

nr. 1 Förrätter

1.Papadams

Linsmjöl baserad krispiga chips serveras med mango chutney

30:-

2.Onion Bazi

Friterade lök i majsmjöl, kryddor och serveras med myntasås.

65:-

3.Vegetarisk Samosa

Vegetarisk pirog med chutney & myntasås

65:-

4.Chat Scampi

Marinerad och friterad kungsräkor med chachasås.

99:-

5.Pakora

Friterade blandat grönsaker, lök, paprika med chutney & myntasås.

65:-

6.Ponir Pakora

Friterade lök, paprika, hemlagad ost med myntasås och tamarindsås.

99:-

7.Spring Roll

Vegetarisk pirog med chutney & mintasås.

65:-

8.Soppa

Tillagad med färsk ingefära, vitlök, koriander med Kokos mjölk och färska örter

Välj mellan Kyckling / Räkor / Mashroom / Tomat

99:-

Barn Meny

1.Tandoori Chicken

Grillade tandoorimarinerade kycklinglår serverade med buttermasala sås.

99:-

2.Chicken Tikka Butter Masala

Grillade kycklingfilébitar serverade i en tomatbaserad cashewnötsås

99:-

3.Korma

Välj mellan kyckling, lamm och blandade grönsaker tillagade med krämig cashewnötsås med inslag av kokos.

99:-

4.Chicken Lolipop

Friterade kycklingvingar med krämig cashewnötsås. serverade med ris eller pomes

99:-

nr. 2 New Delhi

Milda Rätter

1.Tandoori Chicken (Mild)

Grillad kyckling lår, serveras med tandoorisås.

159:-

2.Chicken Tikka Masala (Mild)

Grillad kyckling filébitar serveras i cashewnöt baserad tandoorisås.

169:-

3.Lamm Tikka Masala (Mild)

Grillad lamm filébitar serveras i cashewnöt baserad malaisås.

189:-

4.Scampi Tikka Masala (Mild)

Grillad kungsräkor serveras i cashewnöt baserad masalasås.

189:-

5.Ponir Butter Masala (Mild)

Hemlagad ost serverad i cashewnöt, smör baserad masalasås.

169:-

6. Korma (Mild)

Välj mellan kyckling / lamm / biff med färsk ingefära, vitlök, russin i en krämig cashewnöt baserad kormasås

169:-/179:-

7.Honey Chicken (Mild)

Kycklingfilé med honung, stekt lök, färsk ingefära, grön chili och vitlök baserad i krämig cashewnöt sås.

169:-

8.Malai Chicken

Vitlöksmarinerade kycklingfilebitar tillagade med krämig chashewnötbaserad malaisås.

169:-

9.Sweet Chili Chicken (Mild)

Grillade vitlöksmarinerade kycklingfilebitar med paprika i en cashewnötbaserad sweet chilisås.

169:-

10.Malai Vegetarisk gryta

Färsk potatis, mixade grönsaker, hemlagad ost tillagade med krämiga vegbullar serverade med krämig chashewnötbaserad malaisås.

169:-

11.Zhal Fraizi

Välj mellan kyckling, lamm och biff med stekt lök, purjolök, grön chili, färsk paprika och färsk koriander med traditionell currysås.

169:-/179:-

12.Green Chili Korma

Välj mellan kyckling, lamm och biff med färsk grön chili med inslag av cashewnötsås

169:-/179:-

nr. 3 Vegetarisk

13.Palak Ponir

Hemlagad ost med bladspenat, färsk vitlök, koriander och ingefära med tomat baserad currysås. 169:-

14.Vegetarisk Korma (Mild)

Blandade grönsaker med gula linser tillagad med krämig cashewnötsås. 169:-

15.Ponir Tikka Masala

Hemlagad ost serveras i tandoorisås 169:-

16.Dall Makhoni

Blandade linser och bönor tillagad med currysås. 149:-

17.Spenat Linser

Bladspenat med gula linser, färsk vitlök och koriander tillagad med currysås. 149:-

