

Förrätter Appetizer

- Papadam** 45:-
2 st tunna kryddade indiska linsbröd serveras med mango chutney.
2 pieces of crispy indian linser bread served with mango chutney.

- Pakura** 55:-
Friterad blomkål och aubergine med kryddor.
Deepfried cauli flower & aubergine.

- Samosa** 55:-
Indisk vegetarisk pirog.
Fried stuffed vegetable.

- Spicey fried chicken** 59:-
Friterad kycklingfilé med kryddor.
Deep fried chicken with spices.

- Onion bahajee** 55:-
Friterad lökbulle med kryddor.
Deep fried onion bun with spices.

- Hot & sour soup** 55:-
Het tomatsoppa, kycklingfilé, vitlök och koriander.
Hot tomato soup, chicken, garlic and coriander.

- Indian roll** (indiska vårrullar) 59:-
Indisk kycklingpirog.
Indian chicken pasty.

- Goa king prawn** 65:-
Panerade tigerräkor och indiska kryddor. Serveras med mango chutney och sallad.
Breaded king prawn and indian spices. Served with mango chutney and salad.

Indiskt bröd Indian bread



- | | | |
|-----|--|------|
| 9. | Plain naan
Lerugnsbakat mjukt bröd.
<i>Plain naan bread.</i> | 20:- |
| 10. | Garilic naan
Naan bakat med färsk vitlök.
<i>Naan baket with fresh garlic.</i> | 25:- |
| 11. | Peshwari naan
Naan med kokos, mandel & russin.
<i>Naan with coconut, almonds & raisins.</i> | 30:- |
| 12. | Cheese naan
Naan inbakat med färsk ost.
<i>Naan baked with fresh cheese.</i> | 30:- |

Varmrätter Main dishes

Polow ris och sallad ingår i alla varmrätter

Polow rice and salad included with all main dishes

Grillade rätter Grilled dishes

Lerugns grillade rätter som är kryddade med vitlök, ingefära, marineras i yoghurt.

Serveras på hett gjutjärn med sizlarsallad.

Clayoven grilled dishes seasoned with garlic, ginger, marinated in yogurt.

Served on a hot cast iron with sizlarsallad



-
- | | | |
|-----|--|-------|
| 13. | Chicken garlic sizzlar
Grillad vitlöksmarinerad kycklingfilé med fyllig sås.
<i>Grilled garlic marinated chicken with rich sause.</i> | 139:- |
| 14. | Chicken tikka sizzlar
Grillad kycklingfilé med fyllig sås.
<i>Grilled chicken with rich sause.</i> | 149:- |
| 15. | King prawn sizzlar
Grillade tigerräkor med fyllig sås.
<i>Grilled king prawn with rich sause.</i> | 169:- |
| 16. | Mixed sizzlar
Grillad biff, kyckling tikka och kungsräkor.
<i>Grilled beef, chicken tikka and king prawn.</i> | 169:- |
-

Husets specialiteter House specials

-
17. **Chicken tikka masala** (medium) 129:-
Grillad kycklingfilé, tandoori kryddor, yoghurt, grädde och kokos
Grilled chicken fillet, tandoori spice, yoghurt, cream & coconut
-
18. **Kerala chicken curry** (medium) 129:-
Kycklingfilé med curry, kokos med färska grönsaker.
Chicken fillet with curry, coconut with fresh vegetables.
-
19. **Garlic chicken** (medium) 129:-
Grillad kycklingfilé med vitlök, lök, paprika och tomat.
Grilled chicken with garlic, onion, paprika and tomato.
-
20. **Mango chicken** (mild) 129:-
Kycklingfilé med mango, smör, grädde och mandel.
Chicken fillet with mango, butter, cream and almonds.
-
21. **Butter chicken** (mild) 129:-
Kycklingfilé med smör, mandel, curry och grädde.
Chicken fillet with butter, almonds, curry and cream.
-
22. **Beef pasanda** (mild) 139:-
Oxkött, mandel, smör, grädde, lagerblad och kokos.
Beef, almond, butter, cream, bay-leaf and coconut.
-
23. **Lamm spenat** (medium) 149:-
Lamm, vitlök, tomat, smör och spenat.
Lamb, garlic, tomato, butter and spinach.
-
24. **Goa king prawn garlic** (medium) 159:-
Tigerräkor, vitlök, tamarin, cognac och currysås.
King prawn with garlic, tamarin, cognac and curry sause.
-

Karai rätter Karai dishes



Traditionell indisk mat, tillagad med färsk vitlök, lök, ingefära, tomat, paprika & kryddor.
Serveras på hett järn karai.

