

Meddela gärna personalen om du har några allergier så hjälper vi dig.

Please alert the staff if you have any allergies.



Förrätter / Starters

1. Papadom

25:-

Krispigt linsbröd serveras med myntasås.

Crisp lentil bread served with a mint relish.

2. Masala Papadom

45:-

Krispigt linsbröd med kummin, fylld med tomat, koriander, rödlök och chili. Serveras med myntasås.

Crisp lentil bread with cumin, filled with tomato, coriander, red onion and chilli. Served with a mint relish.

3. Veg Samosas/ Lamm Samosas

59:-/65:-

Små indiska piroger med vegetarisk eller lammfyllning. Serveras med chutney.

Small Indian pasties with vegetables or lamb filling. Served with chutney.

4. Pakora

59:-/ 69:-/ 79:-

Färska grönsaker/ kycklingfilé/ laxfilé doppade i en smet av kikärtsmjöl och sedan friterade.

Choose between vegetarian/ chicken fillets/ salmon fillets that is dipped in a batter made of chickpea-flour and then fried.

5. Tawa Jhinga

79:-

Sauterade tigerräkor med vitlök, ingefära, lök, paprika, senapsfrö och färsk koriander.

Shrimp sautéed with garlic, ginger, onion, pepper, mustard seed and fresh coriander.

6. Aloo Tikki

45:-

Indiskt kryddad potatisbulle med lök och koriander. Serveras med chutney.

Potato patties with onion and coriander and indian spices. Served with chutney.

7. Dagens soppa

75:-

Soup of the day.



Tandoor Grill

Alla rätter serveras med roasted, marinerad klyftpotatis eller ris.

All dishes are served with rice.

8. Chicken Tandoori Tikka

145:-

Spett med marinerade och grillade bitar av kycklingfilé. Serveras med, raita och tikka sås.

Skewer with marinated and grilled pieces of chickenfillets. Served with raita and tikka sauce.

9. Chicken Tandoori

139:-

Grillat kycklinglår, marinerat i lime, yoghurt och tandoori masala. Serveras med tandoori sås och raita.

Grilled chicken leg, marinated in lime, yoghurt, and tandoori spices. Served with tandoori sauce and raita.

10. Malai Chicken Tikka

149:-

Grillad kycklingfilé, marinerad i pistage- och cashewnöt paste, grön kardemumma och färnkål. Serveras med, raita och tandoori sås.

Grilled chickenfillet, marinated in pistage -cashews paste, green cardamom, and fennel. Served with, raita and tandoori sauce.

11. Tandoori Mixed Grill

189:-

Blandad grilltallrik med kycklingfilé, tigerräkor, shish kebab och paneer (hemlagad färskost). Serveras med raita, och tandoori sås.

Mixed grill plate with chickenfile, tiger shrimp, seekh kebab and paneer (homemade cheese). Served with raita and tandoori sauce.

12. Seekh Kebab

155:-

Lammfärskebab med ägg, ingefära, vitlök, garam masala, tomat, ost och färsk koriander. Serveras med mynta sås och mild tandoori sås.

Lamb kebab made with egg, ginger, garlic, garam masala, tomato, cheese and fresh coriander. Served with, mint sauce and a mild tandoori sauce.



Tandoor Grill

Alla rätter serveras med roasted, marinerad klyftpotatis eller ris.

All dishes are served with rice.

13. Sojafärs- & kikärtskebab (Vegan) 155:-

Sojafärs- & kikärtskebab med morot, ingefära, vitlök, garam masala, tomat och färsk koriander. Serveras med grön chutney och oumph kebab.

Vegetarian kebab made with soya-mince, chickpeas, carrot, garlic, ginger, garam masala, tomato and fresh coriander. Served with green chutney and oumph kebab.

14. Lamb Boti Tikka 179:-

Lamrostbiff marinerad i yoghurt, vitlök, ingefära, cashewnötter och kashmiri chili.

Serveras med mynta sås och tandoori sås.

Lamb top side marinated in yoghurt, garlic, ginger, cashews and kashmiri chilli. Served with tandoori sauce.

15. Paneer Tikka (Vegetarisk / Vegetarian) 159:-

Marinerad, grillad hemlagad ost med paprika och rödlök.

