STARTERS

PAPADAM 55 kr
Krispig ris- och linsbröd serverad med mango chutney

SAMOSA 75 kr
Friterade vegetarisk pirog med tamarindsås

VEGETARISK PAKAUDA 75 kr
Friterade grönsaker med kikärtsmjölk som serveras med tamarind samt mintsås

TOMAT SHORBA 55 kr
Tomatsoppa på indiskt vis tillagad med kokos och grädde

KYCKLING SHORBA 65 kr
Kycklingsoppa med curry, kardemumma, koriander och grädde.

JEERA AALU 65 kr
Potatis stekt med kummin, lök, färska tomater som serveras med sallad

MILT

KORMA
Kyckling **185 kr**
Räkor **195 kr**
Välj mellan kyckling eller räkor.
Rätten innehåller russin, kokos, mandel och cashewnötter, grädde och sås

CHICKEN TIKKA BUTTER MASALA
185 kr
Grillad kycklingfilé tillagad med hemmagjord smör, grädde, nötter och tomatsås

GARLIC CHICKEN TIKKA MASALA
185 kr
Grillad kycklingfilé med vitlök, smör, grädde, tomat och sås med nötter

GOA KYCKLING
185 kr
Grillad kycklingfilé tillagad med kokos, mango, tomat och nötter som serveras med fina mangobitar

GRILL

MIXED KHAZANA 199 kr
Marinerade lammytterfilé, fläskfilé, kungsräkor. Serveras med grönsaker och tandoorisås.

KYCKLIG TIKKA SIZZLAR 189 kr
Grillade bitar av kyckling file marinerade i tandoori masala. Serveras med grönsaker och tandoorisås.

MIXED SIZZLAR 259 kr
Grillad kycklingfilé, fläskfilé, lammytterfilé, kungsräkor och lax. Serveras med grönsaker och såser.

LAMM TIKKA SIZZLAR 225 kr
Grillad lammytterfilé smaksatt med rosmarin, garam masala, gurkmeja och citron senapsolja. Serveras med grönsaker och tandoorisås.

LASUNI MALAI KEBAB 195 kr
Grillad kycklingfilé marinerad med mycket färsk vitlök, mandelpulver och grädde. Serveras med grönsaker och krämig vitlökssås.

PRAWN TANDOORI 209 kr
Grillade tigerräkor marinerade i tandoori masala. Serveras med grönsaker och krämig sås.

CHILI CHICKEN 195 kr
Grillad kycklingfilé marinad med sambal oelek, vitlök, ingefära, lime, chili och mangosås. Serveras med grönsaker och mango chutney.

FLÄSKFILE CHAMELI 195 kr
Grillad fläskfilé marinerad med köksmästares egen örtgräddsås. Serveras med grönsaker och sås.

KYCKLING

KHUHKRA BHUTTAN 185 kr
Grillad kyckling med ingefära, vitlök, kummin och garam masala

KYCKLING KADAI 185 kr
Grillad kycklingfilé med tomat, paprika, lök, svamp, basilika, och grädde currysås

KYCKLING KATHMANDU 185 kr
Kycklingfilé med sambal olek, ingefära, honung, anis, sweet chili, lök och garam masala korriander

KYCKLING PALAK 175 kr
Grillad kycklingfilé med färsk ingefära, vitlök, bokhornsklöver tillagad med spenatblad

KYCKLING MADRASI 185 kr
Kycklingfilé tillagad med curry blad, tamarind och chili med kokossås tomatsås korriander

KYCKLING VIN DALOO 185 kr
Eldig kycklingrätt från Goa med farinsocker, palmvinäger/nejlikor och mald piri-piri masala

HAMSAFAR 195 kr
Marinerad kycklingfilé med färsk ingefära, koriander, anis, sesamfrön, exotisk frukt och mangosås

LAMM

LAMM BHUTTAN (Nepalesisk) 189 kr
Lamm tillagad med ingefära, vitlök, kummin och garam masala. Toppas med koriander.

