

Starters

- 1. Samosa (Non Veg)** 55:-
Indisk pirog med köttfärsfyllning (Lamm), serveras med myntasås.
Indian pirogue stuffed with mincemeat (Lamb), served with mint sauce.
- 2. Samosa (Veg)** 55:-
Indisk pirog med vegetarisk fyllning, serveras med myntasås.
Indian pirogue stuffed with vegetables, served with mint sauce.
- 3. Mix Pakora** 45:-
Friterad veg. blandning med kikärtsmjöl, serveras med myntasås.
A mix of vegetable and gram flour fried with indian spices and served with mint sauce.
- 4. Allo Tikki** 45:-
Kryddig potatis pirog, serveras med sallad och myntasås.
Potato pirogue mixed with indian spices. Served with salad and mint sauce.
- 5. 3 st Papadum** 29:-
Tunnbröd gjort av linser med kryddsma serveras med myntasås..
Thin crispy lens chips with spicy flavuor served with mint souce.

Tandoori Dishes

- 11. Tandoori Chicken** 145:-
Marinerad kycklingklubb med Indiska kryddor, grillade i ugn.
Marinated chicken legs with indian spicies, grilled in oven.
- 12. Murg Lassuni** 149:-
Kycklingfilé marinerad i vitlök, grön chili och kryddor, grillad i ugn.
Chicken fillet marinated with garlic, green chilli and spices, grilled in oven.
- 13. Chicken Tikka** 145:-
Marinerad kycklingfilé med indiska kryddor, grillad i ugn.
Chicken fillet marinated with indian spices, grilled in oven.
- 14. Seek Kebab** 149:-
Lammfärsrullader med koriander, grön chili och kryddor, grillad i ugn.
Mincemeat (lamb) rolled with coriander, green chilli and spices grilled in oven.
- 15. Lamb Tikka** 169:-
Lamm filé marinerad i yoghurt och kryddor, grillad i ugn.
Lamb fillet marinated with youhurt and spices, grilled in oven.
- 16. Beef Tikka** 159:-
Nöt bitar marinerad i yoghurt och kryddor, grillad i ugn.
Beef fillet marinated with youghurt and spices, grilled in oven.
- 17. Tandoori Jingha** 169:-
Tigerräkor marinerade i yoghurt, ingefära, vitlök och special kryddor.
King prawn marinated in youhurt, ginger, garlic and special spicies.
- 18. Tandoori Kitchen special** 169:-
En delikat blandning av olika tandoori rätter.
A delicious mix of grilled oven dishes.
- 19. Tandoori Mashi Masala** 165:-
Laxfilé marinerad i specialkryddor och grillad i ugn.
Marinated salmon in special spices grilled in oven.
- 20. Paneer Tikka** 149:-
Marinerad Indiska hemlagade ost bitar i specialkryddor och grillad i ugn.
Indian homemade cheese pieces marinated in special spices grilled in oven.

Chicken Dishes

- 21. Chicken Tikka masala** 155:-
Marinerad och grillad kycklingsfilé, serveras med mild kryddig sås.
Marinated chicken fillet grilled and cooked in Indian mild creamy sauce.
- 22. Chicken Punjabi** 145:-
Kycklingsfilé tillagad med ingefära, grädde och kikärter i special nordindiska kryddor.
Chicken fillet cocked with ginger, cream and chickpeas in special north indian spices.
- 23. Chicken Korma** 149:-
Grillad kycklingsfilé, serveras med kryddig gräddsås, mandel och cashewnötter.
Grilled Chicken fillet, served in creamy sauce with almond and cashewnuts.
- 24. Butter Chicken** 155:-
Grillad kycklingfilé tillagad med gräddsås, cashewnötter.
Grilled chicken fillet cooked with creamy sauce, cashewnuts .
- 25. Chicken Kadai** 149:-
Kycklingfilé tillagad med grön chili, paprika, youghurt och Tandooris egna starka kryddor.
Grilled chicken fillets cooked with green chilli, green pepper ,youghurt and kitchen's special spices.
- 26. Saag Wala Chicken** 155:-
Kycklingfilé tillagad med spenat, ingefära, vitlök och garm masala.
Chicken fillet cocked with spinach, ginger, garlic and garam masala.
- 27. Vindaloo Chicken (Stark)** 155:-
Kycklingfilé tillagat med nordindiska kryddor, paprika och rött vin.
Chicken fillet cooked with green pepper, north indian spices, and red wine.
- 28. Chicken Balti** 155:-
Kycklingfilé marinerad i vitlök och grön chili. Serveras i en kryddig sås med rödvin,
Ingefära, champinjoner och paprika.
Marinated Chicken fillet in garlic and green chilli. Cooked with spices, red wine, ginger, mushrooms and green pepper.
- 29. Chicken Biryani** 135:-
Stektris med kyckling ,cashewnötter och saffran, serveras med raita.
Fried Rice with chicken, cashewnuts and saffron, served with raita.