18.Ponirr Dall Masala

Hemlagad ost med gula linser och färsk koriander i en gräddig masalasås 169:-

19. Mix Vegetarisk Gryta

Blandade grönsaker tillagad med Lök färsk koriander vitlök, ingefära en traditionell i currysås 149:-

20.Sagh Alo

Potatis och bladspenat, färsk ingefära och koriander med tomat baserad currysås. 149:-

21. Ponir Alo Motor

Hemlagade ost med potatis, gröna Ärtor och färsk koriander med tomat baserad currysås. 169:-

22.Alo Gobi

Potatis och blomkål, färsk tomat, ingefära, olika frön och koriander tillagad med currysås. 149:-

Skaldjur/Fisk

23.Räkspenat

Smrkor med bladspenat och färsk koriander i tomatbaserad currysås. 169:-

24.Scampi Bhuna

Scampi med lök, vitlök, ingefära, koriander och grön chili i tomatbaserad currysås. 189:-

25.Scampi Korma (Mild)

Scampi i en krämig cashewnötsås med inslag av kokos. 189:-

26.Scampi Wok

Scampi wokade ihop med färsk grönsaker och koriander. 189:-

nr.4 Madras

Balti Rätter

Balti ingredienser : Färsk paprika, lök, ingefära, vitlök, koriander tillagas med baltisås alla balti rätterna tillagas med samma ingredienser förutom (garlic balti, mango balti och ponir balti)

27.Mixed Tandoori Balti //

Marinerad och grillad kycklingfilé, lammfilé, kungsräkor tillagad med färsk paprika, lök, svamp, koriander, grönchili i baltisås **249:-**

28.Balti Chicken //

Marinerad kycklingfile´ tillagade med ingefära, vitlök, gullök och koriander serverade med krämigsås

169:-

29.Balti //

Välj mellan kyckling / lamm och biff med färsk paprika och stekt lök i baltisås.

169:/179:--

30.Garlic Balti //

Vitlöksmarinerade kycklingfilebitar med färsk paprika och stekt lök i baltisås.

169:-

31.Mango Balti //

Kycklingfilebitar med färska mangobitar, paprika och stekt lök i baltisås.

179:-

32.Ponir Balti //

Blandade färska grönsaker, stekt lök och färsk koriander och hemlagad ost i en tomatbaserad baltisås

169:-

33.Dal Gost

Välj mellan kyckling, lamm och biff med gula linser och färsk koriander i currysås.

169:-/179:-

34.Kungsräkor Balti // Marinerad grillade kungsräkor med färsk paprika och stekt lök i baltisås **199:-.**

35.Madrasi Masala Balti //

Välj mellan kyckling, lamm och biff med traditionellt nordindisk masalasås

169:-/179:-

36.Kashmiri Masala //

Välj mellan kyckling, lamm och biff med traditionell nordindisk masalasås serverad med ett stekt ägg

179:-/189:--

Nr. 5 Punjab

Karai Rätter

Karaiingredienser : stekt lök, paprika, tomat, vitlök, ingefära, koriander, svamp med en tomatbaserad currysås. Alla Karia rätter tillagas på samma sätt förutom (Vegetarisk karai, Ponir karai, Mixed karai)

37.Karai 🌶️🌶️

Välj mellan kyckling, lamm eller biff med färsk paprika, ingefära, vitlök och stekt lök med tomatbaserade karaisås

. 169:-/179:-

38.Mixed Karai 🌶️🌶️

Grillad kycklingfilébitar, lammfilébitar och räkor med färsk paprika, ingefära, vitlök och stekt lök med tomatbaserade karaisås

249:-

39.Scampi Karai 🌶️🌶️

Grillad scampi med färsk paprika, ingefära, vitlök och stekt lök med tomatbaserade karaisås

199:-

40.Vegetarisk Karai 🌶️🌶️

Blandade färska grönsaker, stekt lök, och färsk koriander i en tomatbaserade karaisås

169:-

41.Ponir Karai 🌶️🌶️

Hemlagad ost med blandade färska grönsaker, stekt lök och färsk koriander med karaisås

179:-

42.Special Chicken Wok Karai 🌶️

Tandoorimarinerade kycklingfilébitar och färska grönsaker med koriander i specialwoksås.

