

Kära gäster, vid eventuella allergier fråga gärna personal.

INDISKA RÄTTER

Förrätter

1. **Papadam** - Krispigt linsbröd serveras med mangochutney. 40:-
2. **Samosa** - Indisk pirog med grönsaker som serveras med myntasås. 80:-
3. **Cheese ball** - Friterad hemgjord färskost lindad med spenat. 80:-

Kycklingrätter

4. **Chicken Tikka Butter Masala**, medium 200:-
Grillad kycklingfilé tillagad i cashewnöt- och masalasås och toppas med nötter och grädde.
5. **Chicken Balti**, medium stark 200:-
Grillad kycklingfilé tillagad i baltisås som toppas med färska koriander, ingefära och lök.
6. **Ayurveda Chicken Curry**, stark 210:-
Kokt kycklingfilé tillagad med ayurveda kryddor och toppas med färsk lime, koriander och ingefära.
7. **Chicken Karai**, stark 205:-
Grillad kycklingfilé tillagad med färsk paprika, champinjoner, tomater, sambal, chili pickles som toppas med färsk lime, koriander och ingefära.
8. **Murgh Malai**, mild 195:-
Kokt kycklingfilé tillagad i cashewnötsås som toppas med färskpressad lime.
9. **Pista Chicken**, mild 200:-
Kokt kycklingfilé tillagad i cashewnötsås som toppas med grädde och pistagenötter.
10. **Mango Chicken**, sötstark 200:-
Grillad kycklingfilé tillagad i cashewnötsås som toppas med mango.
11. **Chicken korma**, mild 200:-
Kokt kycklingfilé tillagad i cashewnötsås med russin, kokosmjök och kokosflingor.
12. **Habanero Chicken**, mycket stark 215:-
En sydindisk gryta med kokt kycklingfilé tillagad i currysås med habanero chili och potatis som toppas med färsk lime, koriander och ingefära.
13. **Chicken Zalfrezi**, medium stark 200:-
Kokt kycklingfilé tillagad med tre olika paprikor, chili pickles, purjolök, rödlök som toppas med färsk lime, koriander och ingefära.
14. **Chicken Dal Saag**, medium 190:-
Kokt kycklingfilé tillagad i currysås med linser, spenat som toppas med färska koriander, lök och ingefära.
15. **Tandoori Razala**, stark 205:-
Grillad kycklingfilé tillagad i specialsås med grön chili som toppas med färska koriander och ingefära.

Lammrätter

16. **Lamm Masala**, medium 220:-
Kokt lamm tillagad i cashewnöt- och masalasås som toppas med nötter och grädde.

- | | |
|---|-------|
| 17. Methi Ghost , medium stark | 210:- |
| Kokt lamm tillagad i specialsås med färska tomater, champinjoner som toppas med färska koriander, lök och ingefära. | |
| 18. Lamm Balti , stark | 215:- |
| Kokt lamm tillagad i baltisås som toppas med färska koriander, ingefära och lök. | |
| 19. Lamm Zalfrezi , medium stark | 210:- |
| Kokt lamm tillagad med tre olika paprikor, chili pickles, purjolök, rödlök som toppas med färsk lime, koriander och ingefära. | |
| 20. Lamm Karai , stark | 215:- |
| Kokt lamm tillagad med färsk paprika, champinjoner, tomater, sambal, chili pickles och toppas med färsk lime, koriander och ingefära. | |
| 21. Ayurveda Lamm Curry , stark | 220:- |
| Kokt lamm tillagad med ayurveda kryddor som toppas med färsk lime, koriander och ingefära. | |
| 22. Lamm Pudina Curry , medium stark | 220:- |
| Kokt lamm tillagad i currysås som toppas med färsk mynta och ingefära. | |
| 23. Lamm Saag , medium | 215:- |
| Kokt lamm tillagad i currysås med spenat. | |
| 24. Lamm Korma , mild | 220:- |
| Kokt lamm i cashewnötsås med russin, kokosmjök och kokosflingor. | |
| 25. Nihari Lamm | 210:- |
| Traditionell rätt från Pakistan. Långkokt lammlägg med spiskummin, kanel, sesamfrön, svartpeppar och specialblandade kryddor som toppas med lime, rostad lök, grön chili, strimlad ingefära och färska koriander. | |
| 26. Habanero Lamm , mycket stark | 225:- |
| En sydindisk gryta med kokt lamm tillagad i currysås med habanero chili och potatis som toppas med färsk lime, koriander och ingefära. | |

