



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 lammfilé, 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.

LAMM TIKKA SIZZLAR 225 kr

Grillad lammfilé 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.

MIXED SIZZLAR 259 kr

Grillad kycklingfilé, fläskfilé, lammfilé, kungsräkor och lax. Serveras med grönsaker och såser.

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 smaksatt 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, kikärtor 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

Mjölksshake 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