



## FÖRÄTTER

### **PAPADAM (VEGANSK) 39 kr**

*2st krispigt linsbröd serveras med mango chutney (mild)*

### **VEGETABLE SAMOSA 69 kr**

*2st Indiska grönsakspiroger serveras med sallad och myntasås (medium)*

### **PRAWN PURI 109 kr**

*Välkryddade räkor serverade på smörstekt bröd med myntasås (mellanstark)*

### **KING PRAWN FRY 99 kr**

*6st panerade, friterade scampi med tamarindsås (medium)*

### **DAL PURI (VEGANSK) 70 kr**

*2 st friterade bröd fyllda med linser och kryddor. Serveras med tamarindsås (medium)*

### **CHICKEN TIKKA ROLL 89 kr**

*Grillad kycklingfilé i parathabröd med stekt lök, paprika mm. Serveras med mangosås*

### **PANI PURI 85 kr**

*6 st pani puri med potatis, ärtor, lök mm. Serveras med tamarindsås och koriander*

## SPECIAL

### **CHICKEN TIKKA JALFREZI BURGER 199 kr**

*Grillad kycklingfilé i en burgare med vår specialsallad, mynta-koriander-dressing & jalfrezisås.  
Serveras med lökringar (mellanstark)*

### **KYCKLINGGRILLSPETT 245 kr**

*Grillad kycklingfilé på spett med rödlök & paprika. Serveras på sizlarplatta med stekt lök & vår kryddiga sås (medium)*



## **TANDOORI & GRILLAT, SERVERAS MED LÖK, PAPRIKA, PURJOLÖK & CURRYSÅS**

### **CHICKEN TIKKA SIZZLAR 209 kr**

*Marinerad kycklingfilé grillad i tandooriugn (medium)*

### **GARLIC CHICKEN TIKKA SIZZLAR 219 kr**

*Vitlöksmarinerad kycklingfilé grillad i tandooriugn (medium)*

### **KING PRAWN TIKKA SIZZLAR 299 kr**

*Marinerade stora räkor grillade i tandooriugn (medium)*



## KOCKEN REKOMMENDERAR

### **CHICKEN GOA STYLE 249 kr**

*Grillad kycklingfilé i en het sås med bl a curry, lök, kokos, grädde, ananas & mango  
(mellanstark)*

### **SHAHI CHICKEN 249 kr**

*Smörstekt hel kycklingfilé fylld med spenat och hemlagad indisk ost, pistagenötter samt en  
läcker gräddsås med cashewnötter. (mild)*

### **BANGLA BABU (VEGAN) 219 kr**

*Gryta med stekt pumpa, papaya & aubergine i en sås med curry, kokos & cashewnötter*

### **BUTTER CHICKEN 229 kr**

*Tandoorigrillad kycklingfilé i en krämig sås med tomat, kanel, vitlök och grädde (medium)*

### **NYMABUWALI JHINGA 325 kr**

*Grillade jätteräkor marinerade i vitlök, honung, chili, citron, citrongräs och kryddor. Serveras på  
en bädd av grönsaker med friterad sparris & varm räk-currysås (medium)*

### **NORDIC SALMON 249 kr**

*Senapsmarinerad lax med rostade vita och svarta sesamfrön.  
Serveras på en bädd av grönsaker toppad med sparris och en gräddig sesam-currysås  
(medium)*

### **KING PRAWN GOA STYLE 309 kr**

*Stora räkor i en het sås med bl a curry, lök, kokos, grädde, äpple, ananas & mango  
(mellanstark)*

### **KASHMIR LAMB RACKS 299 kr**

*Grillade lammracks marinerade i örtekryddor, med ingefära, vitlök, limeblad mm. Serveras på  
en bädd av grönsaker med currysås (medium)*



## **KLASSISKA RÄTTER**

### **PALAK PONIR 209 kr**

*Spenat tillagad med vitlök, lök, paprika, färska kryddor & färskost*

### **CHICKEN TIKKA MASALA 229 kr**

*Grillad kycklingfilé i gryta med grädde, mandel, crème fraîche, masalasås, russin och kokos (mild)*

### **LAMB MADRAS 229 kr**

*Sydindisk gryta med stark currysås och citron (stark)*

### **LAMB ROGAN JOSH 259 kr**

*Grillas Lammentrecote i gryta med tomat, lök, paprika, ingefära & kockens speciella kryddblandning (medium)*

### **HOT CHILI CHICKEN 219 kr**

*Grillad kycklingfilé med chili, lök, paprika, masalasås och sweet chilisås (mellanstark)*

### **CHICKEN TIKKA KARAI 219 kr**

*Grillad Kycklingfilé i gryta med lök, tomat, paprika & kryddor (medium)*

### **CHICKEN JALFREZI 219 kr**

*Stark kycklinggryta med lök, tomat, paprika och färsk chili (stark)*

### **CHICKEN TIKKA GARLIC BALTI 225 kr**

*Gryta med grillad vitlöksmarinerad kycklingfilé, lök, ingefära, paprika & baltisås*



## VEGETARISKT

### **TOFU TIKKA MASALA (VEGANSK) 219 kr**

*Marinerad tofu i gryta med mandel, kokos & russin i en mild vegansk gräddsås (medium)*

### **TARKA DAL (VEGANSK) 190 kr**

*Stekta linser tillagade med tomat, vitlök, & koriander (medium)*

### **CHANA SAG (VEGANSK) 195 kr**

*Indiska kikärter tillagade med spenat, tomat, lök, koriander & indisk curry (medium)*

### **TOFU TIKKA KARAI (VEGANSK) 219 kr**

*Gryta med tofu tillagad med tomat, paprika, lök & färska kryddor (medium)*

### **SOBZI PONIR 199 kr**

*Blandade grönsaker tillagade med kockens kryddblandning och färskost*

### **PANEER MANGO MASALA 210 kr**

*Färskost tillagad med mango, kokos, mandel & russin i en mild gräddsås (medium)*



## BRÖD & TILLBEHÖR

**NAAN 35 kr**

*Lerugnsbröd*

**GARLIC NAAN 39 kr**

*Lerugnsbröd med vitlök*

**MOGLAI NAAN 45 kr**

*Lerugnsbröd med kokos & mandel*

**CHILICHEESE NAAN 49 kr**

*Lerugnsbröd med ost & färsk chili*

**PARATHA 37 kr**

*Bröd stekt i smör*

**RAITA 30 kr**

*Yoghurt med gurka, tomat, socker och raitakrydda*

**PICKLES 27 kr**

**MANGO CHUTNEY (SÖT) 25 kr**

**MYNTASÅS 25 kr**

**NATURELL YOGHURT 15 kr**

**EXTRA RIS 25 kr**

## EFTERRÄTTER

**VANILJGLASS MED INDISKA DONUTBOLLAR & SIRAP 85 kr**

**KULFI 75 kr**

*Indisk glass av långkokt mjölk med saffran, kokos & mandel*

**MANGO CHEESECAKE 85 kr**

*Green Chilis delikata cheesecake med en härlig smak av mango*

**LASSI 49 kr**

*Indisk svalkande yoghurt dryck smaksatt med mango eller jordgubbar*