Lamb Dishes

- 31. Rogan Josh** 165:-
Lamm tillagad i yoghurt, tomat och mandel. Rätten är smaksatt med saffran och kardemumma.
Lamb cooked with yoghurt and tomatoes in north Indian spiced sauce with cashewnuts.
- 32. Saag Wala Lamb** 165:-
Lammkött tillagat med spenat, lök, tomat, grön chili, ny rostade kryddor och färsk koriander.
Lamb cooked with spinach and fresh roasted spices, green chilli, tomatoes and fresh coriander.
- 33. Lamb Balti** 165:-
Lammkött marinerad i vitlök och grön chili. Tillagad i nord indisk sås med ingefära, champinjoner, paprika och rödvin i en kryddig sås.
Lamb marinated in garlic and green chilli. Cooked in north indian spiced sauce with ginger, mushrooms, green pepper and red wine.
- 34. Lamb Karahi** 165:-
Lammfilé tillagad med youghurt ,grön chili, tomat, ingefära och paprika i en kryddig curry sås.
Lamb fillet cooked with youghurt, green chilli, tomatoes, ginger and green pepper in curry spiced sauce.
- 35 Lamb Korma** 165:-
Lammfilé tillagad i en mild krämig sås med kryddor, mandlar och cashewnötter.
Lamb fillett, cooked in mild creamy sauce with almond and cashewnuts.
- 36. Punjabi Lamb** 165:-
En traditionell nordindisk gryta med lamm filé tillagad i yoghurt, kikärter, garm masala, färsk koriander.
An traditional stew with lamb fillet cooked in north indian sauce with youghurt, chickpeas, garam masala and fresh coriander.
- 37. Vindaloo Lamb (Stark)** 165:-
Lammrostbiff tillagat med nordindiska kryddor, paprika och rött vin.
Lamb rust cooked with green pepper, north indian spices, and red wine.

Beef Dishes

41. Beef Korma

155:-

Biff tillagad i en mild krämig sås med kryddor, mandlar och cashewnötter.

Beef cooked in mild creamy sauce with almonds and cashewnuts.

42. Beef Karahi

155:-

Biff tillagad med grön chili, tomat, ingefära och paprika och youghurt i en kryddig curry sås.

Beef cooked with green chilli, tomatoes, ginger and green pepper and youghurt in curry spiced sauce.

43. Beef Vindaloo (Stark)

155:-

Beef tillagad med nordindiska kryddor, paprika och rött vin.

Beef cooked with green pepper, north indian spices, and red wine.

45. Beef Balti

155:-

Biff marinerad i vitlök och grön chili. Tillagad i nord indisk sås med ingefära, champinjoner, paprika och rödvin i en kryddig sås.

Beef marinated in garlic, green chilli. Cooked in north indian spiced sauce with ginger, mushrooms, green pepper and red wine.

Sea food

51. Jhinga Masala

169:-

Tigerräkor marinerade i vitlök och ingefära tillagad med kryddig gräddsås och ägg.

King Prawn marinated in garlic and ginger cooked in mild spiced creamy sauce with egg.

52. Jhinga Punjab

169:-

Tigerräkor med special nordindiska kryddor, ingefära, garam masala och kikärter. En traditionell rätt från Punjab.

King Prawn with special north indian spices, ginger, garam masala and chickpeas. A traditional dish from Punjab.

53. Jhinga Balti

169:-

Tigerräkor marinerad i vitlök och grön chili. Tillagad i nord indisk sås med ingefära, champinjoner, paprika och rödvin i en kryddig sås.

King Prawn marinated in garlic, green chilli. Cooked in north indian spiced sauce with ginger, mushrooms, green pepper and red wine.

54. Jhinga Korma (mild)

169:-

Tigerräkor tillagad i en mild krämig sås med kryddor, mandlar och cashewnötter.

King Prawn cooked in mild creamy sauce with almond and cashewnuts.

55. Fish Korma. (mild)

169:-

Laxfilé tillagad i en mild krämig sås med kryddor, mandlar och cashewnötter.

Salmon fillet cooked in mild creamy sauce with almond and cashewnuts.

56. Fish Balti

169:-

Laxfilé marinerad i vitlök och grön chili. Tillagad i nord indisk sås med ingefära, champinjoner, paprika och rödvin i en kryddig sås.

Salmon fillet marinated in garlic, green chilli. Cooked in north indian spiced sauce with ginger, mushrooms, green pepper and red wine.

