



FÖRRÄTTER

1. Samosa 35 kr

Vegetarisk pirog med mintsås

2. Kyckling Pakora 40 kr

Marinerade och grillad kycklingfilé, panerade i bashon, serveras med mintsås

3. Onion Bhazi 30 kr

Friterad lök med medelstark sambalsås

4. Paneer Pakora 30 kr

Friterad hemgjord ost med mintsås

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!

1. Kukura Tarkari 120 kr

En traditionell kycklinggryta smaksatt med curry och färska örter

2. Kukura Saag 135 kr

Krämig kycklinggryta med spenat

3. Kukura Paygi 135 kr

Kycklinggryta med mycket lök, färsk koriander & Ingefära

4. Buddha Neal Kukura 139 kr

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

5. Kukura Nariyal 135 kr

Krämig kycklinggryta smaksatt med kokos

6. Kukura Makai Tama 130 kr

Traditionell Kycklinggryta med saftig majs och bambuskott

7. Kukura Khursani 135 kr

En välkryddad kycklinggryta med paprika och mycket färsk chili!

8. Kukura Mustang 139 kr



En typisk kryddad kycklinggryta från regionen Mustang.

9. Kukura Himali 130 kr

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

10. Garlic Tikka Masala 135 kr

Vitlöksmarinerad kycklingfilé tillagas med cashewnötter och husets speciella kryddblandning

11. Chicken Butter Masala 130 kr

Grillad gycklingfilé med hemlagad smör, cashewnötter, tomatsås

12. Mango Chicken Balti 145 kr

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

13. Sweet Chili Chicken 140 kr

Grillad kycklingfilé med sweetchilisås och färska grönsaker i currysås

15. Mango Chicken Tikka Masala 135 kr

Grillade kycklingfileér tillagade med smörfrästa kryddor

RÄKOR

1. Räkor Curry 120 kr

Samkfull currysås tillagade med tomat & färska kryddor

2. Räkor Masala 120 kr

Små räkor tillagade med nymalda kryddor

3. Spenat Räkor 125 kr

Räkor tillagade med spenat i currysås

4. Sabzi Räkor 130 kr

Räkor med blandade grönsaker

5. Kungsräkor Balti 175 kr

Marinerad grillade kungsräkor med färsk paprika och stekt lök i baltisås

6. Scampi Bhuna 180 kr

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

7. Scampi Nariyal 175 kr

Scampi med krämig cashewnötbaserad kormasås med inslag av kokos



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!

1. Khasi Tarkari 125 kr

En typisk traditionell lammgryta smaksatt med curry och färska örter

2. Khasi Saag 130 kr

Krämig lammgryta med spenat

3. Khasi Paygi 140 kr

Lammgryta medlök, färsk koriander och ingefära.

4. Buddha Nepal Khasi 159 kr

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

5. Khasi Nariyal 139 kr

Krämig kycklinggryta smaksatt med kokos

6. Khasi Makai Tama 139 kr

Traditionell lammgryta med saftig majs och bambuskott

7. Khasi Khursani 140 kr

En välkryddad kycklinggryta med paprika och mycket färsk chili!

8. Khasi Mustang 145 kr

En typisk krydig lammgryta från regionen Mustang

9. Khasi Himali 139 kr

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

10. Khasi Aloo 135 kr

En härligt mustig gryta på lamm och potatis.

11. Khasi Kima Chana 130 kr

Traditionell gryta på lammfärs, kikärter, rödlök och färsk koriander

12. Lamm Haddi 169 kr

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

13. Lamm Butter Masala 149 kr

Lammfilé med hemlagad smör, cashewnötter, tomatsås



14. Lamm Jalfrezi 149 kr

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

15. Lamm Balti 149 kr

Lammfilé tillagas med baltisås

HUSETS SPECIAL

1. Benasås 145 kr

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

2. Paneer Hindustani (vegetarisk) 145 kr

Friterad hemgjord ost med färska kryddor i tomatsås och mild nötsås

3. Morgh Hindustani 145 kr

Marinerad, lerugnsgrillad och friterad kycklingfilé med färska kryddor i tomatsås

4. Mixed Special 160 kr

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

5. Dal Gost 145 kr

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

6. Saffrans Papaya 155 kr

*Välj mellan kyckling eller lamm.
Tillagas med färsk papaya, grön chili, gurkmeja, koriander i currysås*



VEGETARISKA RÄTTER

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

1. Mis mas tarkari 120 kr

En typisk nepalisk rätt. Lagas traditionellt med säsongens grönsaker.

2. Aloo saag 115 kr

Krämig gryta på potatis & spenat.

3. Dal Ghaneko 105 kr

En delikat soppa på linser. Kockens favorit!

4. Saag Panir 135 kr

Krämig gryta på spenat och hemlagad nepalisk ost.

5. Aloo Gobi 120 kr

En klassiker, Härligt mättande gryta på potatis och blomkål.

6. Aloo Bodi Tama 115 kr

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

7. Chana Dal 125 kr

Gula linser i yoghurtsås med färska kryddor (mild)

8. Sabzi Kofta 130 kr

Friterade veg. bullar i mild sås med färska kryddor

9. Begon Masala (senapssmak) 130 kr

Friterad aubergine med nötter i stark sås

10. Ponir Alo Motor 150 kr

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

11. Papaya Badji 145 kr

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

12. Lady Finger Special 145 kr

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



THALI

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

Vi lagar våra egn 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.

1. Husets Thali 175 kr

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

2. Husets Vegetariska Thali 145 kr

Grönsaksgryta, linsgryta, bröd & pickels/chutney.

3. Nepali Gaule Thali 190 kr

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

4. Vegetarisk Gaule Thali 165 kr

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

BADAM JALFRAZRÄTTER

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

1. Badam Jalfarzi med kyckling 140 kr

2. Badam Jalfarzi med lamm 150 kr

3. Badam Jalfarzi med scampi 175 kr



BIRANIRÄTTER

Risotto med stektris, smaksatt med färska kryddor och saffran

- 1. Vegetarisk Birani 135 kr**
Med blandade färska grönsaker
- 2. Kyckling Birani 140 kr**
- 3. Lamm Birani 150 kr**
- 4. Räkor Birani 135 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.

- 1. Khasi Momo 125 kr**
Tibetanska Lammdumplings med 2 såser.
- 2. Kukura Kycklingdumplings 125 kr**
Tibetanska kycklingdumplings med 2 såser.
- 3. Sabiji Momo 120 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. Poppadom korg 30 kr

Även kallad papadum, papad eller papari. Poppadum 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 35 kr

Vaniljglass ströslad med kardemumma, pistagenötter & honung.



DRYCK

- 1. Mineralvatten 18 kr**
- 2. Coca Cola/Zero & Sprite 22 kr**
- 3. Mango Juice 25 kr**
- 4. Mjöl 15 kr**
- 5. Lättöl 18 kr**
- 6. Mango Lassi 30 kr**
Indisk yoghurtdrink med mangopulp
- 7. Te 20 kr**
- 8. Indiskt te 25 kr**
Kryddat te med mjölk
- 9. Kaffe, brygg 20 kr**