



MENY

ALLERGI

Det är mycket viktigt att ni vid beställning meddelar om ni är allergiska, särskilt mot nötter!

VÅRA RÄTTER

Alla huvudrätter serveras med vanligt basmatris (utom vissa thali som serveras med saffransris eller pilauris) Fler betyder starkare mat.



FÖRRÄTTER

PAPADAM 35 kr

tunna krispiga chips serveras med mangochutney

SAMOSA 59 kr

grönsaks pirog, serveras med mint sås

CHICKEN PAKORA 65 kr

Friterade kycklingbitar som serveras med mynta- och tamarindsås.

VEGETARISK PAKORA 59 kr

friterade grönsaker, serveras med mint sås

KING PRAWN BUTTERFLY 80 kr

Friterade kungsräkor som serveras med mynta- och tamarindsås.

MANGO CHICKEN SALLAD 85 kr

Grillade kycklingbitar med färska mangobitar och koriander.

TOMATSALLAD 80 kr

färska tomater, lök ingefära, vitlök och grön chili

ONION BHAJI 59 kr

skivad lök och belagda gram mjöl med kryddor

PONEER PAKORA 59 kr

Friterade ost serveras med mynta- och tamarindsås

Kycklingsoppa 69 kr

Smaksatt med färsk koriander, ingefära och en hint av lime

Räksoppa 79 kr

Berikad med färsk koriander, ingefära och en touch av lime

DAL PURI 59 kr

Friterade linsbröd serveras med mint sås

TANDOORI SPECIALITETER – SIZZLER

Tandoori Specialiteter – Sizzler

Grillade rätter marinerade i yoghurt och tandoorikryddor, tillagade i tandooriugn. Serveras rykande het i järnform med grönsakssallad och tandoorisås. Styrkan kan anpassas efter



önskemål – mild, mellan eller stark.

TANDOORI CHICKEN SIZLAR 174 kr

Tandoorimarinerade kycklinglår

CHICKEN TIKKA SIZLAR 174 kr

Tandoorimarinerad kycklingfilé

GARLIC CHICKEN SIZZLER 174 kr

Vitlöksmarinerad kycklingfilé.

LAMM TIKKA SIZLAR 189 kr

Tandoorimarinerad lammfilé

SHESH KABAB SIZLAR 189 kr

Tandoorimarinerad lammfärs rullar

SHASHLIK CHICKEN TIKKA SIZZLER 179 kr

Special tandoori marinerad kyckling file grillad paprika, tomat, lök

KUNGSRÄKOR SIZZLER 196 kr

Tandoorimarinerade jätteräkor

MIX SIZZLER 199 kr

Tandoorimarinerad kycklingfilé, lammfilé, räkor

MIX CHICKEN SIZZLER 184 kr

Tre olika marinader av kycklingfilé

CHILI CHICKEN SIZZLER 174 kr

Chilimarinerad kycklingfilé

LAX MANGO GRILL 185 kr

Tandoorimarinerade laxfilé i mango

LAX TIKKA SIZZLER 179 kr

Tandoorimarinerade laxfilé

CHILI PANEER SIZZLER 175 kr

Hem lagat ost paprika lök och tomatsås



INDISKA GRYTOR

INDISKA GRYTOR

Kyckling **169 kr**

Lamm **179 kr**

Beef **189 kr**

Rökor **184 kr**

Kungsräkor **199 kr**

Paneer **165 kr**

Grönsaker **165 kr**

Indiska grytor, där du har möjlighet att skapa din egen unika smakupplevelse genom att välja din huvudingrediens:

BUTTER MASALA (mild - mellan - stark)

Härstammar från Delhi och har en smakrik sås med rikligt med smör, grädde, tomat och cashewsås.

KARAI (mellan - stark)

En smakfull rätt inspirerad av Punjab-regionen i Indien, tillagas i en kryddig sås med färsk ingefära, paprika, tomater och koriander.

CURRY (mild - mellan - stark)

Med typiska indiska kryddor och koriander i såsen är vår curry en del av den fascinerande historien bakom britternas kärlek för indisk matkultur.

