

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.
Morrels 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 färska grönsaker, cashewnötter och saffran, serveras med raita.
Fried Rice with fresh vegetables, cashewnuts and saffron, served with raita.

Side Orders

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

Dessert/Efterrätter

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

Indian Bread

Färskt nybakat Tandoori Bröd

81. Plain Naan	25:-
<i>Nybakat bröd i en äkta tandoori ugn.</i>	
<i>Freshly baked bread in clay oven.</i>	
82. Garlic Naan	29:-
<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. Chili Naan	29:-
<i>Nannbröd med chili och kryddor.</i>	
<i>Bread with chili and spices.</i>	
85. Cheese Naan	35:-
<i>Nannbröd med ost och kryddor.</i>	
<i>Bread with cheese and spices.</i>	

Stark Ös / Beer

120A. Stor Stark / Småland (40Cl)	49:-
121A. Zlatopramen (50Cl)	59:-
122A. Falcon (50 Cl)	55:-
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 Punk IPA(Ljus ale 33CL)	59:-
128A. Åbro Brygg Mellan ÖL	40:-
129A. Päröncider/ Perry	45:-

Rött Vin / Red Wine

111A. Glas Rött / Vitt / (Sydafrikanskt)	49:-
111.B Glas Rött / Vitt / Montgravet (France)	69:-
112A. Flaska Rött (Spanskt) / (EKO) Botanicum Ibericum	249:-
113A. Flaska Rött Montgravet / Cabernet Merlot (Franskt)	299:-
114A. Flaska Rött Riddle Creek / Shiraz (Australien)	349:-
115.A Flaska Rött Priorat Humilitat /Garnacha Spain	499:-
116A. Flaska Vitt (Spanskt) / (EKO) Botanicum Ibericum	249:-
117A. -----	----
118A. Flaska Vitt Montgravet / (France)	299:-
119A. Flaska Vitt Duo des Mers / Sauvignon (France)	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	29:-
112A. Masala Chai (Indiskt Te)	35:-