



## FÖRRÄTTER

- Samosa (VE)** 🌶️ ..... 59 kr  
Varm härlig grönsakspirog med fylling av potatis och ärtor med smakrika kryddor. Serveras med tamarin.
- Mix Pakoda (VE)** ..... 55 kr  
Kikärtpanerade grönsaker. Serveras med chutney.
- Papadi Chat** ..... 59 kr  
Krossade mannagrynsbollar blandat med yoghurt, löksalsa, tamarin-chutney, grön chili, potatis & granatäpple.
- Harabhara Kebab** ..... 59 kr  
Kryddiga grönskas biffar gjord av blomkål, morot, ost och spenat. Serveras med mynta chutney.
- Paani Puri** 🌶️ ..... 59 kr  
Mannagryn och vetepuffar fyllda med potatis, lök och kikärter. Serveras med kallt och kryddigt örtvatten.
- Chicken 65** 🌶️🌶️ ..... 64 kr  
Kryddiga kycklingbitar marinerade i röd chili, vitlök, ingefära och smakrika kryddor. Serveras med mynta chutney.
- Masala Cheese Bread** 🌶️ ..... 69 kr  
Naanpizzza toppad med chicken tikka, ost, lök, paprika och champjoner. Serveras med myntasås.
- Ajwani Jhinga** ..... 79 kr  
Jätteräkor frästa med lök, vitlök, basilika, ingefära och lime.

## LAMM

- Rogan Josh** ..... 140 kr  
Nordindisk lammköttgryta med curry.
- Hydrabadi Gosht** 🌶️🌶️ ..... 140 kr  
Sydindisk lamm gryta gjord av senapsfrö, curryblad, chili, mynta, tamarind, sesamfrö och kokosmjölk.
- Lamm Jalfrezi** 🌶️ ..... 140 kr  
Bräserat lammkött med vitlök, lök, tomat, paprika, fänkålsfrön, koriander och zucchini.
- Kashmiri Lamm Korma** ..... 140 kr  
Krämig lammgryta tillagad med kardemumma, rosavatten, smör och cashewnötter.
- Saag Gosht** 🌶️ ..... 140 kr  
Oxkött tillagad med ingefära, vitlök, kokosmjölk och grön chili.

## CHICKEN

- Tikka Masala** 🌶️ ..... 139 kr  
Kycklingfilé marinerad med citron och yoghurt bräserad i kokos grädd kummin. **Går att få med lamm.**
- Goa Vindaloo** 🌶️🌶️ ..... 139 kr  
Kycklingfilé bräserad i vinäger, farinsocker och röd grovmalen piri-piri masala. **Går att få med lamm.**
- Butter Chicken** ..... 139 kr  
Grillad Kycklingfilé i en aromatisk gräddsås gjord på tomat, finmalda cashewnötter och smör.
- Murgh Balti** 🌶️ ..... 139 kr  
Kycklingfilé marinerad i vitlök och grön chili, tillagad med paprika, lök och champinjoner. Serveras i en rödvinsås.
- Murgh Kasoori** ..... 139 kr  
Krämig kycklinggryta tillagad med vitlök, cashewnötter, russin och bockhornsklöver.
- Murgh Malabar** 🌶️ ..... 139 kr  
Kycklinggryta från södra Indien tillagad med kokosmjölk, koriander, chili, curryblad och senapsfrön.
- Palak Murg** 🌶️ ..... 139 kr  
Kycklingfilé med spenat, bockhornsklöver, färsk ingefära, vitlök och grön chili.
- Sikandari Murgh** 🌶️ ..... 139 kr  
Kycklingfilé på spett serveras med sås gjord av vitlök, tomat, grön chilli och grädda.

## SEAFOOD

- Kerala Fish Curry** 🌶️ ..... 145 kr  
Laxgryta smaksatt av senap, fänkål, tamarind, curryblad och koriander.
- Jhinga Hara Masala** 🌶️ ..... 149 kr  
Jätteräkor med färsk basilika, champinjoner och koriander i en het kokossås.
- Jhinga Kadhahi** 🌶️ ..... 149 kr  
Jätteräkor frästa med vitlök, lök, paprika, fänkål och koriander.

OM DU ÄR OSÄKER GÄLLANDE ALLERGENER - FRÅGA OSS!

