

---

## Saffran Förrätter

---

### 1. Vegetable Samosa (G)

Grönsakspirog serveras med krispig sallad och mintsås.

89 kr

### 1B. Bombay Chicken Samosa (L) (G)

Grönsakspirog serveras med kyckling, krispig sallad och mintsås.

95 kr

### 2. Papadam

Krispigt bröd av majs och linsmjöl som serveras med mango chutney.

55 kr

### 3. Madam Scampi Butterfly

Kryddmarinerad friterad lök, serveras med sås.

115 kr

### 4. Daal soup

Linssoppa med färsk vitlök och husets speciella sås.

85 kr

### 5. Indian Fish Pakora

Orientaliska friterade fiskkakor serveras med mango, plommon och mintsås.

95 kr

### 6. Mix veg Pakora

Färska grönsaker friterade med orientaliska kryddor. Serveras med mintsås.

85 kr

---

## Saffrans Mildrätter

---

### Butter masala (mild/spicy) (L) (N)

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

### 7. Chicken Tikka Masala

Grillade kycklingfiléer.

195 kr

### 8. Mango Chicken Tikka Masala

Grillade kycklingfiléer med mango.

205 kr

### 9. Garlic Tikka Masala

Grillade kycklingfiléer med vitlök.

205 kr

### 10. Scampi Tikka Masala

Grillade räkor.

255 kr

### 11. Lamm Butter Tikka Masala

Grillade lammfiléer.

255 kr

### Korma (mild) (L) (N)

Kokosbaserad krämig sås med honung, russin, nötter, cashew, pistage och mandel.

### 12. Chicken Korma

Marinerade kycklingfiléer.

195 kr

### 13. Lamm Korma

Marinerade lammfiléer.

255 kr

### 12A. Chilli Chiken Korma

Marinerade kycklingfiléer med grön chili.

205 kr

---

## Saffran Baltirätter

---

(Kryddstark) (L) (N)

Grönsaker marinerade i en kombination av huset tre currysåser samt kökets egna kryddblandning.

### 14. Chicken Balti

Tondarimarerad kycklingfilé.

195 kr

### 15. Mango Chicken Balti

Tandorimarerad kycklingfilé med mango.

205 kr

### 16. Garlic Chicken Balti

Marinerad kycklingfile med vitlök och nötter.

205 kr

### 17. Lamm Balti

Marinerad lammfilé.

255 kr

### 18. Biff Balti

Marinerad biff.

225 kr

### 19. Scampi Balti

Grillade scampi stekta i chimichurri.

255 kr

### 20. Huset Balti

Lamm, kyckling och scampi mix.

255 kr

---

## Saffrans Karairätter

---

(Kryddstark) (L)

Tandorimarinering med currysås gjord av grönsaker, tomater, nötter och färska örter som ger smak av sött och syrligt.

### 21. Chicken Tikka Karai

Marinerad kycklingfilé.

195 kr

### 22. Garlic Chicken Karai

Marinerad kycklingfilé med vitlök.

205 kr

### 23. Lamm Karai

Marinerad lammfilé.

255 kr

### 24. Biff Karai

Marinerat nötkött.

225 kr

### 25. Huset Karai

Lamm, kyckling och scampi mix.

255 kr

### 26. Scampi Karai

Grillad scampi stekt i chimichurri.

255 kr

## Traditionella Rätter

Traditionella rätter från det indiska hemmets matkultur.

### Välj Protein:

Kycklingfilé	195 kr
Lammfilé	255 kr
Vitlöksfrästa räkor	255 kr
Nötfilé	225 kr

### Välj Bas:

#### 40. Jahlfrezi (medium/stark)

Currygryta med friterad paprika, färska tomater, koriander, gurkmeja, chili, lök och ingefära.

#### 41. Madras (medium/stark)

Currysås med chilipickels, tomater, ingefära, vitlök, koriander, kokos, röd chili och lök.

#### 42. Dopiaza (medium/stark)

Örtgryta baserad på lök, koriander, ingefära, tomater och färska örter.

#### 43. Palak/Spenat (L)

Cashew- och tomatbaserad currysås med bladspenat, tomater, ingefära färsk koriander och lök.

#### 44. Daal (mild/medium/stark) (L)

Blandade linser och bönor med färska örter och traditionell kryddblandning.

#### 45. Vindaloo (stark)

Sydindisk gryta med currysås baserad på grön chili, röd chili, ingefära, färska koriander och kokos.

---

## Tandoori Sizlarrätter

---

(Grill)

Tandoorirätterna är marinerade i yoghurt, tandoorikryddor och grillade i lerugn.  
Sizlar tandoorirätterna serveras på varmt järnfat.

### 27. Chicken Sizlar (L) (N)

Tandoorimarinerad kycklingfilé grillas i lerugn.  
Serveras med husets sås och grönsaker.

195 kr

### 30. Mix Chicken Sizlar (L) (N)

Kycklingfilé marinerad med tre olika kryddblandningar.  
Serveras med husets sås och grönsaker.

