

## Förrätter

<b>Papadam</b>	<b>35:-</b>
Två friterade indiska chips som serveras med mango chutney.	
<b>Vegetarisk Samosa</b>	<b>38:-</b>
Vegetarisk indisk pirog som serveras med myntasås.	
<b>Köttfärs Samosa</b>	<b>39:-</b>
Indisk Lammfärs pirog som serveras med myntasås.	
<b>Kyckling Samosa</b>	<b>49:-</b>
Indisk kyckling pirog som serveras med myntasås.	
<b>Paneer Pakora</b>	<b>48:-</b>
Hemlagad friterad ost som serveras med myntasås.	
<b>Fisk Pakora</b>	<b>45:-</b>
Friterad fisk som serveras med myntasås.	
<b>DaalSoppa</b>	<b>45:-</b>
Blandade linser soppa med färsk vitlök, koriander, ingefära och kryddor.	
<b>Tomatsoppa</b>	<b>45:-</b>
Tomatsoppa med färsk vitlök, koriander, kokos och kryddor.	

## Indiska Grillrätter

<b>Lax Sizlar</b>	<b>169:-</b>
Lerugnsgrillad lax med citron, vitlök, koriander, kryddor och stekta grönsaker.	
<b>Kyckling Tikka Sizlar</b>	<b>163:-</b>
Lerugnsgrillad kycklingfilé med citron, vitlök, koriander, kryddor och stekta grönsaker.	
<b>Garlic Kyckling Tikka Sizlar</b>	<b>169:-</b>
Lerugnsgrillad kycklingfilé med vitlöksmarinering, grön chili, cashewnötter och special kryddor. Serveras med stekta grönsaker och citron.	
<b>Lamm Tikka Sizlar</b>	<b>179:-</b>
Lerugnsgrillad lammfilé med citron och stekta grönsaker.	

- Mixed Sizlar** **199:-**  
Lerugnsgrillad kycklingfilé, lammfilé och kungsräka. Serveras med citron och stekta grönsaker.
- Kungsräkor Sizlar** **199:-**  
Lerugnsgrillade kungsräkor med citron och stekta grönsaker.
- Shish Kebab Sizlar** **169:-**  
Lerugnsgrillade köttspett med ingefära och koriander. Serveras med citron och stekta grönsaker.
- Tandoori Kyckling Sizlar** **163:-**  
Lerugnsgrillade kycklingklubbor med special kryddor. Serveras med citron och stekta grönsaker.

## Indiska Specialiteter

- Mixed Thali** **185:-**  
En traditionell indisk thali med tre olika små rätter. Lerugnsgrillad Kungsräka, Kyckling Tikka Masala och Lamm Bhuna.
- Mixed Kyckling Thali** **199:-**  
En traditionell indisk thali med 3 olika kycklingrätter. Kyckling Tikka Masala, Kyckling Korma och Kyckling Tikka Sizlar.
- Mixed Grillvazi** **165:-**  
Grillad vitlöksmarinerad kyckling, tandoori kyckling och lamm kebab med koriander, citron och stekta grönsaker. Serveras med två separata såser.
- Mixed Dhansak** **169:-**  
Grillad lamm och kyckling med massor av färska grönsaker och kryddor. Serveras med två separata såser.
- Mixed Special** **163:-**  
Marinerade och grillade kungsräkor, kyckling tikka sizlar och lammfiléer med paprika, lök, syltlök, champinjoner och en mellanstark kryddblandning.
- Mixed Butter Masala** **165:-**  
Grillad kycklingfilé, lamm och biff med vitlök, koriander, hemlagad smör i en cashewnöt- och tomatsås.

## Milda Kycklingrätter

- Kyckling Korma** 149:-  
Kycklinggryta med kokos, russin och färska koriander tillagad i en cashewnöt-och yoghurtsås.
- Kyckling Tikka Butter Masala** 153:-  
Grillad kycklingfilé tillagad med hemlagat smör i en cashewnöt- och tomatsås.
- Garlic Kyckling Tikka Butter Masala** 157:-  
Grillad vitlöksmarinerad kycklingfilé tillagad med hemlagat smör i en cashewnöt- och tomatsås.
- Kyckling Goan** 155:-  
Kyckling i en nordindisk mild yoghurtsås med kokos, cashewnötter, mango, kryddor och koriander.
- Sweet Garlic Chicken** 163:-  
Grillad vitlöksmarinerad kycklingfilé i en hemlagad sås med cashewnötter, paprika, lök, kokos och sweetchili.

