

Middagsmeny

Dinner Menu

Förrätter

Appetizers

Samosa. Vegetables | Chicken 65:-

Indisk pirog serveras med mintsås

Indian pasty served with salad and 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

Tomatsoppa 69 :-

Tomatsoppa gjord på ett indiskt stil, smaksatt
med vitlök och indiska kryddor

Tomato soup in a indian style, with flavour of
garlic and indian spices

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

Pashwary 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



Tikka Butter Masala

“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 a mild stew, that is creamy. It is made off crushed nuts, vegetables, butter fried spices and yoghurt. Choose between:

Chicken Tikka Butter Masala 195:- *Popular*

Lerugn grillade kycklingfiléer marinerade med tandoorikrydda.

Grilled chicken fillet marinated with tandoori spices in Tikka Butter Masala sauce

Garlic Chicken Tikka Butter Masala 205:-

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

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

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

Med färska mangobitar i grytan

Grilled chicken pieces marinated with tandoori. With fresh pieces of mango in Tikka Butter Masala sauce

Biff Butter Masala 219:-

Lerugn 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:-

Lerugn 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 ost i Tikka Butter Masala sås

Homemade cheese in a Tikka Butter Masala Sauce

Paneer Mango Butter Masala 199:-

Smörstekt hemlagad ost och mangobitar i Tikka Butter Masala sås

Homemade cheese with mango pieces in a Tikka Butter Masala sauce

Vegetarisk Tikka Butter Masala 179:-

Smörstekta grönsaker i Tikka Butter Masala sås

Butter fried vegetables in a Tikka Butter Masala sauce

Tandoori Jeenga Masala 229:-

Grillade jätteräkor i Tikka Butter Masala sås

Grilled prawns king prawns in a Tikka Butter Masala sauce

Fågel Chicken

(Murg betyder kyckling på indiska)
(Murg means chicken in indian)

Murg Korma 209:- *Super mild*

Kycklingfilé tillagad med kokos, russin och cashewnötter i en mild och krämig gräddsås
Chicken fillet cooked with cream, raisins, coconut and cashew nuts

Murg Adrak 195:-

Nordindisk kyckling curry med en smak av färsk ingefära
North Indian chicken curry with a nice taste of fresh ginger

Murg Madras 199:-

Gryta med kycklingfilé tillagad med starka kryddor. (Mellan stark)
Chicken fillet cooked with spicy spices. (Medium spicy)

Murg Karai 209:- *Favorite!*

Lerugnsgrillade kycklingfiléer med smörstekt lök, färsk paprika och grön chili i en baltisås
Grilled chicken fillet with fried onions and peppers in a balti sauce

Murg Vindaloo 219:-

En väldigt stark kycklinggryta från Södra indien
A very spicy chicken curry from South Indian

Murg Palak 219:- *Popular*

Kycklingfilé tillagad i en currysås tillsammans med bladspenat, färska örter och tomat
Chicken fillet cooked in curry sauce with leaf spinach and herbs in a traditional indian style.

Gosht

“Gosh” betyder kött. Så därför väljer ni själv om nu vill ha lamm eller biff i grytan.
“Gosh” means meat. So in this section you choose between either lamb or beef in the pot.

Gosht Rogan-e-nishat. Biff | Lamm 219:- | 229:-

En kombination av kött och krämig yoghurt tillagad enligt kashmir tradition
Traditional North Indian meat dish with saffron cardamom and yoghurt

Gosht Korma. Biff | Lamm 219:- | 229 :-

Lamm/biff med kokos, russin och cashewnötter i en mild och krämig gräddsås
Meat cooked with cream, raisins, coconut and cashew nuts

Gosht Palak. Biff | Lamm 219:- | 229:- *Popular*

Kött tillagad i en currysås tillsammans med bladspenat, färska örter och tomat
Meat cooked in curry sauce with leaf spinach and herbs in a traditional indian style

Gosht Vindaloo. Biff | Lamm 229:- | 239:-

Möra köttbitar tillagade med starka kryddor. (Mycket stark)
Meat in a stew with some really strong spices

Gosht Madras. Biff | Lamm 219:- | 229:-

Lamm/biff tillagad med starka kryddor. (Medium)
Chicken fillet cooked with spicy spices.

Gosht karai. Biff Lamm 229:- | 239:- *Popular*

Lamm/biff gryta med smörstekt lök, färsk paprika och grön chili i en baltisås
Meat pot with stir fried onions and peppers, tomato and green chili in a balti sauce

Mughlai Mutton. Biff | Lamm 219:- | 229:-

Traditionell indisk gryta mixad med lamm/biff och grönsaker
Traditional curry with meat mixed with vegetables

Vegetariskt

Vegetarian

Palak Ponir *Popular* **199:-**

Bladspenat tillagad med hemlagad färskost i en mild curry- och tomatsås
Fresh homemade cheese with Leaf spinach cooked in to a curry sauce with homemade cheese

Vegetarisk Gryta *Favorite vegetarian dish* **185:-**

Blandade grönsaker. B.la zucchini, blomkål, aubergine, i tomat och currysås
Mixed vegetables. B.la zucchini, cauliflower, eggplant, tomato and curry sauce

Vegetarisk Korma **189:-**

Blandade grönsaker med kokos, russin och cashewnötter i en mild gräddsås
Mixed vegetables cooked with cream, raisins, coconut and cashew nuts

Vegetarisk Madras **189:-**

Medelstark gryta med blandade grönsaker tillagade i en grön chili, tomater och färska koriander i en karai kryddblandning

Paneer Jalfrezi **199:-**

Hemmagjord ost fräst med stekt lök, paprika, tomat, grön chili i en baltisås
Fresh homemade cheese with stir fried onions and peppers, tomato and green chili in a balti sauce

Aloo Gobi **175:-**

Färsk potatis och blomkål tillagad med tomater och färska örter i en currysås
Potato and cauliflower in a pot with curry sauce and indian herbs

Masala Dal **175:-**

Röda linser tillagade med örter och smör
Red lentils made by herbs and butter.

