thali

Med vårt thalikoncept fås möjligheten att smaka av flera olika rätter på samma gång. Förrätt, en huvudrätt med en grillrätt samt tre av köket utvalda smårätter och slutligen en mango lassi som efterrätt ingår.

Fråga personalen vilka tre rätter som gäller just nu!

With our thali concept, you get the opportunity to taste several different dishes at the same time. Starter, a main course consisting of a roast dish and three small curry dishes selected by the kitchen and finally a mango lassi as dessert is included.

Ask the staff which three curry dishes are available right now!

Vegetarisk pakora till förrätt

Friterade grönsaksknyten.

Deep fried pakoras made of vegetables as starter.

Tandoori grillrätt samt husets utvalda tre små rätter

Kycklingfilé marinerad i tikka masala, citron och yoghurt, samt tre små rätter utvalda av köket.

Chicken fillet marinated in tikka masala, lemon and yoghurt together with three specially chosen dishes.

Naan

Färskbakat indiskt bröd.

Fresh baked Indian bread.

Mangolassi till efterrätt

Indisk dryck bestående av mango, yoghurt, mjölk, och kardeumma.

Indian drink made of yoghurt, milk, mango and cardamom as dessert.

Pris: 449:-

Förrätter

~ soppor / soups ~

1. Kycklingsoppa 109:-
   Soppa baserad på kycklingfilé.
   Indian soup based on chicken fillet.

2. Linssoppa 109:-
   Soppa baserad på linser.
   Soup based on lentils.

3. Madras-soppa 119:-
   Soppa baserad på kyckling, kokosmjölk och vitlök.
   Soup based on chicken, coconut milk and garlic.

4. Vegetarisk soppa 109:-
   Soppa baserad på grönsaker.
   Soup based on vegetables.

Förrätter

~ desi corner ~

Samtliga pakora serveras med myntasås/tamarindsås och är gjorda på kikärtsmjöl.
All pakora are served with mint sauce/tamarind sauce and made on chickpea flour.

5. Jhinga Pakora 139:-
   Friterade tigerräksknyten.
   Deep fried pakoras made of prawns.

6. Murgh Pakora 129:-
   Friterade kycklingsknyten.
   Deep fried pakoras made of chicken.

7. Paneer Pakora 129:-
   Friterade ostknyten av hemlagad ost.
   Deep fried pakoras made of homemade cheese.

8. Sabzi Pakora 119:-
   Friterade lök & potatisknyten.
   Deep fried pakoras made of onion & potato.

9. Papadam 59:-

Finmalet krispigt ris- & linsbröd serveras med husets dipsås.

Paper thin rice and lentil wafers served with dip sauce.

10. Samosa

Friterade grönsaksdegknyten serveras med tamarindsås och dipsås av mynta och yoghurt.

Indian mixes vegetable fried spring rolls served with tamarind sauce and yoghurt mint sauce.

Vegetarisk 119:-

Vegetarian.

Nötkött 129:-

Beef.

Sallad

Salad

11. Gurksallad 89:-

Sallad bestående av gurka, tomat och lök. Serveras med mangodressing.

Salad made of cucumber, tomato and onion. Served with mango dressing.

12. Löksallad 89:-

Sallad bestående av rödlök omskakade i kryddor och citronjuice.

Salad made of red onion marinated in spices and lemon juice .

Naan

Rekommenderas till samtliga rätter
Recommended to all dishes

13. Naan 49:-

Färskbakat indiskt bröd.

Fresh baked Indian bread.

14. Vitlöks Naan 59:-

Färskbakat indiskt bröd med vitlök.

Fresh baked Indian bread with garlic.

15. Paneer aur Lasan ka Naan 79:-

Färskbakat indiskt bröd med vitlök och mozarella.

Fresh baked Indian bread with garlic and mozarella.

16. Chili Cheeze Naan 85:-

Färskbakat indiskt bröd med mozzarella och färsk grön chili.

Fresh baked Indian bread with mozzarella and fresh green chilies.

17. Paneer Masala Naan 89:-

Färskbakat specialkryddat indiskt bröd med indiskt ost.

Fresh baked Indian bread specially seasoned with indian cheese.

18. Murgh Naan 99:-

Färskbakat indiskt bröd med kycklingfyllning. Serveras med myntasås.

Fresh baked Indian bread filled with chicken. Served with mint sauce.

