



## **MENY**

### **TAKEAWAY 10% RABATT**

*Vi erbjuder 10% rabatt på alla take away beställningar*

### **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 briterarnas 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**