



MASALA SPECIALITY

(**Mild / Mellan / Stark**)

Allergener: Cashewnötter, Mjolk

MIXED THALI (ALLT I ETT) 450 kr

Förrätt: Kyckling Samosa och kall myntasås.

Huvudrätt: Lamm, Kyckling, Kungsräkor sizzler, vitlöksnan, saffransris och raita.

Efterrätt: Kulfi

MIXED CHICKEN THALI (ALLT I ETT) 400 kr

Förrätt: Kyckling Samosa och kall myntasås.

Huvudrätt: Kyckling kryddad på flera olika sizzler, vitlöksnan, saffransris och raita.

Efterrätt: Kulfi

VEGETABLE THALI (ALLT I ETT) 375 kr

Förrätt: Vegetarisk Samosa och kall myntasås.

Huvudrätt: Palak Ponir, Vegetarisk gryta, dala makhani, saffransris, vitlöksnan och raita.

Efterrätt: Kulfi

INDIAN MASALA



FÖRRÄTTER

1. PAPADAMS 35 kr

Indiska lins chips med mango chutney

2. PAKORA: CHICKEN / PONIR / VEGETABLES 90 kr

Friterad kyckling, hemlagad ost eller grönsaker med gurka och myntasås .

3. KING PRAWN BUTTERFLY 100 kr

Friterade kungsräkor med gurka och myntasås

4. MIX SALAD 100 kr

Färsk isbergssallad, gurka, citron, oliv, tomater, lök, ingefära, vitlök, koriander och grön chili

5. POORI: LENTIL / POTATO 70 kr

Friterat linsbröd eller potatisbröd med gurka och myntasås

6. SOMOSA VEGETABLES / CHICKEN 80 kr

Indisk pirog med grönsaker eller kycklingfyllning serveras med gurka och myntasås

7. SHEEKH KEBAB - LAMB / CHICKEN 100 kr

*Lammfärsrullar blandade med färsk lök, koriander och specialkryddor grillade i lerugn.
Serveras med sallad*

8. SOPPA: LENTIL / TOMAT 100 kr

Välj mellan blandade linser eller tomat med färska tomater, lök, ingefära, vitlök, koriander och grön chili

TANDORI SIZLAR RÄTTER

(Mild / Mellan / Stark)

Tandoorirätterna är marinerad med yoghurt tandoorikryddor och grillas i lerugn. Serveras på en Sizzlingplatta med sallad, tomat och cashewnötsås. Allergener : Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjolk

9. TANDOORI CHICKEN SIZLAR 185 kr

Tandoorimarinerade och grillade kycklingklubb som tillagats på rykande stekhäll, serveras med sallad, tomat och cashewnötsås .

10. CHICKEN TIKKA SIZLAR 195 kr

Tandoorimarinerad och grillad kycklingfilé. Tillagad på en sizzling platta serveras med sallad, tomat och cashewnötsås .

INDIAN MASALA



11. GARLIC CHICKEN TIKKA SIZLAR 195 kr

Tandoori marinerad och vitlök, grillad kycklingfilé. Tillagad på en sizzling platta serveras med sallad, tomat och cashewnötsås .

12. CHILLI CHICKEN TIKKA SIZLAR 195 kr

Grillad kycklingfile marinerad med mint, grön chili och curryblad. Tillagad på en sizzling platta serveras med sallad, tomat och cashewnötsås .

13. MIX CHICKEN SIZLAR 210 kr

Kycklingfilé i tre olika smaker. Tillagad på en sizzling platta serveras med sallad, tomat och cashewnötsås .

14. LAMB TIKKA SIZLAR 230 kr

Tandoori marinerade och grillade lammhle. Tillagad på en sizzling platta serveras med sallad, tomat och cashewnötsås .

15. KUNGSRÄKOR SIZLAR 240 kr

Tandoorimarinerade grillade jätteräkor. Tillagad på en sizzling platta serveras med sallad, tomat och cashewnötsås .

