

SIDE ORDERS

Pickles	15 kr
Mintåsås	25 kr
Mango Chutney	15 kr
Minta Chutney	15 kr
Raita	20 kr
Yoghurt med rostad kummin, gurka och tomat.	
Kashumbar	45 kr
En indisk mixsalad.	

OM DU ÄR OSÄKER GÄLLANDE ALLERGENER - FRÅGA OSS!

NAAN - BREAD

Chapati (VE)	29 kr
Indiskt tunnbröd:	
Plain Naan	17 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	35 kr
Nybakat naan fylt med ost, örter och chili.	
Peshwari Naan	39 kr
Sött inbakad naan med kokosflingor, russin och nötter.	
Keema Naan	39 kr
Nybakat naan fylt med kryddig köttfärs.	
Papadum 3st (VE)	30 kr
Finniskt krispig linnbröd med kryddor.	



SCANNA QR-KODEN & BESTÄLL
DIREKT I TELEFONEN



TAKE AWAY MENY

LINDHOLMSALLÉN 35

031-50 88 90



FÖRRÄTTER

- Samosa (VE)** 65kr
Varm härting grönsaksfylling med ylling av potatis och ärtor med smärkrika kryddor. Serveras med chutney.
- Mix Pakoda (VE)** 59kr
Kärlpanerade grönsaker. Serveras med chutney.
- Harabara Kebab** 65kr
Kryddiga grönasas fyller gjord av blomkål, morot, ost och spenat. Serveras med chutney.
- Chicken 65** 74kr
Kryddiga kycklingbilar marinerade i röd chili, vitlök, ingefära och smärkrika kryddor. Serveras med chutney.
- Alwani Jhinga** 85kr
Jätteräkor frästa med lök, vitlök, basilika, ingefära och lime.

LAMM

- Rogan Josh** 159 kr
Nordindisk lammköttgryta med curry.
- Hydrabadi Gosht** 159 kr
Syndindisk lamm gryta gjord av senapsfrö, curryblad, chili, mynta, lamarind, sesamfrö och kokosmjölk.
- Lamm Jalfrezi** 159 kr
Bräserverat lammkött med vitlök, lök, tomat, paprika, fänkålsfrön, korander och zucchini.
- Kashmiri Lamm Korma** 159 kr
Krämig lammgryta tillagad med kardemumma, rosvatten, smör och cashewnötter.
- Saag Gosht** 159 kr
Lammgryta tillagad med spenat, ingefära, vitlök och grön chili.

OM DU ÄR OSMÄCKT GÄLLANDE ALLERGENER – FRÅGA OSS!

CHICKEN

- Tikka Masala** 149 kr
Kycklingfilé marinerad med citron och yoghurt bräserverad i kokos gräddade kummin. **6ÅR ATT FÅ MED LAMM.**
- Goa Vindaloo** 149 kr
Kycklingfilé bräserverad i vinäger, färrsocker och röd grovmalen pir-piri masala. **6ÅR ATT FÅ MED LAMM.**
- Butter Chicken.** 149 kr
Grillad kycklingfilé i en aromatisk gräddsaas gjord på tomat, färrmalda cashewnötter och smör.
- Murgh Balti** 149 kr
Kycklingfilé marinerad i vitlök och grön chili, tillagad med paprika, lök och champinjoner. Serveras i en rödmajs.
- Murgh Kasoori.** 149 kr
Krämig kycklinggryta tillagad med vitlök, cashewnötter och bockhornsklöver.
- Murgh Malabar** 149 kr
Kycklinggryta från södra Indien tillagad med kokosmjölk, korander, chili, curryblad och senapsfrön.
- Paak Murgh** 149 kr
Kycklingfilé med spenat, bockhornsklöver, färsk ingefära, vitlök och grön chili.
- Sikanderi Murgh** 149 kr
Kycklingfilé på spets serveras med saas gjord av vitlök, tomat, grön chili och gräddsa.

SEAFOOD

- Kerala Fish Curry** 159 kr
Laggyta smaksatt av senap, fänkål, lamarind, curryblad och korander.
- Jhinga Hara Masala** 157 kr
Jätteräkor med färsk basilika, champinjoner och korander i en het kokossaas.
- Jhinga Kadhai** 157 kr
Jätteräkor frästa med vitlök, lök, paprika, fänkål och korander.
- King Prawns Korma** 157 kr
Tigerräkor med nöter i en mild och krämig saas.

GRILL

- Chicken Tikka** 149 kr
Grillad kycklingfilé marinerad i lime, yoghurt och tandoori-masala. Serveras med tandoorisaas och mint chutney.
- Lassuni Kebab** 149 kr
Kycklingfilé marinerad i vitlök, grön chili och spiskummin. Serveras med tandoorisaas och mint chutney.
- Chicken Tandoori** 145 kr
Grillad kyckling med ben som är marinerad i smärkrik tandoori. Serveras med tandoorisaas och mint chutney.
- Seekh Kebab** 149 kr
Grillad lammfärs smaksatt med ingefära, vitlök, korander och lök. Serveras med tandoorisaas och mint chutney.
- Tandoori Prawns** 157 kr
Grillade jätteräkor marinerade i ingefära, vitlök, yoghurt och limeblad. Serveras med tandoorisaas och chutney.
- Murgh Banzara Tikka** 149 kr
Kycklingfilé marinerad i yoghurt, ost, ingefära, vitlök och grön chili. Serveras med kryddig saas och chutney.
- Zaffrani Paneer Tikka** 145 kr
Marinerad färskost i paprika, yoghurt, lime, gurkmeja och vitlök. Serveras med tandoorisaas och chutney.
- Grill Mix** 164 kr
En läcker blandning av våra olika tandoorirätter på en rykande het jämpplatta.

BEEF

- Beef Bombay Special** 152 kr
Oxköttgryta med en kryddstark gräddsaas och färrmalda nöter.
- Beef Madras.** 152 kr
Oxköttgryta med senapsfrön, curryblad, grön chili & kokosmjölk.

VEG BILT

- Paneer Butler Masala** 135 kr
Hemlagad färskost i krämig lomasås och cashewnötter.
- Tarka Daal (VE)** 125 kr
Flamberade linser med traditionella kryddor och korander.
- Daal Makhani** 135 kr
Traditionell indisk rät med långkokta svart linser i ingefära, smör och bockhornsklöver.
- Paneer Kadhai** 125 kr
Färskost fräst med vitlök, lök, paprika, fänkål, korander, champjoner och gräddsa.
- Malai Kofta** 135 kr
Hemlagade grönsaksbollar i kryddig krämig gräddsaas.
- Channa Masala (VE)** 129 kr
Kikärter tillagade i lök, tomat, vitlök, grön chili samt kryddstark saas.
- Palak Paneer** 125 kr
Hemlagad färskost med gräddsa, spenat, ingefära, chili och vitlök.
- Aloo Ghoobi Adraki (VE)** 129 kr
Blomkålsgryta med potatis, tomat, ingefära, chili och limejuice.
- Subz Jodhpuri** 135 kr
Säsongens färiska grönsaker wokade med ingefära, vitlök, chili, fänkål, tomat och papadam.

SPECIALS

- Hydrabadi Biryani** 169 kr
Festlig indisk maträtt med basmatiris och olika örtkryddor välj mellan - Kyckling/Lamm/Grönsaker (VE)
- Subzi Thali** 149 kr
(En välkomponerad mix av kökrets egna favoriter (VE))
- Palak Tofu (VE)** 135 kr
Hemlagad tof u med spenat, ingefära, chili och vitlök.