

Förrätter

- Punjabi Vegetable Samosa**  49:-
Friterade Indiska piroger fyllda med lätt kryddad potatisar, örter, koriander och rostade indiska kryddor. Serveras med tamarind sås
- Amritsari Papadum** 39:-
Ett tunt stekt krispigt flatbröd (gjort på linsmjöl). Serveras med mangochutney
- Paneer Pakora** (Allergi: Mjölk) 65:-
Friterad hemgjord paneer doppad i kikärtersmjölsmet. Serveras med tamarind sås
- Mix Veg Pakora** 59:-
Friterade blandade grönsaker såsom potatis, lök, grön chilli doppade i en kikärtersmjölsmet. Serveras med tamarind sås
- Hara Bhara kebab** 65:-
Friterade vegetariska kotletter (cutlets) gjorda på paneer cheese, potatisar och indiska kryddor. Serveras med tamarind sås
- Chicken Haryali kebab** (Allergi: Mjölk) 130:-
Kycklingfilé marinerad i grön sås gjord på yoghurt, färsk mynta, koriander och spenat. Grillat i kolgrill leraugn
- Prawns 65** 180:-
Kryddmarinerad Scampi stekt med paprika och lök
-

Sizzlars – Serveras med ris och tikka sås

- Paneer Tikka Sizzlar** (Allergi: Mjölk) 89.-
Kryddmarinerade paneer, paprika och lök grillat i kolgrill leraugn

Chicken Tikka Sizzlar (Allergi: Mjök)	110:-
<i>Yoghurt och indiska kryddmarinerade kycklingfilé bitar på spett och kolgrillat</i>	
Lamm Seekh kebab Sizzlar	140:-
<i>Lammfärs blandad med finhackad lök, grön chilli, vitlök, ingefära, rullat på spett och kolgrillat</i>	
Garlic Chicken Sizzlar (Allergi: Mjök)	120:-
<i>Vitlöksmarinerad kolgrillat kycklingfilé i leraugn.</i>	
Mix Sizzlar (Allergi: Mjök)	155:-
<i>En härlig blandning av paneer tikka, chicken tikka och lamm seekh kebab sizzlar</i>	

Huvudrätter – Serveras med ris

Vegetariska Rätter - Serveras med ris

Punjabi Dal Makhani  (Allergi: Mjök)	99:-
<i>Slow cooked Svarta Linser i ingefära, lök och tomat sås kryddas med kockens special kryddor</i>	
Chana Dal Tadka (VEGAN)	99:-
<i>Chana Dal i ingefära och tomat sås med punjabi tarka</i>	
Amritsari Chole  (VEGAN)	110:-
<i>Kokta kikärtor med örter, tomat, ingefära, citronsaft, chat masala och kryddas med chefens kryddor</i>	
Mix Veg (VEGAN)	110:-
<i>Säsöngens grönsaker smörstekta med ingefära och rostade indiska kryddor</i>	
Mix Veg Korma (Allergi: Mjök, cashew)	135:-
<i>Säsöngens grönsaks gryta med tomater och ingefära sås. Smaksatt med russin, nötter, kokos och grädde</i>	

Paneer/Indiskost Rätter - Serveras med ris


- Palak Paneer** (Allergi: Mjök) 125:-
Färsk Bladspenat gryta, hemgjord paneer, lök i en curry kryddad tomatsås
- Kadhai paneer**   (Allergi: Mjök) 130:-
Paneer gryta tillagad med tomater, ingefära, lök, färsk paprika och chefens kryddblandning
- Shahi Paneer** (Allergi: Mjök, cashew) 140:-
Paneer tillagad med mild krämig gryta, tomatsås, cashewnötters sås, grädde, och kryddas med garam masala
- Paneer Korma** (Allergi: Mjök, cashew) 140:-
Paneer gryta med tomater och ingefära sås. Smaksatt med russin, nötter, kokos och grädde
- Matar Paneer** (Allergi: Mjök) 130:-
Paneer tillagad med gröna örter i tomat och ingefära sås med chefens kryddblandning
- Malai Kofte** (Allergi: Mjök, cashew) 140:-
Friterad paneer och potatis bollar i krämig tomat och lök sås.

