

Barnmeny

Med samtliga barnrätter kan man välja mellan ris eller pommes.

- 1. Chicken Tikka Masala 75:-**
Kycklingfilé med grädde, tomat och nötter i gräddsås.
- 2. Korma Karishma 79:-**
Kycklingfilé med ingefära, koriander, nötter, russin i en krämig cashewnöt kryddad sås.
- 3. Chicken Wings 69:-**
Friterade kycklingvingar med kökets egna kryddor, husets sås.
- 4. Chicken Tandoori 75:-**
Tandoorimarinerad grillade kycklingklubbor.
- 5. Chicken Nuggets 69:-**
5 st chicken nuggets.
- 6. Shahi Muglai 79:-**
Marinerad grillad kycklingfilé med stekta grönsaker och speciella kryddor.



Förrätter

- 7. Veg Samosa** **30:-**
Friterade indiska grönsakspiroger.
- 8. Onion Bhaji** **30:-**
Krispig friterad lök blandat med linser, koriander, majsmjöl och kryddor, serveras med myntasås.
- 9. Chicken Samosa** **30:-**
Friterade indiska kycklingpiroger.
- 10. Papadam** **20:-**
Krispigt linsbröd serveras med mango chutney.
- 11. Fish Kabab** **35:-**
Tonfiskbullar med linser, kikärter, finhackad ingefära, rödlök, vitlök, grön chili och vetemjöl.
- 12. Daal Soppa** **20:-**
Gjord av krossade linser delikat smaksatt med vitlök.
- 13. Kati Roll** **30:-**
Indisk vårrulle, välj mellan kycklingfärs eller vegetarisk fyllning. Serveras med säsongens sallad och mynta tamarrindsås.

14. Chicken Pakora 30:-

Friterad kyckling serveras med myntasås.

15. Paneer Pakora 30:-

Friterad hemgjord indisk färskost, serveras med myntasås.

Tandoori- och Grillade Sizzlarrätter

16. Chicken Tikka Sizzlar 149:-

Tandoorimarinerad grillad kycklingfilé med stekta grönsaker i en varm järnform.

17. Garlic Chicken Tikka Sizzlar 149:-

Vitlöksmarinerad grillad kycklingfilé med stekta grönsaker i en varm järnform.

18. Chili Chicken Sizzlar 149:-

Chilimarinerad grillad kycklingfilé med stekta grönsaker i en varm järnform.

19. Lamb Tikka Sizzlar 169:-

Tandoorimarinerad grillad lammfilé med stekta grönsaker i en varm järnform.

20. King Prawn Sizlar 189:-

Tandoorimarinerad grillade kungsräkor med stekta grönsaker i en varm järnform.

21. Tandoori Chicken Sizlar 139:-

Tandoorimarinerad grillad kycklingfilé med stekta grönsaker i en varm järnform.

22. Mixed Sizlar 169:-

Tandoorimarinerad grillad kycklingfilé med stekta grönsaker i en varm järnform.

23. Mixed Chicken Sizlar 149:-

Grillad kycklingfilé i 3 olika varianter med stekta grönsaker i en varm järnform.

Milda Rätter

24. Paneer Mango Masala 165:-

Hemlagad stekt färskost med mango, tomat, nötter i en mild gräddsås.

25. Incredible Indian Tikka Masala 139:-/ 159:-/ 179:-

Välj mellan grillad kycklingfilé, lamm, eller kungsräkor med grädde tomat och nötter i gräddsås.

- 26. Mango Chicken Tikka Masala 139:-**
Grillad kycklingfilé med mango, grädde, tomat och nötter i kokos yoghurtsås.
- 27. Paneer / Halloumi Tikka Masala 145:-**
Välj mellan hemlagad stekt färskost eller halloumi marinerade i yoghurt, kryddor i en mild gräddsås.
- 28. Korma Karishma 149:-/ 159:-/ 179:-**
Välj mellan kyckling, lamm eller kungsräkor med ingefära, koriander, nötter, russin i en krämig cashewnöt kryddad sås.
- 29. Garlic Chicken Tikka Masala 139:-**
Vitlöksmarinerad grillad kycklingfilé med grädde, kokos och nötter i mandelsås.
- 30. Scampi Tikka Masala 179:-**
Marinerad och grillade kungsräkor tillagad i tikka sås med färsk lök och tomat.
- 31. Goan Chicken 139:-**
Kokade kycklingfilé tillagad med mango och cashewnötter i currysås.

Lagom Starka Rätter

32. Mumbai Mango Balti **149:-/ 159:-/ 179:-**

Välj mellan kyckling, biff, lamm eller kungsräkor med stekt lök, färsk paprika, tomat, grön chili i en curry- och cashewnötsås garnerad med mango

33. Sweet Chili Chicken **139:-**

Kycklingfilé tillagad med sweet chili sås och färsk vitlök tillsammans med yoghurt och grädde.

34. Chili Chicken Korma **145:-**

Grillad kycklingfilé marinerad i grön chili med ingefära, koriander, nötter och russin i en cashewnötkryddad sås.

