

Starters

- 1A. Samosa (Veg)** 55:-
Indisk pirog med vegetarisk fyllning, serveras med chutney.
Indian pirogue stuffed with vegetables, served with chutney.
- 2A. Bhrwan Murgh** 65:-
Marinerad kycklingfilé fylld med champinjoner, svartpepper och hemlagad ost.
Serveras med chutney.
Marinated chicken breast filled with mushrooms, black pepper and homemade cheese.
Served with chutney.
- 3A. Hariyali Jhinga** 69:-
Tigerräkor marinerade med gröna örter och grillade serveras med paprikamasala.
Tigerprawns marinated with green herbs and grilled, served with paprikamasala.
- 4A. 3 st Papadum** 25:-
Tunnbröd med kryddsmak.
Thin crispy chips with spicy flavor.

Tandoori Dishes / Grillade Rätter

- 11A. Tandoori Chicken** 149:-
Marinerad kyckling med Indiska kryddor, Serveras med tandoorisås
Marinated chicken with indian spices, Served with tandoori souce.
- 12A. Murg Zaffrani Tikka** 159:-
Kycklingfilé marinerad med youghurt, grädde, saffran och garam masala. Serveras med Tandoorisås.
Chicken fillet marinated with youghurt, cream, saffron and fivespice.
Served with tandoorisouce.
- 13A. Chaplikebab** 155:-
Lammfärsbiffar med ingefära, koriander, grön chili, mangorelish. Serveras med masalasås.
Mincemeat (lambburgers) with ginger, coriander, green chilli, mangorelish.
Served with masalasouce.
- 14A. Boti Kebab** 149:-
Nötbitar marinerade med rostade kryddor, chili, lime och vitlök. Serveras med masalasås.
Served with masalasouce.
- 15A. Malai Jhinga** 169:-
Tigerräkor marinerade youhurt, cashewnötter, rosvatten. Serveras med tandoorisås.
Tigerprawns marinated with youghurt, cashewnuts, rosewater. Served with tandoorsouce.
- 16A. Paneer Tikka** 149:-
Marinerad hemlagad ost med indiska kryddor, Serveras med tandoorisås
Marinated homemade cheese with indian spices, Served with tandoorisauce

Chicken Dishes

21A. Chicken Tikka masala

159:-

Marinerad och grillad kycklingfilé, serveras med mild kryddig sås.

Marinated chicken fillet grilled and cooked in Indian mild creamy sauce.

22A. Madras Murghi (Stark/Spicy)

159:-

Sydindisk kycklinggryta i currysås med kokos, curryblad, senap och tamarind.

South-Indian chickencurry cooked with coconut, curryleaves, mustard and tamarind.

23A. Murgh Korma

159:-

Kycklingfilé tillagad i kryddig gräddsås, tillsammans med kokos, cashewnötter och kardemumma.

Chicken fillet, cooked in creamy sauce with cashewnuts, coconut and cardemom.

24A. Butter Chicken

159:-

Grillad kycklingfilé tillagad i gräddsås och cashewnötter.

Grilled chicken fillet cooked with creamy sauce and cashewnuts.

25A. Vindaloo Murgh (Stark/Spicy)

159:-

Denna kycklinggryta har sina rötter i regionen Goa i Indien. Den tillagas bland annat med tomat, chili, rödvin, nejlikor och kanel.

This chickencurry has its roots in the region Goa in India. It is cooked with – amongst other ingredients – tomato, red wine, cloves and cinnamon.

26A. Chicken Biryani

135:-

Stektris med kyckling, cashewnötter och saffran, serveras med raita.

Fried Rice with chicken, cashewnuts and saffron, served with raita

Lamb Dishes

31A. Rogan Josh

169:-

Lamm tillagad i yoghurt, tomat och mandel. Rätten är smaksatt med saffran och kardemumma.

Lamb cooked in yoghurt, tomato and almonds. The dish is flavoured with saffron and cardemom.

32A. Manglorian Lamb

169:-

Sydindisk lammgryta med senap, svartpeppar, tamarind, chili och kokos.

South-Indian lambcurry with mustard, black pepper, tamarind, chilli and coconut.

33A. Adraki Lambdo Pyaza

169:-

Munsbitar av lamm som fått sjuda i lök, ingefära, koriander, grön chili och lime.

Morcelles of lamb simmered in onion, ginger, coriander, green chilli and lime.

Beef Dishes

41A. Masala Gosht

159:-

Biffbitar tillagade i en mustig sås med vitlök, tomat, lök, chili och garam masala.

Beef-chunks cooked in a rich sauce with garlic, tomato, onion, chilli and garam masala.

42A. Kadhai Gosht

159:-

Biffbitar tillagade med vårlök, tomat, paprika och kadhai masala.

Beef-chunks cooked with spring onion, tomato, paprika and kadhai masala.

43A. Mughlai Gosht

165:-

Biffbitar tillagade på historiskt nordindiskt vis med cashewnötter, kardemumma och grön paprika.

Beef-chunks cooked in a historic North-Indian way with cashewnuts, cardamom and green paprika.