Kycklingrätter - Serveras med ris

- Chicken Tikka Masala** (Allergi: Mjök, cashew) 145:-
Kolgrillade kycklingfilé i mild krämig sås gjord på tomater, cashewnötter, grädde och garam masala
- Kadhai Chicken**   145:-
Kyckling gryta tillagad med tomater, ingefära, stekta lök, färsk paprika och chefens kryddblandning
- Chicken Dopiaza** 145:-
Kycklingfilé med smörstekt lök i härlig tomat och vitlöks sås
- Chicken Korma** (Allergi: Mjök, cashew) 150:-
Grillad kycklingfilé som marinerats i grön chili med ingefära och koriander, nötter och russin serveras i en cashewnötkryddad sås,

Chicken Balti 140:-
Grillad kycklingfile I härlig tomat, vitlök och ingefära sås. Smaksatt med citronsaft och chefs gryddblandning


Chicken Vindaloo  145:-
Kycklingbröstfilé gryta tillagad i kryddstark och het sås

Chicken Sambal  135:-
kycklingfilé gryta i sambalkryddad tomat och curry sås

Chicken Madras  135:-
Nordindisk traditionell kycklingfilégryta med mycket fin kombination av färsk ingefära, koriander i tomat & currysås

Chicken Saag 145:-
Kycklingbröstfilé tillagad med färska blad spenat I tomat, vitlök och ingefära sås. Kryddas med garam masala

Lamm Rätter - Serveras med ris


Kadhai Lamm  150:-
Lammgryta tillagad med tomater, ingefära, stekta lök, färsk paprika och chefs kryddblandning

Lamm Dopiazza  150:-
Lammgryta tillagad med smörstekt lök i härlig tomat och vitlöks sås

Lamm Korma (Allergi: Mjök. cashew) 150:-
Lammgryta som marinerats i grön chili med ingefära och koriander, nötter och russin serveras i en cashewnötkryddad sås,

Lamm Balti 150:-
Lammgryta tillagad i härlig tomat, vitlök och ingefära sås. Smaksatt med citronsaft och chefs gryddblandning

Lamm Vindaloo  145:-
Lammgryta tillagad i kryddstark och het sås

Lamm Sambal  145:-
Lammgryta i sambalkryddad tomat och curry sås

Lamm Madras   145:-

Nordindisk traditionell lammgryta med mycket fin kombination av färsk ingefära, koriander i tomat & currysås

Saag Gosht 155:-

Lammgryta tillagad med färska blad spenat I tomat, vitlök och ingefära sås. Kryddas med garam masala

Scampi Rätter (Tigerräkor) - Serveras med ris

Kadhai Scampi   190:-

Grillade stora scampi/ tigerräkor tillagad med tomater, ingefära, stekta lök, färsk paprika och chefens kryddblandning

Scampi Korma 199:-

Stora tigerräkor marinerade i grön chili med ingefära och koriander, nötter och russin serveras i en cashewnötkryddad sås,

Scampi Madras 

185:-

Tigerräkor tillagad med mycket fin kombination av färsk ingefära, koriander i tomat & currysås

Biryani

Veg Biryani  120:-

Säsongsens grönsaker tillagad med lök, ingefära, färsk paprika, nötter, blandade med saffranskryddat basmatiris, Kryddad med chefens speciell biryani masala. Serveras med Raita/yoghurtsås.

Chicken Biryani  140:-

Kycklingbröstfilé stekt med säsongsens grönsaker tillagad med lök, ingefära, färsk paprika, nötter, blandade med saffranskryddat basmatiris, Kryddad med chefens speciell biryani masala. Serveras med Raita/ yoghurtsås.

Lamm Biryani  150:-

Lamm stekt med säsongens grönsaker tillagad med lök, ingefära, färsk paprika, nötter, blandade med saffranskryddat basmatiris, Kryddad med chefs speciell biryani masala. Serveras med raita/yoghurtsås

Naan

- Naturell Naan 20:-
- Vitlöks Naan 30:-
- Kashmiri Naan 35:-
- Paneer Naan 35:-
- Keema Naan 35:-

Dryck

- Punjabi Lassi söt eller salt 30:-
- Mango Lassi 30:-
- Läsk 20:-
- Indisk Chai 30:-

Efterrätt

- Kulfi 49:-
- Gulab Jamun 35:-
- Gajar Halwa 45:-
- Laddoo Ice Cream 45:-

Tillbehör

- Ris 20:-
- Mango chutney 20:-
- Myntasås 20:-
- Chilli pickles  20:-
- Raita 25:-
- Sallad 30:-

Har någon allergi eller något du inte äter informera vår personal så löser vi det