

ORIENTALISKA COCKTAILS

The Butterfly Effect - gin
Agave, citronjuice, Blue Pea Flower och
Lavender Bitters
136:-

Apple Pie Edited - bourbon
Kanel, Amaretto Syrup, farinsocker, Bitters och
färskt äpple
136:-

Boldy Spiced Old Fashion - singel malt
Maraschinokörsbär, apelsinmarmelad, nejlikor,
och färsk timjan
148:-

Before or After Hours - spiced rum
Kokos och ananas med Mango Lassi
136:-

East India Coctail since 1882 - cognac
Maraschinokörsbär, hallon, anans, Bitters,
limejuice och ingefära
136:-

Desi Beach Club - mezcal
Persika, mangopuré, limejuice och kokosgrädde
148:-


Alkoholfrtia alternativ finns.

Smårätter – Street munch

Bombay Chicken Samosas (L)
Indiska knyten fyllda med kyckling och grönsaker.
Serveras med kokosraita och tre sorters chutney
95:-


Madam Scampi Butterfly (L)
Frasigt friterade scampi med orientaliska kryddor.
Serveras med mangosalsa, toppas med mangocreemé
115:-


Indian Fish Pakora (L)
Orientaliska friterade fiskkakor. Kommer med
potatis, plommon-, mango- och myntachutney
95:-


Singara (L) (G) 
Vegetariska piroger fyllda med potatis, grönsaker och
svart kummin. Serveras med plommon-, mango- och
tamarindchutney
89:-

Paneer Shasliq (L)
Spett med färsk hemlagad indisk ost, som marinerats i
örtblandning och orientaliska kryddor. Serveras med
plommon-, mango- och tamarindchutney
85:-

Daal Soup 
Indisk soppa på fyra olika sorters linser med färska
örter och orientaliska kryddor. Toppas med rostad lök
och krossat krispigt papadambrod
85:-

Mix Veggie Pakoras (L) (G) 
Färska grönsaker friterade tillsammans med spenat
och orientaliska kryddor. Serveras med kokosraita,
plommon-, mango- och myntachutney.
85:-

Spiced Water (G) 
Krispiga indiska vetepuffar fyllda med örtsallad, kokt
potatis, kikärter, rödlök, koriander och mynta- och
tamarindsky
95:-

Papadams (L) 
Stora indiska linschips, serveras med tre sorters
chutney och en salsa gjord på gurka, tomat och rödlök
55:-

Moglai (L)
Lammbiffar med indisk frukt- och grönsaksallad.
Kommer med kokosraita, tamarind-, mango- och
myntachutney
119:-

Barnmeny

Chicken Tikka Masala (L) (N)
Milt marinerade och grillade kycklingfilébitar. Tillagade i en krämig och nötig tomatbaserad sås som
smaksätts med honung och kokosgrädde
119:-

Chicken Korma (L) (N)
Kyckling som serveras i en mild och krämig sås gjord på cashew, pistage, mandel, kokosgrädde, honung, russin
och creme fraiche
119:-

Grilled Tandoori Chicken (N)
Grillade kycklingfilébitar, serveras med säsongens stekta grönsaker och tikka masala-sås
119:-

Vid andra önskemål - fråga oss gärna!

Saffran rekommenderar

Achari Lamb Chops
Lammlägg med traditionellt långkok av rotfrukter, färska örter och kockens hemmalda kryddblandning
235:-

Hyderbadi Wedding Chicken (L) (N)
Indisk bröllopsrätt. Ugnstrostad kyckling som serveras med saffransris
205:-

Beef Khala Bhuna
Bitar av nötkött stekta i en blandning av lök, paprika och tomater med hemmald ört- och kryddblandning
205:-

Vegan Thali
Kockens utvalda tre små veganska rätter med tillbehör
195:-

Grillat i lerugn

Alla våra grillrätter serveras med säsongens smörslungade, färska grönsaker och en nötig och krämig, tomatbaserad currysås (såsen innehåller nötter).

