

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** 135:-
Tigerräkor marinerade i yoghurt, rosvatten och cashewnötter. Serveras med tandoorisås.
- 16A. Paneer Tikka** 119:-
Marinerad hemlagad ost med indiska kryddor. Serveras med tandoorisås.

Chicken Dishes

(Alla rätter serveras med ris)

- 21A. Chicken Tikka Masala** 125:-
Kryddmarinerad och grillad kycklingfilé.
Serveras i mild kryddig sås.
- 22A. Madras Murghi** 125:-
Syndisk kycklinggryta i currysås, curryblad, senap och tamarind.
- 23A. Murgh Korma** 125:-
Kycklingfilé tillagad i kryddig gräddsås tillsammans med kokos, cashewnötter och kardemumma.
- 24A. Butter Chicken** 125:-
Grillad kycklingfilé tillagad med gräddsås och cashewnötter.
- 25A. Vindaloo Murgh** 125:-
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** 135:-
Lamm tillagad i yoghurt, tomat och mandel. Rätten ör smaksatt med saffran och kardemumma.
- 32A. Manglorian Lamb** 135:-
Syndisk lammgryta med senap, svartpeppar, tamarind, chili och kokos.
- 33A. Adraki Lambdo Pyaza** 135:-
Munsbitar av lamm som fått sjuda i lök, ingefära, koriander, grön chili och lime.

Beef Dishes

(Alla rätter serveras med ris)

- 41A. Masala Gosht** 125:-
Biffbitar tillagade i en mustig sås med vitlök, tomat, lök, chili och garam masala.
- 42A. Kadhahi Gosht** 125:-
Biffbitar tillagade med vårlök, tomat, paprika och kadhahi masala.
- 43A. Mughlai Gosht** 125:-
Biffbitar tillagade på historiskt nordindiskt vis med cashewnötter, kardemumma och grön paprika.

Sea Food

(Alla rätter serveras med ris)

- 51A. Jhinga Malai Korma** 135:-
Tigerräkor tillagade i tomat, kokos och kardemumma.
- 52A. Jhinga Jalfrezi** 135:-
Tigerräkor tillagade i tomat, ingefära, koriander och lime.
- 53A. Malwani Fish Curry** 135:-
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** 105:-
Dagens linsgryta.

Side Orders

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

Indian Bread

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

Indian Cold Soft Drinks

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