

1

Avser v. 1, 4, 7 och var tredje vecka löpande

InSpice

REAL INDIAN TASTE

LUNCH SERVERAS MÅNDAG – FREDAG KL. 11.00 – 15.00
Lunch is served Monday – Friday kl. 11.00 – 15.00

Medelstark / Medium Spicy

Extra Stark / Extra Spicy

Väldigt Stark / Very Spicy



Ändra styrkan? Prata med personalen!
Change the level of spice? Ask the staff!

MÅNDAG

HYDRABADI CHICKEN

Kryddrik kycklingrätt med smak av mynta, koriander och sesamfrö
Cubed chicken cooked in spicy mint and sesame gravy

CALCUTTA LAMB

Grillade lammracks med koriander, passerad mango och ingefära
Grilled lamb with coriander, mango pulp and ginger

MALAI KOFTA

Friterade färskostbullar i en krämig sås
Home-made cottage cheese balls in a creamy sauce

TISDAG

CHICKEN TIKKA

Grillad kycklingbröst marinerat i citron och yoghurt, serveras med tandoori sås
Grilled chicken breast, marinated in lemon and yogurt, served with tandoori sauce

LAMB KASHMIRI

Sydindisk lammgryta med senapsfrön, curryblad, tamarind och chili i en kryddig sås
Lamb curry from southern India with mustard seeds, curry leaves, tamarind and chilli in a spicy sauce

KADAI PANEER

Hemgjord indisk ost med lök, tomat och blandad paprika tillagad i en kryddig sås
Homemade Indian cottage cheese with onion, tomato, mixed bell pepper cooked in a spicy sauce

ONSDAG

CHICKEN PALAK

Kycklingfilé med spenat, vitlök, kummin, chili och bockhornsklöver
Chicken fillet with spinach, garlic, cumin, chilli and fenugreek leaves

LAMB KORMA

Marinerad lamm med bockhornsklöver, lök, ingefära och kardemumma i en krämig tomatås garnerad med nötter
Marinated lamb with fenugreek leaves, onion, ginger and cardamom in a creamy tomato sauce and garnished with ground nuts

DAL TADKA (VEGANSK)

Gula linser tillagad med traditionella indiska kryddor och koriander
(Fråga efter vegansk variant)
Yellow lentils, cooked with traditional Indian spices and coriander. (Ask for vegan option)

TORSDAG

CHICKEN KORMA

Kycklingfilé tillagad i en krämig sås av saffran, yoghurt, grädde, lök och garnerad med krossade nötter
Chicken fillet cooked in a creamy sauce of saffron, yoghurt, cream, onion and garnished with ground nuts

KADAI LAMB

Marinerad lamm tillagad med ingefära, chili, tomat och paprika till en kryddig currysås
Marinated lamb, cooked with ginger, chilli, tomato and bell peppers in a spicy curry sauce

PANEER PASANDA

Hemgjord indisk ost tillagad med krämig lök och tomatås
Homemade Indian cottage cheese, cooked with creamy onion and tomato sauce

FREDAG

CHICKEN CHATPATA

Kycklinggryta med smak av lime, mynta och indisk chili
Chicken with lime, mint and Indian chilli

FISK TIKKA

Laxfilé marinerad i citron, yoghurt och tandoori masala och serverad med mild tandoorisås
Salmon fillet marinated in lemon, yogurt, and tandoori masala and served with a mild tandoori sauce

CHANNA MASALA (VEGANSK)

Kikärtsgryta med lök, vitlök, tomat, ingefära och kryddor
(Fråga efter vegansk variant)
Chickpeas, cooked with onion, tomato, ginger, garlic and spices. (Ask for vegan option)

STÅENDE ALTERNATIV 125:-

ALLA DAGENS RÄTTER 115:-

SERVERAS MED NAANBRÖD, RIS, SALLAD SAMT KAFFE

CHICKEN TIKKA MASALA

Grillad kycklingfilé marinerad i Tikka kryddning i en sås av indiska kryddor
Chicken fillet marinated in tikka seasoning, grilled and cooked in a sauce of Indian spices

