



FÖRRÄTTER

1. Samosa 35 kr

Vegetarisk pirog med mintsås

2. Kyckling Pakora 40 kr

4st Marinerade och grillad kycklingfiléer, panerade i bashonmjöl, serveras med mintsås

3. Onion Bhazi 30 kr

Friterad lök med medelstark sambalsås, 4 st

4. Paneer Pakora 30 kr

Friterad hemgjord ost med mintsås, 4 st

Mix Pakora 4st 35 kr

Friterade färska grönsaker, potatis/blomkål och aubergine samt ost

Dall Poori 30 kr

Friterade linsbröd, 2st, serveras med mintsmaak

Scampi 49 kr

Friterade räkor med mintsås

Chicken Tikka Chat 35 kr

Grillad kycklingfile med specialkryddad sallad mustardolja



SIZLAR

9. Mixed Sizlar 170 kr

Grillad kycklingfilé, garlic med scampiräkor

10. Vegetarisk Sizlar 145 kr

Friterade grönsaker, ost med sallad och tandoorisås

11. Tandoori Sizlar (mild) 149 kr

Två kycklingklubb

12. Kyckling Tikka Sizlar (mild) 159 kr

Kycklingfilé

13. Vitlök Tikka Sizlar (mild) 159 kr

Vitlöksmarinerad och grillad kycklingfilé med sås

14. Lax-Sizlar 159 kr

Laxfilé marinerad i yoghurt, tomat, ingefära och kryddblandning

KYCKLINGRÄTTER

Kocken älskar kryddor och chili så säg gärna till om du vill ha maten tillagad mild, mellan eller stark.

Rätterna 7, 8, 9 6 10 är för dom som älskar chili!

14. Kukura Tarkari 140 kr

En traditionell kycklinggryta smaksatt med curry och färska örter

15. Kukura Saag 149 kr

Krämig kycklinggryta med spenat. Välj mellan mild, mellanstark eller stark

16. Kukura Paygi 149 kr

Kycklinggryta med mycket lök, färsk koriander & Ingefära. Välj mellan mild, mellanstark eller stark)

17. Husets Buddha Neal Kukura 159 kr

Kockens Favorit! Gryta på kyckling, lök, paprika (slow cooking)

18. Kukura Nariyal 149 kr

Krämig kycklinggryta smaksatt med kokos

19. Kukura Makai Tama 149 kr



Traditionell Kycklinggryta med saftig majs och bambuskott

20. Kukura Khursani 149 kr

En välkryddad kycklinggryta med paprika och mycket färsk chili!

21. Kukura Mustang 149 kr

En typisk kryddad kycklinggryta från regionen Mustang.

22. Kukura Himali 149 kr

Himmelsk god kycklinggryta på potatis, paprika och mycket färsk chili!

23. Garlic Tikka Masala 149 kr

Vitlöksmarinerad kycklingfilé tillagas med cashewnötter och husets speciella kryddblandning

24. Chicken Butter Masala 149 kr

Grillad gycklingfilé med hemlagad smör, cashewnötter, tomatsås

25. Sweet Chili Chicken 149 kr

Grillad kycklingfilé med sweet chilisås och färska grönsaker i currysås

26. Chicken Jalfrezi 149 kr

Kyckling tillagas med paprika, lök, tomat och färsk grön chili i currysås

27. Mango Chicken Tikka Masala 149 kr

Grillade kycklingfileér tillagade med smörfrästa kryddor



RÄKOR

Rätterna går att välja som mild, mellanstark och stark

28. Räkor Curry 139 kr

Samkfull currysås tillagade med tomat & färska kryddor

29. Räkor Masala 139 kr

Små räkor tillagade med nymalda kryddor

30. Spenat Räkor 149 kr

Räkor tillagade med spenat i currysås

31. Sabzi Räkor 149 kr

Räkor med blandade grönsaker

32. Scampi Begun Buna 179 kr

Scampiräkor med aubergine, ingefära, färsk koriander i hemlagad currysås

33. Scampi Papaya 189 kr

Papaya med scampi, grön chili, ingefära, färsk koriander, goadsås.

34. Scampi Bhuna 189 kr

Scampi med lök, vitlök, ingefära, koriander och grön chili i tomatbaserad currysås

35. Scampi Nariyal 185 kr

Scampi med krämig cashewnötbaserad kormasås med inslag av kokos

36. Lax Bhuna 159 kr

Med lök, vitlök, ingefära, koriander, grädde, grön chili och tomatbaserad currysås

LAMMRÄTTER

Kocken älskar kryddor och chili så säg gärna till om du vill ha maten tillagad mild, mellan eller stark.

Rätterna 7, 8 & 9 är för dom som älskar chili!

36. Khasi Tarkari 149 kr

En typisk traditionell lammgryta smaksatt med curry och färska örter

37. Khasi Saag 159 kr

Krämig lammgryta med spenat



38. Khasi Paygi 159 kr

Lammgryta med lök, färsk koriander och ingefära.