Serveras med raita och tandoori sås.

Grilled paneer (home-made cheese) marinated with pepper and red onion. Served with raita and tandoori sauce.

16. Tandoori Jhinga 179:-

Grillade tigerräkor, marinerade i ingefära, vitlök, yoghurt, limeblad, och tandoori masala. Serveras med grön chutney och tandoori sås

Grilled tigershrimps, marinated in ginger, garlic, yoghurt, lime leaf with tandoori masala. Served with green chutney and tandoori sauce.

17. Adrakhi Lambracks 199:-

Grillade lammracks, marinerade i lime, ingefära, vitlök, yoghurt, krossad chili och garam masala. Serveras med mynta sås och tandoori sås.

Grilled rack of lamb marinated in lime, ginger, garlic, yoghurt, crushed chilli and garam masala. Served with mint sauce and tandoori sauce.

18. Tandoori Lax 179:-

Grillad laxfilé, marinerad i lime, ingefära och chili. Serveras med sauterade grönsaker, tandoori sås och mango chutney.

Grilled salmonfile, marinated in lime, ginger and chilli. Served with sautéed vegetables, tandoori sauce, and myntasås.



Vegetariskt / *Vegetarian dishes*

Alla rätter serveras med ris.

All dishes are served with rice

19. Vegetarisk Thali 149:-

Vegetarisk tallrik med en paneerrätt och en grönsaksrätt samt dal och raita.

Vegetarian plate with a paneer dish and a vegetable dish as well as dal and raita.

20. Palak Paneer 135:-

Hemlagad färskost med spenat, garam masala, ingefära, chili, vitlök, bockhornsklöver och färsk koriander.

Paneer (home-made cheese) with spinach, garam masala, ginger, chilli, fenugreek and fresh coriander.

21. Mix Veg 125:-

Blandade grönsaker med färsk tomat, kummin och färsk koriander.

Mixed vegetables with fresh tomato, cumin and fresh coriander.

22. Dahl 109:-

Linser med traditionella kryddor som garam masala och koriander.

Lentils with traditional spices such as garam masala and coriander.

23. Shahi Paneer 139:-

Hemlagad färskost i en mild curry- och tomatsås med pistage- cashewnötter, russin och toner av fänkålsfrö och kardemumma.

Paneer (home-made cheese) in a mild curry- and fresh tomato sauce with pistag-cashewsnuts, raisins and hints of fennel and cardamom.

24. Channa Masala 119:-

Kikärtor i en tomatsås med vitlök, ingefära, curry och koriander.

Chickpeas in a curry- and tomato sauce with ginger-garlic paste and coriander.

25. Aloo Gobi 125:-

Färsk blomkål, potatis, tomat, , ingefära med spiskummin och koriander frön.

Fresh cauliflower, potatoes, fresh tomato,, ginger with cumin and coriander seeds.

26. Malai Kofta 129:-

Grönsaksbullar gjorda av potatis, paneer (hemgjord ost), blomkål, morot och cashewnötter i en mynta- och saffransås.

Vegetable rolls made of potatoes, paneer (Indian cheese), cauliflower, carrots and cashews in a mint- and saffron sauce.

27. Paneer Balti 139:-

Hemlagad färskost med wokade champinjoner, paprika, rödlök, i en kryddig rödvinsås

Paneer (home-made cheese) with wokked mushrooms, peppers, red onion in a spicy red wine sauce.



Kyckling / Chicken

Alla rätter serveras med ris. *All dishes are served with rice*

28. Chicken Korma

139:-

Krämig kycklingfilégryta med kokosmjölk, grädde och malda pistage- och cashewnötter
Creamy chicken fillet stew with coconut, cream, crushed pistachios and cashews

29. Chicken Tikka Masala

145:-

Marinerad, grillad kycklingfilé i en mild tomatås med grädde, rostad paprika, spiskummin och mynta.

Grilled chicken fillet in a mild tomato sauce with cream, roasted pepper, cumin and mint.

30. Butter Chicken

145:-

Tandoorimarinerad kycklingfilé i en krämig sås av indiskt smör, russin och malda cashew- och pistagenötter.