169:-

43.Scampi Karai 🌶️

Friterad scampi med kokos,chilipickles i en tomat och cashewnötsås.

179:-

44.Lime Chicken karai 🌶️

Kycklingfilébitar med färsk lök och vitlök i en limeblads karaisås

169:-

45. Garlic Karai 🌶️

Välj mellan Kyckling, lamm eller biff med grovhackad vitlök med traditionell karaisås.

169:-/189:-

46.Vindaloo karai 🌶️🌶️🌶️🌶️

Välja mellan Kyckling / lamm eller biff med färska kryddor superstark vindaloo sås

169:-/179:-

Nr.6 Calcutta

Thali Rätter

47. Vegetarisk Thali

Två grytor: blandade grönsaker i currysås och bladspenat med ost, vitlök och ingefära i currysås. Malai kofta. 179:-

48. Lamm Thali

Två små rätter tillagade med lamm samt linsoppa. Linsoppa, och nanbröd ingår. 249:-

49. Chicken Thali

Två små rätter tillagade med kyckling. Linsoppa, och nanbröd ingår. 199:-

50. King Prawn Thali

Två små rätter tillagade med kungsräkor. Linsoppa, och nanbröd ingår. 249:-

51. Mixed Thali

Tre små rätter gillade kycklingfilébitar, lammfilébitar, scampi tillagade m stekta färska grönsaker serverad med Linsoppa, och nanbröd ingår. 299 :-

52. Green Pot

Välj mellan kyckling, lamm och biff i currysås och blandade grönsaker med färsk grön chili och Koriander 169:-/179:-

53. Spennat Gost

Välj mellan kyckling, lamm, biff och scampi tillagade med pennat grön chili, färsk vitlök, ingefära, koriander med currybaserad sås. 169:-/179:-

54. Sambal Masala

Välj mellan kyckling, lamm eller biff tillagad och färsk grön chilisås med inslag av citron och sambalbasera sambalsås. 169:-/179:-

55. Rogan Josh

Lamm eller Biff tillagad med färsk ingefära, vitlök, yoghurt med traditionell currysås. 169:-/179:-

56. Spice Garden Biryani Special

Välj mellan kyckling / lamm eller räkor stekt birani kryddat ris med garnerad med färsk tomat, gurka och rödlök kompanjerad serveras med tandoorisås. 199:-/249:-

nr. 7 Bombay

Grill Sizlar

57.Chicken grill Sizlar (Mild)

Marinerade kycklingfilé med ingefära, spiskummin, vitlök och tomat.

189:-

58.Garlic grill Sizlar

Färsk vitlök, senapsgrädd och cashewnötmarinerade kycklingfiléer.

189:-

59.Lamm grill Sizlar

Tandoorimarinerade lammfilébitar.

199:-

60.Mixed grill Sizlar

Tandoorimarinerade scampi, kyckling och lammfilébitar.

249:-

61.Scampi grill Sizlar

Tandoorimarinerade kungsräkor med ingefära, vitlöks och tomat.

199:-

62.Shish Kebab Sizlar

Kryddad lammfärs med ingefära, vitlök och tomat.

189:-

63.Mixed Chicken grill

Tandoori, vitlök, chilimarinerade kycklingfilébitar och kycklinglår.

179:-

64.Vegi grill Sizlar

Färska stekta grönsaker med hemlagad ost och grönsaksbullar.

169:-

65.Green Chili Sizlar

Kycklingfilébitar marinerade med chilipickles och färsk grön chili.

179:-

66.Kycklingspett (Nyhet)

Marinerad kycklingfilé med finhackad lök, chili, vitlök, koriander och ingefära, champinjoner, paprika vetemjöl, ägg friterad i olja. Serveras med ris eller pommes.

