

TAPAS / FÖRRATTER

1. PAPADAM 39 kr

Knapriga tunnbröd gjorda av ris och linsmjöl, serveras med mango chutney.

2. GARLIC GINGER PRAWN 69 kr

Jätteräkor marinerade med vitlök, ingefära, svartpeppar med sötsur tomatsås.

3. SPICY FRIED CHICKEN 59 kr

Marinerade kycklingbitar, friterade i kikärtsmjöl, serveras med myntasås.

4. CHICKEN CHEESE BALL 49 kr

Friterade kyckling- och ostbullar, indiska kryddor, vitlök, koriander. Serveras med mangocurrysås.

5. BIFF PETIS 59 kr

Frasiga smördegsknyten fyllda med köttfärs, indiska kryddor, vitlök, lök, serveras med sötchillisås.

6. SAMOSA 49 kr

Frasiga smördegsknyten med kryddig potatis och grönsaksfyllning. Serveras med sweet chilisås.

7. VEGETABLE PAKORA 49 kr

Friterade grönsaker, serveras med myntasås.

LERUGNSBAKAT INDISKT BRÖD

8. PLAIN NAAN 20 kr

Naan bröd.

9. GARLIC NAAN 25 kr

Naan bakat med färsk vitlök.

10. PASHWARI NAAN 30 kr

Naan med kokos, mandel & russin.

11. CHEESE NAAN 30 kr

Naan inbakad med färsk ost

SIZLAR GRILLADE RÄTTER - LERUGNSGRILLADE RÄTTER SOM ÄR KRYDDADE MED VITLÖK, INGEFÄRA OCH MARINERAS I YOGHURT. SERVERAS PÅ HETT JÄRNFAT MED SIZLARSALLAD.

12. LAMM TIKKA SIZLAR 169 kr

Grillad lammfilé

13. CHICKEN TIKKA SIZLAR 149 kr

Grillad vitlöksmarinerad kycklingfilé

14. GARLIC CHICKEN TIKKA SIZLAR 149 kr

Grillad kycklingfilé

15. FISH TIKKA SIZLAR 169 kr

Grillad laxfilé

16. KING PRAWN SIZLAR 179 kr

Grillade jätteräkor

17. MIXED SIZLAR SPECIAL 179 kr

Grillad kycklingfilé, lammfilé och jätteräkor

KARAI MEDIUM - TRADITIONELL INDISK RÄTT, TILLAGAD MED FÄRSK VITLÖK, LÖK, INGEFÄRA, KORIANDER, CITRON, GRÖNSAKER & MALDA KRYDDOR (EGEN BLANDNING). SERVERAS PÅ HETT JÄRN KARAI.

18. CHICKEN TIKKA KARAI 135 kr

19. BIFF KARAI 145 kr

20. LAMM KARAI 155 kr

21. JÄTTERÄKOR KARAI 165 kr

HUSETS SPECIALITETER

22. KING PRAWN DUPAZA 165 kr

Jätteräkor med färska kryddor, senapsfrön, kokos, och koriander.

23. KOCKENS SPECIAL: SALMON CURRY 169 kr

Lax med lök, vitlök, paprika och grädde.

24. MANGO CHICKEN, mild 139 kr

Stekt kycklingfilé med smör, lök, paprika, mango, grädde och mandel.

25. CHICKEN BUTTER MASALA, mild 139 kr

Grillad kycklingfilé med smör, mandel och grädde.

26. GARLIC MASHROOM CHICKEN 139 kr

Grillad kycklingfilé tillagad med vitlök, lök, paprika och tomat.

27. CURRY NAMNAM SPECIAL: CHICKEN 149 kr

Marinerad kyckling med lök, paprika, ingefära, grön chili och tomat.

HOT CHILI CURRY - GRYTA TILLAGAD MED VITLÖK, LÖK, PAPRIKA, GRÖN CHILI OCH STARKA INDISKA KRYDDOR.

28. KYCKLING TIKKA 129 kr

29. BIFF 139 kr

30. LAMM 149 kr

31. JÄTTERÄKOR 165 kr

THALI - 3 SMÅ RÄTTER

32. VEGETARISK THALI 145 kr

Samosa (Frasiga degsknyten med kryddig potatis- och grönsaksfyllning). Palak Paneer (Bladspenat tillagad med hemgjord färskost, grädde i tomat & curry). Dopiazza, VEGAN (Blandade grönsaker, broccoli, lök, paprika, pumpa, aubergine, zucchini, i tomat, kryddor & currysås).

33. GRILL THALI 159 kr

Biff Petis (Frasiga smördegsnyten fyllda med köttfärs, indiska kryddor, vitlök, lök, serveras med sötchillisås.). Lamm tikka (Grillat lamm innerfilé med fyllig sås). Chicken tikka (Grillad kycklingfilé med fyllig sås).

34. FISH THALI 169 kr

Garlic Ginger Prawn (Jätteräkor marinerade med vitlök, ingefära, svartpeppar). Fish Tikka (Grillad laxfilé med fyllig sås). Kingprawn (Grillade jätteräkor med fyllig sås).