PALAK BHAJI (mild - mellan - stark)

Spenat med färsk ingefära, lime och koriander.

BIRYANI (mellan - stark)

En läcker blandad rätt med saffransris som är mest populär i Sydasiens. Serveras med såsen vid sidan om.

MANOOR (mild - mellan - stark)

Sydindisk rätt från Kerala med lök, paprika, kokosmjölk, färsk koriander och grädde.

BALTI (mild - mellan - stark)

En smakfull currygryta med färska tomater, paprika, lök, koriander och en uppfriskande touch av lime i en läcker sås.

MALAI KARI (mild - mellan - stark)

En delikat maträtt med rötter i Bengali-köket, gjord på en krämig sås som innehåller kokosmjölk, yoghurt och citronsaft.

KORMA



En delikatess med ursprung i Mughlai-köket, är känd för sin rika och krämiga sås, berikad med cashewsås, russin och grädde.

DOPIAZA (mellan - stark)

En smakrik gryta med en distinkt löksmak, inspirerad av det indiska Mughlai-köket.

MADRAS (mellan - stark)

En smakrik indisk klassiker med ursprung i södra staden Madras. En harmoni av kryddor inklusive chili, spiskummin, koriander, gurkmeja och garam masala.

ACHARI (mellan - stark)

Ursprungligen från Nordindien, kryddad med chilipickles, lime och koriander.

SAMBAL MASHALA (mellan - stark)

Kryddig och smakrik rätt med färska tomater, ingefära och koriander, berikad med sambalkryddor.

ADRAK (mellan - stark)

Intensiv ingefärasmak, harmoniskt balanserad med saftiga tomater och färsk koriander.

JALFREZI (mild - mellan - stark)

Ursprungligen från Bengal-regionen i Indien, tillagad med paprika, lök, yoghurt, citronsaft, chili och koriander.

DHANSAK (mild - mellan - stark)

En härlig kombination av persisk och gujaratisk matlagningstradition med linser, ingefära och koriander.

VINDALO (Extra stark)

En klassisk rätt från Goa med portugisiska rötter, känd för sin starka och kryddiga smakprofil.

NAGA PAL (Extra stark)

Extremt kryddig med en intensiv hetta, tillagad med lök, paprika, citron och koriander i en mycket stark sås.



VEGETARISKA GRYTOR MILD | MELLAN | STARK

PALAK PANEER 169 kr

Spenatgryta tillagad med hemlagad ost och cashewsås.

ALOO GOBI 169 kr

Potatis- och blomkålsgrönsaksgryta.

DAL SAMBAL 169 kr

Gula linser med färska tomater, ingefära och koriander.

MIX VEGETARISK GRYTA 169 kr

Blandade grönsaker: blomkål, potatis, lök och paprika i currysås.

ALOO MATAR PANEER 169 kr

Potatis och ärtor tillagade med hemlagad ost.

SAAG DAL 169 kr

Bladspenat med gula linser, ingefära och koriander.

DAL MAKHANI 169 kr

Linsgryta med smaker av tomat, lök och färsk koriander.

SAAG ALOO 169 kr

Gryta med stekt spenat och potatis.

TAWA PANEER 169 kr

Färskost i en krämig cashewsås tillsammans med färsk paprika, lök, kummin och koriander.

RAJMA PANEER 169 kr

En gryta med kidneybönor och hemlagad ost, koriander och ingefära.



MIX THALI - ALLT I ETT

Mix Thali

Traditionell indisk måltidsservering med en variation av rätter på en tallrik. Ingår: Saffransris, samosa, myntasås och vitlöksnän. Välj mellan mild, mellan eller stark styrka.

MIX KYKLING THALI 259 kr

Tre grillade kycklingar med olika marinader.

MIX GRYTA THALI 259 kr

Chicken tikka masala, roghan josh och räkor curry

MIX DELIKATESS THALI 279 kr

Grillad kycklingfilé, lammfilé och kungsräkor

MIX VEGETARISK THALI 249 kr

Stekt spenat- och grönsaksgryta



HUSETS SPECIALITETER - MILD | MELLAN | STARK

CHICKEN TIKKA MASALA 179 kr

Grillad kycklingfilé i en gryta med smör, grädde, yoghurt och tomatsås.

