

FÖRRÄTTER/STARTERS

PAPADAM

SERVERAS MED MANGO OCH MINT SÅS
CRISPY PAPADAM SERVED WITH MANGO AND MINT SAUCE

29:-

VEGETABLE SAMOSA



INDISK PIROG MED VEGTARISK FyllNING
INDIAN PIROG WITH VEGETARIAN FILLING

40:-

CHICKEN PAKODA



KYCKLINGFILÉ, FRITERADE MED KRYDDOR OCH KIKÄRTSMJÖL
CHICKEN FILLET, FRIED WITH SPICES AND CHICKPEAS FLOUR

45:-

CHICKEN TIKKA



KYCKLINGFILÉ MARINERAD I YOGHURT OCH EN BLANDNING AV
FÄRSKA KRYDDOR, GRILLAD I LERUGN

CHICKEN FILLET MARINATED IN YOGURT AND A MIXTURE OF
FRESH SPICES, GRILLED IN TANDOOR

50:-

SHEEK KABAB



KRYDDAD LAMMFÄRS PÅ SPETT, GRILLAD I LERUGN
SPICED LAMB SKEWERS, GRILLED IN CLAY OVEN

55:-

ONION BHAJI



SKIVAD LÖK FRITERAD MED KRYDDOR OCH KIKÄRTSMJÖL
SLICED ONION FRIED WITH SPICES AND CHICKPEA FLOUR

40:-

PANEER PAKODA



OST FRITERAD MED KRYDDOR OCH KIKÄRTSMJÖL
FRIED COTTAGE CHEESE FRIED WITH SPICES AND CHICKPEA FLOUR

45:-

KYCKLINGRÄTTER/CHICKEN

CHICKEN CURRY



KYCKLING MED CURRYSÅS

CHICKEN WITH CURRY SAUSE

120:

CHICKEN MADRASS



MARINERAD KYCKLINGFILÉ SMAKSATT MED INDISKA KRYDDOR
I EN SÅS AV LÖK, TOMAT OCH INGEFÄRA

MARINATED CHICKEN FILLET FLAVORED WITH INDIAN SPICES

IN A SAUCE OF ONION, TOMATO AND GINGER

125:-

CHICKEN VINDALOO



GOA KRYDDAD KYCKLINGFILÉ MED LÖK, TOMAT, VITLÖK, INGEFÄRA,
POTATIS SAMT CURRYSÅS

CHICKEN BREAST COOKED WITH GOA SPICES, WITH ONION, TOMATO, GINGER, POTATOES AND CURRY SAUCE

125:-

CHICKEN JALFREZI



KYCKLINGBRÖST TILLAGAD MED KRYDDOR, PAPRIKA, TOMAT OCH GULLÖK

CHICKEN BREAST COOKED IN SPICES WITH GREEN PEPPER, ONION AND TOMATO

130:-

KADAI CHICKEN



KYCKLINGFILE TILLAGAD MED GULLÖK OCH PAPRIKA I EN KRYDDIG CURRYSÅS

CHICKEN FILLET COOKED WITH YELLOW ONIONS AND PAPRIKA IN A SPICY CURRY SAUCE

130:

BUTTER CHICKEN



MARINERADE STRIMLADE FILÉBITAR AV TANDOORIKYCKLING, TILLAGAD MED KRÄMIG TOMATSÅS
MARINATED SLICED FILLET OF TANDOORI CHICKEN, COOKED WITH CREAMY TOMATO SAUCE

135:-

CHICKEN TIKKA MASALA



KYCKLINGFILÉER MARINERADE I TIKKA KRYDDNING, GRILLAD OCH TILLAGAD
MED KRYDDOR OCH NÖTTER
CHICKEN FILLETS MARINATED IN TIKKA SPICES, GRILLED AND COOKED
WITH SPICES

135:-

CHICKEN KORMA

KYCKLINGFILÉGRYTA I KOKOSMJÖLK OCH CASHEWNÖTTER
CHICKEN FILLET CASSEROLE IN COCONUT MILK AND CASHEW NUTS

135:-

SAAGH CHICKEN.