16. MIXED SIZLAR 230 kr

Grillad kycklingfié, lammfilé och jätteräkor. Tillagad på en sizzling platta serveras med sallad, tomat och cashewnötsås

17. OX TIKKA SIZLAR 220 kr

Tandoorimarinerad grillad oxfilé. Tillagad på en sizzling platta serveras med sallad, tomat och cashewnötsås .

18. LAX TIKKA SIZLAR 200 kr

Tandoorimarinerad grillad laxfile. Tillagad på en sizzling platta serveras med sallad, tomat och cashewnötsås .

19. VEGETARISK SIZLAR 195 kr

Smörstekta grönsaker blandade i kryddor och hemlagad ost. Tillagad på en sizzling platta serveras med sallad, tomat och cashewnötsås .



HUSETS SPECIAL BALTI RÄTTER

Baltirätterna är smörstekta med lök, paprika, färsk koriander, tomat, nötter, speciella örtekryddor och sås.

Allergener : Cashewnötter, Mjölk. (Mild / Mellan / Stark)

20.DANSACK BALTI

Chicken **175 kr**

Lamm **190 kr**

Biff **175 kr**

Kungsräkor **240 kr**

Paneer **175 kr**

Grytor med linser, ingefära ,vitlök, färsk koriander i tomat-cashewnötter blandning baltisås.

21.GARLIC BALTI

Chicken **175 kr**

Lamm **190 kr**

Biff **175 kr**

Kungsräkor **240 kr**

Panner **175 kr**

Gryta med mycket fin kombination av färsk vitlök stekt lök, paprika, tomat. ingefära, färsk koriander i tomat-cashewnötter blandningbaltisås .

22. MANGO BALTI

Chicken **180 kr**

Lamm **190 kr**

Biff **180 kr**

Kungsräkor **240 kr**

Paneer **180 kr**

Gryta med mango, stekt lök, paprika, tomat, ingefära, färsk koriander, garam masala i tomat-cashewnötter blandning baltisås .

23. PALAK BALTI

Chicken **175 kr**

Lamm **190 kr**

Biff **175 kr**

Kungsräkor **240 kr**

Paneer **1750 kr**

Smör stekt rostad vitlök gryta med spenat, stekt lök, paprika, tomat, ingefära, i tomat-cashewnötter blandning baltisås .

24. JALFREZI BALTI

INDIAN MASALA



Chicken **175 kr**

Lamm **190 kr**

Biff **175 kr**

Kungsräkor **230 kr**

Paneer **175 kr**

En het stark gryta med grön chili, stekt lök, paprika, tomat, ingefära, färsk koriander i tomat-cashewnötter blandning baltisås.

25. LIME BALTI

Chicken **175 kr**

Lamm **190 kr**

Biff **175 kr**

Kungsräkor **240 kr**

Paneer **175 kr**

Välj mellan kycklingfilé, lamm, biff, jätteräkor, hemlagad ost med nötter och speciella örtekryddor. Serveras med en stark sötsur sås.

KORAI RÄTTER

Allergener : Cashewnötter, Mjök.

(Mild / Mellan / Stark)

26. TIKKA KORAI

Chicken **190 kr**

Lamm **220 kr**

Oxfile **220 kr**

Jätteräkor **240 kr**

Paneer **190 kr**

Grillad gryta tillagad med stekt lök, paprika, örtekryddor, tomat-cashewnötter blandning grönsaksbuljong sås. Serveras på varmt järnfat.

27. MIX KORAI 230 kr

Grillad kycklingfilé, lammfilé, oxfile, jätteräkor i en kastrull, tillagade med tomat, lök, paprika, cashewnötter och kryddor serveras på varmt järnfat.

INDIAN MASALA



TRADITIONELLA CURRY RÄTTER

Allergener : Cashewnötter, Mjölk.

