



## **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 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*