225 kr

### 28. Garlic Chicken Sizlar (L) (N)

Vitlök och cashewnötter marinerad kycklingfilé.  
Serveras med husets sås och grönsaker.

205 kr

### 31. Lamm Tikka Sizlar (L) (N)

Tandoorimarinerad lammfile grillas i lerugn.  
Serveras med husets sås och grönsaker.

255 kr

### 29. Chilli Chicken Sizlar (L) (N)

Grön chili och grädde marinerad kycklingfilé.  
Serveras med husets sås och grönsaker.

205 kr

### 33. Mix Tikka Sizlar (L) (N)

Lamm, kyckling och scampi grillas i lerugn.  
Serveras med husets sås och grönsaker.

255 kr

Från havet:

### 34. Scampi Sizlar (N)

Tandoorimarinerad Scampi grillas i lerugn.  
Serveras med husets sås och grönsaker.

255 kr

### 35. Laxfilé Sizlar (N)

Tandoorimarinerad laxfilé grillas i lerugn.  
Serveras med husets sås och grönsaker.

255 kr

---

## Fisk & Skaldjursrätter

---

### 36. Spicy Lime Prawn (L)

Färska scampi som tillagas med limeblad, grön chili,  
tomatbaserad currysås och färska kryddor.

255 kr

### 37. Fish Kofta Curry (L)

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

225 kr

---

## Anka

---

### 38. Grilled Duck Curry (L)

Grillat ankbröst som serveras på en bädd av  
smörslungade grönsaker samt en nötig och krämig  
currybaserad tomatsås.

235 kr

### 39. Green Duck Curry (L)

Ankbröst marinerad i krämig grön curry.  
Serveras med grönsaker med en touch av chili.

235 kr

---

## Saffrans Trädgårdsland

---

### 46. Palak Paneer (L)

Gryta på spenat och indisk färskost.  
Serveras med tomat, lök och paprika i currysås.  
185 kr

### 47. Spicy Eggplant Chickpeas

Aubergine och kikärter som tillagas i en currybaserad tomatsås med grön chili, koriander, lök och cocktailtomater.  
189 kr

### 48. Yellow Lentil

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

### 49. Okra Vadji

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

### 50. Sabji Kofta

Friterade grönsaksbiffar serveras i en krämig gryta.  
189 kr

### 51. Pumpkin Paneer (L)

Färskost tillagas med champinjoner, pumpa och örter.  
189 kr

### 52. Paneer Tikka Masala (L) (N)

Gryta på färskost som tillagas i en nötig, mild och krämig tomatbaserad currysås.  
185 kr

### 53. Tarka Dhal Chili

Linsgryta gjord av linser, färska örter, torkad chili och husets kryddblandning.  
179 kr

### 54. Green Korma (L) (N)

Mixade grönsaker serveras i en mild, krämig och nötig sås gjord av kokosgrädde och honung.  
189 kr

### 55. Dhal Makhni

Svarta och gula linser, kidneyböner, färska örter som tillagas med grön chili i en tomatbaserad currysås.  
185 kr

---

## Saffran Rekommenderar

---

### 56. Achari Lamm Chop

Långsamt tillagad traditionell lammlägg med rotfrukter, färska örter och kockens hemmalda kryddblandning.

255 kr

### 57. Hyderabadi Wedding Chicken (L) (N)

Ugnsrostad kyckling som serveras med saffransris.

(Bröllopsrätt)

210 kr

Lamm 225 kr

Nötkött 219 kr

Räkor 225 kr

### 58. Biff Khala Bhuna

Nötkött stekta i en blandning av lök, paprika och tomater med hemmalda ört- och kryddblandning.

225 kr

### 59. Vegan Thali

Kockens utvalda tre små veganska rätter med tillbehör.

205 kr

### 60. Veg Thali

Kockens utvalda tre små rätter med tillbehör.

205 kr

---

## Saffrans Barnmeny (3-10)

---

### 61. Chicken Tikka Masala (L) (N)

Grillad kycklingfilé med masala sås.

119 kr

### 62. Chicken Korma (L) (N)

Grillad kycklingfilé med nötig tomatbaserad sås.

119 kr

### 63. Chicken Sizzlar (L) (N)

Tandoorimarinerad kycklingfilé grillas i lerugn.

Serveras med huset sås och grönsaker.

119 kr

---

## Naan

---

(L) (N)

Luftigt bröd på vetemjöl som gräddas i lerung och penslas med smält smör.

