



STARTERS

1. PAPADAM (VEGANSK) 39 kr

2st krispigt linsbröd serveras med mango chutney (mild)

2. VEGETABLE SAMOSA 65 kr

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

5. PRAWN PURI 99 kr

Välkryddade räkor serverade på smörstekt bröd och myntasås (mellanstark)

7. KING PRAWN FRY 95 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)

117. CHICKEN TIKKA ROLL 79 kr

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

125. PANI PURI 75 kr

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

TANDOORI & GRILLAT

18. CHICKEN TIKKA SIZZLAR 199 kr

Marinerad kycklingfilé grillad i tandooriugn (medium)

19. GARLIC CHICKEN TIKKA 209 kr

Vitlöksmarinerad kycklingfilé grillad i tandooriugn (medium)

21. MIXED SIZZLAR 239 kr

Marinerad och grillad kycklingfilé, vitlökskycklingfilé och jätteräkor (medium)

16. KING PRAWN TIKKA SIZZLAR 279 kr

Marinerade stora räkor grillade i tandooriugn (medium)



KOCKEN REKOMMENDERAR

8. CHICKEN GOA STYLE 239 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 239 kr

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

11. NYMABUWALI JHINGA (PUNJABI) 299 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 279 kr

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

12. NORDIC SALMON 239 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 249 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)

33. HOT CHILI CHICKEN 199 kr

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

29. CHICKEN TIKKA MASALA 209 kr

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

40. KARAI

*grillad kycklingfilé **199 kr***

*grillad lammentrecot **239 kr***

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

37. JALFREZI

*kyckling **199 kr***



nötkött **199 kr**
lamm **239 kr**
stora räkor **249 kr**

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

38. MADRAS

kyckling **189 kr**
nötkött **189 kr**
lamm **229 kr**
stora räkor **239 kr**

Sydindisk rätt med stark currysås och citron (stark)

32. KORMA

kyckling **199 kr**
nötkött **199 kr**
stora räkor **245 kr**

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

118. ACHARI HANDY GHOST 249 kr

Grillad lammentrecôte tillagad med vår egen achar (pickles), färsk ingefära, masalakryddor och koriander

10. KASHMIR LAMB RACKS 279 kr

Grillade lammracks marinerade i örtekryddor, med ingefära, vitlök, limeblad mm. Serveras på bädd av grönsaker med currysås

BALTI - SERVERAS I EN TRADITIONELL BALTIPANNA

124. MANGO BALTI

kyckling **219 kr**
nötkött **219 kr**
stora räkor **249 kr**

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

28. CHICKEN TIKKA GARLIC BALTI 219 kr

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



VEGETARISKT

41. PANEER MANGO MASALA 205 kr

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

44. TARKA DAL (VEGANSK) 180 kr

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

45. PALAK PANEER 195 kr

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

113. CHANA SAG (VEGANSK) 185 kr

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

119. PONIR TIKKA KARAI 209 kr

Färskost tillagad med tomat, lök, paprika och indisk curry (medium)

121. BANGLA BABU 209 kr

Gryta med stekt pumpa, papaya och aubergin i en sås med curry, kokos och cashewnötter

69. SOBZI PONIR 199 kr

Blandade grönsaker tillagade med kockens kryddblandning och färskost

INDISKT BRÖD

46. NAAN 32 kr

Lerugnsbröd

47. GARLIC NAAN 38 kr

Lerugnsbröd med vitlök

48. MOGLAI NAAN 43 kr

Lerugnsbröd med kokos & mandel

50. PARATHA 35 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

DESSERT

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

57. MANGO SORBET 79 kr

Mango sorbet med jordgubbar och blåbär/hallon

58. MISTI 75 kr

Indiska söta bullar tillagade av mjölk