



Meny

Måndag-Fredag 11:00-22:00*

Lördag 12:00-22:00*

Söndag 15:00-22:00*

*Avvikelser kan förekomma
Det finns alkoholrättigheter



FÖRRÄTTER

- | | |
|--|---------------|
| 1. Vegetable Samosa (G) | 89 kr |
| Grönsakspirog serveras med krispig sallad och mintsås. | |
| 1B. Bombay Chicken Samosa (G) | 95 kr |
| Grönsakspirog serveras med kyckling, krispig sallad och mintsås. | |
| 2. Papadam  | 55 kr |
| Krispigt bröd av majs och linsmjöl som serveras med mango chutney. | |
| 3. Madam Scampi Butterfly | 115 kr |
| Kryddmarinerad friterad Scampi, serveras med sås. | |
| 4. Daal soup  | 85 kr |
| Linsoppa med färsk vitlök. | |
| 5. Indian Fish Pakora | 95 kr |
| Orientaliska friterade fiskkakor serveras med mango och mintsås. | |
| 6. Mix veg Pakora  | 85 kr |
| Färska grönsaker friterade med orientaliska kryddor. Serveras med mintsås. | |



MILDA RÄTTER

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

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

- | | |
|--------------------------------------|---------------|
| 7. Chicken Tikka Masala | 195 kr |
| Grillade kycklingfiléer. | |
| 8. Mango Chicken Tikka Masala | 205 kr |
| Grillade kycklingfiléer med mango. | |
| 9. Garlic Tikka Masala | 205 kr |
| Grillade kycklingfiléer med vitlök. | |
| 10. Scampi Tikka Masala | 255 kr |
| Grillade räkor. | |
| 11. Lamm Butter Tikka Masala | 255 kr |
| Grillad lammstek. | |

Korma (mild) (L) (N)

Kokos baserad krämig sås med nötter, cashew och pistage.

- | | |
|--|---------------|
| 12. Chicken Korma | 195 kr |
| Marinerade kycklingfiléer. | |
| 12A. Chili Chicken Korma 🌶️ | 205 kr |
| Marinerade kycklingfiléer med grönchili. | |
| 13. Lamm Korma | 255 kr |
| Marinerad lammstek. | |



BALTIRÄTTER 🌶️

(Kryddstark) (L) (N)

Marinerade i en kombination av husets tre currysåser samt kökets egna kryddblandning med nötter, paprika, koriander som ger smak söt och syrligt.

- | | |
|---|---------------|
| 14. Chicken balti | 190 kr |
| Tandoori marinerad kycklingfilé. | |
| 15. Mango chicken balti | 205 kr |
| Tandoori marinerad kycklingfilé med mango. | |
| 16. Garlic chicken balti | 205 kr |
| Marinerad kycklingfilé med vitlök och nötter. | |
| 17. Lamm balti | 255 kr |
| Marinerad lammstek. | |
| 18. Biff balti | 225 kr |
| Marinerad biff. | |
| 19. Scampi balti | 255 kr |
| Grillad scampi stekta i chimichurri. | |
| 20. Husets balti | 255 kr |
| Lamm, kyckling och scampi mix. | |



KARAI RÄTTER 🌶️ 🌶️

(Kryddstark) (L)

Tandoori marinerung med currysås gjord av grönsaker, tomater och färska örter som ger smak av sött och chili pickle.

- | | |
|---|--------|
| 21. Chicken tikka karai
Marinerad kycklingfilé. | 190 kr |
| 22. Garlic chicken karai
Marinerad kycklingfilé med vitlök. | 205 kr |
| 23. Biff karai
Marinerat nötkött. | 225 kr |
| 24. Husets karai
Lamm, kyckling och scampi mix. | 265 kr |
| 25. Lamm karai
Marinerad lammstek. | 265 kr |
| 26. Scampi karai
Grillad scampi, stekt i chimichurri. | 265 kr |



SIZLARRÄTTER

(L) (N)

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

27. Chicken Sizlar	195 kr
Grillad kycklingfilé. Serveras med husets sås och grönsaker.	
28. Garlic Chicken Sizlar	205 kr
Grillad kycklingfilé marinerat med vitlök och cashewnötter. Serveras med husets sås och grönsaker.	
29. Chili Chicken Sizlar	205 kr
Grillad kycklingfilé marinerat med grön chili och grädde. Serveras med husets sås och grönsaker.	
30. Mix Chicken Sizlar	225 kr
Grillad kycklingfilé marinerat med 3 olika kryddblandningar. Serveras med husets sås och grönsaker.	
31. Lamm Tikka Sizlar	255 kr
Grillad lammfilé. Serveras med husets sås och grönsaker.	
33. Mix Tikka Sizlar	265 kr
Grillad lamm, kyckling och scampi. Serveras med husets sås och grönsaker.	
34. Scampi Sizlar	255 kr
Grillad scampi. Serveras med husets sås och grönsaker.	
35. Laxfilé Sizlar	255 kr
Grillad laxfilé. Serveras med husets sås och grönsaker.	