Chicken fillet marinated in tandoori spices with a creamy sauce made of Indian butter, raisins, pistachio and cashews.

31. Palak Chicken



149:-

Kycklingfilé fräst med spenat, grön chili, ingefära, koriander, bockhornsklöver och vitlök.

Chicken fillet milled with spinach, green chilli, ginger, coriander, fenugreek and garlic.

32. Chicken Jal Frezi



145:-

Kycklingfilé marinerad i ingefära och vitlök med wokad paprika, röd lök, grön chili och färsk koriander.

Chicken fillet marinated in ginger & garlic paste with wokked paprika, red onion, green chilli with fresh coriander.

33. Chicken Vindaloo



39:-

Eldig kycklingrätt från Goa, bräserad på sydindiskt vis med rödvin, farinsocker och Piri-Piri.

Fiery chicken dish from Goa, made in a traditional south Indian way with red wine, brown sugar and Piri-piri.

34. Mango Chicken Curry



145:-

Örtkryddad kycklingfilé med färsk koriander, mynta, grön chili, kokosmjölk och mangopuré.

Chicken fillet with herbs, fresh coriander, mint, green chilli, coconut milk and mango pulp.

35. Chicken Madrass



149:-

Kycklingfilé i het tamarind och kokossås med svarta senapsfrön, spansk peppar, bockhornsklöver och curryblad

Pieces of chicken fillet with curry leaves, mustard seeds, spanish pepper and fenugreek in a hot sauce made of tamarind and coconut .



Lamm / Lamb

Alla rätter serveras med ris

All dishes are served with rice

36. Rogan Josh

159:-

Nordindisk lammrätt med cashewnötter och smak av saffran, kardemumma, kanel och färsk koriander. Garnerad med mandel.

North Indian dish with lamb topside, cashews, saffron, cardamom, cinnamon, fresh coriander and almonds.

37. Palak Lamb

165:-

Lammrostbiff fräst med spenat, grön chili, ingefära, koriander, bockhornsklöver och vitlök.

Lamb topside milled with spinach, green chilli, ginger, coriander, fenugreek and garlic.

38. Lamb Punjabi Curry

169:-

Lammrostbiff i en mustig sås av rödlök, tomat, ingefära, koriander och grön chili.

Lamb topside curry with onion, tomato, ginger, coriander and green chilli.

39. Lamb Vindaloo

165:-

Eldig lammrätt från Goa, bräserad på sydindiskt vis med rödvin, farinsocker och Piri-Piri.

Fiery lamb topside dish from Goa, made in a traditional south Indian way with red wine, brown sugar and Piri-piri.

40. Lamb Achari

179:-

Lammrostbiff i en het gryta med limeblad, grön chill, picklad chili och kokosmjölk

Lamb topside with lime leaves, green chilli, chilli pickle and coconut mil



Rätter från havet / *Dishes from the sea*

Alla rätter serveras med ris.
All dishes are served with rice.

41. Jhinga Shahi Korma **179:-**

Krämig gryta med tigerräcker, kokosmjölk, grädde och malda pistage- och cashewnötter
Mild and creamy stew with tiger shrimps, coconut, cream, crushed pistachios and cashews

42. Jhinga Goan Curry **179:-**

Tigerräkor i het tamarind och kokossås med svarta senapsfrön, spansk peppar, bockhornsklöver och curryblad
Tiger shrimp in a hot sauce made of tamarind and coconut sauce with mustard seeds, spanish pepper, fenugreek and curry leaves,

43. Jhinga Palak **179:-**

Tigerräkor fräst med spenat, grön chili, ingefära, koriander, bockhornsklöver och vitlök.
Tiger shrimps fräst med spenat, grön chili, ingefära, koriander, bockhornsklöver och vitlök.

44. Jhinga Balti **179:-**

Tigerräkor med wokade champinjoner, paprika, rödlök, i en kryddig rödvinsås
Tiger shrimps with wokked mushrooms, peppers, red onion in a spicy red wine sauc

45. Fish Curry **189:-**

Laxfilé i en mustig gryta med smaker av curry, spiskummin, ingefära, och kokosmjölk.
Salmon fillet in a stew of curry, cumin, ginger, mint and coconut milk.



