

TAPPAS / FÖRRATTER

1. PAPADAM

Knapriga tunnbröd gjorda av ris och linsmjöl, serveras med mango chutney.

35:-

2. GARLIC GINGER PRAWN

Jätteräkor marinerade med vitlök, ingefära, svartpeppar med sötsur tomatsås.

59:-

3. TANDOORI PRAWN

Marinerade jätteräkor, indiska kryddor, serveras med sötsur tomatsås.

59:-

4. SPICY FRIED CHICKEN

Marinerade kycklingbitar, friterade i kikärtsmjöl, serveras med myntasås

49:-

5. CHICKEN CHEESE BALL

Friterade kyckling- och ostbullar, indiska kryddor, vitlök, koriander, serveras med mangocurrysås.

49:-

6. SPENAT CHEES BALL

Friterade spenat- och ostbullar, indiska kryddor, vitlök, koriander, serveras med mangocurrysås.

49:-

7. BIFF PETIS

Frasiga smördegs knyten fyllda med köttfärs, indiska kryddor, vitlök, lök, serveras med sötchillisås.

49:-

8. SHINGARA

Frasiga smördegs knyten fyllda med grönsaker, Indiska kryddor, serveras med sötchillisås.

49:-

9. SAMOSA

Frasiga degsknyten med kryddig potatis- och grönsaksfyllning serveras med sötchillisås.

45:-

10. ONION BHAJEE

Friterade lökbullar tillagade med linser, ägg och färska kryddor. Serveras med myntasås

45:-

11. VEGETABLE PAKORA

Friterade grönsaker, serveras med myntasås.

45:-

LERUGNSBAKAT INDISKT BRÖD

12. PLAIN NAAN

Naan bröd

20:-

13. GARLIC NAAN

Naan bakat med färsk vitlök

25:-

14. PASHWARI NAAN

Naan med kokos, mandel & russin

30:-

15. CHEESE NAAN

Naan inbakad med färsk ost

30:-

SIZLAR

GRILLADE RÄTTER

Lerugnsgrillade rätter som är kryddade med vitlök, ingefära och marineras i yoghurt. Serveras på hett järnfat med sizlarsallad.

16. LAMM TIKKA SIZLAR

Grillat lamm innerfilé med fyllig sås

169:-

17. CHICKEN GARLIC SIZLAR

Grillad vitlöksmarinerad kycklingfilé med fyllig sås

149:-

18. CHICKEN TIKKA SIZLAR

Grillade kycklingfilé med fyllig sås

149:-

19. FISH TIKKA SIZLAR

Grillade laxfilé med fyllig sås

159:-

20. KING PRAWN SIZLAR

Grillade jätteräkor med fyllig sås

169:-

21. MIXED SIZLAR SPECIAL

Grillade kycklingfilé, lamm innerfilé och jätteräkor med fyllig sås

179:-

KARAI MEDIUM

Traditionell indisk rätt, tillagad med färsk vitlök, lök, ingefära, koriander, citron, grönsaker & malda kryddor (egen blandning). Serveras på hett järn karai.

22. CHICKEN TIKKA KARAI

129:-

23. BIFF KARAI

139:-

24. LAMM KARAI

149:-

25. JÄTTERÄKOR KARAI

159:-

HUSETS SPECIALITETER

26. KING PRAWN MALAI CURRY 149:-

Jätteräkor med färska kryddor, senapsfrön, kokos, och koriander

27. LAX DUPIAZA 149:-

Lax med lök, vitlök, paprika och grädde.

28. MANGO CHICKEN, mild 125:-

Stekt kycklingfilé med smör, lök, paprika, mango, grädde och mandel

29. CHICKEN BUTTER MASALA, mild 125:-

Grillad kycklingfilé med smör, mandel och grädde

30. CURRY NAM NAM KOCKENS SPECIAL 125:-

Marinerad kyckling med lök, paprika, ingefära, grönchili och tomat.

31. GARLIC CHICKEN 125:-

Grillad kycklingfilé tillagad med vitlök, lök, paprika och tomat

32 .KOFTA 135:-

Hemgjorda nötfärsbullar med lök, paprika, färska kryddor, grädde och tomat

HOT CHILLI CURRY

Gryta tillagad med vitlök, lök, paprika, grön chilli och starka indiska kryddor

33. KYCKLING TIKKA 125:-

34. BIFF 135:-

35. LAMM 139:-

36. JÄTTERÄKOR 149:-

THALI, 3 små rätter

37. VEGETARISK THALI 135:-

Samosa (Frasiga degsknyten med kryddig potatis- och grönsaksfyllning).

