

## FÖRRÄTTER

- 1. Papadam** 40 kr  
Indiskt linsmjölchips med mangochutney
- 2. Kyckling Pakura** 60 kr  
Friterad kyckling med myntasås och grönsallad
- 3. Vegetarisk Pakura** 55 kr  
Friterad blomkål med myntasås och grönsallad
- 4. Samosa** 60 kr  
Pirog med grönsaksfyllning som serveras med myntasås och grönsallad
- 5. Onion Bhaji** 55 kr  
Två friterade lökbollar med kikärtsmjöl och kryddor, serveras med myntasås och grönsallad
- 6. Räk Puri** 70 kr  
Friterat bröd med räktopping, serveras med sallad

## VARMRÄTT

(Ris ingår i alla huvudrätter)

- 7. Garlic Chili "Kockens Special"**   
Välj mellan marinerad & grillad kycklingfilé/  
lammytterfilé eller tigerräkor som tillagas med vitlök,  
lök, grön chili och kokosmjölk

- Kycklingfilé** 195 kr  
**Lammytterfilé** 225 kr  
**Tigerräkor** 235 kr

- 8. Masalla "Kockens Special"**   
Välj mellan marinerad & grillad kycklingfilé/  
lammytterfilé eller tigerräkor som tillagas med kokos  
och mandel i gräddsås

- Kycklingfilé** 195 kr  
**Lammytterfilé** 225 kr  
**Tigerräkor** 235 kr

- 9. Balti "Kockens Special"**   
Välj mellan marinerad & grillad kycklingfilé/  
lammytterfilé eller tigerräkor som tillagas med färska  
örter, lök, tomat och grädde i baltisås

- Kycklingfilé** 195 kr  
**Lammytterfilé** 225 kr  
**Tigerräkor** 235 kr

## TANDOORI RÄTTER

Våra tandoorirätter marineras i yoghurt och en kryddblandning. Grillas i en tandooriugn och serveras med tandoorisås i en rykande het järngryta.

- 10. Tandoori Mixed Grill** 250 kr  
Kycklingklubba, kycklingfilé, lammytterfilé,  
vitlötskycklingfilé och tigerräkor som serveras  
med lök, paprika och grönsaker efter säsong
- 11. Tandoori Kyckling Sizlar** 170 kr  
Kycklingklubba som serveras med lök, paprika och  
grönsaker efter säsong
- 12. Kyckling Tikka Sizlar** 205 kr  
Kycklingfilé som serveras med lök,  
paprika och grönsaker efter säsong
- 13. Lamm Tikka Sizlar** 225 kr  
Lammytterfilé som serveras med lök,  
paprika och grönsaker efter säsong
- 14. Vitlötskyckling Sizlar** 205 kr  
Vitlötskycklingfilé som serveras med lök,  
paprika och grönsaker efter säsong
- 15. Tiger Sizlar** 235 kr  
Tigerräkor som serveras med lök, paprika och  
grönsaker efter säsong

## KORAI

Välj mellan marinerad & grillad kycklingfilé/lammytterfilé  
eller tigerräkor som tillagas med ingefära, vitlök,  
friterad lök, paprika, chili och tomat.  
Serveras i en het järngryta

- 16. Korai**   
**Kycklingfilé** 195 kr  
**Lammytterfilé** 225 kr  
**Tigerräkor** 235 kr

## MILDA RÄTTER

- 17. Makhani** 195 kr  
Marinerad & grillad kycklingfilé som tillagas med  
kokos, mandel och kryddor i mild yoghurtsås
- 18. Malai** 195 kr  
Marinerad & grillad kycklingfilé som tillagas med  
kokos, mandel och grädde i mangosås

## BIRYANI RÄTTER

Kryddig traditionell rätt med gamla anor:  
Stekt ris, cashewnötter, smör och yoghurt

- 19. Kyckling tikka biryani**  180 kr  
**20. Lamm tikka biryani**  220 kr  
**21. Räkor biryani**  175 kr  
**22. Tigerräkor biryani**  235 kr  
**23. Vegetarisk biryani**  155 kr



## FISKRÄTTER

- 24. Fisk Balti**  **185 kr**  
Kryddig laxfilé tillagad med lök, tomat, grädde och baltisås
- 25. Fisk Madras**  **185 kr**  
Laxfilé tillagad i stark sås
- 26. Tiger Madras**  **235 kr**  
Tigerräkor tillagad i stark sås