19. Mitha Naan 89:-

Färskbakat indiskt bröd med russin, kokos, nötter och kanel.

Fresh baked Indian bread with raisin, coconut, nuts and cinnamon.

Vegetariska rätter

Vegetarian dishes

Serveras med Basmatiris.

20. Aloo Gobi 199:-

Blomkål och potatis med spiskummin, vitlök, ingefära i gryta.

Cauliflower and potato with garlic and ginger cumin in a stew.

21. Daal Hariali 189:-

Spenat, linser, tomat, ingefära och vitlök i en krämig sås.

Spinach, lentils, tomato ginger and garlic in a creamy sauce.

22. Dal Makhni 189:-

Linser tillagade i vitlök, ingefära, indiskt smör. Serveras i en krämig gryta.

Lentils in Indian butter, ginger and garlic served in a creamy stew.

23. Dal Tarka 189:-

Linser med, lök, vitlök, ingefära och tomat.

Lentils with,onion, ginger, garlic, and tomato.

24. Malai Kofta 219:-

Avlånga bollar av grönsaker och ost tillagade i en krämig sås.

Mixed vegetables and cheese dumplings in a creamy sauce.

25. Nawratan Korma 199:-

Blandade grönsaker i kokosmjölk och cashewnötter, vitlök, ingefära.

Mixed vegetables coconut milk, garlic, ginger cashew nuts in a creamy stew.

26. Palak Paneer 209:-

Spenat med hemlagad indisk ost, vitlök, ingefära i krämig gryta.

Spinach with homemade Indian cheese, garlic, ginger in a creamy stew.

27. Paneer Butter Masala 209:-

Hemlagad indisk ost, vitlök, ingefära indiskt smör i en "makhni" gryta.

Fresh homemade Indian cheese, garlic, ginger in a "makhni" stew.

28. Paneer Kadhai 209:-

Hemlagad indisk ost med färsk koriander, paprika, rödlök och tomat.

Homemade Indian cheese in green paprika and onion.

maträtter från havet

dishes from the sea

Serveras med Basmatiris
Served with Basmati rice

29. Jhinga Aur Machi Maoule *(tillagningstid ca. 20 min / cooking time aprox. 20 min.)* 289:-

Marinerad laxfilé serverad i en krämig apelsin- & citrussås med räkor.

Marinated lax fillet served in creamy orange lemon stew with shrimps.

30. Jhinga Hara Masala 259:-

Räkor med paprika i en kokosgryta.

Prawns with paprika in a coconut stew.

31. Keralite Prawn 259:-

Senapspetsade räkor med paprika i en mango- & kokosgryta.

Mustard marinated prawn with paprika in a mango and coconut sauce.

32. Fish Masala 279:-

Indiskt kryddad fisk i masalasås.

Fish with indian spices in a masala stew.

kycklingrätter
chicken dishes

Serveras med Basmatiris
Served with Basmati rice

33. Chicken Noor Mahal 219:-

Kyckling med cashewnötter och lök i en krämig gryta.

Chicken with cashew nuts and onion in a creamy stew.

34. Chicken Curry 219:-

Kycklingfilé med vitlök och koriander i en gryta.

Chicken fillet with garlic and coriander in a stew.

35. Butter Chicken 219:-

Kycklingfilé i en krämig gryta på tomat och indiskt smör.

Chicken fillet in a creamy stew with tomato and Indian butter.

36. Kashmiri Murgh 219:-

Kycklingfilé med cashewnötter, pistagenötter, russin och mandarin i en krämig gryta.

Chicken fillet with cashew nuts, pistachios, raisins and tangerine in a creamy stew.

37. Malai Tikka Masala 219:-

Kycklingfilé tillagad i en mild krämig gryta.

Chicken fillet cooked in a creamy stew.

38. Mango Murgh 219:-

Kycklingfilé med mangosås och smak av grön kardemumma i en kärmig gryta.

Chicken fillet with mango sauce and a hint of green cardamom in a creamy stew.

39. Murgh Kadhai 219:-

Kycklingfilé med färsk koriander, paprika, rödlök och tomat i en speciell kadhaigryta.

Grilled chicken fillet with paprika, onion and tomato in a special kadhai sauce.

40. Murgh Madras 219:-

Kycklingfilé tillagad i madrasmasala i en tamarind- & kokosgryta.

Chicken fillet cooked in madras masala in a tamarind and coconut stew.