(L) Innehåller Laktos. (G) Innehåller Gluten. (N) Innehåller Nötter.



FISK & SKALDJUR

- 36. Spicy Lime Prawn (L)** 🌶️ 🌶️ **255 kr**
Färsk scampi som tillagas med limeblad, grön chili, tomatbaserad currysås och färska kryddor.
- 37. Fish Kofta Curry** 🌶️ **225 kr**
Friterade fiskbiffar serveras med husets tre currysåser som ger en krämig och syrlig smak.

ANKA

- 38. Grilled Duck Curry (L)** **235 kr**
Smörslungat grillat ankbröst som serveras med en nötig och krämig currybaserad tomatsås.
- 39. Green Duck Curry (L)** **235 kr**
Ankbröst marinerad i krämig grön curry. Serveras med grönsaker med en touch av chili.



TRADITIONELLA RÄTTER

Traditionella rätter från det indiska hemmets matkultur

Välj Protein:

Kycklingfilé	190 kr
Lammstek	255 kr
Vitlöksfräst Scampi	255 kr
Nötstek	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 chilipickles, tomater, ingefära, vitlök, koriander, kokos, röd chili och lök.

42. Dopiazza (medium/stark)

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

43. Palak/spenat (L)

Tomatbaserad currysås med bladspenat, tomater, ingefära, färsk koriander och lök.

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




Gula linser och bönor med färska örter och traditionell kryddblandning.

45. Vindaloo (stark) 🌶️🌶️🌶️

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




TRÄDGÅRDSLANDET

- 46. Palak Paneer (L)** 189 kr
Gryta på spenat och indisk färsrost serveras med tomat, koriander, lök och paprika i currysås.
- 47. Spicy Eggplant Chickpeas**  (L) 189 kr
Aubergine och kikärter som tillagas i en currybaserad tomatsås med grön chili, koriander, lök och cocktailtomater.
- 48. Yellow Lentil**  179 kr
Gula linser tillagas med tomat, lök, vitlök och grön chili i en krämig currysås.
- 49. Okra Vadji**  189 kr
Okra (tropisk grönsak) serveras med ingefära, vitlök och grön chili i en tomatbaserad currysås.
- 50. Sabji Kofta**  189 kr
Friterade grönsaksbiffar serveras i en krämig gryta.
- 51. Pumpkin Paneer (L)** 189 kr
Färsrost tillagas med creme fraiche, pumpa och örter.
- 52. Paneer Tikka Masala (L) (N)** 189 kr
Gryta på färsrost som tillagas i en nötig, mild och krämig tomatbaserad sås.
- 53. Tarka Dhal Chili**   179 kr
Linsgryta gjord av linser, färska örter, torkad chili och husets kryddblandning.
- 54. Green Korma (L) (N)** 189 kr
Mixade grönsaker serveras i en mild, krämig och nötig sås gjord av kokosgrädde.
- 55. Dhal Makhni**  (L) 185 kr
Svarta och gula linser, kidneybönor, färska örter som tillagas med grön chili i en tomatbaserad currysås.

(L) Innehåller Laktos. (G) Innehåller Gluten. (N) Innehåller Nötter.



SAFFRAN REKOMMENDERAR

- 56. Achari Lamm Chop** 🌶️ 255 kr
Långsamt tillagad traditionell lammstek med mix pickle, färska örter och kockens hemmalda kryddblandning.
- 57. Hyderabadi Wedding Chicken** (L) (N) 235 kr
Ugnstrostad kyckling som serveras med saffransris (Bröllopsrätt).
Lamm 225 kr
Nötkött 219 kr
Räkor 225 kr
- 58. Biff Khala Bhuna** 🌶️ 225 kr
Nötkött stekt i en blandning av lök, paprika och tomater med hemmald ört- och kryddblandning.
- 59. Vegan Thali**  205 kr
Kockens utvalda tre små veganska rätter med tillbehör.
- 60. Veg Thali** 205 kr
Kockens utvalda tre små vegetariska rätter med tillbehör.
- 60B. Kött Thali** 225 kr
Kockens utvalda tre små kött rätter. Chicken tikka masala, Lamm Jalfrezi och Kyckling Madras med tillbehör.