Övriga rätter / *Other Dishes*

46. Chicken Biryani 🌶️🌶️

189:-

Långkokt risrätt med kycklingfilé, saffran, rosenvatten, toppad med cashewnötter och russin. Serveras med raita.

Confit rice dish with chicken fillets, saffron, rose water, topped with cashews nuts and raisins. Served with raita.

47. Lamb Biryani 🌶️🌶️

199:-

Långkokt risrätt med lammrostbiff, saffran, rosenvatten, toppad med cashewnötter och russin. Serveras med raita.

Confit rice dish with lamb topside, saffron, rose water, topped with cashews nuts and raisins. Served with raita.

48. Vegetarian Biryani 🌶️🌶️

149:-

Långkokt risrätt med blandande grönsaker, saffran, rosenvatten, toppad med cashewnötter och russin. Serveras med raita.

Confit rice dish with mixed vegetables saffron, rose water, topped with cashews nuts and raisins. Served with raita.



Tillbehör / *Side dishes*

49. Raita

29:-

Yoghurt med tomat, gurka, lök och rostade kryddor.

Yoghurt with tomato, cucumber, onion and roasted spices.

50. Picklade Grönsaker 🌶️🌶️

25:-

Stark grönsaksröra med chili.

Pickled vegetables with chilli.

51. Myntachutney

29:

Chutney med mynta, äpple, lime, schalottenlök, socker och salt

Chutney with mint, apple, lime, shallots, sugar and salt

52. Mangochutney

25:-

Chutney med mango, ingefära, vitlök, senapsfrön och röd chili falkes

Chutney with mango, ginger, garlic, mustard seeds,, and red chili pepper flakes

53. Liten sallad

49:-

Sallad med rödlök, tomat, gurka, och en myntadressing.

Small salad with red onion, tomato, cucumber, and a mint dressing.



Naanbröd / *Naan bread*

54. Naan naturell

25:-

Hembakat naanbröd

Plain home-baked nan bread

55. Naan med vitlök och koriander

35:-

Hembakat naanbröd med vitlök och färsk koriander.

Home baked nan bread with garlic and fresh coriander.

56. Chilli Ost Naan



45:-

Hembakat naanbröd med ost, chili och koriander.

Home baked nan bread with cheese, chili and coriander.

57. Peshaweri Naan

49:-

Hembakat naanbröd med kokos, cashewnötter, grädde, russin och fänkålsfrö.

Home baked nan bread with coconut, cashews, cream, raisin and fennel seeds.

58. Aloo Paneer Kulcha



49:-

Hembakat naanbröd fyllt med potatis, hemlagad färskost, lök, ingefära, koriander och chili.

Home baked nan bread filled with potatoes, home-made cheese, onion, coriander, ginger and green chilli.

59. Chapati (vegan)

20:-

Hembakat grovt bröd

Home-baked bread made with coarse flour.

60. Paratha (vegan)



59:

Hembakat grovt bröd, fyllt med potatis, lök, koriander, ingefära och chili.

Home baked bread made with coarse flour, filled with potato, onion, coriander, ginger and green chilli.



Barnmeny

Children's special menu

61. Fish and Chips **79:-**

Fish and chips

62. Kycklingspett / Chicken skewer **89:-**

Med pommes eller ris, och tandoori sås.

Chicken skewer with fries or rice, and tandoori sauce.



Efterrätt / Dessert

63. Rasmalai **69:-**

Indisk mjölkchaka, smaksatt med saffran och kardemumma. Serveras med pistagenötter i en krämig söt sås

Indian milk cake flavoured with saffron and cardamom, in a creamy sweet sauce. Served with pistachios.

64. Gulab Jamun **69:-**

Indisk mjölkchaka, serveras med glass och hackade nötter

Indian milk cake served with ice cream and crushed nuts

65. Gajrella **79:-**

Indisk morotskaka smaksatt med nötter och kardemumma. Serveras med glass

Indian carrot cake, flavoured with nuts and cardamom. Served with ice cream

66. Glass **69:-**

Glass med exotisk topping som mango, jorgubb eller choklad. Garneras med nötter och russin.

Ice cream with exotic topping like mango, strawberry or chocolate. Garnished with nuts and raisins.