

SIDE ORDERS

Pickles	15 kr
Mintasås	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 mix sallad.	

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 vittlök och koriander.	
Chili Cheese Naan	35 kr
Nybakat naan fyllt med ost, örter och chili.	
Peshwari Naan	39 kr
Sött inbakad naan med kokosflingor, russin och nötter.	
Keema Naan	39 kr
Nybakat naan fyllt med kryddig köttfärs.	
Papadum 3st (VE)	30 kr
Finmalet krispigt linsbröd med kryddor.	



SCANNA QR-KODEN & BESTÄLL
DIREKT I TELEFONEN



TAKE AWAY MENY

LINDHOLMSALLÉN 35

031-50 88 90





KRYDDIG



STARK



HET

(VE) VEGANSK

FÖRRÄTTER

- Samosa (VE)** 65kr
Varm härlig grönsakspirog med fylling av potatis och ärtor med smakrika kryddor. Serveras med chutney.
- Mix Pakoda (VE)** 59kr
Kikärtpanerade grönsaker. Serveras med chutney.
- Harabhara Kebab** 65kr
Kryddiga grönskas biffar gjord av blomkål, morot, ost och spenat. Serveras med chutney.
- Chicken 65** 74kr
Kryddiga kycklingbitar marinerade i röd chili, vitlök, ingefära och smakrika kryddor. Serveras med chutney.
- Ajwani Jhinga** 85kr
Jätteräkor frästa med lök, vitlök, basilika, ingefära och lime.

LÄMM

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

OM DU ÄR OSÄKER GÄLLANDE ALLERGENER - FRÅGA OSS!

CHICKEN

- Tikka Masala** 149 kr
Kycklingfilé marinerad med citron och yoghurt bräserad i kokos grädd kummin. **GÅR ATT FÅ MED LÄMM.**
- Goa Vindaloo** 149 kr
Kycklingfilé bräserad i vinäger, farinsocker och röd grovmalen piri-piri masala. **GÅR ATT FÅ MED LÄMM.**
- Butter Chicken** 149 kr
Grillad Kycklingfilé i en aromatisk gräddsås gjord på tomat, färdmalda 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 säs gjord av vitlök, tomat, grön chili och grädd.

SEAFOOD

- Kerala Fish Curry** 159 kr
Laxgryta smaksatt av senap, fänkål, tamarind, curryblad och koriander.
- Jhinga Hara Masala** 157 kr
Jätteräkor med färsk basilika, champinjoner och koriander i en het kokossås.
- Jhinga Kadhaj** 157 kr
Jätteräkor frästa med vitlök, lök, paprika, fänkål och koriander.
- King Prawns Korma** 157 kr
Tigerräkor med nötter i en mild och krämig säs.

GRILL

- Chicken Tikka** 149 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 spelt smaksatt med ingefära, vitlök, koriander och lök. Serveras med tandoorisås och mint chutney.
- Tandoori Prawns** 157 kr
Grillade jätteräkor marinerade i ingefära, vitlök, yoghurt och limeblad. Serveras med tandoorisås och chutney.
- Murgh Banzara Tikka** 149 kr
Kycklingfilé marinerad i yoghurt, ost, ingefära, vitlök och grön chili. Serveras med kryddig säs och chutney.
- Zaffrani Paneer Tikka** 145 kr
Marinerad färskost i paprika, yogurt, lime, gurkmeja och vitlök. Serveras med tandoorisås och chutney.
- Grill Mix** 164 kr
En läcker blandning av våra olika tandoorirätter på en rykande het järnplatta.

BEEF

- Beef Bombay Special** 152 kr
Oxköttgryta med en kryddstark gräddsås och färdmalda nötter.
- Beef Madras** 152 kr
Oxköttgryta med senapsfrön, curryblad, grön chili & kokosmjölk.

VEGGIE

- Paneer Butter Masala** 135 kr
Hemlagad färskost i krämig tomatås och cashewnötter.
- Tarka Daal (VE)** 125 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 Kadhaj** 125 kr
Färskost fräst med vitlök, lök, paprika, fänkål, koriander champjoner och grädd.
- Malai Kofta** 135 kr
Hemlagade grönsaksbullar i kryddig krämig gräddsås.
- Channa Masala (VE)** 129 kr
Kikärter tillagade i lök, tomat, vitlök, grön chili samt kryddstark säs.
- Palak Paneer** 125 kr
Hemlagad färskost med grädd, spenat, ingefära, chili och vitlök.
- Aloo Ghoobi Adraki (VE)** 129 kr
Blomkålsgryta med potatis, tomat, ingefära, chili och limejuice.
- Subz Jodhpuri** 135 kr
Säsongens 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)
- Subzi Thali** (Kockens 3 vegetariska rätter) 149 kr
En välkomponerad mix av kökets egna favoriter (VE)
- Palak Tofu (VE)** 135 kr
Hemlagad tofu med spenat, ingefära, chili och vitlök.