41. Murgh Vindaalo 🌶🌶🌶🌶 219:-

En eldig anrättning från Goa med kycklingfilé brässerad i palmvinäger, farinsocker och röd grovmalen piri-piri-masala.

Chicken fillet braised in pal vinegar, brown sugar and ground piri-piri masala.

Lammrätter
Lamb dishes

Serveras med Basmatiris
Served with Basmati rice

42. Achari Korma 259:-

Lammkött med färsk koriander serverad i achari gryta med kokosmjölk.

Lamb served in coconut milk achari stew with fresh coriander.

43. Lamb Bhuna 259:-

Lammkött med färsk koriander, tomater, spiskummin och yoghurt serverad i en gryta.

Lamb with fresh coriander, tomatoes, cumin and yoghurt served in a stew.

44. Lamb Kadhai 259:-

Lammkött med färsk koriander, paprika, rödlök och tomater i en speciell kadhaigryta.

Lamb with paprika, red onion and tomatoes in a speciell kadhai

45. Lamb Palak 259:-

Lammkött med spenat och färsk koriander i en krämig gryta.

Lamb with spinach and fresh coriander in a creamy stew.

46. Lamb Vindaalo 🌶🌶🌶🌶 259:-

En eldig anrättning från Goa med lammkött brässerad i palmvinäger, farinsocker och röd grovmalen piri-piri-masala.

Lamb braised in palm vinegar, brown sugar, and coarsely ground piri-piri-masala.

47. Rogan Josh 259:-

Lammkött med saffran och mandel i en kokosgryta.

Lamb with saffron and almond in a coconut stew.

Biffrätter
Beef dishes

Serveras med Basmatiris
Served with Basmati rice

48. Beef Bhuna 229:-

Nötkött med färsk koriander, tomater, spiskummin och yoghurt serverad i en gryta.

Beef with fresh coriander, tomatoes, cumin, and yoghurt served in a stew.

49. Beef korma 229:-

Nötkött med mandel i en krämig kokosgryta.

Beef with almond in a creamy coconut stew.

50. Beef Sabzi 229:-

Nötkött med blandade grönsaker i en gryta.

Beef with mixed vegetables in a stew.

51. Beef Vindaloo 🌶🌶🌶🌶 229:-

En eldig anrättning från Goa med nötkött brässerat i palmvinäger, farinsocker och röd grovmalen piri-piri-masala.

Beef braised in palm vinegar, brown sugar, and coarsely ground piri-piri-masala.

52. Beef Phatia 229:-

Nötkött i sötsur gryta baserad på citrus, mandarin och mangochutney.

Beef in sweet and sour stew made from lemon, mandarin, and mango chutney.

TANDOORI & GRILLAT

TANDOORI & GRILLED

Serveras med basmatiris eller Bombay potatis. Serveras på en sizzler plate. Tillagningstid ca. 20 min.
Served with basmati rice or Bombay potatoes. Served on a sizzler plate. Cooking time approx. 20 min.

53. Chicken Tikka Sizzler 259:-

Kycklingfilé marinerad i tikka masala, citron och yoghurt. Serveras med stekta grönsaker och grillsås.

Chicken fillet marinated in tikka masala, lemon and yoghurt. Served with vegetables and grill sauce.

54. Lasni Tikka Sizzler 259:-

Kycklingfilé marinerad i vitlök, citron, cashewnötter stekta grönsaker, grillsås.

Chicken fillet marinated in garlic, lemon, cashew nuts. Served with vegetables and grill sauce.

55. Tandoori Murgh Sizzler 259:-

Kycklingklubba marinerad i yoghurt och tandoori masala. Serveras med stekta grönsaker och grillsås.

Drumstick marinated in yoghurt and tandoori masala. Served with vegetables and grill sauce.

56. Lamb Hariali Sizzler 279:-

Marinerad lammstek. Serveras med stekta grönsaker och grillsås.

Marinated lamb. Served with vegetables and grill sauce.

57. Tandoori Mixed Sizzler 299:-

Lamm, kyckling, nötfärs och tigerräkor. Serveras med stekta grönsaker och grillsås.

Lamb, chicken, mince beef, and prawns. Served with vegetables and grill sauce.

58. Vegetable Sizzler 259:-

Grillad malai kofta, indisk ost, blomkål, vitkål, paprika och potatis med stekta grönsaker och grillsås.

