



SIDE ORDERS

Pickles 10 kr

Mintasås 20 kr

Mango Chutney 10 kr

Minta Chutney 10 kr

Raita 15 kr
Yoghurt med rostad kummin, gurka och tomat.

Kashumbar 39 kr
En Indisk mixsallad.

OM DU ÄR OSÄKER GÄLLANDE ALLERGENER – FRÅGA OSS!

NAAN - BREAD

Chapati (VE) 19 kr
Indiskt tunnbröd.

Plain Naan 12 kr
Nybakat bröd med siktat vete.

Butter Naan 19 kr
Nybakat bröd med smör.

Garlic Naan 19 kr
Nybakat bröd med vitlök och koriander.

Chili Cheese Naan 29 kr
Nybakat naan fyllt med ost, örter och chili.

Peshwari Naan 34 kr
Sött inbakad naan med kokosflingor, russin och nötter.

Keema Naan 34 kr
Nybakat naan fyllt med kryddig köttfärs.

Papadum 3st (VE) 24 kr
Finmalet krispigt linsbröd med kryddor.





TAKE AWAY MENY

LINDHOLMSALLÉN 35

031-50 88 90





KRYDDIG



STARK



HET

(VE) VEGANSK

FÖRRÄTTER

Samosa (VE) 49kr

Varm härlig grönsakspirog med fylling av potatis och ärtor med smakrika kryddor. Serveras med chutney.

Mix Pakoda (VE) 45kr

Kikärtpanerade grönsaker. Serveras med chutney.

Harabhara Kebab 49kr

Kryddiga grönskas biffar gjord av blomkål, morot, ost och spenat. Serveras med chutney.

Chicken 65 49kr

Kryddiga kycklingbitar marinerade i röd chili, vitlök, ingefära och smakrika kryddor. Serveras med chutney.

Ajwani Jhinga 69kr

Jätteräkor frästa med lök, vitlök, basilika, ingefära och lime.

L A M M

Rogan Josh 129 kr

Nordindisk lammköttgryta med curry.

Hydrabadi Gosht 129 kr

Sydindisk lamm gryta gjord av senapsfrö, curryblad, chili, mynta, tamarind, sesamfrö och kokosmjölk.

Lamm Jalfrezi 129 kr

Bräserat lammkött med vitlök, lök, tomat, paprika, fänkålsfrön, koriander och zucchini.

Kashmiri Lamm Korma 129 kr

Krämig lammgryta tillagad med kardemumma, rosvatten, smör och cashewnötter.

Saag Gosht 129 kr

Lammgryta tillagad med spenat, ingefära, vitlök och grön chili.

OM DU ÄR OSÄKER GÄLLANDE ALLERGENER – FRÅGA OSS!

CHICKEN

Tikka Masala 127 kr

Kycklingfilé marinerad med citron och yoghurt bräserad i kokos grädde kummin. **GÅR ATT FÅ MED LAMM.**

Goa Vindaloo 127 kr

Kycklingfilé bräserad i vinäger, farinsocker och röd grovmalen piri-piri masala. **GÅR ATT FÅ MED LAMM.**

Butter Chicken 127 kr

Grillad Kycklingfilé i en aromatisk gräddsås gjord på tomat, finmalda cashewnötter och smör.

Murgh Balti 127 kr

Kycklingfilé marinerad i vitlök och grön chili, tillagad med paprika, lök och champinjoner. Serveras i en rödvinsås.

Murgh Kasoori 127 kr

Krämig kycklinggryta tillagad med vitlök, cashewnötter och bockhornsklöver.

Murgh Malabar 127 kr

Kycklinggryta från södra Indien tillagad med kokosmjölk, koriander, chili, curryblad och senapsfrön.

Palak Murg 127 kr

Kycklingfilé med spenat, bockhornsklöver, färsk ingefära, vitlök och grön chili.

Sikandari Murgh 129 kr

Kycklingfilé på spött serveras med sås gjord av vitlök, tomat, grön chilli och grädde.

SEAFOOD

Kerala Fish Curry 135 kr

Laxgryta smaksatt av senap, fänkål, tamarind, curryblad och koriander.

Jhinga Hara Masala 139 kr

Jätteräkor med färsk basilika, champinjoner och koriander i en het kokossås.

Jhinga Kadhai 139 kr

Jätteräkor frästa med vitlök, lök, paprika, fänkål och koriander.

King Prawns Korma 139 kr

Tigerräkor med nötter i en mild och krämig sås.

GRILL

Chicken Tikka 127 kr

Grillad kycklingfilé marinerad i lime, yoghurt och tandoori-masala. Serveras med tandoorisås och mint chutney.

Lassuni Kebab 127 kr

Kycklingfilé marinerad i vitlök, grön chili och spiskummin. Serveras med tandoorisås och mint chutney.

Chicken Tandoori 127 kr

Grillad kyckling med ben som är marinerad i smakrik tandoori. Serveras med tandoorisås och mint chutney.

Seekh Kebab 129 kr

Grillad lammfärs spett smaksatt med ingefära, vitlök, koriander och lök. Serveras med tandoorisås och mint chutney.

Tandoori Prawns 139 kr

Grillade jätteräkor marinerade i ingefära, vitlök, yoghurt och limeblad. Serveras med tandoorisås och chutney.

Murgh Banzara Tikka 129 kr

Kycklingfilé marinerad i yoghurt, ost, ingefära, vitlök och grön chili. Serveras med kryddig sås och chutney.

Zaffrani Paneer Tikka 129 kr

Marinerad färskost i paprika, yogurt, lime, gurkmeja och vitlök. Serveras med tandoorisås och chutney.

Grill Mix 139 kr

En lækker blandning av våra olika tandoorirätter på en rykande het järnplatta.

BEEF

Beef Bombay Special 129 kr

Oxköttgryta med en kryddstark gräddsås och finmalda nötter.

Beef Madras 129 kr

Oxköttgryta med senapsfrön, curryblad, grön chili & kokosmjölk.

VEGGIE

Paneer Butter Masala 119 kr

Hemlagad färskost i krämig tomatås 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 Kadhai 119 kr

Färskost fräst med vitlök, lök, paprika, fänkål, koriander champjoner och grädde.

Malai Kofta 119 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 119 kr

Hemlagad färskost med grädde, spenat, ingefära, chili och vitlök.

Aloo Ghobi Adraki (VE) 115 kr

Blomkålsgryta med potatis, tomat, ingefära, chili och limejuice.

Subz Jodhpuri 119 kr

Säsongens färska grönsaker wokade med ingefära, vitlök, chili, fänkål, tomat och papadom.

SPECIALS

Hydrabadi Biryani 149 kr

Festlig Indisk maträtt med basmatiris och olika örtekryddor
Välj mellan - Kyckling/Lamm/Grönsaker (VE)

Subzi Thali (Kockens 3 vegetariska rätter) 139kr

En välkomponerad mix av kökets egna favoriter (VE)

Palak Tofu (VE) 119 kr

Hemlagad tofu med spenat, ingefära, chili och vitlök.