



FÖRRÄTTER

- Samosa (VE)** 🌶️ 69 kr
Varm härlig grönsakspirog med fylling av potatis och ärtor med smakrika kryddor. Serveras med chutney.
- Mix Pakoda (VE)** 65 kr
Kikärtpanerade grönsaker. Serveras med chutney.
- Papadi Chat** 69 kr
Krossade mannagrynsbollar blandat med yoghurt, löksalsa, tamarin-chutney, grön chili, potatis & granatäpple.
- Harabhara Kebab** 69 kr
Kryddiga grönskas biffar gjord av blomkål, morot, ost och spenat. Serveras med chutney.
- Paani Puri** 🌶️ 69 kr
Mannagryn och vetepuffar fyllda med potatis, lök och kikärter. Serveras med kallt och kryddigt örtvatten.
- Chicken 65** 🌶️🌶️ 79 kr
Kryddiga kycklingbitar marinerade i röd chili, vitlök, ingefära och smakrika kryddor. Serveras med chutney.
- Masala Cheese Bread** 🌶️ 69 kr
Naanpizzen toppad med chicken tikka, ost, lök och paprika. Serveras med myntasås.
- Ajwani Jhinga** 85 kr
Jätteräkor frästa med lök, vitlök, basilika, ingefära och lime.

LAMM

- Rogan Josh** 152 kr
Nordindisk lammköttgryta med curry.
- Hydrabadi Gosht** 🌶️🌶️ 152 kr
Syndisk lamm gryta gjord av senapsfrö, curryblad, chili, mynta, tamarind, sesamfrö och kokosmjölk.
- Lamm Jalfrezi** 🌶️ 152 kr
Bräserat lammkött med vitlök, lök, tomat, paprika, fänkålsfrön, koriander och zucchini.
- Kashmiri Lamm Korma** 152 kr
Krämig lammgryta tillagad med kardemumma, rosavatten, smör och cashewnötter.
- Saag Gosht** 🌶️ 152 kr
Lammgryta tillagad med spenat, ingefära, vitlök och grön chili.

CHICKEN

- Tikka Masala** 🌶️ 149 kr
Kycklingfilé marinerad med citron och yoghurt bräserad i kokos grädd kummin. **Går att få med lamm.**
- Goa Vindaloo** 🌶️🌶️ 149 kr
Kycklingfilé bräserad i vinäger, farinsocker och röd grovmalen piri-piri masala. **Går att få med lamm.**
- Butter Chicken** 149 kr
Grillad Kycklingfilé i en aromatisk gräddsås gjord på tomat, finmalda cashewnötter och smör.
- Murgh Balti** 🌶️ 149 kr
Kycklingfilé marinerad i vitlök och grön chili, tillagad med paprika, lök och champinjoner. Serveras i en rödvinsås.
- Murgh Kasoori** 149 kr
Krämig kycklinggryta tillagad med vitlök, cashewnötter och bockhornsklöver.
- Murgh Malabar** 🌶️ 149 kr
Kycklinggryta från södra Indien tillagad med kokosmjölk, koriander, chili, curryblad och senapsfrön.
- Palak Murg** 🌶️ 149 kr
Kycklingfilé med spenat, bockhornsklöver, färsk ingefära, vitlök och grön chili.
- Sikandari Murgh** 🌶️ 149 kr
Kycklingfilé på spett serveras med sås gjord av vitlök, tomat, grön chilli och grädda.

SEAFOOD

- Kerala Fish Curry** 🌶️ 155 kr
Laxgryta smaksatt av senap, fänkål, tamarind, curryblad och koriander.
- Jhinga Hara Masala** 🌶️ 159 kr
Jätteräkor med färsk basilika, champinjoner och koriander i en het kokossås.
- Jhinga Kadhai** 🌶️ 159 kr
Jätteräkor frästa med vitlök, lök, paprika, fänkål och koriander.

OM DU ÄR OSÄKER GÄLLANDE ALLERGENER - FRÅGA OSS!