39. Buddha Nepal Khasi 179 kr

Kockens favorit! Gryta med lamm, lök och paprika(slow cooking)

40. Khasi Nariyal 159 kr

Krämig gryta smaksatt med kokos

41. Khasi Makai Tama 159 kr

Traditionell lammgryta med saftig majs och bambuskott

42. Khasi Khursani 159 kr

En välkryddad lammgryta med paprika och mycket färsk chili!

43. Khasi Mustang 159 kr

En typisk kryddig lammgryta från regionen Mustang

44. Khasi Himali 159 kr

Himmelsk god kycklinggryta på potatis, paprika & mycket färsk chili!

45. Khasi Aloo 159 kr

En härligt mustig gryta på lamm och potatis.

46. Khasi Kima Chana 159 kr

Traditionell gryta på lammfärs, kikärter, rödlök och färsk koriander

47. Lamm Haddi 179 kr

Traditionell indisk mat, tillagas med lammlägg, färsk potatis, ingefära, vitlök, koriander, purjolök och currybaserad tomatsås

48. Lamm Butter Masala 159 kr

Lammfilé med hemlagad smör, cashewnötter, tomatsås

49. Lamm Jalfrezi 159 kr

Lammfilé tillagas med paprika, lök, tomat och färsk grön chili i currysås



BALTIRÄTTER

Baltirätterna innehåller smörstekt paprika, lök, färsk vitlök, färsk koriander, hemlagad tomatås. Serveras på ett hett järnfat

50. Lamm Balti 169 kr

Lammfilé tillagas med baltisås

51. Mango Chicken Balti 159 kr

Grillad kycklingfilé med färska mangobitar, paprika och stekt lök i baltisås

52. Scampi Balti 189 kr

Marinerad och grillad scampi med färsk paprika och stekt lök i baltisås

53. Kyckling GarlicTikka Balti 159 kr

Grillad kycklingfilé med paprika och stekt lök i baltisås

KARAHIRÄTTER

Tillagas med stekt lök, färska grönsaker, tomater, ingefära, grön chili och koriander

54. Karai 159 kr

Grillad Kycklingfilé

55. Lamm Karai 169 kr

Grillade lammfiléer

56. Scampi Karai 189 kr

Grillad Scampi

57. Biff Karai 169 kr

Biff-filé

58. Vegetarisk Karai 155 kr

Färsk blandade grönsaker, hemgjord ost i vegetarisk sås

NEPAL SPECIAL VEGETARISKA RÄTTER

Kocken älskar kryddor och chili så säg gärna till om du vill ha mild, mellan, stark.

59. Mis mas tarkari 135 kr



En typisk nepalisk rätt. Lagas traditionellt med säsongens grönsaker.

60. Aloo saag 130 kr

Krämig gryta på potatis & spenat.

61. Dal Ghaneko 125 kr

En delikat soppa på linser. Kockens favorit!

62. Saag Panir 159 kr

Krämig gryta på spenat och hemlagad nepalisk ost.

63. Aloo Gobi 149 kr

En klassiker, Härligt mättande gryta på potatis och blomkål.

64. Aloo Bodi Tama 130 kr

En traditionell gryta på potatis, black eye bönor och bambuskott. Mustigt gott!

65. Chana Dal 139 kr

Gula linser i youghurtsås med färska kryddor (mild)

66. Sabzi Kofta 149 kr

Friterade veg. bullar i mild sås med färska kryddor

67. Begon Masala (senapssmak) 149 kr

Friterad aubergine med nötter i stark sås

68. Ponir Alo Motor 169 kr

Hemlagad ost med potatis, gröna ärtor, färsk koriander med tomatbaserad currysås

69. Papaya Badji 159 kr

Papaya med stekt grön chili, vitlök, färsk ingefära, koriander

70. Lady Finger Special 159 kr

En typisk indisk grönsaker (okra) stekt med grön chili, vitlök, ingefära, färsk koriander, tomat och currysås

71. Alo Bangon Gabi 159 kr

Aubergine, potatis och blomkål, ingefära, färsk koriander samt hemlagad currysås

72. Okra Sag Panir 169 kr

Grön okra, spenat med hemlagad ost, god sås

73. Dall Papaya 169 kr

Grön Papaya med gula linser, ingefära och hemlagad sås

74. Panir Tikka masala 149 kr



Hemlagad ost med yoghurt och tomatsås

75. Sag Vendi 159 kr

Stekt spenat och okra, grön chili, lök, ingefära och hemlagad sås

BIFFRÄTTER

76. Biff Sambal 159 kr

Nötkött med sambal barak i löksås

77. Biff Madras 159 kr

Nötkött tillagat med sydindisk currysås

78. Biff Spenat 159 kr

Biffkött med bladspenat i currysås

79. Biff Gryta 159 kr

Dagens färska grönsaker med currysås

Biff Vindaloo 159 kr

Nötkött i mycket stark sås



HUSETS SPECIAL

81. Benasås 159 kr

Vitlöksmarinerad, lerugnsgrillad kycklingfilé med gräslök, mynta, saffran och nötter i mild sås