## Mellanstarka Kycklingrätter

- Kyckling Jalfrax** 149:-  
Marinerad lerugnsgrillad kyckling med lök, vitlök, syltlök, paprika och champinjoner tillagat i en cashewnöt- och yoghurtsås.
- Kyckling Karai** 165:-  
Grillad kycklingfilé i en mellanstark sås med färsk paprika, syltlök, lök, ingefära, citronblad och koriander
- Kyckling Biryani** 169:-  
Sydindisk rätt med stekt saffranris, cashewnötter, russin och kycklingfilé. Serveras med tre separata såser: kormasås, currysås och rajta.
- Kyckling Bhuna** 155:-  
En smakrik kryddblandad rätt från Punjab med stekt lök, paprika, vitlök, ingefära, koriander och baltisås.
- Kyckling Curry** 149:-  
En gryta från Kolkata med ingefära, koriander och vitlök tillagat i en currysås.
- Kyckling Sambal** 155:-  
En kryddblandat rätt från Hyderabad med yoghurt och citronsmak tillagat i en sambalsås.

**Jumping Chicken****159:-**

Wokade kycklingfiléer med massor av färska grönsaker, vitlök, citron, färsk koriander och ingefära.

## Starka Kycklingrätter

**Kyckling Vindalu****155:-**

Kryddblandat rätt från Hyderabad i stark chilisås med färsk ingefära, citronblad, vitlök och koriander.

**Kyckling Madras****155:-**

Kryddblandat rätt från Chennai med curryblad, kokos och koriander tillagat i en tomatsås.

**Kyckling Chili****155:-**

Kyckling med färsk lök, paprika, ingefära, koriander och citron tillagat i en starksås.

**Kyckling Kashmiri****155:-**

Nordindisk stark kycklinggryta med yoghurt, citron, koriander och ingefära tillagat i en tomatsås.

## Lammrätter

**Lamm Korma****165:-**

Lammgryta med kokos, russin och färska koriander tillagad i en cashewnöt- och yoghurtsås.

**Lamm Hindustani****165:-**

Lammgryta med hemlagad smör, färska koriander, honung, mynta, kokos, vitlök, russin i cashewnötsås.

**Lamm Biryani****169:-**

Sydindisk rätt med stekt saffranris, cashewnötter, russin och lammfilé. Serveras med tre separata såser: kormasås, currysås och rajta.

**Lamm Curry****165:-**

Lammgryta i sydindisk currysås med tomat, ingefära, koriander och vitlök.

**Lamm Karai****169:-**

Grillad lammfilé med färsk paprika, syltlök, lök, ingefära, citronblad och koriander. Extra tillbehör: Mango Chutney, Sallad och Rajta.

**Lamm Bhuna** **165:-**  
Lammfilé med stekt lök, paprika, syltlök, sambal, vitlök och ingefära tillagat i en currysås.

**Lamm Vindal** **165:-**  
Kryddblandat rätt från Hyderabad i stark chilisås med färsk ingefära, citronblad, vitlök och koriander.

## Biffrätter

**Biff Korma** **159:-**  
Biffgryta med kokos, russin och färsk koriander tillagad i en cashewnöt- och yoghurtsås.

**Biff Bhuna** **159:-**  
Biff med stekt lök, paprika, syltlök, sambal, vitlök och ingefära tillagat i en currysås.

**Biff Biryani** **159:-**  
Syndisk rätt med stekt saffranris, cashewnötter, russin och biff. Serveras med tre separata såser: kormasås, currysås och rajta.

**Biff Vindalu** **159:-**  
Kryddblandat rätt från Hyderabad i stark chilisås med färsk ingefära, citronblad, vitlök och koriander.