VEGGIE

- Paneer Butter Masala** 129 kr
Hemlagad färskost i krämig tomatas och cashewnötter.
- Tarka Daal (VE)** 🌶️ 119 kr
Flamberade linser med traditionella kryddor och koriander.
- Daal Makhani** 135 kr
Traditionell Indisk rätt med långkokta svart linser i ingefära, smör och bockhornsklöver.
- Paneer Kadhai** 🌶️ 129 kr
Färskost fräst med vitlök, lök, paprika, fänkål, koriander champjoner och grädda.
- Malai Kofta** 125 kr
Hemlagade grönsaksbullar i kryddig krämig gräddsås.
- Channa Masala (VE)** 🌶️ 119 kr
Kikärtor tillagade i lök, tomat, vitlök, grön chili samt kryddstark sås.
- Palak Paneer** 🌶️ 129 kr
Hemlagad färskost med spenat, ingefära, grädda, chili och vitlök.
- Aloo Ghobi Adraki (VE)** 🌶️ 125 kr
Blomkålsgryta med potatis, tomat, ingefära, chili och limejuice.
- Subz Jodhpuri** 🌶️🌶️ 129 kr
Säsongs färska grönsaker wokade med ingefära, vitlök, chili, fänkål, tomat och papadom.

SPECIALS

- Hydrabadi Biryani** 🌶️ 169 kr
Festlig Indisk maträtt med basmatiris och olika örtekryddor
Välj mellan - Kyckling/Lamm/Grönsaker (VE)
- Thali (Kockens val av 3 rätter)** 159kr
En välkomponerad mix av köksmästarens egna favoriter.
Välj mellan - Kött / Vegetariskt / (VE)
- Palak Tofu (VE)** 139 kr
Hemlagad tofu med spenat, ingefära, chili och vitlök.

GRILL

- Chicken Tikka** 145 kr
Grillad kycklingfilé marinerad i lime, yoghurt och tandoori-masala. Serveras med tandoorisås och mint chutney.
- Lassuni Kebab** 🌶️ 149 kr
Kycklingfilé marinerad i vitlök, grön chili och spiskummin. Serveras med tandoorisås och mint chutney.
- Chicken Tandoori** 145 kr
Grillad kyckling med ben som är marinerad i smakrik tandoori. Serveras med tandoorisås och mint chutney.
- Seekh Kebab** 🌶️ 149 kr
Grillad lammfärs spett smaksatt med ingefära, vitlök, koriander och lök. Serveras med tandoorisås och mint chutney.
- Tandoori Prawns** 🌶️ 159 kr
Grillade jätteräkor marinerade i ingefära, vitlök, yoghurt och limeblad. Serveras med tandoorisås och chutney.
- Tandoori Lamb Chops** 🌶️ 175 kr
Grillade lammracks som är marinerade i vitlök, ingefära, gurkmeja. Serveras med kryddig sås och chutney.
- Murgh Banzara Tikka** 🌶️ 149 kr
Kycklingfilé marinerad i yoghurt, ost, ingefära, vitlök och grön chili. Serveras med kryddig sås och chutney.
- Zaffrani Paneer Tikka** 139 kr
Marinerad färskost i paprika, yogurt, lime, gurkmeja, saffran kardemumma och vitlök. Serveras med tandoorisås och chutney.
- Grill Mix** 🌶️ 159 kr
En läcker blandning av våra olika tandoorirätter på en rykande het järnplatta.

BEEF

- Beef Bombay Special** 149 kr
Oxköttgryta med en kryddstark gräddsås och finmalda nötter.
- Beef Madras** 🌶️ 149 kr
Oxköttgryta med senapsfrön, curryblad, grön chili & kokosmjölk.

VÄND SIDA FÖR MERA HÄRLIGHETER →



KIDS

- Chicken Tikka Kidz 85 kr
Grillad kycklingfilé marinerad i lime, yoghurt och tandoori-masala.
- Butter Chicken Kidz 85 kr
Mild kycklingryta med nötter, smör och krämig sås.
- Paneer Butter Masala 85 kr
Hemlagad färskost i krämig tomatås och cashewnötter.

SIDE ORDERS

- Pickles & Chutney 30 kr
- Raita 20 kr
Yoghurt med rostad kummin, gurka och tomat.
- Kashumbar 59 kr
En Indisk mixsallad.

NAAN - BREAD

- Chapati (VE) 25 kr
Indiskt tunnbröd.
- Plain Naan 20 kr
Nybakat bröd med siktat vete.
- Butter Naan 25 kr
Nybakat bröd med smör.
- Garlic Naan 25 kr
Nybakat bröd med vitlök och koriander.
- Chili Cheese Naan 29 kr
Nybakat naan fyllt med ost, örter och chili.
- Peshwari Naan 39 kr
Sött inbakad naan med kokosfingor, russin och nötter.
- Keema Naan 39 kr
Nybakat naan fyllt med kryddig köttfärs.
- Papadum 3st (VE) 29 kr
Finmalet krispigt linsbröd med kryddor.

