

Middagsmeny

Dinner Menu

Förrätter

Appetizers

Singara. Vegetables 65:-/st

Traditionella piroger inbakade med grönsaker serveras med mintsås
Indian pastry with vegetables served with mint sauce

Papadam Vegan 39:-

Krispigt linsmjöl bröd som serveras med mango chutney
Crunchy corn & lentil chips served with mango chutney

Daal-Soppa 69:-

Soppa gjord av krossade linser, kryddad med färsk vitlök och koriander
Soup made of crushed lentils, delicately flavored with garlic and coriander
Styrka 6/10 Spiciness 6/10

Naan

Naanbröd är ett traditionellt indisk bröd som bakas i en tandooriugn
Naan bread is a traditional bread baked in a Tandoori oven

Sada / Plain Naan 35:-

Nybakad bröd av vetemjöl
Freshly baked bread

Vitlök naan Popular 39:-

Nybakad bröd med färsk vitlök
Freshly bread with garlic

Ost Naan 45:-

Nybakad bröd med ost
Freshly bread with crumbled cheese

Pashway Naan 49:-

Sött inbakad naan med en blandning av cashewnötter, kokos, russin och honung
Filled naan with crushed cashew nuts, coconut, raisins and honey.

Paratha 49:-

Smörstekt indiskt bröd
Butter fried nan



Vid frågor om allergier vänligen kontakta personal
For questions about allergies, please contact staff

Tikka Butter Masala

Styrka 3/10
Spiciness 3/10

“Tikka Butter Masala” är en mild gryta med en krämig konsistens. Den är baserad på cashewnötter, grönsaker, smörfrästa kryddor och yoghurt. Välj mellan:

”Tikka butter masala” is a sweet and mild stew that is creamy. It is made of crushed nuts, vegetables, butter, fried spices and yoghurt. Choose between:

Chicken Tikka Butter Masala 195:- *Popular*

Lerugns grillade kycklingfiléer marinerade med tandoorikrydda i en Tikka Butter Masala sås
Grilled chicken fillet marinated with tandoori spices in a Tikka Butter Masala sauce

Garlic Chicken Tikka Butter Masala 205:- *Favorite!*

Lerugns grillade kycklingfilé med en blandning av tandoori och vitlök.
I Tikka Butter Masala sås, med en stänk av vitlök

Grilled chicken marinated with tandoori and garlic in Tikka Butter Masala sauce with garlic

Mango Chicken Tikka Butter Masala 210:-

Lerungs tandoori kyckling med färska mangobitar i en Tikka Butter Masala sås
Grilled chicken pieces marinated with tandoori. With fresh pieces of mango in Tikka Butter Masala sauce

Biff Butter Masala 219:-

Lerugns grillade marinerad biff tillagat på indiskt vis i Tikka Butter Masala sås
Grilled beef in a indian way in a Tikka Butter Masala sauce

Lamm Butter Masala 229:-

Lerugns grillat marinerat lamm tillagat på indiskt vis i Tikka Butter Masala sås
Grilled Lamb in a indian way in Tikka Butter Masala sauce

Paneer Butter Masala 189:-

Smörstekt hemlagad Paneer ost i Tikka Butter Masala sås
Homemade Paneer cheese in a Tikka Butter Masala Sauce

Paneer Mango Butter Masala 199:-

Smörstekt hemlagad Paneer ost och mangobitar i Tikka Butter Masala sås
Homemade Paneer cheese with mango pieces in a Tikka Butter Masala sauce

Vegetarisk Tikka Butter Masala 179:-

Smörstekta säsongsbaserade grönsaker i Tikka Butter Masala sås
Butterfried vegetables in a Tikka Butter Masala sauce

Tandoori Jeenga Masala 229:-

Grillade jätteräkor i Tikka Butter Masala sås
Grilled king prawns in a Tikka Butter Masala sauce

Kött grytor Meat Stews

Korma

Kyckling 209:- / Biff 229:- / Lamm 239:-

Gryta tillagad med kokos, russin och cashewnötter i en mild och krämig gräddsås. *Styrka 2/10*
Sweet and creamy gravy with the taste of coconut raisins, coconut and cashew nuts. *Spiciness 2/10*