BUTTER CHICKEN

Marinerad kycklingfilé grillad i ugn och tillagad i en krämig tomatås
Marinated chicken fillet, grilled in the oven and cooked with creamy tomato sauce

PANEER TIKKA MASALA

Hemgjord indisk ost, i tikka masala sås med kokosmjölk och kryddor
Homemade indian cottage cheese, in tikka masala sauce with coconut milk and spices

TANDOORI CHICKEN

Grillad kyckling med ben, marinerad i lime, yoghurt och tandoori masala
Grilled chicken with bone, marinated in lime, yogurt and tandoori masala

ROGAN JOSH

Lammfilé tillagad i krämig sås med saffran, kardemumma, garam masala och garnerad med krossad mandel
Lamb fillet cooked in a creamy tomato sauce with saffron, cardamom, garam masala and garnished with ground almonds

SPECIAL VEG THALI (VEGANSK)

Vegetarisk tallrik med linser, tillagad hemgjord indisk ost, blandad av grönsaker och servera med raita och papadam
Vegetarian dish with cooked daal, mixed vegetable homemade indian cottage cheese and serve with yogurt sauce and papadam

Meddela personalen om ni har några allergier. Notify our staff if you have any allergies.

2

Avser v. 2, 5, 8 och var tredje vecka löpande

InSpice

REAL INDIAN TASTE

LUNCH SERVERAS MÅNDAG – FREDAG KL. 11.00 – 15.00
Lunch is served Monday – Friday kl. 11.00 – 15.00

Medelstark / Medium Spicy

Extra Stark / Extra Spicy

Väldigt Stark / Very Spicy



Ändra styrkan? Prata med personalen!
Change the level of spice? Ask the staff!

MÅNDAG

CHICKEN MIRCH

Marinerat kycklingbröst med sås av apelsin, lime, ingefära och mynta
Marinated chicken breast with a sauce of orange, lime, ginger and mint

LAMB ACHARI

Lamm tillagat i en sås av pickles, lök, koriander och kokos
Lamb cooked in a sauce of pickles, onion, coriander and coconut

VEGETABLE KORMA

Blandade grönsaker tillagade med lök, tomat och indiska kryddor i en mild currysås med cashewnötter
Mixed vegetables cooked with onion, tomato and Indian spices in a mild curry sauce with cashew nuts

TISDAG

GARLIC CHICKEN TIKKA

Grillad kycklingbröst marinerad i vitlök, rostade kryddor, citron och yoghurt, serveras med tandoori sås
Grilled chicken breast, marinated in garlic, roasted spices, lemon and yogurt, served with tandoori sauce

LAMB PALAK

Lamm med spenat, ingefära, chili, lök och tomat
Lamb with spinach, ginger, chilli, onion and tomato

PANEER JALFREZI

Hemmagjord indisk ost med blandad paprika och tomat tillagad i tandoori sås
Homemade Indian cottage cheese with bell pepper and tomato cooked in tandoori sauce

ONSDAG

CHICKEN KASHMIRI

Sydindisk kycklinggryta med senapsfrön, curryblad, tamarind och chili i en kryddig sås
Chicken curry from southern India with mustard seeds, curry leaves, tamarind and chilli in a spicy sauce

SHAHI LAMB

Lamm marinerad med vitlök och ingefära, serveras med en sås av lök, rostad koriander och garnerad med krossade nötter
Lamb marinated with garlic and ginger, served with a sauce of onions, roasted coriander and garnished with ground nuts

DAL MAKHANI (VEGANSK)

Svarta linser tillagade med smör, tomat och krämig sås
(Fråga efter vegansk variant)
Black lentils, cooked with butter, tomato and creamy sauce
(Ask for vegan option)

TORSDAG

CHICKEN BADAMI

Kycklingbröst med kardemumma och krämig tomatås och garnerad med krossad mandel
Chicken breast with cardamom and creamy tomato sauce and garnished with ground almonds

