



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, torkad mango, tomat och nötter som serveras med fina mangobitar



GRILL

MIXED KHAZANA 195 kr

Marinerad lammfilé, fläskfilé samt kungsräkor som serveras med tandoorisås

KYCKLIG TIKKA SIZZLAR 185 kr

Grillad kycklingfilé marinerade i tanoori masala, serveras med tandorisås

LAMM TIKKA SIZZLAR 219 kr

Grillad lammfilé smaksatt med rosmarin garam masala, gurkmeja, citron, senapsolja serveras med röd masalasås

LASUNI MALAI KEBAB 189 kr

Grillad kycklingfilé med mycket vitlök, cashewnötter pulver, fänkålsfrön, marinerad grädde med krämig god sås

PRAWN TANDOORI 199 kr

Grillade tigerräkor marinerade med tandoori masala serveras med krämig sås

MIXED SIZZLAR 250 kr

Grillad kycklingfilé, fläskfilé, lammfilé, fisk och kungsräkor. Allt detta serveras i en special sizzlar och två olika såser

CHILI CHICKEN 189 kr

Grillad kycklingfilé marinerad med sambal olek, vitlök chili, honung. Serveras med mangosås

FLÄSKFILE CHAMELI 189 kr

Grillad fläskfilé marinerad med köksmästarens egna örtekryddblandning



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 185 kr

Nepalisk lammcurryrätt tillagad med ingefära, vitlök, kummin och garam masala.

ROGAN JOSH 189 kr

Klassisk nordindisk mild lammgryta med yoghurt, saffran, kardemumma, mandel i gräddsås.

MUTTON PALAK 185 kr

Wokad lamm med färsk ingefära, vitlök, bokhornsklöver, koriander tillagad med bladspenat i currysås.

MUTTON KADAI 195 kr

Grillad lamm med färsk tomat, paprika, svamp, lök, koriander, basilika och kokos i tomatsås.

LAMM VIN DALOO 195 kr

Staaaark maträtt från Goa tillagad med en doft av färska curryblad balsamerad olivolja, farinsocker, het chili, svart peppar, vindaloo masala.

LAMM MADRASI 185 kr

Lamm med curryblad, tamarind, chili, koriander och kokossås.

LAMM TIKKA MASALA 195 kr

Grillad lamm tillagad med smör, grädde, nötter och tomatsås.

HAVET

JINGA KOSAMBARI 185 kr

Kungsräkor tillagad med lök, vitlök, färska koriander i mango sås

RÄKOR PALAK 175 kr

Små räkor tillagade med bladspenat, vitlök, curry och grädde i tomatsås

RÄKOR CURRY 185 kr

Små räkor tillagad med lök, vitlök, färska koriander, kokos i en curry sås

JINGA MASALA 195 kr

Grillade jumboräkor med hemlagad smör och nötter i tomatsås

FISK NEPA CURRY 185 kr

Laxfile tillagad med lök, ingefära, kummin, senapsfrö, 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