Kött & fågel

Tandoorimarinerad kycklingfilé (N)
195,-

Vitlöksmarinerad kycklingfilé (L) (N)
195,-

Kycklingfilé med smak av grön chili (L) (N)
195,-

Tre sorters kyckling (L) (N)
En kombination av ovanstående rätter
215,-

Lammytterfilébitar i indisk marinad (L) (N)
255,-

Lammracks marinerade i chili,
hemgjord senap och örter (N)
255,-

Grillmix (L) (N)
Kycklingfilé, lammytterfilé och kungsräka
255,-

Från havet

Tandoorimarinerad laxfilé (N)
215,-

Örtmarinerade kungsräkor (N)
255,-

Torskfilé Chimichurri (N)
225,-

Husets fisk- & skaldjurstillrik (N)
Laxfilé, torskfilé och kungsräka
255,-

Fisk & skaldjur

Spicy Lime Prawn (N)

Färska räkor som tillagas med limeblad, grön chili, tomatbaserad currysås och färska kryddor
245,-

Fish Kofta Curry

Friterade fiskbiffar serveras med husets tre currysåser, som ger en krämig och syrlig smak
225,-

Anka

Grilled Duck Curry (N)

Grillat ankbröst som serveras på en bädd av smörslungade grönsaker samt en nötig och krämig currybaserad tomatås
235,-

Green Curry Duck (L)

Ankbröst marinerad i krämig grön curry. Serveras med en sallad av säsongens grönsaker med en touch av chili
225,-

Fresh Herb Duck (L) (N)

Ankbröst som tillagas med färska örter och husets egna kryddblandning
225,-

Trädgårdslandet

Spicy Eggplant Chickpeas (L) (N)

Aubergine och kikärter som tillagas i en currybaserad tomatås med grön chili, koriander, lök och cocktailomater
189,-

Okra Vadji

Okra (tropisk grönsak) serveras med ingefära, vitlök, purjolök och grön chili i en tomatbaserad currysås
179,-

Palak paneer (L) (N)

Gryta på spenat och indisk färskost serveras med tomat, lök och paprika i currysås
185,-

Paneer Tikka Masala (L) (N)

Gryta på indisk färskost som tillagas i en nötig, mild och krämig tomatbaserad currysås
185,-

Green Korma (L) (N)

Mixade grönsaker serveras i en mild, krämig och nötig sås av kokosgrädde, russin och honung
189,-

Yellow Lentil

Gula linser och spenat, tillagas med tomat, lök, vitlök och grön chili i en krämig currysås
179,-

Sabji Kofta (L) (N)

Friterade grönsaksbiffar serveras i en krämig gryta.
189,-

Pumpkin Paneer (L) (N)

Färsk indisk ost tillagas med champinjoner, pumpa och örter
189,-

Tarka Dhal Chili

Linsgryta gjord på gula linser, färska örter, husets kryddblandning och torkad chili
179,-

Dhal Makhni (L) (N)

Svarta och gula linser, kidneybönor och färska örter. Tillagas med grön chili i en tomatbaserad currysås
185,-

Klassiska rätter

Maträtter med ursprung från England med inspiration av det indiska köket.

Balti (kryddstarkt) (L) (N)

Grönsaker marinerade i en kombination av husets tre currysåser. Kökets egna kryddblandning ger en traditionell, indisk och syrlig smak

Karai (kryddstarkt) (L) (N)

Currysås gjord på grönsaker, tomater, nötter och färska örter som ger en smak av sött och syrligt

Grillad & tärnad kycklingfilé	190:-
Grillad vitlök- & nötmарinerad kycklingfilé	195:-
Grillade kungsräkor stekta i indisk chimichurri	255:-
Stuvade lammfilébitar tillagade i en klassisk indisk kryddblandning	225:-
Husets grytbländning med lamm, kyckling & kungsräka	255:-

Korma (mild) (L) (N)

En mild kokosbaserad, krämig och nötig sås som smaksätts med honung, russin, cashew, pistaге och mandel.