Scampirätter

- | | |
|---|-------|
| 27. Scampi Masala , medium | 220:- |
| Scampi tillagad i cashewnöt- och masalasås som toppas med nötter och grädde. | |
| 28. Scampi Balti , medium stark | 220:- |
| Scampi tillagad i baltisås som toppas med färska koriander, ingefära och lök. | |
| 29. Scampi Karai , stark | 220:- |
| Scampi tillagad med färsk paprika, champinjoner, tomater, sambal och chili pickles som toppas med färsk lime, koriander och ingefära. | |
| 30. Scampi Korma , mild | 220:- |
| Scampi i cashewnötsås med russin, kokosmjök och kokosflingor. | |
| 31. Scampi Palaak , medium | 220:- |
| Scampi tillagad i currysås med spenat, färska tomater som toppas med färsk lök och ingefära. | |
| 32. Scampi Zalfrezi , medium stark | 220:- |
| Scampi tillagad med tre olika paprikor, chili pickles, purjolök, rödlök som toppas med färsk lime, koriander och ingefära. | |

Vegetariska rätter

33. **Vegetarisk Masala**, medium 190:-
Blandade färska grönsaker och hemgjord färskost tillagad i cashewnöt- och masalasås som toppas med nötter och grädde.
34. **Vegetarisk Korma**, mild 190:-
Blandade färska grönsaker i cashewnötsås med russin, kokosmjök och kokosflingor.
35. **Palak Paneer**, medium 190:-
Hemgjord färskost tillagad i currysås med spenat, grädde och färska tomater som toppas med färska koriander och ingefära.
36. **Tarkari Handi** (vegansk), medium 190:-
Blandade färska grönsaker och linser tillagad i currysås och kokosmjök som toppas med färska koriander och ingefära.
37. **Gröna Karela** (vegansk), stark 190:-
Gryta tillagad med blandade färska grönsaker, spenat, grön paprika och grön chili som toppas med färsk lime och spenat.
38. **Vegetarisk Balti**, medium stark 190:-
Blandade färska grönsaker tillagad i baltisås som toppas med färska koriander, ingefära och lök.
39. **Karai Paneer**, medium stark 190:-
Hemgjord färskost tillagad med färsk paprika, champinjoner, tomater, sambal och chili pickles som toppas med färsk lime, koriander och ingefära.
40. **Dal Saag**, medium 190:-
Tre olika linser tillagad i currysås med spenat och färska tomater som toppas med färska koriander och ingefära.
41. **Malai Kofta**, mild 200:-
Färska grönsaksbullar tillagad i cashewnötsås.
42. **Tarka Dal**, medium stark 190:-
Tre olika linser tillagad med koriander, lök och röd chili.
43. **Habanero Vegetarisk**, mycket stark 210:-
En sydindisk gryta med blandade färska grönsaker tillagad i currysås med habanero chili och potatis som toppas med färsk lime, koriander och ingefära.

HAWAIIANSKA RÄTTER

Poké Bowls

44. **Bangkok Alley** 165:-
Friterad kycklingklubbfilé som serveras med ris, rödkål, mango, srirachaglaze, cashewnötter, rostad kokos, koriander, chilimajo, sesam och rostad lök.
45. **Kyoto Beef** 175:-
Långkokt högrek som serveras med ris, rödkål, picklad gurka, gräslök, yakinikusås, chilimajo och rostad lök.
46. **Salmon Poké** 165:-
Sesam och- sojamarinerad lax som serveras med ris, rödkål, mango, edamamebönor, sesam, chilimajo och rostad lök.
47. **Crispy Tofu** 165:-
Friterad tofu som serveras med ris, rödkål, srirachaglaze, rostad kokos, rostad lök, sesam, koriander och vegansk chilimajo.