Karai

Kyckling 219:- / Biff 229:- / Lamm 239:-

Gryta med smörstekt lök, färsk paprika och grön chili i en baltisås. *Styrka 7,5/10*
Grilled chicken fillet with fried onions and peppers in a balti sauce. *Spiciness 7,5/10*

Vindaloo

Kyckling 219:- / Biff 229:- / Lamm 239:-

En väldigt stark gryta som är syrlig från södra Indien baserad på Vindaloo paste. *Styrka 10/10*
A very spicy curry from South Indian. With flavour of Vindaloo paste. *Spiciness 10/10*

Palak

Kyckling 219:- / Biff 229:- / Lamm 239:- Popular

Gryta som är baserad på currysås tillsammans med bladspenat, färska örter och tomat. *Styrka 6,5 /10*
Curry sauce with leaf spinach and herbs in a traditional Indian style. *Spiciness 6,5/10*

Madras

Kyckling 209:- / Biff 219:- / Lamm 229:-

Gryta tillagad med starka kryddor. Bland annat sambal olek. *Styrka 7 /10*
Stew cooked with spicy spices. Including sambal olek. *Spiciness 7/10*

Vegetariska grytor Vegetarian Stews

Palak Ponir Popular **199:-**

Bladspenatsgryta tillagad med hemlagad Paneer ost i en mild curry- och tomatsås.
Homemade Paneer cheese with leafspinach cooked in a curry sauce with homemade cheese.
Styrka 4/10 Spiciness 4/10

Vegetarisk Gryta 185:-

Blandade grönsaker. B.la zucchini, blomkål, aubergine, i tomat och currysås i en curry gryta
Mixed vegetables. B.la zucchini, cauliflower, eggplant, tomato and curry sauce
Styrka 4/10 Spiciness 4/10

Vegetarisk Madras 189:-

Medelstark gryta med blandade grönsaker tillagade i en grön chili, tomater och färska koriander i en karai kryddblandning
Medium spicy mixed vegetable stew with green chili, tomatoes and koriander in a karai spicemix
Styrka 7/10 Spiciness 7/10

Masala Dal 175:-

Röda linser tillagade med örter och smör i en gryta
Red lentils made with herbs and butter in a stew
Styrka 5/10 Spiciness 5/10

Paneer Jalfrezi 209:-

Hemmagjord Paneer ost fräst med stekt lök, paprika, tomat, grön chili i en baltisås
Homemade Paneer cheese with stir fried onions and peppers, tomato and green chili in a balti sauce
Styrka 7/10 Spiciness 7/10

Veganska Grytor Vegan Stews

Alla veganska rätter är grytor som tillagas med växtbaserade mejeriprodukter mixade in till en krämig sås gjort på grönsaker. Styrkan går att välja alldeles själv.

All the vegan dishes are stews, cooked with soy & oat products mixed into a creamy sauce made by vegetables.

Vegan Curry 195:-

Veganska soja bitar i en klassisk indisk curry gryta

Vegan soya pieces in a classic indian curry

Vegan Palak 195:-

Veganska soja bitar i en currygryta med bladspenat

Vegan soya piece in a curry cooked with leaf spinach

Vegan Green Vegetable Curry 195:-

En blandning utav grönsaker i currysås

A mix of vegetables in a curry stew

Vegan Daal 179:- *Popular vegan dish*

Blandade linser i en krämig curry gryta

Mixed lentils in a creamy curry pot

Sizlar

Samtliga sizlar rätter tillkommer i en rykande het järnplatta. Rätterna serveras med smörfrästa grönsaker och färska kryddor.

Rätterna serveras med "Tikka Butter Masala sås" vid sidan om. Går att välja styrka på såsen.

All Sizlar dishes come cooked in a sizzling platter. With onions and peppers.

Served with "Tikka masala sauce" on the side. You can choose spiceness on the sauce.