OM DU ÄR OSÄKER GÄLLANDE ALLERGENER - FRÅGA OSS!

DESSERT

- Gulab Jamun 69 kr
*Mjölkkaka toppad med pistasch och chokladsås.
Serveras med vaniljglass.*
- Desi Gajjar Ka Halwa 69 kr
*Morotspudding med mjölk, smör och kardemumma.
Serveras med vaniljglass.*
- Kesar Pista Kulfi 69 kr
Hemlagad Indisk glass med saffran, pistasch och kardemumma.
- Brownie 69 kr
Varm härlig brownie. Serveras med vaniljglass och säsongens frukt.

DRYCK / DRINKS

FATÖL

- Grängesberg 40 cl 59 kr
- Krusovice 40 cl 69 kr
- Ship full of IPA 79 kr

FLASKÖL

- Tail of Whale 33 cl 79 kr
- Hazy Bulldog APA 33 cl 79 kr
- Odd Island Brewing Neipa 33cl 85 kr
- White Bulldog wheat IPA 33 cl 89 kr
- Sol 33 cl 79 kr
- Daura Damm (Glutenfri) 33 cl 79 kr
- Easy Jack IPA 33,5 cl 83 kr
- Ginger Beer 33 cl 75 kr
- Mariestad 50 cl 89 kr

CIDER

- Briska Päron 33 cl 75 kr
- Briska Fläder 33 cl 75 kr
- Kivik äpple 33 cl 75 kr

LÄSK/LÄTTÖL

- Alkoholfri Öl 35 kr
- Lättöl 35 kr
- Läsk 30 kr
- Lassi Naturell/Mango 35 kr

VITA VINER

- Isla Negra West Bay 79 / 329 kr
*Ursprung: Chile, Valle Central
Druvor: Sauvignon Blanc 85%, Chardonnay 15%*
- Dark Horse Chardonnay 89 / 349 kr
*Ursprung: USA, Kalifornien
Druvor: Chardonnay 90%, Viognier 5%,
Gewürztraminer 3%, övriga vitvinsdruvor 2%*
- Solitär Riesling Trocken 99 / 369 kr
*Ursprung: Tyskland, Mosel
Druvor: Riesling 100%*

RÖDA VINER

- Isla Negra West Bay 79 / 329 kr
*Ursprung: Chile, Valle Central
Druvor: Cabernet Sauvignon 85%, Merlot 15%*
- Inwinctus Syrah / Grenache 89 / 349 kr
*ECO Ursprung: Frankrike
Druvor: Syrah/Grenache*
- Kasaura Montepulciano DOC 99 / 369 kr
*Ursprung: Italien, Abruzzo, DOC Montepulciano d'Abruzzo
Druvor: Montepulciano 100%*
- Coto de Imaz Reserva 449 kr
*Ursprung: Rioja, Spanien
Druvor: Tempranillo*

ROSÉ VIN

- La Méridionale Rosé 99 / 369 kr
*Ursprung: Frankrike, Languedoc, IGP Pays d'Oc
Druvor: Grenache 55%, Cinsault 45%*

MOUSSERANDE VIN

- Prosecco Treviso DOC Cuvée Extra Dry (20cl) 110 kr
*Ursprung: Italien, Veneto
Druvor: Glera 100%*

SPIRIT / CL

- Bacardi Carta Blanca 22 kr
- Sauza Tequila Silver 22 kr
- Absolut Vodka 22 kr
- Plantation Grande Reserve 25 kr
- Plantation XO 20th Anniversary 35 kr
- Jim Beam White Bourbon 22 kr
- Tenjaku Whisky 22 kr
- The Famous Grouse Blended Whisky 22 kr
- Tamnavulin Speyside Single Malt 25 kr
- Bombay Sapphire Gin 25 kr
- Jameson 22 kr
- Claude Chatelier VS Cognac 25 kr
- Grönstedts 25 kr
- Bowmore 12 YO Malt Whisky 40 kr
- Johnny Walker Red Blend 25 kr
- Johnny Walker Black Blend 35 kr
- Jack Daniels 25 kr

