



FÖRRÄTTER

1. Papadam (vegansk) 39 kr

2st krispigt linsbröd serveras med mango chutney (mild)

2. Vegetable Samosa 59 kr

2st Indisk grönsakspirog serveras med sallad och myntasås (medium)

4. Spring Roll (Indiska vårrullar) 75 kr

2st kycklingfärs med lök, paprika och kryddor. Serveras med koriandersås (medium)

5. Prawn Puri 95 kr

Välkryddade räkor serverade på smörstekt bröd och myntasås (mellanstark)

7. King Prawn Fry 89 kr

6st scampi, panerad och serverad med tamarindsås (medium)

105. Dal Puri (vegansk) 70 kr

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

TANDOORI OCH GRILLAT

Alla Tandoori-rätter serveras med stekt broccoli, sockerärter, morötter, purjolök samt currysås

18. Chicken Tikka Sizzlar 185 kr

Marinerad kycklingfilé grillad i tandooriugn (medium)

19. Garlic Chicken Tikka Sizzlar 190 kr

Vitlöksmarinerad kycklingfilé grillad i tandooriugn (medium)

21. Mixed Sizzlar 225 kr

Marinerad och grillad kycklingfilé, lammentrecote och jätteräkor (medium)

16. King Prawn Tikka Sizzlar 260 kr

Marinerade stora räkor grillade i tandooriugn (medium)

17. Tandoori Chicken Sizzlar 180 kr

Marinerade kycklinglår grillade i tandooriugn (medium)



KOCKEN REKOMMENDERAR

Ris ingår i alla varmrätter

8. Jhall Chicken Goa Style 229 kr

Grillad kycklingfilé i en het sås på curry, lök, citron, kokos, röd chili och tamarind, samt äpple, ananas och mango (mellanstark)

9. Shahi Chicken Mughlai 229 kr

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

10. Kashmir Lamb Racks 229 kr

Nordindisk lammrätt, marinerade i örtekryddor, grillade lammracks med ingefära, vitlök, limeblad, grön chili, olivchutney och currysås (medium)

11. Nymabuwali Jhinga (Punjabi) 285 kr

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

112. King Prawn Goa Style 239 kr

Jätteräkor i en het sås med curry, lök, citron, kokos, röd chili och tamarind, samt äpple, ananas och mango (mellanstark)

12. Nordic Salmon Black Label 219 kr

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

13. Lamb Rogan Josh 215 kr

Traditionell Nordindisk rätt, grillad lammentrecote med tomat, lök, paprika, ingefära och kockens speciella kryddblandning (medium)

14. Butter Chicken Tikka 219 kr

Tandoorigrillad kycklingfilé, enligt gammal indisk tradition. I en krämig sås med tomat, kanel, vitlök och grädde (medium)

15. Grill & Kött Gryta Thali 255 kr

Chicken Tikka Masala, Lime Chicken Curry, Grillad vitlöksmarinerad kycklingfilé och grillad lammentrecote (medium)

33. Hot Chili Chicken 185 kr

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



29. Chicken Tikka Masala 180 kr

Grillad kycklingfilé med grädde, crème fraîche, mandel, russin och kokos (medium)

40. Karai 190 kr

Gryta tillagad med tomater, lök, paprika, ingefära och kryddor (medium)

37. Jalfrezi 179 kr

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

38. Madras 170 kr

Sydindisk rätt med stark currysås och citron (stark)

32. Korma 179 kr

Tillagas i en sås med grädde, russin och mandel (mild)

34. Lime Chicken Curry 179 kr

Kycklingfilé tillagad med limeblad, kokosmjölk, färsk chili och grädde (medium)

TRADITIONELLA BALTIRÄTTER

Alla Baltirätter serveras i en traditionell baltipanna

120. Balti 195 kr

Med lök, paprika, färsk koriander, tomat och baltisås (mellanstark)

23. Satkura Balti 199 kr

*Tillagad med traditionell bengalisk citrusfrukt, s k
Satkura, örter, paprika, lök och kockens egna
kryddor (mellanstark)*

124. Mango Balti 199 kr

Med färsk mango, lök, paprika, färsk koriander, tomat och baltisås (mellanstark)

28. Chicken Tikka Garlic Balti 209 kr

*Grillad vitlökskryddad kycklingfilé i Baltisås med vitlök, lök, paprika, färsk koriander och tomat
(mellanstark)*



VEGETARISKT

41. Paneer Mango Masala 185 kr

Färskost tillagad med färsk mango, kokos, mandel och russin i en mild gräddsås (medium)

42. Green Vegetable Curry (vegansk) 169 kr

Säsongens grönsaker med medelhet currysås (medium)

44. Tarka Dal (vegansk) 155 kr

Stekta linser tillagade med tomat, vitlök, smör och koriander (medium)

45. Palak Paneer 185 kr

Spenatblad tillagade med vitlök, lök, paprika, färska kryddor och färskost (medium)

111. Roasted Filled Zucchini (vegansk) 195 kr

Grillad zucchini fylld med butternut-pumpa, färsk koriander och kockens kryddblandning (medium)

113. Chana Sag (vegansk) 170 kr

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

114. Vegetarisk Kofta (vegansk) 175 kr

Vegetariska bullar tillagade med lök, tomat, paprika, ingefära och vitlök samt indisk curry (medium)

INDISKT BRÖD

46. Naan 29 kr

Lerugnsbröd

47. Garlic Naan 35 kr

Lerugnsbröd med vitlök

48. Moglai Naan 39 kr

Lerugnsbröd med kokos & mandel

50. Paratha 30 kr

Bröd stekt i smör



TILLBEHÖR

51. Raita 30 kr

Med yoghurt, gurka, tomat, socker och raitakrydda

52. Pickles 20 kr

53. Mango Chutney (söt) 20 kr

54. Myntasås 15 kr

55. Naturell yoghurt 15 kr

56. Extra ris 20 kr

EFTERRÄTTER

57. Kokosbollar 79 kr

Kockens favorit, kokosbollar av kokos och palmsirap. Serveras med vaniljglass

58. Roshmalai 75 kr

Hemgjord indisk färskost rullad med kanel, gräddmjölk och kardemumma.

59. Kulfi 65 kr

Indisk glass, långkokt mjölk med saffran, kokos och mandelpulver

60. Mango Lassi 39 kr

Indisk traditionell svalkande festdrink med färsk mango och yoghurt som hjälper matsmältningen