(Mild / Mellan / Stark)

28. KORIANDER

Kyckling **180 kr**

Lamm **190 kr**

Biff **180 kr**

Kungsräkor **240 kr**

Ponir **180 kr**

Grytor med kokosmjölk ,friterad lök och blandning färsk koriandersås .

29. BUTTER MASALA

Kyckling **175 kr**

Lamm **190 kr**

Biff **175 kr**

Kungsräkor **230 kr**

Paneer **175 kr**

Kryddmarinerad och grillad och koncentrerat smör, tomat, garammasala, yoghurt och cashewnötsblandning krämig mild tikka masalasås .

30. MANGO BUTTER MASALA

Kyckling **180 kr**

Lamm **190 kr**

Biff **180 kr**

Kungsräkor **240 kr**

Ponir **180 kr**

Kryddmarinerad och grillad och koncentrerat smör, tomat, garammasala, yoghurt,mango och cashewnöts blandning krämig mild tikkamasalasås .

31. KORMA

Kyckling **175 kr**

Lamm **190 kr**

Biff **175 kr**

Kungsräkor **240 kr**

Paneer **175 kr**

En populart indisk festigt gryta med vitlök, ingefära, garam-masala,yoghurt, concenterade smör, russin, cashewnötter och blandningkormasås .

32. VINDALOO

Kyckling **180 kr**

INDIAN MASALA



Lamm **190 kr**

Biff **180 kr**

Kungsräkor **240 kr**

Ponir **180 kr**

Stark kryddmarinerad gryta med garam masala, potatis, tomat, färskvitlök, ingefära, färsk koriander, chili paste och yoghurt tillagas i en hetvindaloosås.

33. MADRAS

Kyckling **180 kr**

Lamm **190 kr**

Biff **180 kr**

Kungsräkor **240 kr**

Ponir **180 kr**

Stark kryddmarinerad gryta med garam masala, potatis, tomat, färskvitlök, ingefära, färsk koriander, chili paste och yoghurt tillagas i en hetvindaloosås.

34. CURRY

Kyckling **175 kr**

Lamm **190 kr**

Biff **175 kr**

Kungsräkor **240 kr**

Ponir **175 kr**

Grytor med tomat, friterad lök, vitlök, ingefära, färsk koriander, tomatblandning currysås.

35. ROGHAN JOSH

Kyckling **180 kr**

Lamm **190 kr**

Biff **180 kr**

Kungsräkor **240 kr**

Ponir **180 kr**

Tillagad med yoghurt, cashewnötter och tomat blandning roganjoshsås

36. ADRAKI

Chicken **175 kr**

Lamm **190 kr**

Biff **175 kr**

Kungsräkor **240 kr**

Paneer **175 kr**

Gryta med mycket fin kombination av färsk ingefära, färsk koriander, garam masala i tomat-blandning currysås.



RÄK RÄTTER

Allergener : Cashewnötter, Mjölk.

(Mild / Mellan / Stark)

37. JHINGA BHUNA 240 kr

Tigerräkor med tomat, kokosmjölk, friterad lök, ingefära, vitlök färskkoriander i currysås.

38.KUNGSRÄKOR PALAK 240 kr

Tigerräkor med bladspenat i tomat, ingefära, vitlök cashewnötter och currysås.



VEGETARISKA RÄTTER

Vi använder endast ekologiska grönsaker.

Allergener : Cashewnötter, Mjölk.

(Mild / Mellan / Stark)

39. PALAK PANEER 175 kr

Bladspenat tillagad med rostad vitlök, ingefära, stekt lök, paprika, tomat och krämighemgjorda färskost bitar i tomat-cashewnötter blandning grönsaksbuljong sås .

40. ALO MOTOR PONIR 175 kr

Potatis och ärtor tillagad med hemlagad ost med tomat, lök, paprika, cashewnötter, koriander i currysås .

41MIX VEGETABELS CURRY (VEGAN) 160 kr

Blandade grönsaker, blomkål, aubergine, zucchini,, kokosmjölk, ingefära, vitlök, färskkoriander i tomat och currysås.