KYCKLINGFILÉ TILLAGAD MED SPENAT, TOMAT, GUL LÖK OCH KRYDDOR
CHICKEN FILLET COOKED WITH SPINACH, TOMATO, ONIONS AND SPICES

125:-

CHICKEN DHANSHAK



KYCKLINGBITAR TILLAGAD MED LÖK, TOMAT, KRYDDOR OCH LINSER
CHICKEN PIECES COOKED WITH ONION, TOMATO, SPICES AND LENTILS

125:-

LAMMRÄTTER/LAMB

LAMB CURRY



LAMM MED CURRYSÅS

SPICY LAMB WITH CURRY

130:-

LAMB JALFREZI



LAMM TILLAGAD MED TOMAT, PAPRIKA OCH GUL LÖK

LAMB COOKED WITH TOMATO, PEPPERS AND ONION

135:-

LAMB DHANSHAK



LAMM TILLAGAD I LÖK, TOMAT, KRYDDOR OCH LINSER

LAMB COOKED IN ONION, TOMATO, SPICES AND LENTILS

135:-

LAMB SAAGH



LAMM TILLAGAD MED SPENAT, VITLÖK, INGEFÄRA, GRÖN CHILI OCH INDISKA KRYDDOR

LAMB COOKED WITH SPINACH, GARLIC, GINGER, GREEN CHILLI AND INDIAN SPICES

135:-

LAMB TIKKA MASALA



LAMM TIKKA GRILLAD I LERUGN OCH SERVERAS MED LÖK, TOMAT, CASHEWNÖTTER
OCH KRYDDIG SÅS

LAMB TIKKA GRILLED IN TANDOORI AND SERVED WITH ONION, TOMATO AND SPICY SAUCE

140:-

LAMB KORMA

LAMMGRYTA I KOKOSMJÖLK OCH CASHEWNÖTTER

LAMB CASSEROLE AND CASHEW NUTS

140:-

FISK & RÄKRÄTTER/FISH AND SHRIMPS

FISH CURRY



FISKFILEGRYTA I KRYDDIG CURRYSÅS
FISH FILLET IN SPICE CURRY SAUCE

140:-

FISH MASALA



FISK TILLAGAD I KRÄMIG TOMATSÅS
FISH COOKED IN CREAMY TOMATO SAUCE

145:-

PRAWN CURRY



RÄKOR TILLAGADE MED CURRYSÅS

PRAWN COOKED WITH CURRY SAUCE

150:-

PRAWN JALFREZI



RÄKOR TILLAGAD I LÖK, TOMAT INGEFÄRA, VITLÖK, PEPPAR OCH KRYDDOR
PRAWN COOKED IN ONIONS, TOMATO, GINGER, GARLIC, PEPPER AND SPICES

155:-

PRAWN DHANSHAK



RÄKOR TILLAGAD MED LÖK, TOMAT, KRYDDOR OCH LINSER

PRAWN COOKED WITH ONION, TOMATO, SPICES AND LENTILS

155:-

PRAWN MASALA



RÄKOR TILLAGAD MED CASHEWNÖTTER I EN KRÄMIG TOMATSÅS

PRAWN COOKED WITH ONION IN A CREAMY TOMATO SAUCE

159:-

PRAWN KORMA

RÄKOR TILLAGADE MED LÖK, CASHEWNÖTTER OCH KOKOSMJÖLK

PRAWN COOKED WITH ONIONS, CASHEW NUTS AND COCONUT MILK

159:-

VEGETARISKA RÄTTER/VEGETARIAN

ALOO GOBI



POTATIS OCH BLOMKÅL TILLAGAD MED INGEFÄRA, VITLÖK, TOMAT AND KRYDDOR
POTATO AND CAULIFLOWER COOKED WITH GINGER, GARLIC, TOMATO AND SPICES
110:-

CHANNA MASALA



KIKÄRTOR TILLAGAD MED LÖK, TOMAT, INGEFÄRA, VITLÖK OCH KRYDDOR
CHICKPEAS COOKED WITH ONION, TOMATO, GINGER, GARLIC AND SPICES
110:-