64. Naturell Naan  
30 kr

65. VitlöksNaan  
Färsk vitlök och persilja.  
35 kr

66. Masala Naan  
Svart kummin och sesam.  
35 kr

67. Paneer Naan  
Färskost och färska örter.  
35 kr

68. Peshwari Naan  
Inbakad naan fylld med mandel,  
kokos, honung och russin.  
40 kr

69. Chapati  
Stek tunt bröd bakat på rågmjöl.  
35 kr

70. Paratha  
Smörstekt bröd på råg och vetemjöl.  
45 kr

---

## Tillbehör

---

### Pickles & Chutney

Limepickles

Chilipickles

Mixade pickles

Mangopickles

Mango- & Korianderchutney

Koriander- & Myntachutney

30 kr

Raita med malda örter & kryddor (L)  
35 kr

Sallad av säsongens frukter & grönsaker  
45 kr

Stekt ägggris/saffransris/svampris  
45 kr

Smörslungande, stekta grönsaker (L)  
45 kr

Extra ris  
35 kr

---

## Dessert

### Crunchy Kulfi (L) (N)

Indisk glass med fyra nötsorter med smak av kardemumma, kanel och vanilj.

105 kr

### Lassi Mango eller salt

Mangopaln blandad med yoghurt, mjölk och husets egna recept.

49 kr

### Indisk Chai

Indiskt te.

39 kr

---

## Läsk & Dryck

Apelsin/Mangojuice

29 kr

Mineralvatten 33cl (citron)

29 kr

Coca cola/Cola Zero/Fanta/Sprite

29 kr

Mjök

29 kr

Pepsi/Pepsi max

29 kr

---

## Te & Kaffe

Te/kaffe

35 kr

Kaffe latte

45 kr

Cappuccino

40 kr

Espresso

enkel/dubbel

40 kr/45 kr





## Öl/Beer

## Cider

Mariestad 50 cl 5.0%	69 kr
Zlatopramen 50 cl 5.1%	69 kr
Carlsberg hof 33 cl 4.5%	55 kr
Small Kingfisher	65 kr
Eriksberg 50 cl	69 kr

Päron 33 cl	59 kr
Äpple 33 cl	59 kr
Cider (non alcoholic) 33 cl	59 kr

### Indiskt öl/Indian beer

Cobra 66 cl	99 kr
Kingfisher 66 cl	105 kr
Small Cobra 33 cl	65 kr
Non alcoholic	49 kr

### Fatöl/Draft beer

Staropramen 40 cl	69 kr
Brooklyn East IPA 40 cl	79 kr
Carlsberg Export 40 cl	59 kr

## Vinlista

### Vita viner

Husets vita vin	109 kr
Indomita Varietal Chardonnay Chile	360 kr
Les Dauphines Cotes du Rhone Frankrike	420 kr
Pinot Grigio Italien	360 kr

### Röda viner

Husets röda vin	109 kr
Indomita Cabernet Sauvignon Chile	360 kr
R Ripasso Italien	490 kr
Amazin Zinfandel	400 kr
Les Dauhins Cotes du Rhone Frankrike	420 kr

### Rosé

Chacaro rosé chile	340 kr
	glas 95 kr

### Mousserande Cava

Parés Balta Cava	299 kr
	glas 90 kr
Parés Balta Cava, Penedés, Spanien	270 kr
	glas 90 kr

~~~~~ **Apertif** ~~~~~

|                     |          |
|---------------------|----------|
| Campari _____       | 22 kr/cl |
| Martini Rosso _____ | 22 kr/cl |
| Fernet Bianca _____ | 22 kr/cl |
| Jägermeister _____  | 22 kr/cl |
| Tequila _____       | 22 kr/cl |

~~~~~ **Snaps** ~~~~~

|                      |          |
|----------------------|----------|
| O.P. Andersson _____ | 25 kr/cl |
| Herrgårds _____      | 25 kr/cl |
| Skåne Akvavit _____  | 25 kr/cl |
| Absolut Vodka _____  | 22 kr/cl |

~~~~~ **Whiskey** ~~~~~

|                     |          |
|---------------------|----------|
| Redlabel _____      | 25 kr/cl |
| Grants _____        | 25 kr/cl |
| Jameson _____       | 25 kr/cl |
| Jack Daniels _____  | 25 kr/cl |
| Ballantines _____   | 25 kr/cl |
| Tullamore _____     | 25 kr/cl |
| Chivas Regal _____  | 29 kr/cl |
| Famous Grouse _____ | 29 kr/cl |

~~~~~ **Likör & Cognac** ~~~~~

|                              |          |
|------------------------------|----------|
| Baileys _____                | 25 kr/cl |
| Galliano _____               | 25 kr/cl |
| Limoncello di Capri _____    | 25 kr/cl |
| Kahluna _____                | 25 kr/cl |
| Cointreau _____              | 25 kr/cl |
| Grönstedt VSOP Monopol _____ | 25 kr/cl |
| Xante Pärön Cognac _____     | 25 kr/cl |
| Martell Vs _____             | 30 kr/cl |

~~~~~ **Kaffedrinkar** ~~~~~

|                     | 4 cl  | 6 cl  |
|---------------------|-------|-------|
| Irish Coffee _____  | 85 kr | 99 kr |
| Kaffe Kahluna _____ | 85 kr | 99 kr |
| Kaffe Baileys _____ | 85 kr | 99 kr |