

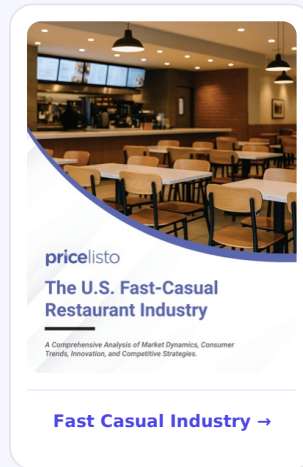
pricelisto

Spice
of
India

Spice of India (SE)

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



[Competitor Price Intelligence →](#)

Förrätter

ITEM	PRICE
Krispig Papadam Indiskt kryddat tunt linsmjölsbröd med mango chutney.	kr55,00
Pudina Chops Lammfärs marinerad med färska pudinablad, ingefära och indiska kryddor. Serveras med sallad och pudinasås.	kr129,00
Reshmi Cheese Chicken Marinerad kyckling med hemlagad ost och friterat linsmjöl- och ströbröd. Serveras med sallad och mintsås.	kr120,00
Cashew Räksallad Gurka, tomat, rödlök, ångade räkor, rostade cashewnötter, ingefära, koriander och tamarinddressing.	kr125,00
Veg Samosa Grönsakspirog med färska örter och hemgjord tamarin- och greensås.	kr75,00

Köksmästaren rekommenderar

ITEM	PRICE
Badami Jalfrezi (Kyckling) Grön chili, lök, vitlök, syltlök, tomat och paprika. Serveras med cashewnötter och currysås. Välj protein i nästa steg.	kr249,00
Badami Jalfrezi (Lamm) Grön chili, lök, vitlök, syltlök, tomat och paprika. Serveras med cashewnötter och currysås. Välj protein i nästa steg.	kr299,00
Cheese Vegetable Dall Blandade färska grönsaker, hemgjord ost, indiska gula munglinser, ingefära, koriander och örter i en gryta.	kr245,00
Kalonji Prawn Indiska räkor marinerade i nigellafrön. Tillagas med lök, paprika, kokos, creamfresh, grön chili och koriander i en gryt...	kr315,00
King Special (Kyckling) Färska pudinablad, ingefära, rostade cashewnötter och en special kryddblandning i gryta. Välj protein in nästa steg.	kr255,00
King Special (Lamm) Färska pudinablad, ingefära, rostade cashewnötter och en special kryddblandning i gryta. Välj protein in nästa steg.	kr299,00
Lamb Drumstick Långkokt lammlägg tillagas med spiskummin, färsk ingefära, koriander, myntablad och grön chili i sås.	kr299,00

Tandoori BBQ

ITEM	PRICE
Chicken Tikka Sizlar Grillade kycklingfiléer, marinerade i tikka- och tandoori marinad.	kr255,00
Green Chicken Sizlar Grillade kycklingfiléer marinerade i tikka, tandoori, vitlök och chili. Serveras med sallad.	kr269,00
Lamb Grill Grillade lammfiléer marinerade med mint, tikka, och tandoorikryddor. Serveras med sallad.	kr325,00
Lamb Pudina BBQ Grillad lammfärs marinerad i färska pudinablad, tikka och tandoori kryddor. Serveras med sallad.	kr279,00
Scampi Grill Indisk scampi marinerad i tandoori och tikka kryddor.	kr305,00
Mixed Grill Marinerade och grillade kycklingfiléer, lamm och svampi. Serveras med sallad.	kr295,00

Kyckling & Kött	
ITEM	PRICE
Balti (Kyckling) Färsk lök, paprika, tomat, ingefära och koriander. Välj protein i nästa steg.	kr239,00
Balti (Biff) Färsk lök, paprika, tomat, ingefära och koriander. Välj protein i nästa steg.	kr299,00
Balti (Lamm) Färsk lök, paprika, tomat, ingefära och koriander. Välj protein i nästa steg.	kr299,00
Balti Mango (Kyckling) Färsk mango, lök, paprika, ingefära och koriander. Välj protein i nästa steg.	kr255,00
Balti Mango (Lamm) Färsk mango, lök, paprika, ingefära och koriander. Välj protein i nästa steg.	kr309,00
Kashmiri Biriany (Kyckling) Stekt saffransris med cashewnötter, kardemumma och russin. Välj protein i nästa steg.	kr239,00
Kashmiri Biriany (Biff) Stekt saffransris med cashewnötter, kardemumma och russin. Välj protein i nästa steg.	kr299,00
Kashmiri Biriany (Lamm) Stekt saffransris med cashewnötter, kardemumma och russin. Välj protein i nästa steg.	kr299,00
Madras (Kyckling) En sydindisk stark gryta med kokos, vitlök, curryblad och ingefära. Välj protein i nästa steg.	kr239,00
Madras (Biff) En sydindisk stark gryta med kokos, vitlök, curryblad och ingefära. Välj protein i nästa steg.	kr299,00
Madras (Lamm) En sydindisk stark gryta med kokos, vitlök, curryblad och ingefära. Välj protein i nästa steg.	kr299,00
Palak Curry Stekt bladspenat, ingefära, vitlök och tomat. Välj protein i nästa steg.	kr219,00
Shahi Korma (Kyckling) Malda nötter, kokosmjölk, russin och grädde. Välj protein i nästa steg.	kr239,00
Shahi Korma (Lamm) Malda nötter, kokosmjölk, russin och grädde. Välj protein i nästa steg.	kr299,00
Tikka Butter Masala (Kyckling) Köttet är marinerat i en tikka marinad, och tillagas med smörfrästa kryddor i sås. Välj protein i nästa steg.	kr229,00
Tikka Butter Masala (Paneer) Köttet är marinerat i en tikka marinad, och tillagas med smörfrästa kryddor i sås. Välj protein i nästa steg.	kr239,00
Tikka Butter Masala (Lamm) Köttet är marinerat i en tikka marinad, och tillagas med smörfrästa kryddor i sås. Välj protein i nästa steg.	kr299,00
Tikka Karai (Kyckling) Tikkakryddor, spiskummin, paprika, lök, ingefära, grön chili och kokos i en gryta. Välj protein i nästa steg.	kr259,00
Tikka Karai (Lamm) Tikkakryddor, spiskummin, paprika, lök, ingefära, grön chili och kokos i en gryta. Välj protein i nästa steg.	kr309,00
Vindaloo (Kyckling) Mycket stark gryta med havana chili, ingefära, citron och koriander. Välj protein i nästa steg.	kr239,00
Vindaloo (Biff) Mycket stark gryta med havana chili, ingefära, citron och koriander. Välj protein i nästa steg.	kr299,00
Vindaloo (Lamm) Mycket stark gryta med havana chili, ingefära, citron och koriander. Välj protein i nästa steg.	kr299,00