KADAI VEGETABLE



MIXADE GRÖNSAKER TILLAGAD MED KRYDDIG TOMATSÅS
MIXED VEGETABLE COOKED WITH SPICY TOMATO SAUCE
110:-

MALAI KOFTA

MIXAD GRÖNSAKER, FRITERADE GRÖNSAKSBOLLAR I EN KRÄMIG SÅS
HOME MADE COTTAGE CHEESE BALLS IN A CREAMY SAUCE
120:-

PANEER PASANDA

FÄRSKOST TILLAGAD MED CASHEWNÖTTER MED KRÄMIG SÅS
COTTAGE CHEESE COOKED WITH CASHEW NUTS WITH CREAMY SAUCE
130:-

KADAI PANEER



FÄRSKOST MED LÖK, TOMAT, SPANSK PEPPAR OCH KRYDDIG SÅS
COTTAGE CHEESE WITH ONION, TOMATO, FRESH PAPRIKA AND SPICY SAUCE
125:-

SAAGH PANEER



FÄRSKOST OCH SPENAT TILLAGAD I INGEFÄRA, VITLÖK, TOMAT OCH KRYDDOR
COTTAGE CHEESE AND SPINACH COOKED IN GINGER, GARLIC, TOMATO AND SPICES
120:-

SAAGH ALOO



SPENAT OCH POTATIS TILLAGAD I INGEFÄRA, VITLÖK, TOMAT OCH KRYDDOR
SPINACH AND POTATOES COOKED IN GINGER, GARLIC, TOMATO AND SPICES
110:-

MUSHROOM BHUNNA



SVAMP TILLAGAD MED LÖK, TOMAT, INGEFÄRA OCH VITLÖK
MUSHROOM COOKED WITH ONION, TOMATO, GINGER AND GARLIC
150:-

DAL TARKA



GULA LINSER TILLAGAD MED LÖK, TOMAT KRYDDOR OCH VITLÖK
YELLOW LENTILS TEMPERED WITH ONIONS, TOMATO AND MIXED WITH SPICE WITH GARLIC
100:-

DAL MAKHANI



SVARTA BÖNER OCH KIKÄRTLINSER TILLAGAD MED TOMAT OCH KRÄMIG SÅS
BLACK BEANS AND CHICKPEAS LENTILS COOKED WITH TOMATO AND CREAMY SAUCE
115:-

TANDOORI RÄTTER/TANDOORI

TANDOORI CHICKEN



KYCKLINGLÅR MARINERADE MED INGEFÄRA OCH YOGHURT GRILLAD I LERUGN, SERVERAS PÅ SIZLAR
CHICKEN THIGHS MARINATED WITH GINGER AND YOGURT GRILLED IN TANDOOR, SERVED ON A SIZZLER PLATTER

130:-

CHICKEN TIKKA



KYCKLINGBRÖST MARINERAD OCH GRILLAD I LERUGN, SERVERAS PÅ SIZLAR
CHICKEN BREAST MARINATED AND GRILLED IN TANDOOR, SERVED ON A SIZZLER PLATTER

140:-

CHICKEN MALAI TIKKA

MARINERAD KYCKLINGFILÉ LAGAD I LERUGN SERVERAS PÅ SIZLAR
MARINATED CHICKEN FILLET GRILLED IN TANDOOR WITH CREAM CASHEWNUITS SERVED ON A SIZZLER PLATTER

145:-

SHEEK KABAB



LAMMFÄRS MED EN BLANDNING AV KRYDDOR LAGAD PÅ GRILLSPETT I LERUGN
SERVERAS PÅ SIZLAR

LAMB WITH A MIX OF SPICES GRILLED IN TANDOOR, SERVED ON A SIZZLER PLATTER

145:-

PANEER SHASLIK



MARINERADE INDISK OST MED CHILI, LÖK, TOMAT, TILLAGAD I TANDOOR SERVERAS PÅ SIZLAR
MARINATED INDIAN CHEESE WITH CHILI, ONION, TOMATO, COOKED IN TANDOOR SERVED ON A SIZZLER PLATTER

135:-

BIRYANI RÄTTER/BIRYANI

VEGETABLE RICE

BASMATI RIS LAGAD MED GRÖNSAKER OCH KRYDDOR
BASMATI RICE COOKED WITH VEGETABLE AND SPICES

35:-

PULAO RICE

SPECIAL KRYDDAT KOKT RIS
SPECIAL SPICED COOKED RICE

25:-

PLAIN RICE

INDISK BASMATI RIS
BOILED INDIAN BASMATI RICE

20:-

CHICKEN BIRYANI



KYCKLINGFILÉ TILLAGAD MED INGEFÄRA, VITLÖK, LÖK, TOMAT, YOGHURT, KRYDDOR OCH BASMATI RIS
CHICKEN FILLET COOKED WITH GINGER, GARLIC, ONION, TOMATO, YOGURT, SPICES AND BASMATI RICE