Tärnade & stuvade kycklingfilébitar tillagade i traditionell indisk kryddblandning	190:-
Stuvade lammfilébitar tillagade i en klassisk indisk kryddblandning	225:-
Vitlöksfrästa kungsräkor smaksatta med färska örter	235:-

Butter Masala (mild) (L) (N)

Cashew- och tomatbaserad currysås med sambal, kokos, honung och mandel.

Grillad & tärnad kycklingfilé	190:-
Grillade kycklingfilébitar i vitlöks- & nötmарinad	195:-
Grillade kungsräkor stekta i indisk chimichurri	255:-
Grillade lammfilébitar	255:-

Traditionella rätter

Traditionsenliga rätter från det indiska hemmets matkultur.

VÄLJ PROTEIN:

Tärnade & stuvade kycklingfilébitar tillagade i en traditionell kryddblandning	190:-
Stuvade lammfilébitar tillagade i en traditionell kryddblandning	225:-
Vitlöksfrästa kungsräkor smaksatta med färska örter	255:-
Stuvade nötfilébitar tillagade i en traditionell kryddblandning	205:-

VÄLJ BAS:

Jahlfrezi

Medium/stark currygryta med friterad paprika, färska tomater, koriander, gurkmeja, chili och ingefära

Madras

Chilipickles, tomater, ingefära, vitlök, koriander, kokos, röd chili och lök i currysås

Dopiazza

Indisk örtgryta baserad på mycket lök, koriander, ingefära, tomater och färska örter

Palak Gosh (L) (N)

Bladspenat, tomater, ingefära, färsk koriander, lök och paprika i en cashew- och tomatbaserad currysås

Daal Gosh (N)

Blandade linser och bönor med färska örter och husets kryddblandning

Vindaloo

En sydindisk gryta med currysås, baserad på grön och röd cbili, ingefära, färsk koriander och kokos

Denna rätt är menyens starkaste!

Tillbehör

Pickles & Chutney 30:-

Limepickles / Chilipickles / Mixade pickles / Mangopickles / Tamarindchutney / Plommonchutney / Mango- & korianderchutney / Mangochutney / Koriander- & myntachutney

Raita med malda örter & kryddor (L) 35:-

Stekt ägggris / saffransris / svampris 45:-

Sallad av säsongens frukter & grönsaker 45:-

Smörslungade, stekta grönsaker (L) 45:-

Naanbröd (L) (G)

Luftigt bröd på vetemjöl som gräddas i lerugn och penslas med skirat smör

Naan - naturell 30:-

Vitlöksnaan - färsk vitlök och persilja 35:-

Masalanaan - svart kummin och sesam 35:-

Paneernaan - färskost och färska örter 35:-

Söta peshwari naan - inbakad naan fylld med mandel, kokos, honung och russin 40:- (N)

Chapati - stekt tunt bröd bakat på rågmjöl 35:- 🌱

Paranta - smörstekt bröd på råg- och vetemjöl 45:-

DESSERTER

Fruity Orange Sorbet 89:-

- gjord på kokosgrädde, persika och mango. Serveras med rostade kokosflarn och jordgubbspegel

Red Berry Sorbet 85:-

- gjord på hallon. Serveras på blåbärsspegel

White Chocolate Mousse (L) (N) 85:-

med smak av saffran, toppad med mangocremé

Dark Chocolate Mousse (L) (N) 85:-

med smak av svart kardemumma, toppad med halloncouli

Crunchy kulfi (L) (N) 105:-

Indisk glass med fyra nötsorter* med smak av kardemumma, kanel och vanilj. Serveras på hallonspiegel och salt karamell

*cashew, pistaге, valnötter och mandel

Dark Chocolate Truffle (L) (N) 42:-

med smak av indisk rom och halloncouli

White Chocolate Truffel (L) (N) 42:-

med smak av calvados och mangocremé

(L) Innehåller laktos (G) Innehåller gluten (N) Innehåller nötter 🌱 Går att få vegansk

Vid allergier - fråga oss gärna!