



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
Pärsonsoda	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
Indiskt 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	
Kvv Roodeberg	379	

Rosévin

glas/flaska

Husets rosé	79	269
Pinot Noir Rosé	379	

Mousserande vin

glas/flaska

Prosecco	99	369
Cava	369	
Rosé	369	

Cider

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

ÖL och IPA

Fatöl Åbro, 40cl, 5,0%	69
Kobra, 66cl, 4,5%	99
Kingfisher, 65cl, 4,8%	99
Mariestad Export, 50cl, 5,3%	89
IPA Lagunitas, 35,3cl, 6,2%	79
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 persikojuice</i>	
Mojito	119
<i>Rom, socker, mynta, sprite</i>	

Varma drinkar

4cl

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

Alkoholfri dryck

Carlsberg alkoholfri	49
Alkoholritt 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 🍽️

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 🍽️

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 🍽️

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

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

7. Dagens soppa

85

Soup of the day.

Tandoor Grill

Alla rätter serveras med ugnstrostad klyftpotatis eller ris.

All dishes are served with either roasted potatoes or rice.

8. Chicken Tandoori Tikka

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.

9. Chicken Tandoori

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.

10. Malai Chicken Tikka

169

Grillad kycklingfilé med pistage- och cashewnötter, grön kardemumma och fänkålsfrö. Serveras med raita och tandoorisås.

Grilled chicken fillet with pistachios, cashews, green cardamom, and fennel seeds. Served with raita and tandoori sauce.

11. Tandoori Mixed Grill

209

Blandad grilltallrik med kycklinglår, kycklingfilé, tigerräkor, seekh kebab och paneer (hemlaggad 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.

12. Seekh Kebab

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.

13. Sojafärs- & kikärtskebab (vegan)

175

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

Vegetarian kebab made with soy mince, chickpeas, carrot, garlic, ginger, garam masala, tomatoes and fresh coriander. Served with green chutney and Oumph kebab.

14. Lamb Boti Tikka

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.

15. Paneer Tikka (vegetarisk / vegetarian)

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

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

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

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.



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 ് 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. Mix Veg ് (vegan) 145

Grönsaker med tomat, kummin och färsk koriander.

Vegetables with tomatoes, cumin and fresh coriander.

22. Dahl ് (vegan) 129

Linser med traditionella kryddor som garam masala och koriander.

Lentils with traditional spices such as garam masala and coriander.

23. Shahi Paneer 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 hints of fennel seeds and cardamom.

24. Channa Masala ് (vegan) 139

Kikärtor 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 149

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

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

27. Paneer Balli ് 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. Matar Paneer 155

Paneer (hemlagad ost), ärtor, tomat, ingefära, spiskummin och korianderfrön

Paneer (homemade cheese), peas, tomatoes, ginger, cummin and coriander seeds.

29. Naan veg pizza (Kan beställas som vegansk) 149

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.*

Kyckling / Chicken

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

30. Chicken Korma 159

Krämig kycklingfilégryta med kokosmjölk, grädde, malda pistage- och cashewnötter.

Creamy chicken fillet stew with coconut milk, cream, crushed pistachios and cashews.

31. Chicken Tikka Masala 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.

32. Butter Chicken 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.

33. Palak Chicken 169

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

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

34. Chicken Jal Frezi 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.

35. 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.

36. Mango Chicken Curry 165

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

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

37. Chicken Madrass 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.

38. Naan chicken pizza 159

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

Lamm / Lamb

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

39. Rogan Josh ۞ ۞ 179

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

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

40. 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.

41. Lamb Punjabi Curry ۞ ۞ 189

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

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

42. 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.

43. Lamb Achari ۞ ۞ 199

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

Lamb roast beef in a fiery stew with lime leaves, green chili, pickled chili and coconut milk.

Rätter från havet / Dishes from the sea

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

44. Jhinga Shahi Korma 189

Krämig gryta med tigerräkor, kokosmjölk, grädde samt pistage- och cashewnötter

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

45. Jhinga Goan Curry ۞ ۞ 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.

46. Jhinga Palak ۞ ۞ 189

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

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

47. Jhinga Balli ۞ ۞ 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.

48. Fish Curry ۞ 199

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

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

Övriga rätter / Other Dishes

49. Chicken Biryani

199

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

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

50. Lamb Biryani

209

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

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

51. Vegetarian Biryani

169

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

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

Tillbehör / Side dishes

52. Raita

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

49

Sallad med rödlök, tomat, gurka och myntadressing.

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

Naanbröd / Naan bread

57. Naan naturell (Kan beställas som vegansk eller glutenfritt) 35

Hembakat naanbröd.

Plain homemade Naan bread (can be ordered as vegan).

58. Naan med vitlök och koriander 45

(Kan beställas som vegansk)

Hembakat naanbröd med vitlök och färsk koriander.

Homemade Naan bread with garlic and fresh coriander. (can be ordered as vegan)

59. Chilli & ost naan ۞ ۞ 55

Hembakat naanbröd med ost, chilli och koriander.

Homemade Naan bread with cheese, chili and coriander.

60. Peshaweri Naan 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 ۞ ۞ 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 (vegan) 35

Hembakat grovt bröd

Homemade bread made with coarse flour.

63. Paratha (kan beställas som vegansk) ۞ 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.

Efterrätt / Dessert

66. Rasmalai

75

Indisk mjölkkaça, 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 mjölkkaça, 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





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