Traditional indian curry cooked with fresh garlic, onion, ginger, tomato, paprika & spices. Served on very hot korai.

- | | | |
|-----|-------------------------------------|-------|
| 25. | Chicken tikka karai (medium) | 139:- |
| 26. | Beef karai (medium) | 149:- |
| 27. | Lamb karai (medium) | 159:- |
| 28. | King prawn karai (medium) | 169:- |

Balthi rätter Balthi dishes

Populär syd indisk mat med färska kryddor, grädde, koriander, ost, svart peppar.

Popular south-Indian dish with fresh herbs, spices, black pepper.

- | | | |
|-----|-----------------------------------|-------|
| 29. | Chicken balthi (medium) | 129:- |
| 30. | Beef balthi (medium) | 139:- |
| 31. | Lamb balthi (medium) | 149:- |
| 32. | King prawn balthi (medium) | 159:- |

Jalfrezy rätter Jalfrezy dishes

Färsk grön chili, lök, tomat, paprika och vitlök.

Fresh green chili, onion, tomato, pepper and garlic.

- | | | |
|-----|--|-------|
| 33. | Kycklingfilé (stark/hot)
<i>Chicken fillet</i> | 129:- |
| 34. | Biff (stark/hot)
<i>Beef</i> | 139:- |
| 35. | Lamm (stark/hot)
<i>Lamb</i> | 149:- |
| 36. | Tigerräkor (stark/hot)
<i>King prawn</i> | 159:- |
-

Madrasrätter Madras dishes

Gryta tillagad med curryblad, tamarind och curry.

Stew cooked with curry leaves, tamarind and curry.

- | | | |
|-----|--|-------|
| 37. | Kycklingfilé (stark/hot)
<i>Chicken fillet</i> | 129:- |
| 38. | Lamm (stark/hot)
<i>Lamb</i> | 149:- |
| 39. | Tigerräkor (stark/hot)
<i>King prawn</i> | 159:- |
-

Vindaloo

Eldig vindaloo-gryta i plamvinäger, farinsocker och vitlök.

Fiery vindaloo stew in palm vinegar, brown sugar and garlic.

- | | | |
|-----|--|-------|
| 40. | Kycklingfilé (mycket stark/very hot)
<i>Chicken fillet</i> | 129:- |
| 41. | Biff (mycket stark/very hot)
<i>Beef</i> | 139:- |
| 42. | Tigerräkor (mycket stark/very hot)
<i>King prawn</i> | 159:- |
-

Brijani rätter Brijani dishes

Medium indisk mat tillagas med russin, lök, kokos, färska kryddor & paprika med stekt polow ris.
Medium Indian food cooked with raisins, onions, coconut, fresh spices & pepper with fried polow rice.

- | | | |
|-----|---|-------|
| 43. | Vegetable brijani | 129:- |
| 44. | Chicken tikka brijani | 139:- |
| 45. | Lamb brijani | 159:- |
| 46. | King prawn brijani (tigerräkor) | 159:- |
| 47. | Special mixed brijani
Kycklingfilé, lamm och tigerräkor
<i>Chicken fillet, lamb and king prawn</i> | 169:- |

Vegetariska rätter Vegetable dishes

- | | | |
|-----|--|-------|
| 48. | Vegetarisk dupiza (medium)
Medium indisk curry sås med färska grönsaker.
<i>Medium Indian curry sauce with fresh vegetables.</i> | 109:- |
| 49. | Shag Ponir (mild)
Spenat tillagad med ost, grädde i currysås.
<i>Spinach cooked with cheese, cream in curry sauce.</i> | 109:- |
| 50. | Dal makhani (medium)
Blandade linser med tomat och grädde.
<i>Mixed lentils with tomato and cream.</i> | 109:- |
| 51. | Dall sag (medium)
Spenat och chana dal, koriander, paprika och tomat.
<i>Spinach and chana dal, coriander, pepper and tomato.</i> | 109:- |

Barnmeny Children's menu

- | | | |
|-----|---|------|
| 52. | Barntallrik
Kycklingfilé gryta, ris serveras med sallad.
<i>Chicken fillet stew, rice served with salad.</i> | 79:- |
| 53. | Fish & chips
Fiskpinnar, ris eller pommes.
<i>Fish and chips with rice or fries.</i> | 79:- |
| 54. | Fried chicken
Friterad kyckling med ris eller pommes
<i>Fried chicken with rice or fries.</i> | 79:- |

Extra tillbehör Extras

55.	Rice	15:-
56.	Raita (yoghurt, gurka & kryddor/Yogurt, cucumber & spices)	29:-
57.	Mango chutney (söt/sweet)	15:-
58.	Mix pickle (stark/hot)	15:-