LAMB MADRAS

Sydindisk lammgryta smaksatt med lök, ingefära, tomat och indiska kryddor
South Indian Lamb stew flavoured with onion, ginger, tomato and Indian spices

SHAHI PANEER

Hemgjord indisk ost i en krämig currysås
Homemade Indian cottage cheese in a creamy curry sauce

FREDAG

CHICKEN LEMON

Grillad kyckling marinerad i citron och örter, serveras med en syrlig sås av tamarind och tomat
Grilled chicken marinated in lemon and herbs, served with a tangy sauce of tamarind and tomato

FISK TIKKA

Laxfilé marinerad i citron, yoghurt och tandoori masala och serverad med mild tandoorisås
Salmon fillet marinated in lemon, yogurt and tandoori masala and served with a mild tandoori

PALAK PANEER

Hemgjord indisk ost och spenat tillagad i ingefära, vitlök, tomat och kryddor
Homemade Indian cottage cheese and spinach, cooked in ginger, garlic, tomato and spices

STÅENDE ALTERNATIV 125:-

ALLA DAGENS RÄTTER 115:-

SERVERAS MED NAANBRÖD, RIS, SALLAD SAMT KAFFE

CHICKEN TIKKA MASALA

Grillad kycklingfilé marinerad i Tikka kryddning i en sås av indiska kryddor
Chicken fillet marinated in tikka seasoning, grilled and cooked in a sauce of Indian spices

BUTTER CHICKEN

Marinerad kycklingfilé grillad i ugn och tillagad i en krämig tomatås
Marinated chicken fillet, grilled in the oven and cooked with creamy tomato sauce

PANEER TIKKA MASALA

Hemgjord indisk ost, i tikka masala sås med kokosmjölk och kryddor
Homemade Indian cottage cheese, in tikka masala sauce with coconut milk and spices

TANDOORI CHICKEN

Grillad kyckling med ben, marinerad i lime, yoghurt och tandoori masala
Grilled chicken with bone, marinated in lime, yogurt and tandoori masala

ROGAN JOSH

Lammfilé tillagad i krämig sås med saffran, kardemumma, garam masala och garnerad med krossad mandel
Lamb fillet cooked in a creamy tomato sauce with saffron, cardamom, garam masala and garnished with ground almonds

SPECIAL VEG THALI (VEGANSK)

Vegetarisk tallrik med linser, tillagad hemgjord indisk ost, blandad av grönsaker och serveras med raita och papadam
Vegetarian dish with cooked daal, mixed vegetable homemade Indian cottage cheese and served with yogurt sauce and papadam

Meddela personalen om ni har några allergier. Notify our staff if you have any allergies.

3

Avser v. 3, 6, 9 och var tredje vecka löpande

InSpice

REAL INDIAN TASTE

LUNCH SERVERAS MÅNDAG – FREDAG KL. 11.00 – 15.00
Lunch is served Monday – Friday kl. 11.00 – 15.00

Medelstark / Medium Spicy

Extra Stark / Extra Spicy

Väldigt Stark / Very Spicy



Ändra styrkan? Prata med personalen!
Change the level of spice? Ask the staff!

MÅNDAG

PUNJABI CHICKEN

Kycklingbröst med en sås av bockhornsklöver, mynta, söt basilika och koriander

Chicken breast in a sauce of fenugreek leaves, mint and coriander

NARYALI LAMB

Skivad lammfilé wokad med kokosflingor, chili och curryblad

Spiced strips of lambfillets, panfried with dried coconut, chili and curry leaves

PANEER HYDRABADI

Färskost, kokad med kryddig mynta och sesamsås

Fresh cheese, cooked in spicy mint and sesame sauce

TISDAG

CHICKEN MALAI TIKKA

Kycklingfilé marinerad i grädde, ost, hackad ingefära, vitlök, indisk kryddor och serveras med aromatisk krämig sås

Chicken fillet marinated in cream, cheese, chopped ginger, garlic and Indian masala and served with aromatic creamy sauce