189:-

67.Lammfärsspett(Nyhet)

Lammfärs blandad med finhackad lök, chili, vitlök, koriander och ingefära, rullad på spett och grillad i lerugn. Serveras med ris eller pommes med wokade grönsaker och tandoori sås

Minced lamb mixed with onion, chili, garlic, coriander and ginger, roasted on a skewer in clay oven and served with rice, wokded fresh vegetables and tandoori sauce

199:-

nr. 8 Nan Bröd

1.Plain nan	25:-
2.Parata smörstekta tunt mjölsbröd	25:-
3.Vitlöksnan	35:-
4.Ostnan innehåller hemgjord indisk ost och grön chili	35:-
5.Masalanan täckt med sesamfrön och svartkummin	35:-
6.Peshwarinan med honung, mandel, russin och kokos	35:-

Tillbehör

1.Mango Chutney	20:-
2.Chilipickles	20:-
3.Myntasås	20:-
4.Raita	25:-
5.Pilao Ris (Stekt ris)	25:-

Efterätter

1.Lassi Mango- och yoghurtshake.	45:-
2.Glass Vaniljglass med choklad, kola, mango eller jordgubbsås samt blandad frukt.	50:-
3.Kulfi Hemgjord indisk glass med russin, kokos, pistagenötter och saffran.	65:-
4.Coconut Glass Kokosglass med en choklad bit. Serveras i ett kokosskal.	65:-
5.Egg pudding Hemlagad pudding med ägg, mjölk, socker, kardemumma med inslad av choklad	65:-

nr. 9 Alkoholfritt

Läsk cola, cola light, fanta, sprite	33cl	25:-
Mineral vatten naturell eller citron	33cl	25:-
Juice		30:-
Alkohol Fria Drinkar		39:-

Öl

Fat öl	40 cl	39:-
Fat öl	45 cl	45:-
Flaska Öl	50 cl	49:-
Cobra (Indian)	33 cl	49:-
Cobra	66 cl	79:-
Kingfishar (Indian)	66 cl	79:-
Bangla	66 cl	79:-
Tajmahal	33 cl	49:-
Maharaja	33 cl	49:-
Lätt öl	50 cl	49:-

VIN

Ett glas vin fr.		60:-
En flaska vin fr.		199:-
En flaska Mousserande Vin fr.		249:-
En flaska Champagne fr.		599:-

Sprit

Vodka fr.		20:- cl
Whiskey fr.		20:- cl
Rom fr.		20:- cl
Tequila		20:- cl
Konjak fr.		20:- cl
Gin fr.		20:- cl
Likör fr.		20:- cl

Spice Bar Meny

1.Nötter/Spicy Nötter	20/40:-
2.Papadams Linsmjöl baserad krispiga chips serveras med mango chutney	30:-
3.Onion Bazi Friterade lök i majsmjöl med myntasås.	65:-
4.Vegetarisk Samosa Vegetarisk pirog med chutney & myntasås	65:-
5.Chat Scampi Marinerad och friterad kungsräkor med chachasås.	99:-
6.Pakora Friterade blandat grönsaker med chutney & myntasås.	65:-
7.Ponir Pakora Friterade hemlagad ost med myntasås och tamarindsås.	99:-
8.Spring Roll Hemlagad vegetarisk pirog med chutney & mintasås.	65:-
9.Soppa Tillagad med färsk ingefära, vitlök, koriander med Kokos mjölk och färska örter Välj mellan Kyckling / Räkor / Mashroom / Tomat	99:-
10.Tandoori Chicken Grillade tandoorimarinerade kycklinglår serverade med buttermasala sås.	99:-
11.Chicken Tikka Butter Masala Grillade kycklingfilébitar serverade i en tomatbaserad cashewnötsås	99:-
12.Korma Välj mellan kyckling, lamm och blandade grönsaker tillagade med krämig cashewnötsås med inslag av kokos.	99:-
12.Chicken Lolipop Friterade kycklingvingar med krämig cashewnötsås. serverade med ris eller pommes	99:-