

INDIAN BISTRO



Öppettider

Måndag - torsdag Kl. 11.00-22.00

Fredag Kl. 11.00-23.00

Lördag Kl. 12.00-23.00

Söndag Kl. 12.00-22.00

Coca Cola	39
Coca Cola Zero	39
Fanta	39
Fanta Exotic	39
Sprite	39
Päronsoda	39
Hallonsoda	39
Pepsi	39
Pepsi Max	39
Loka Citron/Naturell	39
Kiviks Lemonad	39
Mango Lassi	59
Lättöl	39

Varm dryck

Kaffe	39
Te	39
Masala Chai (för två)	69

Röda Viner

glas/flaska

Husets röda	79	269
Shiraz		289
Rioja Reserva		379

Vita viner

glas/flaska

Husets vita	79	269
Riesling		289
Kwv Roodeberg		379

Rosévin

glas/flaska

Husets rosé	79	269
-------------	----	-----

Mousserande vin

glas/flaska

Prosecco	79	369
Cava		369

Cider

Jordgubb/Lime 4,5%	65
Päron 4,5%	65
Sparkling Rosé 4,5%	75

ÖL och IPA

Fatöl 40cl, 5,8%	69
Kobra, 66cl, 4,5%	99
Kingfisher, 65cl, 4,8%	99
Mariestad Export, 50cl, 5,3%	89
IPA Sitting Bull, 33cl, 6,4%	79
Ship full of IPA, 33cl, 5,8%	79
Ginger Joe, 33cl, 4,0%	79
Celia Glutenfri lager, 33cl, 4,5%	79

Whiskey

4cl

Jameson	89
Johnnie Walker Black Label	99

Avec/Likör

4cl

Baileys	99
Cognac	99
Mörk rom	99
Jägermeister	99

Drinkar

4cl

Gin & Tonic	119
Vodka Cranberry	119
Rom & Cola	119
Whiskey & Cola	119
Jäger & Cola	119
Aperol Spritz	119
<i>Aperol, prosecco, tonic water</i>	
Bellini	119
<i>Prosecco och persikosirap</i>	
Mojito	119
<i>Rom, socker, mynta, sprite</i>	

Varma drinkar

4cl

Irish Coffee	119
<i>Starkt kaffe med irländsk whiskey, socker och grädde</i>	
Kaffe Baileys	119
<i>Starkt kaffe med Baileys och grädde</i>	

Alkoholfri dryck

Carlsberg alkoholfri	49
Alkoholfritt vin, 37,5cl	129

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

29

Krispigt linsbröd serveras med myntasås.

Crisp lentil bread served with a mint relish.

2. Masala Papadom 🍲 (kan fås vegan)

49

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 chili. Served with a mint relish.

3. Veg Samosas 🍲 (G)

69

Små indiska piroger med vegetarisk. Serveras med tamarindchutney och myntachutney.

Small Indian pasties with vegetables or lamb filling. Served with tamarind chutney and mint chutney.

4. Lamm Samosas 🍲 (G)

79

Små indiska piroger med lammfyllning. Serveras med tamarindchutney och myntachutney.

Small Indian pasties with vegetables or lamb filling. Served with tamarind chutney and mint chutney.

5. Pakora 🍲

65/ 75/ 85

Välj mellan grönsaker / kycklingfilé / laxfilé som doppas i en smet av kikärtsmjöl och friteras. Serveras med tamarindchutney

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

6. Tawa Jhinga 🍲

89

Sauterade tiggerräkor med vitlök, ingefära, lök, paprika och färsk koriander.

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

7. Bombay Chaat 🍲 (G, L)

69

Traditionell indisk gatumat (vegetarisk) med ärtor, potatis och toner av sött och surt. En kryddig blandning av tamarind, chutney och yoghurt.

A traditional vegetarian streetfood dish with peas, potatoes with flavour of sweet and sour. A spicy mix of tamarind, chutney and yoghurt

8. Dagens soppa

85

Soup of the day.

G = Innehåller gluten **L** = innehåller laktos **V** = är vegansk **N** = innehåller nötter

Tandoor Grill

Alla rätter serveras med ugnsröstad klyftpotatis eller ris.

