

Förrätter

Förrätter från Tandoor

Tandoorirätter tillagas i en Tandoor, vilket är en djup lerugn som eldas och kan nå en temperaturer på upp till cirka 480 grader. Den höga temperaturen bidrar till att kött, grönsaker och paneer tillagas på ett effektivt vis där saftigheten bevaras. En Tandoor utgör hjärtat i det traditionella indiska köketn.

- 1. Tandoori Kyckling** 🌶️ **119:- 228:-**
Kycklingklubbor marinerade med yoghurt kryddor och grillade i vår Tandoor (med ben).
- 2. Kyckling Tikka Mix** **109:- 199:-**
Kyckling Tikka, Malai och Vitlök grillad i Tandoor-ugn (utan ben)
- 3. Lamb Seekh Kebab** 🌶️ **109:- 209:-**
En delikat och kryddad lammfärs grillad i Tandoor-ugn på spett.
- 4. Paneer Tikka (V)** 🌶️ **99:- 179:-**
Yoghurtmarinerade och kryddade Paneer-bitar grillade i Tandoor-ugn
- 5. Tandoori Räkor** 🌶️ **109:- 188:-**
Marinerade tigerräkor grillade i Tandoor-ugn
- 6. Köttbricka (min. 2 ppl)** 🌶️ **329:-**
Köttbricka med Kyckling Tikka, Kyckling Malai Tikka, Vitlök Kyckling Tikka, Lamm Seekh Kebab och Tandoori Räkor.

Köttförrätter

- 7. Chili Kyckling** 🌶️🌶️ **99:-**
Saftiga kycklingbitar stekta i sojasås med lök, vitlök och paprika
- 8. Chili Räkor (8 st.)** 🌶️🌶️ **189:-**
Saftiga tigerräkor stekta i sojasås med lök, vitlök och paprika
- 9. Lamm RACKS** 🌶️🌶️ **169:- 309:-**
Yoghurt marinerade lammkotletter med vitlök och aromatiska kryddor grillad i tandooriugn

Vegetariska Förrätter

- 10. Masala Poppadoms (v)** 🌱 **39:-**
Krispigt linsbröd med kummin, tomat, chili samt masala
- 11. Poppadoms (v)** 🌱 **32:-**
Krispigt linsbröd med kummin. Serveras med myntasås.
- 12. Chilli Paneer (v)** 🌶️🌶️ **99:-**
Saftiga Paneer bitar stekta i sojasås med lök, vitlök och paprika
- 13. Samosa (v)** **69:-**
En populär indisk pirog fylld med grönsaker, potatis och kryddor. Stekta,
- 14. Aloo Tikki (3 bitar)** **79:-**
krispiga potatisklyftor garnerade med grön koriander och indiska kryddor.
- 19. Mix Pakoda(6 peice)** **99:-**
krispiga potatisklyftor garnerade med grön koriander och indiska kryddor.

Sallad

- 15. Indisk grön salad** **69**
Lök, tomas och grön chilli salad
- 16. Paneer Tikka Sallad (V) Starter/Main** **89:- 169:-**
Grillad marinerad Paneer (Indisk ost) serveras med sallad och färska grönsaker

Soppa

- 17. Räksoppa** **109:-**
Räkor tillagade i kokosmjölk med grönsaker och kryddor
- 18. Tomatsoppa** **89:-**
Soppa av tomater med indiska kryddor

- 🌶️ = Spice level
🌶️🌶️ = Contains nuts or traces of nuts
🌱 = Can be ordered vegan

The majority of our dishes are gluten-free and lactose-free. For more information ask the staff.

Huvudrätter

Traditionella Huvudrätter

Curry stews, served with basmati rice

21. Butter Chicken 🍛

199:-

En populär och mild curry tillagad med smör, grädde, tomat, cashewnötter med Tandoor-grillade kycklingbitar

Tikka Masala 🍛🍛

Vår signaturcurry tillagad med lök och cashewnötter i en krämig tomatsås fylld med aromatiska kryddor. I alla "Tikka" rätter är huvudingredienserna grillade i Tandoor.

21. Paneer (v) 199:- | 22. Räkor 209:- | 30. Kyckling 199:- | 30. Lax 199:- |

Traditionell Curry 🍛

En populär, traditionell och tomatbaserad-curry med lök, vitlök och färsk koriander. Huvudingredienserna är tillagade på gasspis med hög temperatur för att plocka fram aromen av de indiska kryddorna

30. Kyckling 199:- | 31. Lamm 219:- | 32. Räkor 199:-

Jalfrezi 🍛

Jalfrezi betyder "Lagom Stark" på bengaliska och sägs härstamma från 1600-talet. Det är en balanserad och smakrik rätt med lök, vitlök, paprika, grön chilli, kummin, färsk koriander och tomat.

