

### Starters

- 1A. **Samosa (Veg)** 45:-  
Indisk pirog med vegetarisk fyllning. Serveras med chutney.
- 2A. **Bhrwan Murgh** 45:-  
Marinerad kycklingfilé fylld med champinjoner, svartpeppar och hemlagad ost.  
Serveras med chutney.
- 3A. **Hariyali Jhinga** 55:-  
Tigerräkor marinerade med gröna örter och grillad.  
Serveras med paprikamasala.
- 4A. **3st Papadum** 25:-  
Tunnbröd med kryddsmak.

### Tandoori Dishes

(Alla rätter serveras med ris)

- 11A. **Tandoori Chicken** 125:-  
Grillad Kyckling marinerad i Indiska kryddor. Serveras med tandoorisås.
- 12A. **Murg Zaffrani Tikka** 125:-  
Kycklingfilé marinerad med yoghurt, grädde, cashewnötter, saffran och garam masala. Serveras med Tandoorisås.
- 13A. **Chaplikebab** 125:-  
Lammfärsbiffar med ingefära, koriander, grön chili och mangorelish. Serveras med masalasås.
- 14A. **Boti Kebab** 125:-  
Nötbitar marinerade med rostade kryddor, chili, lime och vitlök. Serveras med masalasås.
- 15A. **Malai Jhinga** 139:-  
Tigerräkor marinerade i yoghurt, rosvatten och cashewnötter. Serveras med tandoorisås.
- 16A. **Paneer Tikka** 125:-  
Marinerad hemlagad ost med indiska kryddor. Serveras med tandoorisås.

### Chicken Dishes

(Alla rätter serveras med ris)

- 21A. **Chicken Tikka Masala** 129:-  
Kryddmarinerad och grillad kycklingfilé.  
Serveras i mild kryddig sås.
- 22A. **Madras Murghi** 129:-  
Syndisk kycklinggryta i currysås, curryblad, senap och tamarind.
- 23A. **Murgh Korma** 129:-  
Kycklingfilé tillagad i kryddig gräddsås tillsammans med kokos, cashewnötter och kardemumma.
- 24A. **Butter Chicken** 129:-  
Grillad kycklingfilé tillagad med gräddsås och cashewnötter.
- 25A. **Vindaloo Murgh** 129:-  
Denna kycklinggryta har sina rötter i regionen Goa i Indien. Den tillagas bland annat med tomat, chili, rödvin, nejlikor och kanel.

### Lamb Dishes

(Alla rätter serveras med ris)

- 31A. **Rogan Josh** 139:-  
Lamm tillagad i yoghurt, tomat och mandel. Rätten ör smaksatt med saffran och kardemumma.
- 32A. **Manglorian Lamb** 139:-  
Syndisk lammgryta med senap, svartpeppar, tamarind, chili och kokos.
- 33A. **Adraki Lambdo Pyaza** 139:-  
Munsbitar av lamm som fått sjuda i lök, ingefära, koriander, grön chili och lime.

### Beef Dishes

(Alla rätter serveras med ris)

- 41A. **Masala Gosht** 129:-  
Biffbitar tillagade i en mustig sås med vitlök, tomat, lök, chili och garam masala.
- 42A. **Kadhai Gosht** 129:-  
Biffbitar tillagade med vårlök, tomat, paprika och kadhai masala.
- 43A. **Mughlai Gosht** 129:-  
Biffbitar tillagade på historiskt nordindiskt vis med cashewnötter, kardemumma och grön paprika.

### Sea Food

(Alla rätter serveras med ris)

- 51A. **Jhinga Malai Korma** 139:-  
Tigerräkor tillagade i tomat, kokos och kardemumma.
- 52A. **Jhinga Jalfrezi** 139:-  
Tigerräkor tillagade i tomat, ingefära, koriander och lime.
- 53A. **Malwani Fish Curry** 139:-  
Laxgryta från västra Indien tillagad med vitlök, kokos, röd chili, nejlika, stjärnanis och kanel.

### Vegetarian Dishes

(Alla rätter serveras med ris)

- 61A. **Palak Paneer** 115:-  
Hemlagad färskost serverad i spenat med tomater, grön chili och färsk koriander.
- 62A. **Aloo Gobhi** 115:-  
Blomkål och potatis tillagad med tomat, ingefära, grön chili, garam masala och färsk koriander.
- 63A. **Navratan Korma** 115:-  
Mustig grönsaksgryta med cashewnötter, russin och kokos smaksatt med garam masala.
- 64A. **Paneer Makhni** 115:-  
Hemlagad färskost tillagad i gräddsås med tomater.
- 65A. **Avial** 115:-  
Grönsaksgryta med yoghurt från Kerala med senap, curryblad, chili, koriander och kokos.
- 66A. **Malai Kofta** 115:-  
Färskostrullader med cashewnötter, sötmandel, fänkål, mynta, färsk koriander och kardemumma. Serveras i en krämig sås.
- 67A. **Dagens Daal** 109:-  
Dagens linsgryta.

### Side Orders

<b>71A. Raita</b>	<b>15:-</b>
<i>Yoghurt med gurka, tomat och speciella kryddor.</i>	
<b>72A. Mango Chutney</b>	<b>15:-</b>
<i>Krossad mango smaksatt med indiska kryddor.</i>	
<b>73A. Myntasås</b>	<b>15:-</b>
<b>74A. Tamarind Chutney</b>	<b>15:-</b>
<b>Extra rislåda Liten/Stor</b>	<b>15:-/25:-</b>
<b>Extra Kyckling/lamm/biff – Bit</b>	<b>15:- St</b>

### Indian Bread

<b>81A. Plain Naan</b>	<b>19:-.</b>
<i>Nybakat mjukt Naanbröd.</i>	
<b>82A. Garlic Naan</b>	<b>25:-</b>
<i>Mjukt bröd bakat med vitlök, färsk koriander och speciella kryddor.</i>	
<b>83A. Peshawri Naan (sött)</b>	<b>45:-</b>
<i>Ett sött bröd fyllt med kokos, russin, socker, mandlar, pistasch och cashewnötter.</i>	
<b>84A. Chili Naan</b>	<b>29:-</b>
<i>Naanbröd med chili och kryddor.</i>	
<b>85A. Cheese Naan</b>	<b>35:-</b>
<i>Naanbröd med ost och kryddor.</i>	

### Indian Cold Soft Drinks

<b>130A. Lassi Mango</b>	<b>30:-</b>
<i>Yoghurtdryck med mango och kardemumma.</i>	