All dishes are served with either roasted potatoes or rice.

9. Chicken filé Tikka (L)

165

Spett med marinerade och grillade bitar av kycklingfilé. Serveras med sauterade grönsaker, raita och tikkasås.

Skewer with marinated and grilled pieces of chicken fillets. Served with sautéed vegetables, raita and tikka sauce.

10. Chicken Patiala Shahi (L, N)

179

Grillad kycklingfilé fylld med pistage- och cashewnötter, lök, ost, kardemumma, koriander och mynta. Marinerad i vitlök, ingefära och lime. Serveras med krämig tomatås.

Grilled chicken fillet filled with pistachios, cashews, onion, cheese, cardamom, coriander and mint. Marinated with garlic, ginger and lime. Served with a creamy tomatosauce.

11. Tandoori Chicken (L)

159

Grillat kycklinglår, marinerat i lime, yoghurt och tandoorimasala. Serveras med sauterade grönsaker, tandoorisås och raita.

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

12. Tandoori Mixed Grill (L)

209

Blandad grilltallrik med kycklinglår, tigerräkor, seekh kebab och paneer (hemlagad ost). Serveras med sauterade grönsaker, raita och tandoorisås.

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

13. Seekh Kebab (L)

175

Lammfärskebab med ägg, ingefära, vitlök, garam masala, tomat, ost och färsk koriander. Serveras med myntasås och mild tandoorisås.

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

14. Lamb Boti Tikka (L, N)

189

Lamrostbiff marinerad i yoghurt, vitlök, ingefära, cashewnötter och kashmirichili. Serveras med sauterade grönsaker och tandoorisås.

Lamb roast beef marinated in yoghurt, garlic, ginger, cashews and Kashmiri chili. Served with sautéed vegetables and tandoori sauce.

G = Innehåller gluten **L** = innehåller laktos **V** = är vegansk **N** = innehåller nötter

Meddela personalen vid allergier / Please alert the staff about allergies

15. Paneer Tikka (vegetarisk / vegetarian) (L)

169

Grillad paneer (hemlagad ost) med paprika och rödlök. Serveras med raita och tandoorisås.

Grilled paneer (homemade cheese) with pepper and red onion. Served with raita and tandoori sauce.

16. Tandoori Jhinga ് (L)

199

Grillade tigerräkor, marinerade i ingefära, vitlök, yoghurt, limeblad, och tandoorimasala. Serveras med sauterade grönsaker, myntachutney och tandoorisås

Grilled tiger shrimps, marinated in ginger, garlic, yoghurt, lime leaf with tandoori masala. Served with sautéed vegetables, mint chutney and tandoori sauce.

17. Adrakhi Lambracks ് (L)

209

Grillade lammracks, marinerade i lime, ingefära, vitlök, yoghurt, krossad chilli och garam masala. Serveras med sauterade grönsaker, myntasås och tandoorisås.

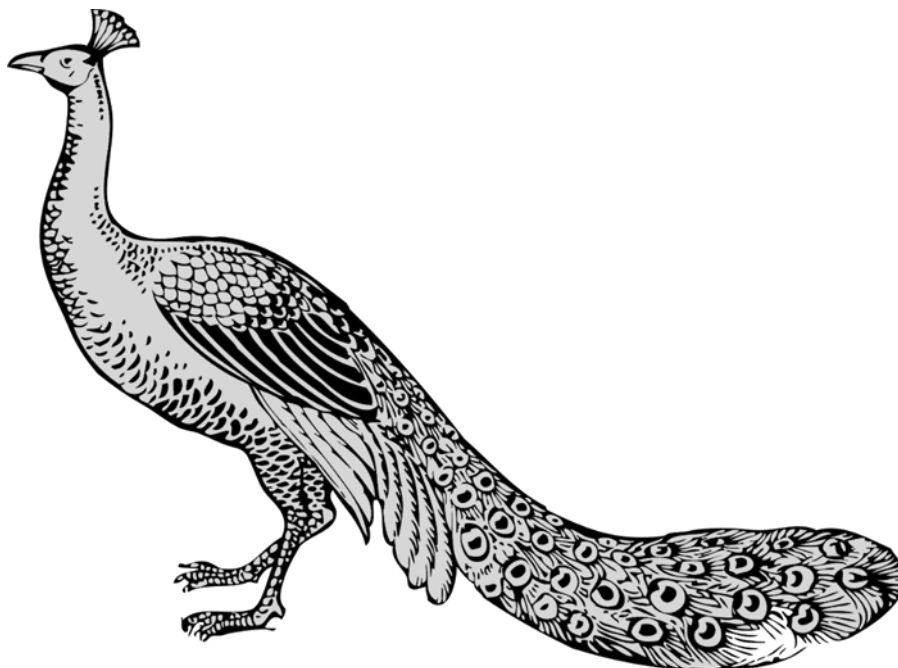
Grilled rack of lamb marinated in lime, ginger, garlic, yoghurt, crushed chili and garam masala. Served with sautéed vegetables, mint sauce and tandoori sauce.