Malai kofta, indian cheese, cauliflower, cabbage, paprika and potato. Served with vegetables and grill sauce.

Risrätter

Rice dishes

59. Biryani

En blandning av ris, Kött, mandel, russin, cashewnötter och pistagenötter.

A mixture of rice, meat, almond, raisins, cashew nuts and pistachios.

Vegetarisk 209:-
Vegetarian.

Kyckling 219:-
Chicken.

Nötkött 229:-
Beef.

Lamm 249:-
Lamb.

Sidorätter

Side dishes

Serveras endast till huvudrätterna
Served only with main course

60. Pickles and Mango Chutney 49:-

Två olika pickels och mangochutney.

Mixed plate of two different pickles and mango chutney.

61. Raita 59:-

Gurka, tomat och rödlök blandad med yoghurt och spiskummin.

Cucumber, tomato and red onion mixed in yoghurt and cumin.

62. Mint sauce 59:-

Sås på mynta och yoghurt.

Sauce made of mint and yoghurt.

Desserter

Desserts

63. Gajar Ka Halwa 89:-

Indisk pudding av morötter med nötter. Serveras med vaniljglass.

Indian carrot pudding made with nuts. Served with vanilla ice-cream.

64. Kulfi 89:-

Indisk glass med nötter, saffran och kardemumma.

Indian ice cream made with nuts, saffron and cinnamon.

65. Gulab Jamun 89:-

Friterade gyllenbruna bollar gjorda på mjölk och mjöl, indränkta i rossirap. Serveras med glass.

Deep fried golden brown dumplings soaked in rose flavored sugar syrup. Served with ice cream.

66. Mangosorbet 79:-

Mangsorbet glass med mangosmak.

Mangosorbet icecream with mango taste.

indiska drycker
indian drinks

67. Lassi 59:-

Indisk dryck bestående av youghurt, mjök och salt.

Indian drink made on yoghurt, milk, and salt.

68. Sweet Lassi 65:-

Indisk dryck bestående av yoghurt, mjölk, och kardemumma. Välj mellan mango, ros eller jordgubbssmak.

Indian drink made on yoghurt, milk, and cardamom. Choose between mango, rose or strawberry flavor.

69. Masala Tea 59:-

Indiskt te med mjölk och speciella kryddor. Kan fås utan mjölk.

Indian tea made with milk and special spices. Can be made without milk.

70. Punjabi Tea 59:-

Indiskt te med mjölk och pistagenötter. Kan fås utan mjölk.

Indian tea made with milk and pistachios. Can be made without milk.

övriga drycker

71. Läsk 39:-

Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Mineralvatten

72. Kaffe 39:-

73. Lättöl 39:-

starköl

Cobra 4.8% (indisk öl)	119:- (66 cl)
Kingfisher 4.8% (indisk öl)	119:- (66 cl)
Lagunitas IPA 6.2%	79:- (35,5 cl)
Bryggmästarens 5.7%	79:- (50 cl)
Småland 7.2%	85:- (50 cl)
Småland 5.2%	75:- (50 cl)
Åbro Original 5.2%	75:- (50 cl)
Mariestads Export 5.3%	75:- (33 cl)
Carlsberg Hof 4.2%	65:- (33 cl)
Corona Extra 3.2%	69:- (35,5 cl)
Rekorderlig Cider	75:- (50 cl)
Alkoholfri öl	59:- (33 cl)

whisky

Famous Grouse	21:-/cl
Jameson	21:-/cl
Red Label	19:-/cl
Grant's	19:-/cl

cognac

Grönstedts	23:-/cl
Hennessy	30:-/cl
Xanté	23:-/cl

sprit

Vodka	19:-/cl
Gin	19:-/cl
Tequila	20:-/cl
Jägermeister	19:-/cl
Mintu	19:-/cl

likörer

Lemoncello	19:-/cl
Bailey's	19:-/cl
Cointreau	22:-/cl
Licor 43	28:-/cl

drinkar

	4 cl	6 cl
Vodka & Redbull	111:-	145:-
Gin & Tonic	111:-	145:-
San Fransisco (Apelsinjuice, Vodka, Grenadin)	117:-	159:-
Isbjörn (Vodka, Blå Curacao, Sprite, Lime)	117:-	159:-
Rosa pantern (Bacardi, Licor 43, Grenadin, Mjölk)	117:-	159:-
White Russian (Kalua, Vodka, Mjölk)	117:-	159:-