

वेदुंरुतारिस्त

1. Palak paneer 89:-
Spemat med hemgjord ost i en krämig gryta
Spinach with homemade cheese in a creamy stew.

2. Paneer Kadhai 89:-
Hemgjord ost med paprika, rödlök och tomat tillagad i en speciell kadhaigryta.
Fresh homemade cheese with paprika, red onion, and tomato in a special kadhai sauce.

3. Nawratan Korma 89:-
Grönsake och cashewnötter i gryta på kokosmjölk, tomat och curry.
Mixed vegetables and cashewnuts in a sauce made on coconut milk, tomato and curry.

4. Dal Makhni 75:-
Linsor i dal masala, lök och tomat. Serveras i kärmig gryta på indiskt ghee-smör.
lentils in dal masala, onion and tomato. Served in a creamy stew on indian ghee butter.

5. Daal Hariali 75:-
Spemat, linsor, tomat och vitlök i en krämig sås.
Spinach, lentils, tomato and garlic in a creamy sauce.

ह्युतलिंगुंरुतारिस्त

6. Malai Tikka Masala 89:-
Kycklingfilé tillagad i mild krämig gryta.
Chicken fillet cooked in a creamy stew.

7. Madras chicken 85:-
Kycklingbitar med doft av curryblad i tamarind- & kokosgryta.
Chicken fillet with essence of curry n a stew of tamarind and coconut.

8. Murgh Vindaalo 85:-
En klassisk het rätt från Goa med kyckling i husets vindaalosås på röd piri-piri-masala, nejlika, kanel, vitvinsvinäger och farinsocker.
A classic hot dish from Goa wih chicken in vindaalo sauce based on red piri-piri masala, clove, cinnamon, white wine vinegar and brown sugar.

9. Kashmiri Murgh 89:-
Kycklingfilé med chashewnötter, kokos, mandel, russin, apelsin och kryddor. Serveras i en krämig gryta.
Chicken fillet with cashew-nuts, coconut, almond, raisins, orange and spices. Served in a creamy stew.

10. Murgh Kadhai 89:-
Grillad kycklingfilé med paprika, rödlök och tomat i en speciell kadhaigryta.
Grilled chicken fillet with paprika, onion and tomato in a special kadhai sauce.

11. Mango Murgh 89:-
Kycklingfilé med mango, grön kardemumma och kryddor. Serveras i en kärmig currygryta.
Chicken fillet with mango, green cardamom and spices. Served in a creamy curry stew.

लरुगुंरुतारिस्त

12. Rogan Josh 89:-
Lammkött i en krämig gryta med yoghurt, saffran och mandel.
Lamb in yoghurt, saffron and almond. Served in creamy stew.

13. Achari Korma 89:-
Lammkött med färsk koriander serverad i achari gryta med kokos.
Lamb served in coconut achari stew with fresh coriander.

14. Lam Do-Piazza 85:-
Lammkött med lök i garam masala-gryta.
Lamb with onion in garam masala stew.

15. Lamb Vindaalo 85:-
En klassisk rätt från Goa med lamm i husets vindaalosås på röd piri-piri-masala, nejlika, kanel, vitvinsvinäger och farinsocker.
A classical dish from Goa wih lamb in vindaalo sauce based on red piri-piri masala, clove, cinnamon, white wine vinegar and brown sugar.

डरिफुरुतारिस्त

16. Beef Sabzi 89:-
Nötkött med grönsaker och kryddor i en gryta på curry.
Beef with vegetables and spices in a stew made on curry.

17. Beef Bhuna 85:-
Nötkött med paprika och lök i en masala gryta med smak av lime och kummin.
Beef with paprika and onion in masala stew with taste of lime and cumin.

18. Beef Pathia 89:-
Nötkött i sötsur gryta baserad på citronjuice, ananasjuice och mango chutney.
Beef in sweet and sour stew made from lemon juice, pineapple juice and mango chutney.

गुंरुतारिस्त फुरुं गुरुतारिस्त

19. Jhinga Hara Masala 99:-
Marinerade räkor med röd och grön paprika i en krämig gryta av grön curry och kokos.
Marinated prawn in creamy green curry and coconut stew red and green paprika.

20. Keralite Prawn 99:-
Keralanska senapspetsade räkor i mangosås med paprika.
Keralite mustard marinated prawn in mango sauce with paprika.

नरुतारिस्त

21. Naan 17:-
Nybakat indiskt bröd.
Fresh baked Indian bread.

22. Vitlöks Naan 20:-
Nybakat indiskt bröd med vitlök.
Fresh baked Indian bread with garlic.

23. Paneer aur Lasan ka Naan 25:-
Färskbakat indiskt bröd med vitlök och indiskt ost.
Fresh baked Indian bread with garlic and indian cheese.

24. Murgh Naan 30:-
Färskbakat indiskt bröd med kycklingfyllning.
Fresh baked Indian bread filled with chicken.

डुरिलरुतारिस्त

25. Chicken Tikka 89:-
Kycklingfilé marinerad i tikkamasala och citron. Serveras med myntasås och husets aprikoschutney.
Chicken fillet marinated in tikka masala and lemon. Served with mint sauce and apricot chutney.

26. Tandoori Chicken 85:-
Kycklingklubba marinerad i tandoorimasala. Serveras med myntasås och husets aprikoschutney.
Chicken legs marinated in tandoori masala. Served with mint sauce and apricot chutney.

तुरिलरुतारिस्त

27. Raita 20:-
Gurka, tomat och rödlök blandad med yoghurt och kummin.
Cucumber, tomato and red onion mixed in yoghurt and cumin.