18. Tandoori Lax ് (L)

199

Grillad laxfilé, marinerad i lime, ingefära och chilli. Serveras med sauterade grönsaker, tandoorisås och myntasås.

Grilled salmon fillet, marinated in lime, ginger and chili. Served with sautéed vegetables, tandoori sauce, and mint sauce.



G = Innehåller gluten **L** = innehåller laktos **V** = är vegansk **N** = innehåller nötter

Meddela personalen vid allergier / Please alert the staff about allergies

Vegetariskt / Vegetarian dishes

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

19. Vegetarisk Thali ൃ ൃ (Kan beställas som vegansk) 169

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

(Can be ordered as vegan) *Vegetarian plate with a paneer dish, a vegetable dish and dal. Served with raita.*

20. Palak Paneer ൃ (L) 155

Paneer (hemlagad ost) med spenat, garam masala, ingefära, chilli, vitlök, bockhornsklöver och färsk koriander.

Paneer (homemade cheese) with spinach, garam masala, ginger, chili, fenugreek and fresh coriander.

21. Dahl ൃ ൃ (vegan) 129

Linser med traditionella kryddor som garam masala och koriander.

Lentils with traditional spices such as garam masala and coriander.

22. Shahi Paneer (L, N) 155

Paneer (hemlagad ost) i en mild curry- och tomatsås med pistagenötter, cashewnötter, russin, med toner av fänkålsfrö och kardemumma.

Paneer (homemade cheese) in a mild curry and tomato sauce with pistachios, cashews and raisins with hint of cardamom.

23. Chole Puri ൃ ൃ (vegan) (G) 149

Channa masala serverad med två hembakta friterade bröd. Kikärter i en curry- och tomatsås med vitlök, ingefära, curry och koriander.

Channa masala served with two home baked fried bread. Chickpeas in a curry and tomato sauce with ginger, garlic and coriander.

24. Channa Masala ൃ ൃ (vegan) 139

Kikärter i en curry- och tomatsås med vitlök, ingefära, curry och koriander.

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

25. Aloo Gobi ൃ ൃ (vegan) 145

Färsk blomkål, potatis, tomat och ingefära med spiskummin och korianderfrön.

Fresh cauliflower, potatoes, fresh tomatoes, ginger, cumin and coriander seeds.

26. Malai Kofta (L, N) 149

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

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

27. Paneer Balti ൃ ൃ (G, L) 155

Paneer (hemlagad ost) med champinjoner, tomat, paprika och rödlök i en kryddig rödvinsås

Paneer (homemade cheese) with mushrooms, tomatoes, peppers and red onion in a spicy red wine sauce.

28. Naan veg pizza (Kan beställas vegansk) (G, L) 159

Hembakt Naan, Oumph, lök, paprika, ingefära, vitlök, koriander, grön chili, tomat och ost

(Can be ordered as vegan) *Homemade Naan, Oumph, onion, pepper, ginger, garlic, coriander, green chili, tomatoes and cheese.*

G = Innehåller gluten **L** = innehåller laktos **V** = är vegansk **N** = innehåller nötter

Meddela personalen vid allergier / Please alert the staff about allergies

Kyckling / Chicken

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

29. Chicken Korma (L, N)

159

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

30. Chicken Tikka Masala (L)

159

Grillad kycklingfilé i en mild tomatsås med grädde, rostad paprika, spiskummin och mynta.