CHICKEN BASANTI 179 kr

Kycklingfilé med stekt lök, paprika och tomat i baltisås.

BIFF KORACHI 189 kr

Nötkött med stekt lök, paprika och tomat i baltisås.

GARLIC CHILI CHICKEN. mellan | stark 179 kr

Kycklingfilé marinerad med färsk vitlök, tomat och chili i yoghurtsås

MANGO CHICKEN 179 kr

Kycklingfilé med mangobitar, yoghurt och tomat i cashewsås.

BALTI CHICKEN MANGO 179 kr

Kycklingfilé tillagad med paprika, lök, mangobitar och färsk koriander.

MANGO CHICKEN TIKKA 179 kr

Kycklingfilé med mango, smör och cashewnötssås.

DUCK BHUNA 189 kr

Anka filé med currysås.

GARLIC CHICKEN 179 kr

Gryta med vitlöksmarinerad grillad kycklingfilé och koriander.

GARLIC BANARAS 179 kr

Grillad kycklingfilé marinerad med vitlök och chili i cashewsås.

ROGHAN JOSH 185 kr

Lammgrytbitar tillagade i yoghurt och currysås.

LAMM PASSANDA 185 kr

Gryta med lammkött i yoghurt och cashewsås.

GOAN CHICKEN 180 kr

Kycklingfilé tillagad med lök, paprika, tomat, ananas.



EXTRA TILLBEHÖR

SAFFRAN RIS 25 kr

MANGO CHUTNEY 19 kr

PICKLES 19 kr

RAITA 19 kr

MINTSÅS 19 kr

EXTRA RIS 19 kr

EXTRA SÅS 19 kr

BARNMENY

TANDOORI CHICKEN 95 kr

Grillade kycklingklubbor marinerade i tandoorikryddor.

CHICKEN KORMA 95 kr

Kycklingfilé i en mild gryta med grädde, russin och cashewsås.

TIKKA BUTTER MASALA 95 kr

Grillad kycklingfilé i en gryta med smör, grädde, yoghurt och tomatsås.

KÖTTBULLAR I GRYTA 95 kr

Köttbullar i mild sås.



BRÖD

NAAN 27 kr

lerungsbakat bröd

VITLÖK NAAN 32 kr

Naan bakat med färsk vitlök och persilja.

PANEER NAAN 42 kr

Naan inbakad med färskost

MASALA NAAN 38 kr

Naan med sesamfrön.

PASHWARI NAAN 42 kr

Naan inbakad med cashewnötter, kokos och russin

ALO PARATHA 38 kr

Naan inbakad med potatis.

KIMA NANN 42 kr

Naan inbakad med lammfärs

CHICKEN PARATA 42 kr

Naanbröd inbakad med kycklingfilé

Parata 42 kr

Naan stekt i smör.



EFTERRÄTT

KULFI 85 kr

Traditionell hemmagjord indisk glass med kardemumma och pistagenötter.

SRIKANTO 85 kr

Pudding gjord på yoghurt och grädde med smak av saffran och kardemumma.

MANGO LASSI 49 kr

Indisk smoothie med yoghurt och mango.

VANILJGLASS MED MANGO 64 kr

VANILJGLASS MED CHOKLAD 64 kr

DRYCKER

MANGO LASSI 49 kr

Indisk smoothie med yoghurt och mango.

LÄSK 33 cl 25 kr

Coca Cola, Cola Zero, Sprite & Fanta.

LÄSK STOR 50 cl 39 kr

Coca Cola, Cola Zero, Sprite & Fanta.

Mineralvatten 25 kr

Naturell & citron.

CITRONVATTEN 20 kr

vatten med färskpressad citron.

APELSINJUICE 25 kr

ÄPPELJUICE 25 kr

MJÖLK 25 kr

LÄTTÖL 25 kr



VARMA DRYCKER

BRYGGKAFFE 25 kr

GRÖN TE 25 kr

MASALA CHAI 45 kr

Indiskt te kokat i vatten, mjölk och kryddor.

VARM CHOKLAD 30 kr