## CURRYRÄTTER

Alla curryrätter kan väljas med kyckling/räkor  
195 kr lamm/Beff 205 kr

- 27. Curry**  
Traditionell currysås
- 28. Madras**  **185 kr**  
Syndisk version
- 29. Vindaloo**  **185 kr**  
Östindisk version
- 30. Zalfresi**  **235 kr**  
Friterad lök, paprika, chili och yoghurt i stark sås
- 31. Rogan Josh**  **185 kr**  
Smörstekt med ingefära, vitlök, lök, tomat och speciella kryddor
- 32. Korma**  
Mild gryta med kokos, mandel, russin och grädde
- 33. Palak Gosht**  **185 kr**  
Bladspenat i currysås
- 34. Acharr Ghost**  **235 kr**  
Vitlök, lök, ingefära, tomat, kryddor och chilipickles
- 35. Sambal**  **185 kr**  
Vitlök, sambalkrydda, yoghurt och grädde
- 36. Chili Naga**  **185 kr**  
Färsk vitlök, lök, ingefära, tomat, kryddor och stark-smaksatt chili
- 37. Dupiaza**  **185 kr**  
Lök, tomat, kryddor, yoghurt i currysås
- 38. Dall ghost**  **185 kr**  
Vitlök, lök, ingefära, tomat, linser och kryddor
- 39. Shatkora**  **185 kr**  
Vitlök, ingefära, lök, och kryddor smaksatt med Bengaliska citron
- 40. Bhoona**  **185 kr**  
Vitlök, ingefära, tomat och kryddor i currysås
- 41. Butter Kyckling**  **185 kr**  
Smörfrästa kryddor, lök, tomat, cashewnötter, honung och grädde

## BARNMENY

For barn till och med 10 ar

- 42. Kycklingfilé** **110 kr**  
Grillad kycklingfilé med sallad
- 43. Malai** **110 kr**  
Grillad kycklingfilé med kokos, mandel och grädde i mangosås
- 44. Korma** **110 kr**  
Mild gryta med kycklingfilé, kokos, mandel, russin och grädde
- 45. Vegetarisk Balti** **105 kr**  
Blandade grönsaker med lök, tomat, kryddor och grädde i baltisås
- 46. Kyckling Masalla** **110 kr**  
Grillad kycklingfilé med kokos, mandel och kryddor i gräddsås
- 47. Kyckling Balti** **110 kr**  
Grillad kycklingfilé med lök, tomat, kryddor och grädde i baltisås

## VEGETARISKA RÄTTER

- 48. Vegetarisk Garlic Chili**   **160 kr**  
Tillagas med vitlök, lök, grön chili, mangochutney och kokosmjölk
- 49. Masalla**  **160 kr**  
Blandad grönsaker med kokos, mandel och kryddor i gräddsås
- 50. Masalla med panir**  **140 kr**  
Panir med kokos, mandel och kryddor i gräddsås
- 51. Balti**  **160 kr**  
Blandade grönsaker med lök, tomat, kryddor och grädde i baltisås
- 52. Vegetarisk korai med panir**  **160 kr**  
Blandade grönsaker med panir, ingefära, vitlök, friterad lök, paprika, chili och tomat
- 53. Madras**   **160 kr**  
Blandade grönsaker som tillagas i stark sås
- 54. Vegetarisk Zalfresi**  **160 kr**  
Blandade grönsaker med friterad lök, paprika, chili, yoghurt och koriander
- 55. Vegetarisk Rogan Josh**   **160 kr**  
Blandade grönsaker med ingefära, vitlök, lök, tomat och kryddor
- 56. Korma** **160 kr**  
Mild grönsaksgröta med kokos, mandel, russin och grädde

**57. Palak Panir** 160 kr

Mild gryta med bladspenat, kryddor, ost och grädde i sås

**58. Sag Dall**  150 kr

Bladspenat med gula linser, lök, vitlök, tomat och kryddor

**59. Vegetarisk Chili-Nage**  160 kr

Färsk vitlök, lök, ingefära, tomat, kryddor och stark-smaksatt chili

**60. Indisk Linsgryta**  145 kr

Vitlök, ingefära, tomat, kryddor, färsk koriander och chilipickles

**61. Matar Panir**  150 kr

Mild gryta med gröna ärtor, kryddor, ost och grädde i sås

**62. Vegetarisk Curry**  155 kr

Blandade grönsaker med curry sås

**63. Vegetarisk Kikärtsgryta**  140 kr

Vitlök, lök, ingefära, kryddor och soltorkad tomat

**64. Vegetarisk chana masalla**  145kr

Kikärter med kokos, mandel och kryddor i gräddesås

**65. Vegetarisk Malai** 160 kr

Blandade grönsaker som tillagas med kokos, mandel och grädde i mangosås

## NAAN

**66. Naan** 35 kr

Indiskt bröd, bakat i lerugn

**67. Vitlöks Naan** 45 kr

Bröd smaksatt med färsk vitlök

**68. Panir Naan** 50 kr

Inbakat bröd med ost

**69. Peswari Naan** 50 kr

Bröd med kokos, mandel och russin

**70. Koriander Naan** 45 kr

Bröd med grön chili och färsk koriander

## EFTERRÄTT

**71. Mango/Salt Lassi** 55 kr

Indisk milkshake

**72. Kulfi** 50 kr

Indisk hemgjord glass med nötter och kardemumma

**73. Mangoglass** 50 kr

Glass med mangosås och grädde

**74. Kladdkaka** 50 kr

Kladdkaka med grädde

## EXTRA TILLBEHÖR

**75. Basmati pilau ris** 30 kr

**76. Raita** 35 kr

Yoghurt med mynta

**77. Chili pickles**  35 kr

Grön chili i senapsolja och kryddor

**78. Mango chutney** 35 kr

Söt mango med massor av kryddor

**79. Mixed sallad** 70 kr

Sallad med lök, tomat, gurka och kryddor

**80. Mango pickles**  35 kr

Mangobitar i sås

**81. Hummus** 40 kr