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

31. Butter Chicken (L, N)

165

Tandoorimarinerad kycklingfilé i en krämig sås av indiskt smör, russin, malda pistage- och cashewnötter.

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

32. Palak Chicken

169

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

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

33. Chicken Jal Frezi (L)

165

Kycklingfilé marinerad i ingefära och vitlök med paprika, rödlök, grön chili och färsk koriander.

Chicken fillet marinated in ginger and garlic with peppers, red onion, green chili and fresh coriander.

34. Chicken Vindaloo

159

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.

35. Mango Chicken Curry (L)

165

Örtkryddad kycklingfilé med färsk koriander, grön chilli, kokosmjölk, mangopuré och grädde.

Chicken fillet with herbs, fresh coriander, green chili, coconut milk, cream and mango pulp.

36. Chicken Madras

169

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

Chicken fillet with curry leaves, mustard seeds, Spanish pepper and fenugreek in a hot sauce made of tamarind and coconut.

37. Naan chicken pizza (G, L)

169

Hembakt Naan, tandoorikyckling, lök, paprika, ingefära, vitlök, koriander, grön chili, tomat och ost

Homemade Naan, tandoori chicken, onion, pepper, ginger, garlic, coriander, green chili, tomatoes and cheese

G = Innehåller gluten **L** = innehåller laktos **V** = är vegansk **N** = innehåller nötter

Meddela personalen vid allergier / Please alert the staff about allergies

Lamm / Lamb

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

38. Rogan Josh (L, N) 179

Nordindisk lammrätt med saffran, kardemumma och färsk koriander. Garnerad med mandel.

North Indian lamb dish with saffron, cardamom and fresh coriander, garnished with almonds.

39. Palak Lamb 185

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

Lamb roast beef with spinach, green chili, ginger, coriander, fenugreek and garlic.

40. Lamb Krahi 189

Lammrostbiff i en mustig sås av rödlök, tomat, paprika ingefära, koriander.

Lamb roast beef in a sauce made of curry, onion, tomatoes, bell pepper and ginger, coriander.

41. Lamb Vindaloo 185

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

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

42. Lamb Bistro Special (L, N) 199

Lammrostbiff marinerad med yoghurt, Philadelphia ost, cashewnötter, och chiliflingor. Sauterad med röd paprika och en skvätt grädde

Lamb roast beef marinated with yoghurt, Philadelphia cheese, cashews and chilliflakes. Sautéed with red bell pepper and a splash of cream.

Rätter från havet / Dishes from the sea

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

43. Jhinga Shahi Korma (L, N) 189

Krämig gryta med tigerräkor, grädde samt pistage- och cashewnötter

Creamy stew with tiger shrimps, cream, crushed pistachios and cashews.

44. Jhinga Madrass 189

Tigerräkor i het tamarind- och kokossås med svarta senapsfrön, spansk peppar, bockhornsklöver och curryblad.

Tiger shrimps in a hot sauce made of tamarind and coconut with mustard seeds, Spanish pepper, fenugreek and curry leaves.

45. Jhinga Palak 189

Tigerräkor med spenat, grön chilli, ingefära, koriander, bockhornsklöver och vitlök.

Tiger shrimps with spinach, green chili, ginger, coriander, fenugreek and garlic.

46. Jhinga Balti 189

Tigerräkor med champinjoner, paprika och rödlök i en kryddig rödvinssås.

Tiger shrimps with mushrooms, peppers and red onion in a spicy red wine sauce.

47. Fish Curry 199

Laxfilé i en mustig gryta med curry, spiskummin, ingefära och kokosmjölk.

Salmon fillet in a stew of curry, cumin, ginger and coconut milk.

G = Innehåller gluten **L** = innehåller laktos **V** = är vegansk **N** = innehåller nötter

Övriga rätter / Other Dishes

49. Chicken Biryani (G, L, N)

199

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

Slow cooked rice dish with chicken fillets, saffron, kewra water, topped with cashews and raisins. Served with raita.