82. Paneer Hindustani (vegetarisk) 159 kr

Friterad hemgjord ost med färska kryddor i tomatsås och mild nötsås

83. Morgh Hindustani 159 kr

Marinerad, lerugnsgrillad och friterad kycklingfilé med färska kryddor i tomatsås

84. Mixed Special 169 kr

Marinerade och grillade kungsräkor, kyckling och lamm med paprika och blomkål i mild nötsås

85. Dal Gost

Kyckling **159 kr**

Lamm **169 kr**

Välj mellan kyckling eller lamm med gula linser och färsk koriander i currysås

86. Saffrans Papaya

Kyckling **159 kr**

Lamm **169 kr**

Välj mellan kyckling eller lamm.

Tillagas med färsk papaya, grön chili, gurkmeja, koriander i currysås

87. Scampi Hindustani 179 kr



THALI

Thali är de nepaliska sättet att äta en måltid. En thali innehåller alltid grönsaksgryta, linsgryta, bröd och pickels/chutney.

Vi lagar våra egna pickels & chutneys. Fråga gärna vilka vi har just denna vecka. Kocken älskar kryddor och chili så säg gärna till om du vill ha mild, mellan, stark.

87. Husets Thali 189 kr

Grönsaksgryta, linsgryta, bröd, pickels/chutney och lamm/kyckling

88. Husets Vegetariska Thali 159 kr

Grönsaksgryta, linsgryta, bröd & pickels/chutney.

89. Nepali Gaule Thali

Kyckling 199 kr

Lamm 210 kr

Grönsaksgryta, aloo bodi tama gryta, linsgryta, bröd, pickels/chutney & lamm/kyckling

90. Vegetarisk Gaule Thali 175 kr

Grönsaksgryta, aloo bodi tama gryta, linsgryta, bröd & pickels/chutney

BADAM JALFRAZRÄTTER

Marinerad, lerugnsgillad rätt med lök, vitlök, syltlök, paprika, champinjoner och cashewnötter

91. Badam Jalfarzi med kyckling 159 kr

92. Badam Jalfarzi med lamm 179 kr

93. Badam Jalfarzi med scampi 189 kr



BIRANIRÄTTER

Risotto med stektris, smaksatt med färska kryddor och saffran

94. Vegetarisk Birani 149 kr

Med blandade färska grönsaker

95. Kyckling Birani 159 kr

96. Lamm Birani 169 kr

97. Räkor Birani 149 kr

MOMO/DUMPLINGS

Momo är små mumsiga degknyten med olika fyllningar. Momo är en traditionell delikatess i Tibet, nepal, Bhutan, Sikkim, Darjeeling & Ladakh.

Momo finns där tibetansk och nepalisk diaspora finns. Man kan äta momo enbart ångade eller ångade och stekta för fräsigare yta. Vi serverar 10 st momos med 2 olika såser, tar ca 20 minuter att tillaga.

98. Khasi Momo

Kokt **135 kr**

Stekt **140 kr**

Tibetanska Lammdumplings med 2 såser.

99. Kukura Kycklingdumplings

Kokt **135 kr**

Stekt **140 kr**

Kycklingdumplings med 2 såser.

100. Sabiji Momo

Kokt **135 kr**

Stekt **140 kr**

Tibetanska vegetariska dumplings innehållande färskost med 2 såser.



EXTRA TILLBEHÖR

1. Roti 15 kr

Roti är ett osyrat stekpannebröd i Indien kallar man de Chaapati.

2. Pappadam korg 30 kr

Pappadam är chips/bröd gjort på urad linser.

3. Pickles/chutney 15 kr

Färsk hemlagad pickles/chutney

4. Raita 10 kr

Yoghurtsås, svalkar till het mat

5. Paratha(Indiskt bröd) 20 kr

Smörstekt tunt mjölsbröd

6. Extra ris 20 kr

EFTERRÄTTER

1. Kulfi 20 kr

Indisk glass med pistagenötter, russin, kardemumma och safran

2. Rasbari/Gulab jamun 35 kr

*En populär efterrätt i Nepal, indien.
Små friterade bollar av mjöl, socker,
mjölk som badar i en sirapssås.*

3. Vanilla Ice cream 25 kr

Vaniljglass ströslad med kardemumma, pistagenötter & honung.



DRYCK

- 1. Mineralvatten 20 kr**
- 2. Coca Cola/Zero & Sprite 25 kr**
- 3. Mango Juice 25 kr**
- 4. Mjöl 20 kr**
- 5. Lättöl 20 kr**
- 6. Alkoholfri öl 25 kr**
- 7. Mango Lassi 30 kr**
Indisk yoghurtdrink med mangopulp
- 8. Te 20 kr**
- 9. Indiskt te 25 kr**
Kryddat te med mjöl
- 10. Kaffe, brygg 20 kr**