Chicken Tikka Sizlar 219:-

Tandoorimarinerad grillad kycklingfilé

Tandoori marinated grilled chicken fillet

Chili Chicken Sizlar 225:-

Grillad grön chilimarinerad kycklingfilé med stekt lök och paprika

Green Chili marinated grilled chicken fillet

Vegetarisk Sizlar 195:-

Blandade grönsaker med kryddor och färska örter

Mixed vegetables with authentic spices and herbes

Lamm Tikka Sizlar 239:-

Tandoorimarinerad grillad lammfilé

Tandoori marinated grilled lamb fillet

Kungsräkor Sizlar 249:-

Tandoori marinerade grillade jätteräkor

Tandoori marinated grilled king prawns.

Mixed Sizlar 259:-

Grillad kycklingfilér, lammfilé och jätteräkor

Grilled chicken, lamb and prawn on a sizzling platter

Biryani

Traditionell indisk rätt. Biryani är det indiska sättet att tillaga stekt ris på. Smaksatt med saffran. Innehåller även paprika och lök.

Serveras med en krämig "masala sås" vid sidan om.

Traditional indian dish. Biryani is fried rice in an Indian style. It is flavoured with saffron. And has onion and sweet peppers in it. Served with "masala sauce" on the side.

Styrka 6/10 Spiciness 6/10

Chicken Biryani 225:-

Beef Biryani 235:-

Lamm Biryani 245:-

Vegetarian Biryani 199:-

Skaldjur

Seafood

Jeenga Karai 249:-

Jätteräkor med stekt lök och paprika i en gryta med malda kryddor.

Scampi cooked with fresh peppers, onions and selected spices

Styrka 7/10 Spiciness 7/10

Tillbehör

Sides

Raita 39:-

Indisk yoghurtsås med mynta och örter

Indian yogurt sauce with and herbs

Mango Chutney 25:-

Chili Pickles 29:-

Efterrätter

Desserts

Mango Lassi 55:-

Indisk mango milkshake gjord på yoghurt

Indian mango milkshake made by yogurt

Vaniljglass med mango 59:-

Vaniljglass toppad med mango pulp

Vanilla ice cream with mango pulp

Kulfi 69:-

Hemgjord glass med russin, kokos, pistagenötter och saffran

Homemade ice cream made with raisins, coco, pistage and saffron

Mango sorbet 79:-

Nutella nan 109:-

Nan bröd toppad med Nutella, blåbär, marängar, kokosflingor samt två kulor vaniljglass

Nan with topping of Nutella, blueberries, meringues, coconut flakes and ice cream

Vid frågor om allergier vänligen kontakta personal
For questions about allergies, please contact staff

Kaffe och te

Coffee and tea

En kopp kostar 35 sek.

One cup is 35 sek.

Americano

Cappucino

Cafe au lait (Kaffe latté)

Espresso 25:-

Chai Latte 39:-

Koffeinfri sötad indisk te med skummad mjölk

Coffeinfree tea in indian style with skimmed milk

Alkoholfria drycker

Soft/Non alcoholic drinks

Läsk (Soda) 30cl/60cl 35:-/55:-

Pepsi / Pepsi Max / Zingo / 7Up / Trocadero

Mineralvatten (Sparkling water) 32:-

Naturell eller citronsmak.

Lättöl (Light Beer) 39:-

Alkoholfri Öl (Alcohol free beer) 39:-

Mangojuice 35:-

Jordgubbssaft 20:-

Strawberry Juice

Mjök 20:-

Milk

Sprit

Jägermeister 35%	22/cl:-
Jameson Whiskey 40%	22/cl:-
Absolut Vodka, mango 38%	22/cl:-
Galliano 30% alc	22/cl:-

Indisk flasköl

Indian Beers

Popular indian beer

Kingfisher 65cl 4,8% (Indien).....109:-

Kingfisher 33cl59:-

**Torr eftersmak med medelstor beska
smak av citrus och örter**

**Dry aftertaste with medium bitterness
taste of citrus and herbs**

Bangla 66cl 4,8% (Bangladesh).....109:-

**Fylligare lager öl med maltig smak
med inslag av citrus och honung**

**Pilsner beer with a malty taste
with hints of citrus and honey**

Cobra 66cl 4,6% (Indien).....109:-

Cobra 33cl59:-

Smak av beska med toner av ljust bröd och citrus

Taste of bitterness with notes of light bread and citrus

Andra flasköl

Other beers

Höga Kusten 5,3%, 50cl69:-

Fyllig öl med blandning av 70% lager och 30% ale

Full-bodied beer with a mixture of 70% lager and 30% ale

Eriksberg 5,3%, 50cl79:-

Ljus lager med inslag av ljust bröd, honung och aprikos.