## Fiskrätter

**Scampi Madras** **165:-**  
Kungsräkor med senap, lök, vitlök, syltlök, paprika, curryblad, ingefära, chilipickles, koriander, sambal och tomat tillagat i en currysås.

**Räkor Curry** **165:-**  
Räkor tillagat med ingefära, lök, kummin, vitlök, curryblad, koriander, citron och tomat i en currysås.

**Lax Vazi** **165:-**  
Lax tillagat med ingefära, koriander, curryblad, lök, paprika, vitlök, citron och tomat. Serveras med separat sås.

**Jhinga Phasande** 165:-  
Kungsräkor tillagat med ingefära, vitlök, lök, paprika, blomkål, kummin, koriander och tomat. Serveras med mintsås.

**Jhinga Lidköping** 165:-  
Kungsräkor tillagat med koriander, ingefära och curryblad tillagat i en speciell sås.

**Räkor Biryani** 175:-  
Syndisk rätt med stekt saffranris, cashewnötter, russin och räkor. Serveras med tre separata såser: kormasås, currysås och rajta.

## Vegetariska Rätter

**Mixed Vegetarisk Thali** 169:-  
Tre olika smårätter: Vegetarisk gryta, Daal Spenat och Vegetarisk Kofta.

**Daal Spenat** 139:-  
Indiska linser och spelat tillagat med ingefära, vitlök i en curry och tomatsås

**Vegetarisk Kofta** 139:-  
Vegetariska hemgjorda bullar av grönsaker, champinjoner, purjolök i en currysås.

**Palak Paneer** 149:-  
Hemlagad färskost med hackad spenat, ingefära och vitlök tillagat i en mild tomat och currysås.

**Paneer Hindustani** 159:-  
Friterad hemlagad ost med färska kryddor, cashewnötter, koriander tillagat i en tomat och currysås.

**Vegetarisk Biryani** 159:-  
Syndisk rätt med stekt saffranris, cashewnötter, russin och grönsaker. Serveras med tre separata såser: kormasås, currysås och rajta.

**Vegetarisk Masala** 139:-  
Blandade färska grönsaker med koriander, ingefära och kryddor tillagat i en tomatsås.

**Vegetarisk Karai** 149:-  
Blandade grönsaker med syltlök, lök, ingefära, citronblad och koriander i en mellanstarksås.

**Daal Masala** 139:-  
Linser, små bönor, ingefära, koriander, citron, kryddor och tomat tillagat i en currysås.

**Vegetarisk Korma** 139:-  
Grönsaksgryta med kokos, russin och färska koriander tillagad i en cashewnöt- och yoghurtsås.

**Vegetarisk Sizzler** 169:-  
Flera olika stekta grönsaker tillsammans med vegetarisk kofta. Serveras med tre separata såser.

## Barnrätter

**Korv med pommes** 55:-

**Kyckling Nuggets med pommes** 60:-

**Hamburgare / Cheeseburgare med pommes** 65:-

## Indiskt Bröd

**Nan Bröd** 18:-  
Traditionellt indiskt bröd av vetemjöl.

**Vitlöks Nan** 23:-  
Indiskt bröd med vitlökssmak

**Masala Nan** 30:-  
Specialkryddat indiskt bröd.

**Peshwari Nan** 34:-  
Indiskt bröd med kokos, russin och cashewnötter.

**Paneer Nan** 38:-  
Ostinbakad indiskt bröd.

## Efterrätter

<b>Glass med chokladsås</b>	<b>39:-</b>
<b>Friterad Banan med glass</b>	<b>59:-</b>
<b>Kulfi</b>	<b>48:-</b>
<b>Rasmalai</b>	<b>70:-</b>
<b>Chom Chom</b>	<b>89:-</b>
<b>Kaffe</b>	<b>25:-</b>
<b>Chaé</b>	<b>35:-</b>

## Extra Tillbehör

<b>Chili Pickles</b>	<b>22:-</b>
<b>Stekt Saffransris</b>	<b>25:-</b>
<b>Rajta</b> Indisk yoghurt-dipp med paprika, gurka, lök och kryddor.	<b>25:-</b>