35. Kyckling 199:- | 37. Räkor 199:- | 39. Paneer 189:-

Korma 🍛

En långkokt, mild och söt curry med gräddfil och cashewnötter. Passar lika bra för barn som för vuxna.

38. Paneer (v) 189:- | 39. Kyckling 195:-

40. Lamm Rogan Josh 🍛🍛

228:-

Medium-stark rätt tillagad med örter och kryddor i en rik tomatsås. Grytan tillagas i hög hetta för att få till den en unika Rogansmaken. En specialitet från Kashmir.

Madras 🍛🍛🍛

En mycket stark och kryddig curry med övervägande smak av chilli, paprika, lök och vitlök. En specialitet från Tamil Nadu.

42. Kyckling 199:- | 43. Lamm 228:-

Palak Paneer 🍛

Palak är en klassisk och nyttig husmans-curry med spenat, tomat, vitlök och lök tillagad med aromatiska kryddor.

30. Kyckling 189:- | 31. Lamm 219:- | 32. 199:- Kyckling

Karahi 🍛🍛

Karahi means "pot" and the dish has been named after a special iron pot in which the dish is cooked in. Karahi dishes are well seasoned with onions, garlic and pepper in a rich tomato sauce.

145:- | 51. Paneer (v) 189:- | 53. Lamm 228:- | 52. Chicken 195:-

55. Uttarakhand Kyckling 🍛🍛

209:-

En specialrätt från kockens hemstat, Uttarakhand i Indien. Innehåller tomat, vitlök, lök, ingefära och en hemmagjord Uttarakhand-krydda.

56. Kyckling Lababdar 🍛🍛

209:-

En populär och mellanstark curry tillagad med smör, grädde, tomat, cashewnötter och paprika med Tandoor-grillade kycklingbitar

57. Murgh Adraki 🍛🍛🍛

Ingefära baserad rätt i en cashew- och tomatsås med paprika, lök och vitlök

57. Kyckling 199:- | 58. Lamm 215:-

.Desi Curry (Chef Special)

Chefen gryta med unika aromiska indiska kryddor med tomat, vitlök mm.

59. Kyckling 199:- | 60. Lamm 219:-

Vegetariska Curryrätter

Mustiga currygrytor, serveras med is

75. Kofta (v) 🍛🍃

159:-

Vegibollar med curry gryta

76. Malia Kofta mild (Ceshewnött sås med grädde)

169:-

61. Dal Tadka (v) 🍛🍃

145:-

Svarta linser tillagade med smör, grädde, tomat, och cashewnötter i en krämig curry.

62. Alu Ghobi Mutter (v) 🍛🍃

145:-

Potatis, blomkål, ärtor och lök i en utsökt tomatbaserad curry

63. Channa Masala (v) 🍛🍃

145:-

Kikärtor kokta i en tomat- och kokosnötssås med lök och vitlök.

64. Paneer Makhni (v) 🍛

179:-

En curry med marinerad Paneer tillagad med smör, grädde, tomat och cashewnötter

65. Citron Paneer (v) 🍛

179:-

En citron- och koriandergryta med friterad Paneer

Biriyani

En långkokt risrätt stekt smaksatt med indiska kryddor. Serveras med raita yoghurt och ditt val av grönsaker eller kött:

66. Chicken Biriyani 🍛

179:-

67. Lamb Biriyani 🍛

189:-



Våra Signaturrätter

Sizzlers

Sizzler är en maträtt som serveras fräsande på en het järnplatta. Det är en gammal matlagningstradition som har sitt ursprung vid Indiens nordvästra gräns. Med delikata och jordnära smaker är dessa definitivt några av våra mest utsökta rätter. Alla rätter serveras med ris.

70. Paneer Sizzlers 🍌🍌 229:-

Paneerbitar marinerade med indiska kryddor och grillad i Tandoor, serveras med lök, peppar, koriander, tomat och cashewnötsås.

71. Chicken Tikka Sizzlers 🍌🍌 259:-

Kycklingbitar marinerade med indiska kryddor och grillad i Tandoor, serveras med lök, peppar, koriander, tomat och cashewnötsås.

73. Lamm Sizzlers 🍌🍌 318:-

Lammbitar marinerade med indiska kryddor och grillad i Tandoor, serveras med lök, peppar, koriander, tomat och cashewnötsås.