35. Punjabi Fish **169:-**

Marinerad och grillad rödingfilé med tomat, kokosmjölk och kökets egna kryddor.

36. Marvellous Malabar **139:-/ 159:-/ 179:-**

Handrullade indiska lammköttbullar med fetaost, tomat, färska koriander ingefära i en spännande tomatsås.

37. Chicken Basanti **140:-**

Grillad kycklingfilé med stekt lök, paprika, nötter, chili pickles, yoghurt i baltisås.

38. Achari Handi 139:- / 159:- / 179:-

Välj mellan kyckling, biff, lamm eller kungsräkor tillagad med hemgjord mixad riekeh – chili, mango, lime, färsk ingefära och koriander

Mellanstarka Rätter

39. Delhi Dopiazza 139:- / 159:- / 179:-

Välj mellan kyckling, biff, lamm eller kungsräkor tillagad med stekt lök och paprika i baltisås.

40. Nordic Salmon 169:-

Senaps marinerad lax med rostade sesamfrön och kryddblandade grönsaker.

41. Kerala Karai 139:- / 159:- / 179:-

Välj mellan kyckling, biff, lamm eller kungsräkor tillagad med tomat, lök, paprika, chili pickles i en spännande gryta.

42. Lockande Lammlägg 169:-

Traditionell nordindisk rätt – örtmarinerat lammlägg som långkokats. För att bli extra mört och därefter grillats. Serveras med champinjoner, linser i en spännande sås.

43. Goa Beach King Prawn 179:-

Kungsräkor med pressad vitlök, färsk ingefära, koriander, paprika, tomat, ananasbitar, färsk kokos i special kryddad sås.

44. Karachi King Balti **139:-/ 159:-/ 179:-**

En baltirätt som är mycket populär i Indien och Pakistan. Välj mellan kyckling, biff, lamm eller kungsräkor med stekt lök, paprika, tomat, lime pickles och färska koriander i baltisås.

45. Sami Sambal **139:-/ 159:- / 179:-**

Välj mellan kyckling, biff, lamm eller kungsräkor i en sambalkryddad tomat och currysås.

46. Lamm Kofta **159:-**

Handrullade indiska lammköttbullar med fetaost, tomat, färska koriander ingefära i en spännande tomatsås.

47. Bombay Biryani **149:-/ 165:-/ 179:-**

Välj mellan kyckling, vegetarisk, biff, lamm eller kungsräkor med lök, paprika, nötter, kryddor med saffranskryddat basmatiris.

Starka Rätter

48. Nag Vindaloo **145:-/ 159:-/ 179:-**

Välj mellan kyckling, biff, lamm eller kungsräkor tillagad med potatis i en het vindaloosås.

49. Pune Pal **145:-/ 159:- /179:-**

Välj mellan kyckling, biff, lamm eller kungsräkor tillagad i en superstark nagachilisås med citron.

Vegetariska rätter

- 50. Palak Paneer 140:-**
Hemlagad indisk färskost tillagad med smörstekt spenat, gräddde lök, tomat, färska koriander och kryddor.
- 51. Vegetable Curry 139:-**
Blandade grönsaker med tomatsås, lök och färska koriander.
- 52. Dal Makhani 139:-**
Långkokta svarta linser och kidneybönor med tomater, vitlök, smör och gräddde.
- 53. Bhindi Chotpoti 139:-**
Friterad okra med lök, paprika, kikärter, hemlagad indisk ost, potatis, tomat och currysås.
- 54. Chana Masala 139:-**
Kikärter i en kryddstark sås med tomater, vitlök, lök, ingefära, chili och färska koriander.
- 55. Alo Gobi Kashmir 139:-**
Potatis och blomkål i en gryta med kockens kryddblandning.

56. Badri Babu 139:-

Kryddmarinerad stekt pumpa med grön papaya, aubergine, färsk ingefära, vitlök, tomat, koriander, yoghurt, kokos i cashewnötsås.

57. Mixed Veg Thali 169:-

Veg Samosa, Palak Paneer och Vegetarisk Gryta med stekt saffranris och vitlöksnaan.

Indiskt Bröd

57. Naan Bröd 20:-

58. Vitlöks Naan 25:-

59. Peshwari Naan 30:-

60. Masala Naan 30:-

61. Paneer Naan 30:-

Extra Tillbehör

62. Mango Chutney 20:-

63. Chili Pickles 20:-

64. Myntasås 15:-

65. Raita 20:-

66. Saffrans Ris 25:-

67. Ris 20:-

Efterrätter

Kulfi **35:-**

Indisk glass gjord av långkokt mjölk med safran, kokos och mandelpulver.

Indisk Yoghurt **30:-**

Hemlagad indisk yoghurt.

Vaniljglass med chokladsås **30:-**

Drycker

Coca Cola **20:-**

Cola Zero **20:-**

Fanta **20:-**

Sprite **20:-**

Apelsin Juice **20:-**

Ginger Ale **40:-**

Mango Lassi **30:-**

Lättöl **25:-**

Norrlandsguld 3,3% **40:-**

Carlsberg 3,3% **40:-**

v

Mariestad 3,3% **40:-**