

### 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 ALLERGENTER – FRÅGA OSS!

### NAAN - BREAD

Chapati (VE) .....	22 kr
Indiskt tunnbröd.	
Plain Naan .....	12 kr
Nybakat bröd med siktat vete.	
Butter Naan .....	22 kr
Nybakat bröd med smör.	
Garlic Naan .....	22 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) .....	29 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

<b>Samosa (VE)</b>	59kr
Varm härlig grönsaksprig med fyllning av potatis och ärtor med smakrika kryddor. Serveras med chutney.	
<b>Mix Pakoda (VE)</b>	55kr
Kikärtpanerade grönsaker. Serveras med chutney.	
<b>Harabbara Kebab</b>	59kr
Kryddiga grönsaks biffar gjord av blomkål, morot, ost och spenat. Serveras med chutney.	
<b>Chicken 65</b>	64kr
Kryddiga kycklingbitar marinerade i röd chili, vitlök, ingefära och smakrika kryddor. Serveras med chutney.	
<b>Ajwani Jhinga</b>	79kr
Jätterör frästa med lök, vitlök, basilika, ingefära och lime.	

## LÄMM

<b>Rogan Josh</b>	142 kr
Nordindisk lammköttgryta med curry.	
<b>Hydrabadi Gosht</b>	142 kr
Sydindisk lamm gryta gjord av senapsfrö, curryblad, chili, mynta, tamarind, sesamfrö och kokosmjölk.	
<b>Lamm Jalfrezi</b>	142 kr
Bräserat lammkött med vitlök, lök, tomat, paprika, fänkälsfrön, koriander och zucchini.	
<b>Kashmiri Lamm Korma</b>	142 kr
Krämig lammgryta tillagad med kardemumma, rosvalten, smör och cashewnötter.	
<b>Saag Gosht</b>	142 kr
Lammgryta tillagad med spenat, ingefära, vitlök och grön chili.	

OM DU ÄR OSÄKER GÄLLANDE ALLERGENTER – FRÅGA OSS!

## CHICKEN

<b>Tikka Masala</b>	139 kr
Kycklingfilé marineras med citron och yoghurt bräserad i kokos grädde kummin. <b>GÅR ATT FÅ MED LÄMM</b> .	
<b>Goa Vindaloo</b>	139 kr
Kycklingfilé bräserad i vinäger, farinsocker och röd grovmalen piri-piri masala. <b>GÅR ATT FÅ MED LÄMM</b> .	
<b>Butter Chicken</b>	139 kr
Grillad Kycklingfilé i en aromatisk gräddsås gjord på tomat, finmalda cashewnötter och smör.	
<b>Murgh Balti</b>	139 kr
Kycklingfilé marineras i vitlök och grön chili, tillagad med paprika, lök och champinjoner. Serveras i en rödvinsås.	
<b>Murgh Kasoori</b>	139 kr
Krämig kycklinggryta tillagad med vitlök, cashewnötter och bockhornsklöver.	

<b>Murgh Malabar</b>	139 kr
Kycklinggryta från södra Indien tillagad med kokosmjölk, koriander, chili, curryblad och senapsfrön.	
<b>Palak Murg</b>	139 kr
Kycklingfilé med spenat, bockhornsklöver, färsk ingefära, vitlök och grön chili.	

<b>Sikandari Murgh</b>	139 kr
Kycklingfilé på spett serveras med sås gjord av vitlök, tomat, grön chili och grädd.	

## SEAFOOD

<b>Kerala Fish Curry</b>	145 kr
Laxgryta smaksatt av senap, fänkål, tamarind, curryblad och koriander.	
<b>Jhinga Hara Masala</b>	145 kr
Jätterör med färsk basilika, champinjoner och koriander i en het kokossås.	
<b>Jhinga Kadhai</b>	145 kr
Jätterör frästa med vitlök, lök, paprika, fänkål och koriander.	
<b>King Prawns Korma</b>	145 kr
Tigerrör med nötter i en mild och krämig sås.	

## GRILL

<b>Chicken Tikka</b>	139 kr
Grillad kycklingfilé marineras i lime, yoghurt och tandoori-masala. Serveras med tandoorisås och mint chutney.	
<b>Lassuni Kebab</b>	139 kr
Kycklingfilé marineras i vitlök, grön chili och spiskummin. Serveras med tandoorisås och mint chutney.	
<b>Chicken Tandoori</b>	139 kr
Grillad kyckling med ben som är marineras i smakrik tandoori. Serveras med tandoorisås och mint chutney.	
<b>Seekh Kebab</b>	139 kr
Grillad lammfärs spett smaksatt med ingefära, vitlök, koriander och lök. Serveras med tandoorisås och mint chutney.	
<b>Tandoori Prawns</b>	145 kr
Grillade jätterör marineras i ingefära, vitlök, yoghurt och limeblad. Serveras med tandoorisås och chutney.	

<b>Murgh Banzara Tikka</b>	139 kr
Kycklingfilé marineras i yoghurt, öst, ingefära, vitlök och grön chili. Serveras med kryddig sås och chutney.	
<b>Zaffrani Paneer Tikka</b>	135 kr
Marinerad färskost i paprika, yogurt, lime, gurkmeja och vitlök. Serveras med tandoorisås och chutney.	

<b>Grill Mix</b>	149 kr
En läcker blandning av våra olika tandoorirätter på en rykande het järnplatta.	

## BEEF

<b>Beef Bombay Special</b>	141 kr
Oxköttgryta med en kryddstark gräddsås och finmalda nötter.	
<b>Beef Madras</b>	141 kr
Oxköttgryta med senapsfrön, curryblad, grön chili & kokosmjölk.	

## VEGGIE

<b>Paneer Butter Masala</b>	125 kr
Hemlagad färskost i krämig tomatssås och cashewnötter.	
<b>Tarka Daal (VE)</b>	119 kr
Flamberade linser med traditionella kryddor och koriander.	
<b>Daal Makhani</b>	125 kr
Traditionell Indisk rätt med långkokta svart linser i ingefära, smör och bockhornsklöver.	
<b>Paneer Kadhai</b>	125 kr
Färskost fräst med vitlök, lök, paprika, fänkål, koriander championer och grädd.	
<b>Malai Kofta</b>	129 kr
Hemlagade grönsaksbullar i kryddig krämig gräddsås.	
<b>Channa Masala (VE)</b>	119 kr
Kikärtor tillagade i lök, tomat, vitlök, grön chili samt kryddstark sås.	
<b>Palak Paneer</b>	125 kr
Hemlagad färskost med grädd, spenat, ingefära, chili och vitlök.	
<b>Aloo Ghobi-Adraki (VE)</b>	125 kr
Blimkälgryta med potatis, tomat, ingefära, chili och limejuice.	
<b>Subz Jodhpuri</b>	125 kr
Säsongsens färsk grönsaker wokade med ingefära, vitlök, chili, fänkål, tomat och papadom.	

## SPECIALS

<b>Hydrabadi Biryani</b>	159 kr
Festlig Indisk maträtt med basmatrisris och olika örtkryddor	
Välj mellan - Kyckling/Lamm/Grönsaker (VE)	
<b>Subzi Thali</b>	144 kr
En välkomponerad mix av kökets egna favoriter (VE)	
<b>Palak Tofu (VE)</b>	129 kr
Hemlagad tofu med spenat, ingefära, chili och vitlök.	