74. Räk Sizzlers 🍌🍌 318:-

Räkor marinerade med indiska kryddor och grillad i Tandoor, serveras med lök, peppar, koriander, tomat och cashewnötsås.

75. Golden Räk Sizzlers 🍌 318:-

Räkor marinerade med asiatiska kryddor, serveras paprika, broccoli, blomkål med kokosnötssås.

Tillbehör

Ris

Basmati Rice	35:-
Jeera(Kumin) Rice	35:-
Citron Rice	45:-
Ris med Grönsaker	69:-

Naan - Bröd

Naanbröd tillagas i vår Tandoor-ugn och passar som tillbehör till alla våra rätter.

Plain Naan	45:-
Smör Naan	49:-
Vitlöks Naan	55:-
Methi Naan	55:-
Peshwari Naan 🍌	65:-
Vitlök & Koriander Naan	59:-
Paneer Naan	69:-
Tandoori Roti 🌿	39:-
Gluten-fri Naan (Bovetemjöl)	59:-
Gluten-fri med vitlök Naan (Bovetemjöl)	64:-
Alu Paratha	65:-
Bread Basket	145

Raita

Raita - - Gurkyoghurt	35:-
-----------------------	------

Desert

Glass 🍌 2 scoops 59:- 3 scoops 79:-
Välj mellan Gammaldags vanilj, kokos, mandel, pistasch

Kulfi (Pistage, Mango, Mandel) 79:-
Hemmagjord indisk glass..

Chocolate Brownie (hot) 🍌 99:-
Brownie med varm smält choklad, vaniljglass

Gulab jamun with Ice Cream 🍌 79:-
Gyllene och friterade dessert-bollar gjorda på mjölkpulver och aromatiska kryddor doppade i sirap. En avindiens absolut mest kända desserter.



Läsk & Varma drycker

SOFT DRINKS

Lassi 250 ml	39:-
Mango Lassi	49:-
Guava Juice	45:-
Mango Juice	45:-
Lychee Juice	45:-
Coca Cola	39:-
Fanta	39:-
Sprite	39:-
Coca-Cola Zero	39:-
Fizzy Water	35:-
Fizzy Water Lemon	35:-
Light Beer (2,4%)	45:-

VARMA DRYCKER

Indian Coffee	39:-
Indian Tea	39:-
Brewed Coffee	39:-
Tea	39:-
Cappuccino	65:-
Espresso(dubbel)	69:-
Irish Coffee (3cl)	179:-