LAMB CURRY

Lammbitar tillagade med lök, tomat, ingefära, vitlök i en kryddig currysås

Lamb cubes, cooked with onion, tomato, ginger and garlic in a spicy curry sauce

KADAI VEGETABLE (VEGANSK)

Blandade grönsaker tillagade med lök, tomat och indiska kryddor i currysås (Fråga efter vegansk variant)

Mixed vegetables cooked with onion, tomato and Indian spices in a curry sauce (Ask for vegan option)

ONSDAG

CHICKEN GOAN CURRY

Kycklingfilé med tamarind och masala sås

Chicken fillet with tamarind and masala sauce

LAMB MUGHLAI

Lamm tillagad i en mild krämig sås och garnerad med krossade nötter

Lamb cooked in a mild creamy sauce and garnished with ground nuts

PANEER MAKHANI

Hemgjord indisk ost tillagade med tomat och smör i en krämig sås

Homemade Indian cottage cheese, cooked with tomato and butter in a creamy sauce

TORSDAG

CHICKEN BALTI

Kycklingfilé marinerad i vitlök och chili, tillagad med ingefära, lök, koriander i en kryddig sås

Chicken fillet marinated in garlic and chilli cooked with ginger, onion, coriander in a spicy sauce

BADAMI LAMB

Lamm med kardemumma och krämig tomatsås och garnerad med krossad mandel

Lamb with cardamom and creamy tomato sauce and garnished with ground almonds

PALAK CHANNA (VEGANSK)

Kikärtsgryta med spenat, lök, vitlök, tomat, ingefära och kryddor (Fråga efter vegansk variant)

Chickpeas, cooked with spinach, onion, tomato, ginger, garlic and spices (Ask for vegan option)

FREDAG

CHICKEN JALFREZI

Kycklingfilé med blandad paprika och lök, smaksatt med ingefära och koriander i en masalasås

Chicken fillet with mixed bell pepper and onion, flavoured with ginger and coriander in a masala sauce

FISH TIKKA

Laxfilé marinerad i citron, yoghurt och tandoori masala och serverad med mild tandoorisås

Salmon fillet marinated in lemon, yogurt and tandoori masala and served with a mild tandoori

PANEER LABABDER

Hemgjord indisk ost marinerad i yoghurt, citron och garam masala, serverad i en krämig tomatsås

Homemade Indian cottage cheese marinated in yoghurt, lemon and garam masala, served in a creamy tomato sauce

STÅENDE ALTERNATIV 125:-

ALLA DAGENS RÄTTER 115:-

SERVERAS MED NAANBRÖD, RIS, SALLAD SAMT KAFFE

CHICKEN TIKKA MASALA

Grillad kycklingfilé marinerad i Tikka kryddning i en sås av indiska kryddor

Chicken fillet marinated in tikka seasoning, grilled and cooked in a sauce of Indian spices

BUTTER CHICKEN

Marinerad kycklingfilé grillad i ugn och tillagad i en krämig tomatsås

Marinated chicken fillet, grilled in the oven and cooked with creamy tomato sauce

PANEER TIKKA MASALA

Hemgjord indisk ost, i tikka masala sås med kokosmjölk och kryddor

Homemade Indian cottage cheese, in tikka masala sauce with coconut milk and spices

TANDOORI CHICKEN

Grillad kyckling med ben, marinerad i lime, yoghurt och tandoori masala

Grilled chicken with bone, marinated in lime, yogurt and tandoori masala

ROGAN JOSH

Lammfilé tillagad i krämig sås med saffran, kardemumma, garam masala och garnerad med krossad mandel

Lamb fillet cooked in a creamy tomato sauce with saffron, cardamom, garam masala and garnished with ground almonds

SPECIAL VEG THALI (VEGANSK)

Vegetarisk tallrik med linser, tillagad hemgjord indisk ost, blandad av grönsaker och serveras med raita och papadam

Vegetarian dish with cooked daal, mixed vegetable homemade Indian cottage cheese and serve with yogurt sauce and papadam

Meddela personalen om ni har några allergier. Notify our staff if you have any allergies.