Veganskt

Vegan

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 in to 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 pot.

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.

*All Sizlar dishes is coming cooked in a sizzling platter. With onions and peppers.
Served with "Tikka masala sauce" on the side.*

Chicken Tikka Sizlar 210:-

Tandoorimarinerad grillad kycklingfilé

Tandoori marinated grilled chicken fillet

Garlic Chicken Tikka Sizlar 220:- Popular

Vitlöksmarinerad grillad kycklingfilé

Tandoori and garlic marinated grilled chicken fillet

Chili Chicken Sizlar 220:-

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.

Garlic Kungsräkor Sizlar 259:-

Vitlöksmarinerade grillade jätteräkor

Tandoori marinated grilled king prawns with flavour of garlic

Mixed Sizlar 259:-

Grillad kycklingfilé, lammfilé och jätteräkor

Grilled piece of chicken, lamb and prawn on a sizzling platter

Thali

Thali består av tre små rätter och passar utmärkt för dig som gillar varierande smaker

Thali consist tree small dishes and is ideal for those who like a variety of taste

Mixed Thali 249:-

Chicken Tikka Butter Masala, Lamm Curry och Kungsräkor curry

Vegetarisk Thali 209:-

Palak paneer, Vegetarisk gryta och Dal Masala.

Chicken Thali 219:-

En mix utav tre kycklingrätter.

Barnrätter

Child dishes

(Går ej att kombinera med andra erbjudanden..)

Chicken Tikka Butter Masala 99:-

Lerugnsgrillad kycklingfiléer marinerade med tandoorikrydda i en mild gryta baserat på cashewnötter, grönsaker, smörfrästa kryddor och yoghurt
Grilled chicken fillet marinated with tandoori spices in a mild stew made off off crushed cashew nuts, vegetables, butter fried spices and yoghurt

Chicken Korma 99:-

Kyckling filer kokad tillsammans med grädde, russin, kokos och cashewnötter.
Chicken fillet cooked with cream, raisins, coconut and cashew nuts.

Biryani

Traditionell indisk rätt. Biryani är stekt ris på ett indisk vis. Smaksatt med saffran och lök.
Serveras med en krämig masala sås vid sidan om.

Traditional indian dish. Biryani is fried rice in a indian style. It is cooked together with saffron, fried onions. Served with "masala sauce" on the side.

Chicken Biryani 215:-

Beef Biryani 225:-

Lamm Biryani 235:-

Vegetarian Biryani 189:-

Skaldjur

Seafood

Jeenga Karai 239:-

Jätteräkor med stekt lök och paprika i en gryta med malda kryddor.
Scampi cooked with fresh peppers, onions and selected spices

Räkor curry/sambal/vindaloo 199:-

Små räkor i gryta. Välj mellan mild, mellan eller stark
Shrimps in a curry sauce, choose between

Tillbehör

Sides

Raita 29:-

Indisk yoghurtsås med mynta och örter
Indian yogurt sauce with and herbs

Mango Chutney 19:-

Chili Pickles 19:-

Efterrätter

Desserts

Mango Lassi 55:-

Indisk mango milkshake gjord på yoghurt

Indian mango milkshake made by yogurt

Vaniljglass med mango 55:-

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 55:-

Nutella nan 99:- (Endast tillgänglig fredag - söndag!)

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

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

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:-

Masala Chai Tea 39:-

Kryddigt indiskt te med mjölk

Tea in indian style with 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

Indisk flasköl

Indian Beers

Popular indian beer

Kingfisher 65cl 4,8% (Indien).....99:-
Kingfisher 33cl55:-

Bangla 66cl 4,8% (Bangladesh).....99:-
Bangla 33cl.....55:-

**Torr eftersmak med medelstor beska
smak av citrus och örter**
*Dry aftertaste with medium bitterness
taste of citrus and herbs*

**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).....99:-
Cobra 33cl 4,6%55:-

Smak av beska med toner utav ljust bröd och citrus
Taste of bitterness with notes of light bread and citrus

Andra flasköl

Other beers

Mariestad 50cl 5,4%75:-
A Ship Full of IPA (India Pale Ale) 33cl75:-
Guld källan 50cl 5%58:-
Carlsberg Hof 33cl 4,2%55:-

Övriga alkoholdrycker

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

Päron cider / 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 cola 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

Vin Wine

Husets vita:

Vina Maipo, Chardonnay (Chile)

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

Glas 79:-
Flaska 269:-

Husets röda:

Vina Maipo, Cabernet Sauvignon (Chile)

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

Glas 79:-
Flaska 269:-

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 utav 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 269:-

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