Light layer with hints of light bread, honey and apricot.

Mariestad 50cl 5,4%79:-

Maltig smak med inslag av honung, ljust bröd och citrus.

Malty taste with hints of honey, light bread and citrus.

Brooklyn East IPA (India Pale Ale) 6,9% 33cl79:-

Fruktig med tydlig beska, med inslag av torkad ananas, talkåda och bergamott

Fruity with clear bitterness, with hints of dried pineapple, pine resin and bergamot

Övriga alkoholdrycker

Cider 4,5% (Rekorderlig) 50cl75:-

Päroncider / Pear cider

Dirty Mango Lassi 4cl109:-

Mangoyoghurt milkshake med sting av sprit

Mango milkshake with alcohol

Melon Party 4cl109:-

Riktig syrlig vattenmelondrink, väldigt festlig och passar till den sötsugne

Sour watermelon drink, suitable for more festive occasions

Sura colanappar nappar 4cl109:-

God och syrlig drink som påminner om Cola-napparna man hittar på godishyllan

Nice and sour drink that reminds of the Cola lollipops you find on the candy shelf in stores

Irish coffe 4cl109:-

Vid frågor om allergier vänligen kontakta personal
For questions about allergies, please contact staff

Vin Wine

Husets vita:

Vina Maipo Chardonnay (Chile)

Ungdomlig, fruktig smak med inslag av röda äpplen, ananas, honung och örter.

Glas 79:-
Flaska 289:-

Husets röda:

Vina Maipo, Cabernet Sauvignon (Chile)

Ungdomlig, fruktig smak med inslag av svarta vinbär, skogshallon, choklad, lakrits och örter.

Glas 79:-
Flaska 289:-

Vitt/White

Santa Carolina, Cellar Selection Sauvignon Blanc (Chile)

Stor fruktig doft och smak med inslag av päron och tutti frutti.

Rekomenderas till våra sötare rätter: Tikka Masala och Korma.

Glas 89:-
Flaska 309:-

Real Compañia de Vinos, Verdejo (Spanien)

Rekomenderas till asiatisk mat

Ungt, friskt och fruktigt vitt vin med toner av tropisk frukt, citrus och färska örter.

Passar utmärkt till asiatisk mat på grund utav den höga syran som den får i motsvarighet av maten.

Passar bäst till kycklingrätter

Glas 109:-
Flaska 369:-

Jacob's Creek, Dry Riesling (Australien)

Torr, mycket frisk. Ungdomlig doft med inslag av gröna äpplen, örter, vita vinbär och lime.

Passar bra till milda rätter, vegetariska rätter och skaldjur.

Glas 109:-
Flaska 369:-

Rött/red

Santa Carolina, Cellar Selection Cabernet Sauvignon (Chile)

Fruktig doft och smak med inslag av mörka bär

Sällskapsvin som passar bra till våra nötkött och kyckling-grytor.

Glas 89:-
Flaska 309:-

Real Compañia de Vinos, Tempranillo (Spanien)

Fruktigt och smakrikt vin med inslag av björnbär, plommon, viol och lakrits.

Passar utmärkt till våra mustigare och kryddigare huvudrätter.

Glas 109:-
Flaska 369:-

Jacob's Creek, Grenache Shiraz (Australien)

En kombination utav torr och fruktig smak med inslag av mörka bär och lakrits.

Passar bra till Sizlar-rätterna (grillat) och även våra köttgrytor.

Glas 109:-
Flaska 369:-

Andra drycker

Campo Viejo, Cava Brut (Spanien)

Flaska 329:-

Druva 40%, Carello 40%, Macabeo, 20% parellada. En traditionell Cava med elegans och fräschör. Frisk och livlig syra. Välbalanserad med lång komplex och fruktig eftersmak.

Vina Maipo, Mi Pueblo Rosé (Chile)

Glas 79:-

Ung, fräsch och fruktig med bär, lätt sötma och fin eftersmak.

Flaska 289:-

Syrah 50%, Cabernet Sauvignon 30%, Carmenère 20%