- | | |
|---|-------|
| 48. Ahi Tuna Poké | 175:- |
| Lime och sojamarinerad tonfisk som serveras med ris, rödkål, cashewnötter, rostad kokos, mango, koriander, rostad lök, sesam, vitlöksmajo och gochujangsås. | |
| 49. Torpedo Prawns | 165:- |
| Pankofriterade räkor som serveras med ris, rödkål, sweet chilimajo, koriander, mango, gurka, sesam, srirachaglaze och rostad lök. | |

Barnmeny

- | | |
|--|-------|
| 50. Indiska rätter - Välj mellan nummer 4, 11, 24 eller 34. | 125:- |
| 51. Poké Bowls - Välj mellan nummer 44 till 49. | 125:- |

Extra tillbehör

- | | |
|---|------|
| 52. Raita - Turkisk yoghurt blandad med kokosflingor, raita masala och honung. | 55:- |
| 53. Chapati Bröd (vegansk) - Stekt bröd | 40:- |
| 54. Paratha Bröd - Smörstekt bröd | 35:- |

Efterrätt

- | | |
|---|------|
| 55. Mango Lassi - Indisk yoghurtshake i smaken mango. | 50:- |
| 56. Kulfi - Hemgjord indisk glass med saffran, kardemumma och pistagenötter. | 80:- |
| 57. Kokosglass | 95:- |
| 58. Ananasglass | 95:- |

Dryck på flaska

- | | |
|---|------|
| 59. Läsk 33 cl - Coca-Cola/Coca-Cola Zero/Fanta/Sprite | 35:- |
| 60. Kolsyrat vatten 33 cl - Naturell/Lime | 25:- |
| 61. Apelsinjuice/mangojuice 33 cl | 40:- |
| 62. Lätt öl 33 cl | 25:- |
| 63. Bryggmästarens Alkoholfri öl 33 cl | 60:- |

Öl på fat

- | | |
|--------------------------------------|------|
| 64. Bryggmästarens Premium Gold 5,7% | 70:- |
| 65. Peroni Nastro Azzuro 5% | 70:- |

Öl/Cider på flaska

- | | |
|---------------------------------|------|
| 66. Småland/Åbro Original 50 cl | 80:- |
| 67. Bryggmästarens Dark 50 cl | 80:- |
| 68. Chang 62 cl | 95:- |
| 69. Cobra 66 cl | 95:- |
| 70. Päroncider 50 cl | 80:- |

Vin

Glas/Flaska

71. Husets vin - Rött/Vitt/Rose	75:-/270:-
72. Alkoholfri vin - Rött/Vitt	200:-
73. Vitt vin - Duo Des Mers Sauvignong 12,5%	300:-
74. Rött vin - Lamberti Ripasso 13%	320:-
75. Rose vin	300:-
76. Mousserande vin - Piccini Prosecco	300:-
77. Mousserande vin - Cava	260:-

Sprit

78. Whiskey – Red Label/Jameson/Jack Daniel´s	20:-/cl
79. Whiskey – Black Label 12 years	24:-/cl
80. Shot - Sour Fish/Absolut Vodka/Tequila/Fireball/Galliano/Branca Menta Jägermeister/Licor 43	20:-/cl
81. Shot – Grey -Goose Vodka	25:-/cl
82. Rom – Brugal Blanco/Bacardi Vit/Bacardi Mörk	20:-/cl
83. Punsch – Flaggpunsch/De Kuyper	20:-/cl
84. Cognac – Rémy Martin VSOP	30:-/cl
85. Cognac – Grönstedts	25:-/cl

Drinkar

Gin & Tonic	4cl/6cl	110:-/150:-
Rom & Cola	4cl/6cl	110:-/150:-
Screwdriver	4cl/6cl	110:-/150:-
Vodka Redbull	4cl/6cl	110:-/150:-
Vodka Soda	4cl/6cl	110:-/150:-
Irish Coffee	4cl/6cl	120:-/160:-
Hot shot		70:-
B52		70:-