr st
Hälsosamma och varma mjölkdrycker

Öl (3.5%): Mariestad / Carlsberg / Norrlands Guld — 49 kr st
Folköl 33cl

Alkoholfri Öl: Carlsberg — 45 kr
Kall alkoholfri öl 33cl