Vegetarian Dishes

- 61. Palak Paneer** 135:-
Hemlagad färsk ost serverad i spenat med tomater, grön chili och färsk koriander.
Home made fresh cheese cooked in spinach with tomatoes, green chili and fresh coriander.
- 62. Shahi Paneer** 135:-
Hemlagad ost tillagad i krämig sås med mandlar och cashewnötter.
Home made cheese cooked in mild creamy sauce with almonds and cashewnuts.
- 63. Masala Paneer** 135:-
Hemlagad ost serveras i en krämig och kryddig sås.
Home made cheese cooked with in a creamy spicy sauce.
- 64. Paneer Balti** 135:-
Färsk hemlagad ost tillagad med paprika, ingefära, vitlök, tomater, champinjoner, grön chili i en kryddstark sås med rödvin.
Home made cheese cooked with sweet pepper, ginger, garlic, tomatoes, mushrooms and green chilli in spiced sauce with red wine.
- 65. Aloo Gobhi** 125:-
Blomkål och potatis tillagad med tomat, ingefära, grön chili, garam masala och färsk koriander.
Cauliflower and potatoes cooked with tomatoes, ginger, green chilli, garam masala and fresh coriander.
- 66. Mix Veg** 125:-
Grönsaksgryta tillagad i kryddad currysås med färsk koriander.
Fresh mix vegetables cooked in curry sauce with fresh corinder.
- 67. Chana Masala** 119:-
Kikärter tillagade i currysås med ingefära, garam masala och färsk koriander.
Chickpeas cooked in currysauce with ginger, garam masala and fresh coriander.
- 68. Dal Makhni** 119:-
Linser tillagade med ingefära, garam masala och färsk koriander.
Golden Lentils cooked with ginger, garam masala, fresh coriander.
- 69. Shai Kofta** 135:-
Hemlagad färsk ost och blomkål i rullader. Tillagas med grädde i en kryddig currygryta med russin och cashewnötter.
Fresh homemade cheese and cauliflower minced and rolled. Cooked in mild spiced creamy Sauce with raisin and cashewnuts.
- 70. Veg. Biryani** 129:-
Stektris med färska grönsaker, cashewnötter och saffran, serveras med raita.
Fried Rice with fresh vegetabels, cashewnuts and saffron, served with raita.

Side Orders

- 71. Raita** 19:-
Naturell yoghurt med gurka, tomater och speciella kryddor.
Natural youhurt with cucumber, tomatoes and special spices.
- 72. Mango Chutney** 15:-
Sött och kryddad mango frukt kött.
Sweet and spiced mango fruit.
- 73. Salladstallrik Mixad (Liten/Stor)/ Mixed Salad plate (Small/Large)** 29:-/39:-

Indian Bread

Färskt nybakat Tandoori Bröd

- | | |
|---|-------------|
| 81. Plain Naan | 22:- |
| <i>Nybakat bröd.</i> | |
| <i>Freshly baked bread..</i> | |
| 82. Garlic Naan | 27:- |
| <i>Mjukt bröd bakad med vitlök, färsk koriander och speciella kryddor.</i> | |
| <i>Freshly baked bread with garlic, fresh coriander and special spices.</i> | |
| 83. Peshawri Naan | 49:- |
| <i>Ett sött bröd fyllt med kokos, russin, socker, mandlar, pistasch och cashewnötter.</i> | |
| <i>A sweet bread filled with coconut, raisins, sugar, almonds, pistachio and cashewnuts.</i> | |
| 84. Punjabi Naan | 45:- |
| <i>Ett traditionellt bakad bröd fyllt med hemlagad ost, potatis, färsk koriander och speciella kryddor.</i> | |
| <i>A freshly traditional baked bread filled with homemade cheese, potatoes, fresh coriander and special spices.</i> | |
| 85. Cheese Naan | 35:- |
| <i>Nannbröd med ost och kryddor.</i> | |
| <i>Bread with cheese and spices.</i> | |

Dessert

- | | |
|---|-------------|
| 91. Pista Kulfi | 45:- |
| <i>Hemlagad glass på indiskt vis med bärsmak.</i> | |
| 92. Mango Cream | 39:- |
| <i>Vanilj Glass med mango kräm.</i> | |

Stark Öl / Beer

120. Stor Stark / Småland (50Cl)	49:-
121. Zlatopramen (50Cl)	59:-
122. Kingfisher (Indisk lager 33 Cl)	45:-
123. Cobra (Indiskt lager 66 Cl)	79:-
124. Kingfisher (Indisk lager 66 Cl)	79:-
125. Falcon Export (50Cl)	55:-
126. Åbro Original 33cl ALKOHOLFRI	45:-
127. Staropramen / Starobruno (33Cl)	45:-
128. Åbro Brygg Mellan ÖL	39:-
129. Päroncider/ Perry	45:-
XX. Mariestad (50Cl.)	55:-

Rött Vin / Red Wine

111. Glas Rött / Vitt (Vino Maipo)	49:-
112. Flaska Rött (Spanskt) / (EKO) Botanicum Ibericum	249:-
113. Flaska Rött (Spanskt) Montgravet / (Franskt)	299:-
116. Flaska Vitt (Spanskt) / (EKO) Botanicum Ibericum	229:-
117. Flaska Vitt (Nya Zeeland) / Tiki Maui	359:-

Indian Cold Drinks

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

Soft Drinks

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

Hot Drinks

111A. Brygg Kaffe / Indiskt Te	25:-
--------------------------------	------