## VEGGIE

- Paneer Butter Masala** ..... 120 kr  
Hemlagad färskost i krämig tomatas och cashewnötter.
- Tarka Daal (VE)** 🌶️ ..... 109 kr  
Flamberade linser med traditionella kryddor och koriander.
- Daal Makhani** ..... 125 kr  
Traditionell Indisk rätt med långkokta svart linser i ingefära, smör och bockhornsklöver.
- Paneer Kadhahi** 🌶️ ..... 120 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)** 🌶️ ..... 109 kr  
Kikärtor tillagade i lök, tomat, vitlök, grön chili samt kryddstark sås.
- Palak Paneer** 🌶️ ..... 120 kr  
Hemlagad färskost med spenat, ingefära, chili och vitlök.
- Aloo Ghobi Adraki (VE)** 🌶️ ..... 115 kr  
Marinerad färskost i paprika, yoghurt, lime, gurkmeja och vitlök. Serveras med tandoorisås och chutney.
- Subz Jodhpuri** 🌶️🌶️ ..... 120 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)** ..... 149kr  
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** ..... 135 kr  
Grillad kycklingfilé marinerad i lime, yoghurt och tandoori-masala. Serveras med tandoorisås och mint chutney.
- Lassuni Kebab** 🌶️ ..... 139 kr  
Kycklingfilé marinerad i vitlök, grön chili och spiskummin. Serveras med tandoorisås och mint chutney.
- Chicken Tandoori** ..... 135 kr  
Grillad kyckling med ben som är marinerad i smakrik tandoori. Serveras med tandoorisås och mint chutney.
- Seekh Kebab** 🌶️ ..... 139 kr  
Grillad lammfärs spett smaksatt med ingefära, vitlök, koriander och lök. Serveras med tandoorisås och mint chutney.
- Tandoori Prawns** 🌶️ ..... 149 kr  
Grillade jätteräkor marinerade i ingefära, vitlök, yoghurt och limeblad. Serveras med tandoorisås och chutney.
- Tandoori Lamb Chops** 🌶️ ..... 165 kr  
Grillade lammracks som är marinerade i vitlök, ingefära, gurkmeja. Serveras med tandoorisås och chutney.
- Murgh Banzara Tikka** 🌶️ ..... 139 kr  
Kycklingfilé marinerad i yoghurt, ost, ingefära, vitlök och grön chili. Serveras med tandoori sås och chutney.
- Zaffrani Paneer Tikka** ..... 129 kr  
Marinerad färskost i paprika, yoghurt, lime, gurkmeja och vitlök. Serveras med tandoorisås och chutney.
- Grill Mix** 🌶️ ..... 149 kr  
En läcker blandning av våra olika tandoorirätter på en rykande het järnplatta.

## BEEF

- Beef Bombay Special** ..... 139 kr  
Oxköttgryta med en kryddstark gräddsås och finmalda nötter.
- Beef Madras** 🌶️ ..... 139 kr  
Oxköttgryta med senapsfrön, curryblad, grön chili & kokosmjölk.

VÄND SIDA FÖR MERA HÄRLIGHETER →



## KIDS

- Chicken Tikka Kidz ..... 80 kr  
*Grillad kycklingfilé marinerad i lime, yoghurt och tandoori-masala.*
- Butter Chicken Kidz ..... 80 kr  
*Mild kycklingryta med nötter, smör och krämig sås.*
- Paneer Butter Masala ..... 80 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 ..... 19 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 ..... 59 kr  
*Mjölkkaka toppad med pistasch och chokladsås.  
Serveras med vaniljglass.*
- Desi Gajjar Ka Halwa ..... 59 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 ..... 75 kr

## FLASKÖL

- Tail of Whale 33 cl ..... 69 kr
- Hazy Bulldog APA 33 cl ..... 74 kr
- Odd Island Brewing Neipa 33cl ..... 83 kr
- White Bulldog wheat IPA 33 cl ..... 89 kr
- Sol 33 cl ..... 69 kr
- Daura Damm (Glutenfri) 33 cl ..... 69 kr
- Easy Jack IPA 33,5 cl ..... 79 kr
- Ginger Beer 33 cl ..... 65 kr
- Mariestad 50 cl ..... 89 kr

## CIDER

- Briska Päron 33 cl ..... 63 kr
- Briska Fläder 33 cl ..... 63 kr
- Kivik äpple 33 cl ..... 63 kr

## LÄSK / LÄTTÖL

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

## VITA VINER

- Isla Negra West Bay ..... 69 / 259 kr  
*Ursprung: Chile, Valle Central  
Druvor: Sauvignon Blanc 85%, Chardonnay 15%*
- Dark Horse Chardonnay ..... 79 / 329 kr  
*Ursprung: USA, Kalifornien  
Druvor: Chardonnay 90%, Viognier 5%,  
Gewürztraminer 3%, övriga vitvinsdruvor 2%*
- Solitär Riesling Trocken ..... 99 / 349 kr  
*Ursprung: Tyskland, Mosel  
Druvor: Riesling 100%*

## RÖDA VINER

- Isla Negra West Bay ..... 69 / 269 kr  
*Ursprung: Chile, Valle Central  
Druvor: Cabernet Sauvignon 85%, Merlot 15%*
- Inwinctus Syrah / Grenache ..... 79 / 329 kr  
*ECO Ursprung: Frankrike  
Druvor: Syrah/Grenache*
- Kasaura Montepulciano DOC ..... 89 / 349 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 ..... 89 / 349 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