50. Lamb Biryani (G, L, N)

209

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

Slow cooked rice dish with lamb roast beef, saffron, kewra water, topped with cashews and raisins. Served with raita.

51. Vegetarian Biryani (G, L, N)

169

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

Slow cooked rice dish with mixed vegetables, saffron, kewra water, topped with cashews and raisins. Served with raita.

Tillbehör / Side dishes

52. Raita (L)

29

Yoghurt med tomat, gurka, lök och rostade kryddor.

Yoghurt with tomato, cucumber, onion and roasted spices.

53. Picklade Grönsaker

25

Het grönsaksröra med chili.

Pickled vegetables with chili.

54. Myntachutney

29

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

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

55. Mangochutney

25

Chutney med mango, ingefära, vitlök, senapsfrön och röd chilli.

Chutney with mango, ginger, garlic, mustard seeds and red chili.

56. Liten sallad (L)

49

Sallad med rödlök, tomat, gurka och myntadressing.

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

G = Innehåller gluten **L** = innehåller laktos **V** = är vegansk **N** = innehåller nötter

Meddela personalen vid allergier / Please alert the staff about allergies

Naanbröd / Naan bread (G)

- 57. Naan naturell (V) 35**
Hembakat naanbröd.
Plain homemade Naan bread.
- 58. Naan med vitlök och koriander (V) 45**
Hembakat naanbröd med vitlök och färsk koriander.
Homemade Naan bread with garlic and fresh coriander. (can be ordered as vegan)
- 59. Chilli & ost naan ് (L) 55**
Hembakat naanbröd med ost, chilli och koriander.
Homemade Naan bread with cheese, chili and coriander.
- 60. Peshaweri Naan (L, N) 65**
Hembakat naanbröd med kokos, cashewnötter, grädde, russin och fänkålsfrö.
Homemade Naan bread with coconut, cashews, cream, raisin and fennel seeds.
- 61. Aloo Paneer Kulcha ് (L) 65**
Hembakat naanbröd fyllt med potatis, hemlagad färskost, lök, ingefära, koriander och chili.
Homemade Naan bread filled with potatoes, homemade cheese, onion, coriander, ginger and green chili.
- 62. Chapati (V) 35**
Hembakat grovt bröd
Homemade bread made with coarse flour.
- 63. Paratha (V) ് 65**
Hembakat naanbröd fyllt med potatis, lök, koriander, ingefära och chili.
Homemade Naan bread, filled with potato, onion, coriander, ginger and green chili. (can be ordered as vegan)

Barnmeny

Children's menu

- 64. Fish and Chips (friterad fisk med pommes) 79:-**
Fish and chips
- 65. Kycklingspett / Chicken skewer 89:-**
Med pommes eller ris.
Chicken skewer with fries or rice.

G = Innehåller gluten **L** = innehåller laktos **V** = är vegansk **N** = innehåller nötter

Meddela personalen vid allergier / Please alert the staff about allergies

Efterrätt / Dessert

66. Rasmalai

75

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

Indian milk cake flavored with saffron and cardamom, served in a sweet sauce and pistachios.

67. Gulab Jamun

75

Indisk friterad mjölkchaka, serveras med glass och hackade nötter

Indian fried milk cake served with ice cream and crushed nuts.

68. Gajrella

75

Indisk morotskaka smaksatt med nötter och kardemumma, serveras med glass.

Indian carrot cake flavored with nuts and cardamom, served with ice cream.

69. Glass

75

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

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

70. Brownie med cashewnötter (glutenfri)

49

71. Pista Kulfi

79

Indisk hemgjord glass med pistage. Serveras med mango- eller hallonsås.

Indian home made icecream with pistachios. Served with mango sauce or raspberry sauce.



G = Innehåller gluten **L** = innehåller laktos **V** = är vegansk **N** = innehåller nötter



ÖSTRA HAMNGATAN 19, 411 10 GÖTEBORG
TELEFON: 031-711 57 10

Måndag - torsdag Kl. 11.00-22.00
Fredag Kl. 11.00-23.00
Lördag Kl. 12.00-23.00
Söndag Kl. 12.00-22.00