BARNMENY (endast 3-10 år)

- 61. Chicken Tikka Masala** (L) (N) 119 kr
Grillad kycklingfilé med masala sås.
- 62. Chicken Korma** (L) (N) 119 kr
Grillad kycklingfilé med nötig sås.
- 63. Chicken Sizlar** (L) (N) 119 kr
Tandoorimarinerad kycklingfilé grillas i lerugn. Serveras med husets sås och grönsaker.


(L) Innehåller Laktos. (G) Innehåller Gluten. (N) Innehåller Nötter.



NAAN

(L) (N) (G)

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

- | | |
|--|--------------|
| 64. Naturell Naan | 30 kr |
| 65. Vitlök Naan
Färsk vitlök och persilja. | 35 kr |
| 66. Masala Naan
Svart kummin och sesam. | 35 kr |
| 67. Paneer Naan
Färskost och färska örter. | 40 kr |
| 68. Peshwari Naan
Inbakad naan fylld med mandel, kokos, honung och russin. | 45 kr |
| 69. Chapati  | 45 kr |
| Stekt tunt bröd bakat på rågmjöl. | |
| 70. Paratha | 45 kr |
| Smörstekt bröd på råg- och vetemjöl. | |

TILLBEHÖR

- | | |
|---|--------------|
| Pickles & Chutney
Limepickles, Chilipickles, Mixade pickles, Mangopickles,
Mango- & Korianderchutney, Koriander- & Myntachutney. | 40 kr |
| Raita med malda örter & kryddor (L) | 35 kr |
| Stekt äggris/saffransris/svampris | 45 kr |
| Sallad av säsongens grönsaker | 45 kr |
| Smörslungande, stekta grönsaker (L) | 45 kr |
| Extra ris | 35 kr |

(L) Innehåller Laktos. (G) Innehåller Gluten. (N) Innehåller Nötter.



DESSERT

Crunchy Kulfi (L) (N)	105 kr
Indisk glass med fyra nötsorter med smak av kardemumma, kanel och vanilj.	
Lassi Mango eller salt (L)	49 kr
Mangopaln blandad med yoghurt, mjölk och husets egna recept.	
Indisk Chai	39 kr
Indiskt te.	

TE & KAFFE

Te/kaffe	35 kr
Kaffe Latte	45 kr
Cappuccino	40 kr
Espresso enkel/dubbel	40kr/45kr



LÄSK & DRYCK

Coca cola/Cola Zero/Fanta/Sprite	29 kr
Pepsi/Pepsi max	29 kr
Mineralvatten 33cl (citron)	29 kr
Mjök	29 kr
Apelsin-/Mangojuice	35 kr
Mango Lassi	49 kr

ÖL

Mariestad 50cl 5.0%	69 kr
Zlatopramen 50cl 5.0%	69 kr
Carlsbergs hoff 33cl 4.5%	55 kr
Small Kingfisher	65 kr
Eriksberg 50cl	69 kr
Cobra 66cl	99 kr
Kingfisher 66cl	99 kr
Small Cobra 33cl	65 kr
Alkoholfri öl	45 kr

Fatöl:

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



CIDER

Päron (33cl)	59 kr
Äpple (33cl)	59 kr
Alkoholfri cider (33cl)	59 kr

VINLISTA

Vitt vin:

Husets vita vin glas	109 kr
Pinot Grigio Italien	375 kr

Rött vin:

Husets röda vin glas	109 kr
R Ripasso Italien	490 kr
Amazin Zinfandel	425 kr
Les Dauhins Cotes du Rhone Frankrike	420 kr

Rosé vin:

Husets rosé	100kr/340kr
Glas/Flaska.	



Mouserrande cava:

Parés Balta Cava

90kr/299kr

Glas/Flaska.

Parés Balta Cava, Penedés, Spanien

90kr/299kr

Glas/Flaska.

APERTIF

Campari

22 kr/cl

Martini Roso

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

25 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
Limoncello di Capri	25 kr/cl
Kahluha	25 kr/cl
Cointreau	25 kr/cl
Grönstedt VSOP Monopol	25 kr/cl
Xante Päron Cognac	25 kr/cl
Martell Vs	30 kr/cl

KAFFEDRINKAR

Irish coffee 4cl/6cl	85kr/ 99kr
Kaffe Kahluna 4cl/6cl	85kr/99kr
Kaffe Baileys 4cl/6cl	85kr/99kr



Kungsholmsgatan 24, 112 27 STOCKHOLM
08-6543980, info@restaurangsaffran.com
www.restaurangsaffran.com