Efterrätter Dessert

59.	Lassi (indisk yoghurt dryck)	35:-
60.	Vanilj glass med exotiska frukter <i>Vanilla ice cream with exotic fruits.</i>	59:-
61.	Friterad banan med glass <i>Fried banana with ice cream.</i>	59:-
62.	Friterad ananas med glass <i>Fried pineapple with ice cream.</i>	59:-
63.	Mangosorbet med exotiska frukter <i>Mango Sorbet with exotic fruits.</i>	59:-

Drycker

Läsk, juice & mineralvatten	25:-
Lassi (indisk yoghurt dryck)	35:-
Indisk te (med mjölk)	25:-
Kaffe	25:-
Alkoholfri öl	35:-
Lätt öl 33cl	25:-
Folköl 50cl	39:-

Indiskt ÖL Indian beer

King Cobra alkohol 7.5% - 75cl.

149:-

King Cobra är världens första dubbeljästa lager av pilsnertyp. Ölet bryggs världsberömda Rodenbachbryggeriet i Belgien och är den första lagerölen i pilsnerstil där den andra jäsningsen sker i flaskan, en process som normalt är reserverad till produktionen av trappistöl. King Cobra är perfekt att dela på över en vällagad måltid och har en len, sofistikerad smak.

Cobra alkohol 4.8% - 66cl.

79:-

Cobra alkohol 4.8% - 33cl.

49:-

Cobra har en ljus, gyllengul färg och en ren brödig smak med medelstor beska, ton av humle och citrus. Passar till heta maträtter som exempelvis curry.

Kingfisher alkohol 4.8% - 66cl.

79:-

Bryggdes första gången 1857. Kingfisher är idag världens bäst säljande lager ifrån Indien.

Oppigård Indian Tribute alkohol 4.8% - 33cl.

49:-

Nyanserad, fruktig, humlearomatisk smak med tydlig beska och sötma, inslag av aprikos, koriander, knäck och apelsinskal.



Öl/cider

Akholfri öl

35:-

Mellan öl 33cl

39:-

Åbro orginal 50cl

59:-

Mariestad 50cl

59:-

Cider 50cl

59:-

After dinner

4cl

6cl

Irish coffee

79:-

109:-

Irländsk whiskey, farinsocker, kaffe & grädde

Bailey's coffe

79:-

109:-

Bailey's, kaffe & grädde

Röda viner Red wines

	Glas	Flaska
Canti Negromaro / Zinfandel. Medelfylligt, kryddigt vin med lång eftersmak	59:-	220:-
African Horizon SYDAFRIKA. Pinotage / Cinsault. Mjukt, fruktigt vin med aning kryddighet.	59:-	220:-
Graham Beck Railroad Red SYDAFRIKA. Shiraz / Cabernet sauvignon. Fylligt, mustingt vin med fatkaraktär. Smakrikt.		250:-
Chamarre Reserve FRANKRIKE. Merlot / Grenache, Cabernet / Shiraz. Medelfylligt, mjukt vin med viss bärton.		250:-

Vita viner White wines

	Glas	Flaska
Canti Bianco ITALIEN. Corteze / Trebbiano / Chardonnay. Torrt, lätt och friskt vin med citrustoner.	59:-	220:-
African Horizon SYDAFRIKA. Chardonnay. Torrt, mycket friskt vin med inslag av lime & citrus.	59:-	220:-
Graham Beck Waterside Chardonnay SYDAFRIKA. Chardonnay. Torrt, medelfylligt vin med inslag av tropiska frukter.		250:-
Chamarre Reserve FRANKRIKE. Sauvignon / Chenin / Chardonnay. Torrt, friskt vin med viss kryddighet.		220:-

Rosévin Rosé wine

	Glas	Flaska
Canti Rosé	59:-	220:-
ITALIEN Zinfandel Torrt, frisk och fruktigt vin med mineraltoner.		

Champagne

Pannier Brut	599:-
FRANKRIKE Pinot Noir/ Chardonnay/ Pinot Meunier Torr, brödig, mycket frisk smak med inslag av gröna äpplen.	

Likör Liqueur

	4cl	6cl
Cognac	69:-	99:-
Martell VS Grönstedts Monopol		
Likör	69:-	99:-
Cointreau Baileys		

Whiskey

Jonny Walker RL	69:-	99:-
------------------------	------	------

Övrigt sprit Other Liquor

Jägermeister	69:-	99:-
Gammeldansk	69:-	99:-
Tequila	69:-	99:-
Absolut Vodka	69:-	99:-
Bombay Gin	69:-	99:-