Beer & Cider

FATÖL

	40cl	50cl
Bryggmästaren Guld	77:-	87:-
Peroni	79:-	89:-
Zlatopramen	79:-	89:-

ÖL PÅ FLASKA

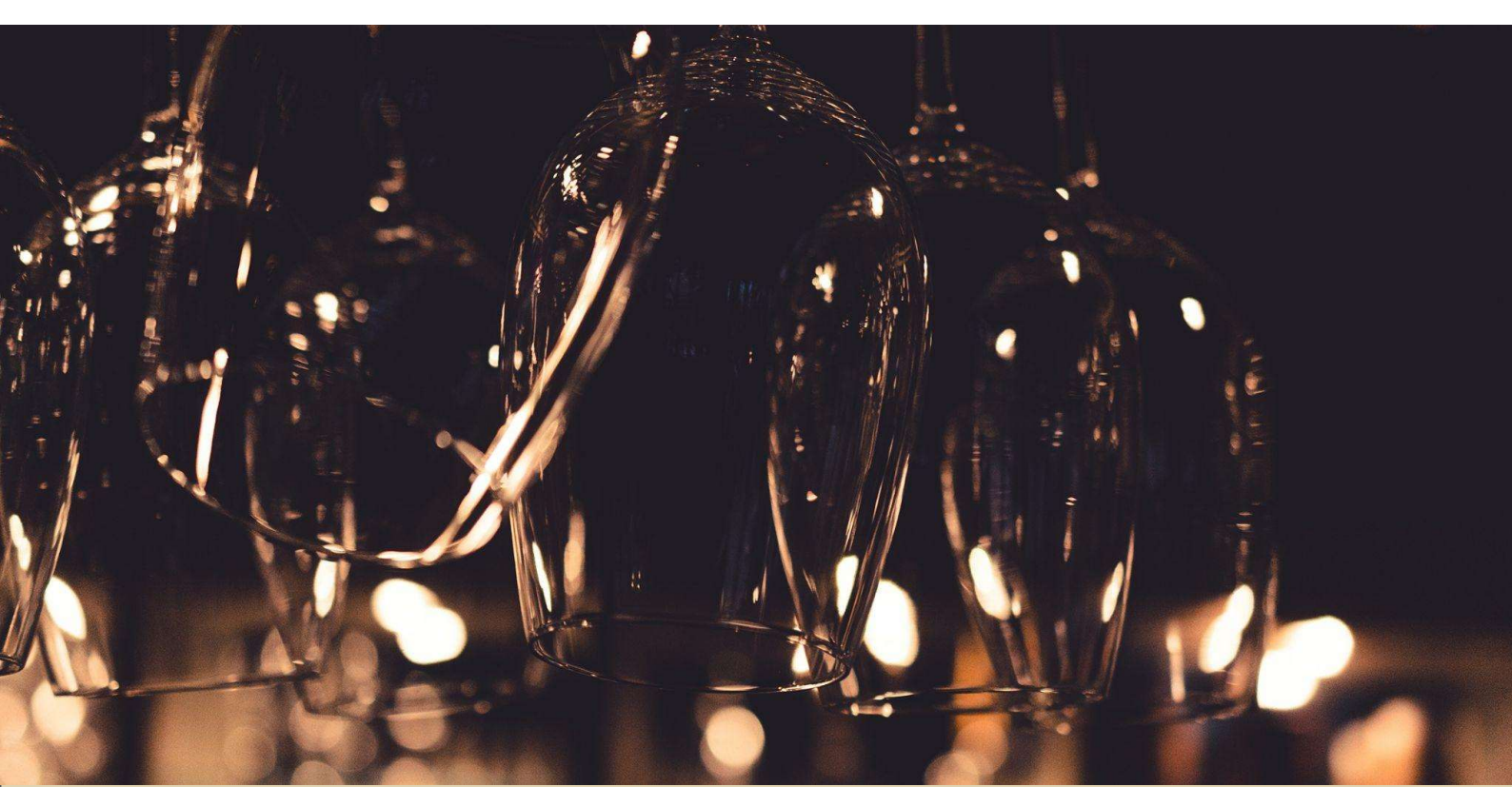
Kingfisher 65cl	129:-
Cobra 65cl	129:-
Hoegaeden 33cl	59:-
Bryggmästaren 4,3%, 33cl	49:-
Newcastle Brown 33cl	59:-
Mariestad 50cl	89:-
Non Alcoholic Beer	55:-

IPA

Fuller's 500ml	79:-
Founders 355l	75:-
Goose Island 355ml	65:-

CIDER

Rekorderlig Passionfruit 33cl	72:-
Rekorderlig Pear 33cl	72:-
Non-alcoholic cider	65:-
Rekorderlig Strawberry & Lime 33cl	72:-



Bubbles & Wine

PROSECCO

Piccini 75cl 429:-
One glas (small bottle) 99:-

WHITE WINE

House Wine, 1 glass 95:-
House Wine 75cl 399:-
Riesling 75cl 419:-
Gruner Veltliner 75cl 399:-
Non-alcoholic:
Vendôme Mademoiselle Chardonnay 75cl 199:-

RED WINE

House Wine, 1 glas 95:-
House Wine, 75cl 399:-
Padilla Merlot 75cl 365:-
L'Astemia(Barbera) 75cl 399:-
L'Astemia(Nebbiolo) 75cl 399:-
Fairview Shiraz 75cl 419:-
Non-alcoholic:
Vendôme Mademoiselle Merlot 75cl 199:-

ROSÉ WINE

House Wine, 1 glas 95:-
House Wine, 75cl 399:-

CAVA

Berenguer Ramon el Virjo 75 cl 499:-
Cava Dama torr mousserande 75 cl 299:-

Whiskey & Drinkar

WHISKEY

Chivas Regal 26:-/cl
Jack Daniels 24:-/cl
Black Label 26:-/cl
Jameson Irish 26:-/cl
Amrut (Indien) 29:-/cl
Laphroaig Singel Malt 32:-/cl

BRANDY

Hennessy VS 23:-/cl

RUM AMRUT

Indik Rum 29:/cl

LIKÖR

Bailey's 22:-/cl

COCKTAILS

Gin (drunken horse) & Tonic (GT) 4 cl. 179:-
Vodka (Absolut) Redbull 4 cl. 149:-
White Russian 4 cl. 159:-
Guvava cocktail 4 cl. 179:-
Mango cocktail 4 cl 179:-
Rum & Coke 4 cl 169:-

SHOTS

	3cl	6cl
Sierra Tequila silver	63:-	126:-
Jäger	63:-	126:-



Enjoy your meal!
REFRESHING
DRY CAVA

499:-

Real taste of India
TANDÖÖRI
— KÖK & BAR —