42. ALOO GOBI (VEGAN) 160 kr

Potatis och blomkål med tomat, kokosmjölk, friterad lök, ingefära, färsk koriander i currysås

43. DAL MAKHONI (VEGAN) 160 kr

Blandade linser med tomat ,vitlök ingefära färsk koriander i currysås.

44. SAG ALOO (VEGAN) 160 kr

Stekt spenat med potatis, lök, paprika, vitlök ,ingefära, kokosmjölk i kockens specialsås .

45. SAG DAL (VEGAN) 160 kr

Stekt spenat med linser, lök, ingefära, koriander, vitlök, kokosmjölk i currysås .

46. CHANA MASALA (VEGAN) 160 kr

Kikärtor med tomat, lök, vitlök, ingefära, nötter, koriander och garam masala

47.BEGUN BADJI (VEGAN) 160 kr

Stekt aubergine med lök, vitlök,ingefära, friterad lök,färsk koriander och kockens specialsås .



BIRYANI RÄTTER

Allergener : Cashewnötter, Mjölk.

(Mild / Mellan / Stark)

48. BIRYANI

Kyckling **200 kr**

Biff **200 kr**

Lamm **220 kr**

Räkor **240 kr**

Grönsaker **200 kr**

Festlig indisk specialrätt med friterad lök, kryddor och cashewnötter, blandat med aromatiskt saffranskryddat basmatiris Serveras med raita.

BARN MENY

Tandoorirätter

Allergener : Cashewnötter, Mjölk. (6 till 12 år)

49. TANDOORI CHICKEN 110 kr

Tandoorimarinerade kycklingklubbor

50. CHICKEN KORMA 110 kr

Kycklingfilé i mild gryta med grädde, russin och cashewnötsås

51. CHICKEN TIKKA BUTTER MASALA 110 kr

Grillad kycklingfilé med smör, grädde, cashewnötter i god yoghurtsås

52. CHICKEN TIKKA SIZLAR 140 kr

Tandoori marinerad grillad kycklinghale tillagad på en sizzling platta, serveras med sallad, tomat och cashewnötsås



INDISKT BRÖD

Allergener: Mjök och Ägg

PLAIN NAN 30 kr

Traditionellt indiskt bröd som bakas i lerugn

BUTTER NAAN 35 kr

Naan bröd med butter som bakas i lerugn .

GARLIC NAN 35 kr

Naan bröd med vitlök och persilja blad tillagas i tandooriungnen.

PANEER NAN 50 kr

Hemlagad ost med färsk koriander tillagas i tandooriungnen

PESHWARI NAN 50 kr

Med hunung, mandel, russin och kokos tillagas i tandooriungnen.

MASALA NAN 45 kr

Tre sorters sesamfrön tillagas i tandooriungnen .

CHICKEN CHEESE NAN 45 kr

Nan med kyckling, ost ,färsk koriander och lök tillagas i tandooriungnen .

VEGAN BRÖD

PLAIN NAN 30 kr

Traditionellt indiskt bröd som bakas i lerugn .

GARLIC NAN 35 kr

Naan bröd med vitlök och persilja blad tillagas i tandooriungnen.

MASALA NAN 45 kr

Tre sorters sesamfrön tillagas i tandooriugnen .



TILLBEHÖR

RAITA 35 kr

Yoghurt med tomat, gurka, och rostade kryddor

CHILI PICKLES/MIX PICKLES 25 kr

MANGO CHUTNEY 25 kr

MYNTASÅS 25 kr

EXTRA RIS 25 kr

SAFFRANSRIS 30 kr

EFTERRÄTT

KULFI 75 kr

Två sorters hemmagjord glass med smak av pistagenötter och fikon

MANGO LASSI 55 kr

Yoghurtdryck med mango smak

SRIKANTO 70 kr

Pudding gjord på yoghurt med smak av saffran och kardemumma

VANILJGLASS MED MANGO / CHOKLADSÅS 60 kr