ITEM	PRICE
Papaya Gryta (Kycklingfilé) Färska indiska grönsaker med grön chili, ingefära, vitlök, paprika och tomat i en currysås. Välj protein i nästa steg.	kr219,00
Papaya Gryta (Lammfilé) Färska indiska grönsaker med grön chili, ingefära, vitlök, paprika och tomat i en currysås. Välj protein i nästa steg.	kr229,00
Papaya Gryta (Nötkött) Färska indiska grönsaker med grön chili, ingefära, vitlök, paprika och tomat i en currysås. Välj protein i nästa steg.	kr229,00

Fisk & Skaldjur

ITEM	PRICE
Lime Prawn Jätteräkor tillagade med lime, ingefära, tomat, paprika, lök och currysås.	kr315,00
Narkeli Scampi Indiska jätteräkor med grön chili, kokosmjölk, koriander och spiskummin i nöt- och currysås.	kr315,00

Vegetariskt & Veganskt

ITEM	PRICE
Malai Kofta Hemlagade ost- och grönsaksbullar, stekta och tillagade med färsk paprika, lök, tomat och nötter i en currysås.	kr239,00
Mango Dall Färsk mango och gula linser med tomat, nötter och currysås.	kr219,00
Mix Dall Tre olika sorters linser tillagade med smörfrästa kryddor och nötter i en curry gryta.	kr229,00
Palak Paneer Stekt bladspenat med hemlagad färskost, tomat, nötter och currysås.	kr245,00
Spenat Lentil Stekt bladspenat och gula linser. Serveras med tre olika såser.	kr299,00
Vegetarisk Karai Färska grönsaker med kokos, curry och nötter i en kryddig sås.	kr239,00
Vegetarisk Korma Hemlagad färskost och grönsaker med russin, kokos, nötter och grädde i en mild sås.	kr239,00

Efterrätt

ITEM	PRICE
Dil Krush Malai Hemlagade ostbullar i en söt gräddsås med kardemumma och pistaschnötter.	kr65,00
Glass Vaniljsmak.	kr55,00
Mango Lassi	kr55,00
Indiskt Kryddat Tea	kr55,00
Kaffe	kr39,00
Te	kr39,00
Kashmiri Kulfi Indisk glass med saffran, kardemumma, russin och nötter.	kr55,00

Tillbehör

ITEM	PRICE
Extra Ris	kr29,00
Mango Chutney	kr25,00
Raita	kr45,00
Stekt Saffransris	kr35,00
Pickles	kr45,00

Bröd

ITEM	PRICE
Chapati Rågmjölsbröd.	kr39,00
Chili Cheese Naan Inbakt bröd med hemlagad färskost, grön chili, ingefära och koriander.	kr55,00
Lesni Naan Mjukt bröd med färsk vitlök.	kr45,00
Masala Naan Smaksatt bröd med sesamfrön och grönppeppar.	kr45,00
Peshwari Naan Malen mandel, kokosflingor, honung och hackade russin inbakat i brödet.	kr55,00
Saada Naan Mjukt bröd med smör.	kr35,00

Dryck

ITEM	PRICE
Coca-Cola Original Taste 33 cl	kr35,00
Coca-Cola Zero Sugar 33 cl	kr35,00
Mango Juice	kr55,00
Apelsinjuice	kr49,00
Fanta Orange 33 cl	kr35,00
Sprite 33 cl	kr35,00
Mineralvatten 33 cl	kr39,00
Alkoholfri Öl 33 cl	kr45,00