TRADITIONELLA RÄTTER

35. KORMA MILD 129 kr

Kyckling tillagad med indiskt smör, grädde, yoghurt, mandel, russin och kokos. En mild rätt.

36. KYCKLING SPENAT 139 kr

Kyckling tillagad med vitlök, tomat, smör, paprika och spenat.

37. LAMM SPENAT 149 kr

Lamm tillagad med vitlök, tomat, smör, paprika och spenat.

38. LIME CURRY KYCKLING 139 kr

Kyckling tillagad med limeblad, kokosmjölk och indisk curry.

39. CHICKEN TIKKA MASALA MILD 139 kr

Lerugnsgrillade kycklingbitar tillagade med indiskt smör, grädde, yoghurt, mandel, honung och kokos.

**JALFREZY RÄTTER - GRYTA MED FÄRSK GRÖN CHILI, TOMAT, PAPRIKA,
KORIANDER OCH VITLÖK I INDISK JALFREZYSÅS.**

40. KYCKLINGFILÉ 129 kr

41. BIFF 139 kr

42. LAMM 145 kr

43. JÄTTERÄKOR 155 kr

**SAMBAL - GRYTA MED FÄRSKA TOMATER, INGEFÄRA, VITLÖK, GRÖN CHILI,
KORIANDER OCH CITRON. TILLAGAD I INDISK SPECIAL SAMBAL MASALA SÅS.**

44. KYCKLINGFILÉ 129 kr

45. BIFF 139 kr

46. LAMM 145 kr

47. JÄTTERÄKOR 155 kr

**ROGAN JOSH - GRYTA MED TOMAT, LÖK, PAPRIKA, INGEFÄRA, VITLÖK, YOGHURT
OCH GARAM MASALA KRYDDOR MED ROGAN JOSH MASALASÅS.**

48. KYCKLING TIKKA

49. BIFF

50. LAMM

51. JÄTTERÄKOR

BALTI

52. KYCKLINGFILÉ 129 kr

53. BIFF 139 kr

54. LAMM 149 kr

55. JÄTTERÄKOR 155 kr

MADRAS - GRYTA MED CURRYBLAD, TAMARIND, EGEN KRYDDBLANDNING OCH MADRASSÅS.

56. KYCKLINGFILÉ

57. BIFF

58. LAMM

59. JÄTTERÄKOR

VINDALOO - ELDIG GRYTA MED PALMVINÄGER, FARINSOCKER, VITLÖK, EGEN KRYDDBLANDNING OCH VINDALOOSÅS. MYCKET STARK!

60. KYCKLINGFILÉ

61. BIFF

62. LAMM

63. JÄTTERÄKOR

BIRIYANI - SMÖRSTEKT SAFFRANSRIS MED RUSSIN, LÖK, PAPRIKA, FÄRSKA KRYDDOR, ROSTAD LÖK, KORIANDER OCH BIRYANI MASALASÅS.

64. VEGETARISK

65. KYCKLING TIKKA

66. LAMM

67. JÄTTERÄKOR

VEGETARISKA RÄTTER

68. DAL SAMBAL 119 kr

Kokta och stekta kikärter, linser, tomater, citron, koriander, ingefära i indisk sambal masalasås.

69. BALTI 119 kr

Blandade grönsaker, broccoli, paprika, pumpa, aubergine, grädde, baltisås.

70. PALAK PANEER 129 kr

Bladspenat tillagad med hemgjord indisk färskost, grädde i tomat och curry.

71. VEGITABLE DOPIAZA 119 kr

Blandade grönsaker, broccoli, lök, paprika, pumpa, aubergine, zucchini, tomat, kryddor och currysås.

72. ALO MOTOR PANEER 129 kr

Hemgjord indisk färskost med stekt potatis, ärtor, färsk koriander, ingefära, tomat och indiska kryddor.

73. VEGETARISK SIZLAR 135 kr

*Hemgjord indisk färskost med stekta grönsaker, vitlök, ingefära och indiska kryddor.
Serveras på hett järnfat*

BARNMENY

74. CHICKEN TIKKA MASALA 89 kr

Lerugnsgrillade kycklingbitar tillagade med indiskt smör, grädde, yoghurt, mandel, honung och kokos.

75. CHICKEN CHEESE BALL 89 kr

Friterade kyckling- och ostbullar, indiska kryddor, vitlök, koriander. Serveras med sötpotatis.

DELIKATA TILLBEHÖR

76. RAITA 30 kr

Yoghurtsås med gurka, lök, tomat och raitakrydda.

77. PICKLES 15 kr

78. MANGO CHUTNEY / TAMARINDSÅS 15 kr

79. EXTRA RIS 15 kr

DESSERTER

80. KULFI 59 kr

Hemgjord indisk glass med kardemum, saffran och pistagenötter.

81. MANGO LASSI 39 kr

82. VANILJGLASS MED CHOKLAD 69 kr

83. BANANA SPLIT 69 kr