Sea food

- 51A. Jhinga Malai Korma** **165:-**
Tigerräkor tillagade i tomat, kokos och kardemumma.
King Prawns cooked in tomato, coconut and cardamom.
- 52A. Jhinga Jalfrezi** **165:-**
Tigerräkor tillagade i tomat, ingefära, koriander och lime.
King Prawns cooked in tomato, ginger, coriander and lime.
- 53A. Malwani Fish Curry** **165:-**
Laxgryta från västra Indien tillagad med vitlök, kokos, röd chili, nejlika, stjärnanis och kanel.
Salmoncurry from Western-India cooked with garlic, coconut, red chili, cloves, star anis and cinnamon.

Vegetarian Dishes

- 61A. Palak Paneer** **129:-**
Hemlagad färskost serverad i spenat med tomater, grön chili och färsk koriander.
Home made fresh cheese cooked in spinach with tomato, green chili and fresh coriander.
- 62A. Aloo Gobhi** **125:-**
Blomkål och potatis tillagad med tomat, ingefära, grön chili, garam masala och färsk koriander.
Cauliflower and potatoes cooked with tomato, ginger, green chilli, garam masala and fresh coriander.
- 63A. Navratan Korma** **129:-**
Mustig grönsaksgryta med cashewnötter, russin och kokos smaksatt med garam masala.
Rich mixed vegetablecurry with cashewnuts, raisins and coconut flavoured with garam masala.
- 64A. Paneer Makhni** **129:-**
Hemlagad färskost tillagad i gräddsås med tomater.
Home made fresh cheese cooked in creamy sauce with tomato.
- 65A. Avial** **129:-**
Grönsaksgryta med yoghurt från Kerala med senap, curryblad, chili, koriander och kokos.
Vegetablecurry with yoghurt from Kerala with mustard, curry leaves, chilli, coriander and coconut.
- 66A. Malai Kofta** **135:-**
Färskostrullader med fänkål, mynta, färsk koriander, kardemumma serveras i en krämig sås.
Roulades made out of fresh home made cheese, fennel, fresh coriander, cardamom served in a creamy sauce.
- 67A. Dagens Daal** **109:-**
Dagens linsgryta.
Lentils of the day.
- 68A. Veg. Biryani** **119:-**
Stektris med färsk grönsaker, cashewnötter och saffran, serveras med raita.
Fried Rice with fresh vegetables, cashewnuts and saffron, served with raita.

Side Orders

- 71A. Raita** 19:-
Yoghurt med gurka, tomater och speciella kryddor.
Yoghurt with cucumber, tomato and special spices.
- 72A. Mango Chutney** 15:-
Krossad mango smaksatt med indiska kryddor.
Crushed mango flavoured with indian spices.
- 73A. Myntasås** 19:-
74A. Tamarind Chutney 19:-

Dessert/Efterrätter

- 75A. Pista Kulfi** 45:-
Hemlagad glass på indiskt vis med bärsmak.
- 76A. Vaniljglass med med choklad- eller kolasås** 35:-

Indian Bread

Färskt nybakat Tandoori Bröd

- 81. Plain Naan** 25:-
Nybakat bröd i en äkta tandoori ugn.
Freshly baked bread in clay oven.
- 82. Garlic Naan** 29:-
Mjukt bröd bakad med vitlök, färsk koriander och speciella kryddor.
Freshly baked bread with garlic, fresh coriander and special spices.
- 83. Peshawri Naan** 49:-
Ett sött bröd fyllt med kokos, russin, socker, mandlar, pistasch och cashewnötter.
A sweet bread filled with coconut, raisins, sugar, almonds, pistachio and cashewnuts.
- 84. Chili Naan** 29:-
Nannbröd med chili och kryddor.
Bread with chili and spices.
- 85. Cheese Naan** 35:-
Nannbröd med ost och kryddor.
Bread with cheese and spices.

Stark Ös / Beer

120A. Stor Stark / Småland (40Cl)	49:-
121A. Zlatopramen (50Cl)	59:-
122A. -----	----
123A. Cobra (Indiskt Ljus lager 66 Cl)	79:-
124A. Kingfisher (Indisk Ljus lager 66 Cl)	79:-
125A. Kingfisher (Indisk Ljus lager 33 Cl)	45:-
126A. Åbro Original 33cl ALKOHOLFRI	39:-
127A. Brewdog Pungk IPA(Ljus ale 33CL)	59:-
128A. Åbro Brygg Mellan ÖL	35:-
129A. Päroncider/ Perry	39:-

Rött Vin/ Red Wine

111A. Glas Rött / Vitt / (Sydafrikanskt)	49:-
111B. Glas Rött / Vitt / Montgravet (France)	75:-
112A. Flaska Rött (Spanskt) / (EKO) Botanicum Ibericum	249:-
113A. Flaska Rött Montgravet / (Franskt)	299:-
114A. Flaska Rött Railroad Red / (Sydafrika)	349:-
116A. Flaska Vitt (Spanskt) / (EKO) Botanicum Ibericum	249:-
117A. -----	----
118A. Flaska Vitt Montgravet / (Franskt)	299:-
119A. Flaska Vitt Wateside / (Sydafrika)	349:-

Indian Cold Drinks

130A. Mango Lassi	39:-
Yoghurtdryck med mango och kardemumma.	

Soft Drinks

131A. Flaska 33cl Coca Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite	29:-
132A. Flaska Vatten Hwila citron / Naturell	29:-
133A. Lättöl	29:-

Hot Drinks

111A. Kaffe / Dubbel Espresso / Amricano / Cappuccino	35:-
112A. Masala Chai (Indiskt Te)	35:-