ROGAN JOSH 195 kr
Klassisk nord-indisk mild lammgryta, saffran, kardemumma. Toppas med koriander, yoghurt och mandel.

MUTTON PALAK 189 kr
Lamm tillagad med bladspenat, vitlök,kummin,bockhornsklöver, ingefära,curry, koriander.

MUTTON KADAI 199 kr
Grillad lamm med svamp, tomat, paprika, koriander, basilika, lök och chili gräddig tomatsås.

LAMM VIN DALOO 195 kr
Mycket stark lammgryta smaksätt med curryblad, rödvin, farinsocker, het chili i egen vindaloo masala

LAMM MADRASI 195 kr
Lamm med curryblad, curry, tamarind, chili, koriander och kokossås.

LAMM TIKKA MASALA 195 kr
Grillad lamm tillagad med tandoori masala, ingefära, smör, mint och kokos i tomatgräddsås.

HAVET

JINGA KOSAMBARI 195 kr
Kungsräkor tillagade med lök, vitlök, senapsfrön ingefära. Toppas med koriander och mangosås

RÄKOR PALAK 185 kr
Små räkor tillagade med spenat, vitlök,curry och tomat

RÄKOR CURRY 185 kr
Räkor tillagade med senapsfrön, lök, vitlök, koriander och kokos i currysås.

JINGA MASALA 195 kr
Grillade kungsräkor med kokos och tandoori masala i tomatgräddsås.

FISK NEPA CURRY 195 kr
Lax tillagade med lök, ingefära, kummin, senapsfrön, curryblad i gräddig sås.

VEGETARISKA RÄTTER

NAVRATAN CURRY 165 kr
olika grönsaker tillagad med garam masala i mild curry sås

VEGETARISKA KOFTA 165 kr
Vegetariska blandade bullar med sås av fänkål

PALAK PANEER 175 kr
Hemgjord ost med bladspenat, koriander, vitlök, ingefära, tomater och gräddsås

TADKA DAL 145 kr
Gula linser tillagad med lök, ingefära, hela kumminfrön, tomat, curryblad, gurkmeja, torkad chili i masala sås

CHANA AALU MASALA 165 kr
Potatis, kikärter tillagade tomat, kryddnejlikor, garam masala och mangopulver

CHAMATKAR 165 kr
Många baljväxter, bönor och linser med lök, vitlök, torkad mango, anisfrön, spenat, chilli .

MAKHDANI DAL 165 kr
Svarta linser tillagade med lök, ingefära, vitlök, makhani masala grädde och färska koriander

NAAN - INDISKT BRÖD

SADA NAAN 25 kr
Lerugnsbakat delikat mjukt bröd

GARLIC NAAN 35 kr
Bröd bakat med mycket färsk vitlök och persilja

PANEER NAAN 45 kr
Bröd inbakat med färsk ost

MASALA NAAN 35 kr
Bröd med speciella indiska kryddor

SPECIAL NAAN 45 kr
Lerugnsbakat bröd med söta kryddor, kokos, russin och nötter

DESSERTS

KAFFE 25 kr

CHAI 35 kr
Te med indiska kryddor och mjölk

KULFI 75 kr
Indisk glass med pistagenötter, kardemumma, saffran , mangosas,kokos

MANGO LASSI 45 kr
Mjölkshake med mangosmak

LASSI 45 kr
Välj mellan saltad eller söt indisk shake med yoghurt

GLASS 55 kr
Vaniljglass med mangosås

BOMBAY TO GOA 75 kr
Vaniljglass med banan, grädde, nötter och kolasås

EXTRA

MIX RAITA 45 kr
Gurka, morötter, frukt och yoghurt

MINTSÅS 25 kr
Krämig sås med socker, salt och mint

CUCUMBER RAITA 35 kr
Gurka, kummin och yoghurt

CHILI PICKEL 35 kr
Grön chili, vinäger och socker

SWEET MANGO PICKEL 25.- kr
Mango och socker

RIS 35 kr
Basmatiris och stekt kummin