140:-

LAMB BIRYANI



LAMB TILLAGAD I INGEFÄRA, VITLÖK, LÖK, TOMAT, YOGHURT, KRYDDOR OCH BASMATI RIS
LAMB SLOW COOKED IN GINGER, GARLIC, ONION, TOMATO, YOGHURT, SPICES AND BASMATI RICE

155:-

PRAWN BIRIYANI

KUNGSRÄKA TILLAGAD MED INGEFÄRA, VITLÖK, LÖK, TOMAT, YOGHURT, KRYDDOR OCH BASMATI RIS
KING PRAWNS COOKED WITH GINGER, GARLIC, ONION, TOMATO, YOGURT, SPICES AND BASMATI RICE

160:-

VEGETABLE BIRYANI



FÄRSK MIX AV GRÖNSAKER LAGAD MED INGEFÄRA, VITLÖK, LÖK, TOMAT, YOGHURT,
KRYDDOR OCH BASMATI RIS

FRESH MIX OF VEGETABLES COOKED WITH GINGER, GARLIC, ONION, TOMATO, YOGURT,
SPICES AND BASMATI RICE

130:-

INDISK TANDOORI BRÖD/INDIEN TANDOORI BREAD

TANDOORI ROTI

BRÖD BAKAT I LERUGN
TANDOORI BAKED BREAD MADE OF WHITE FLOUR
20:-

PLAIN NAAN

NAANBRÖD I LERUGN
WHITE FLOUR TANDOORI BAKED BREAD
20:-

GARLIC NAAN

NAANBRÖD MED VITLÖK
WHITE FLOUR TANDOORI BAKED BREAD WITH GARLIC
25:-

CHEESE NAAN

NAANBRÖD MED OST
TANDOORI BAKED BREAD STUFFED WITH CHEESE
30:-

PESHAWARU NAAN

NAANBRÖD MED TORRA FRUKTER, KOKOSNÖTTBITAR
BREAD STUFFED WITH DRY FRUITS AND COCONUT
35:-

STUFF PARATHA

FRITERAD TUNNBRÖD FYLLD MED POTATIS OCH KRYDDOR
THIN HAND MADE FLAT BREAD STUFFED WITH SPICY POTATOE MEDLEY
30:-

PLAIN PARATHA

FRITERAD TUNNBRÖD
FRIED THIN BREAD
25:-

MIX RAITA

MIXAD SALLAD MED YOGHURT
MIXED SALAD WITH YOGURT
25:-

DESSERTER/DESSERTS

MANGO CHUTNEY

INDISK SÖT OCH KRYDDIG SÅS MED MANGO
INDIAN SWEET AND SPICY SAUCE WITH MANGO
20:-

MANGO PICKLES

INLAGD MANGO MED CHILLI, LIME OCH INDISKA KRYDDOR
PICKLED MANGO WITH CHILLI, LIME AND INDIEN SPICES
15:-

GULAB JAMUN

OSTBOLLAR MED SIRAP
CHEESEBALLS WITH SYRUP
49:-

GAJOR HALWA

HEMMAGJORD MOROTSPUDDING MED TORKAT FRUKT
HOMEMADE CARROT PUDDING WITH DRIED FRUIT
55:-

PISTA KULFI

HEMMAGJORD GLASS MED PISTASCH
HOMEMADE ICE CREAM WITH PISTACHIO
55:-

ICE CREAM

GLASS MED VANILJ/ CHOKLAD/ JORDGUBB SMAK
ICE CREAM OF VANILLA / CHOCOLATE / STRAWBERRY FLAVOR
45:-

DRYCKER/DRINKS

KOLSYRAT VATTEN

SPARKLING WATER
30:-

ÄPPELJUICE

APPLE JUICE
30:-

APELSINJUICE

ORANGE JUICE
30:-

MANGOJUICE

MANGO JUICE
32:-

PEPSI, PEPSI MAX/7UP/ZINGO

28:-

MANGO LASSI

25:-

SWEAT LASSI

SÖT LASSI
22 :-

KAFFE

COFFE
25:-

TE

TEA
25:-

INDISKT CHAI TE

INDIAN SPICED CHAI TEA
30:-