Palak Paneer (Bladspenat tillagad med hemgjord färskost, grädde i tomat & curry).

Dopiaza, VEGAN (Blandade grönsaker, broccoli, lök, paprika, pumpa, aubergine, zucchini, i tomat, kryddor & currysås)

38. GRILL THALI 159:-

Biff Petis (Frasiga smördegsknyten fyllda med köttfärs, indiska kryddor, vitlök, lök, serveras med sötchillisås.). Lamm tikka (Grillat lamm innerfilé med fyllig sås).

Chicken tikka (Grillad kycklingfilé med fyllig sås).

39. FISH THALI 159:-

Garlic Ginger Prawn (Jätteräkor marinerade med vitlök, ingefära, svartpeppar).

Fish Tikka (Grillad laxfilé med fyllig sås).

Kingprawn (Grillade jätteräkor med fyllig sås).

TRADITIONELLA RÄTTER

40. CHICKEN TIKKA MASALA

135:-

Lerugnsgrillade kycklingbitar tillagade med indiskt smör, grädde, yoghurt, mandel, honung & kokos

41. KORMA, mild

125:-

Kyckling tillagad med indiskt smör, grädde, yoghurt, mandel, russin & kokos.

42. KYCKLING SPENAT

125:-

Kyckling tillagad med vitlök, tomat, smör, paprika & spenat.

43. LAMM SPENAT

139:-

Lamm tillagad med vitlök, tomat, smör, paprika & spenat.

44. LIME CURRY KYCKLING

139:-

Kyckling tillagad med limeblad, kokosmjölk och indisk curry.

45. KING PRAWN DUPIZA

149:-

Jätteräkor tillagade med lök, paprika, tomat och kokosmjölk.

JALFREZY RÄTTER

Gryta med färsk grön chili, tomat, paprika, koriander och vitlök. Tillagad i indisk jalfrezy sås.

46. KYCKLINGFILÉ

125:-

47. BIFF

135:-

48. LAMM

139:-

49. JÄTTERÄKOR

149:-

SAMBAL

Gryta med färsktomater, ingefära, vitlök, grön chili, koriander och citron. Tillagad i indisk special sambal masala sås.

50. KYCKLINGFILÉ

125:-

51. BIFF

135:-

52. LAMM

139:-

53. JÄTTERÄKOR

149:-

ROGAN JOSH RÄTTER

Gryta med tomat, lök, paprika, ingefära, vitlök, yoghurt och garam masala kryddor. Tillagad i Rogan josh masalasås.

54. KYCKLING TIKKA	130:-
55. BIFF	135:-
56. LAMM	139:-
57. JÄTTERÄKOR	149:-

BALTI RÄTTER

Populär sydindisk gryta med färska kryddor, grädde, paprika, lök och koriander. Tillagad i Baltisås.

58. KYCKLINGFILÉ	125:-
59. BIFF	135:-
60. LAMM	139:-
61. JÄTTERÄKOR	149:-

MADRASRÄTTER

Gryta tillagad med curryblad, tamarind, egen kryddblandning och Madrassås.

62. KYCKLINGFILÉ	125:-
63. BIFF	135:-
64. LAMM	139:-
65. JÄTTERÄKOR	149:-

VINDALOO

Eldig gryta tillagad med palmvinäger, farinsocker, vitlök, egen kryddblandning och Vindaloosås.

66. KYCKLINGFILÉ	125:-
67. BIFF	135:-
68. LAMM	139:-
69. JÄTTERÄKOR	149:-

BRIJANI

Smörstekt saffransris med russin, lök, paprika, färska kryddor, rostad lök, koriander, speciell Brijani masalasås.

70. VEGETARISK	119:-
71. KYCKLING TIKKA	135:-
72. LAMM	139:-
73. JÄTTERÄKOR	149:-

VEGETARISKA RÄTTER

74. VEGETABLE DOPIAZA (VEGAN)

105:-

Blandade grönsaker, broccoli, lök, paprika, pumpa, aubergine, zucchini, tomat, kryddor & currysås.

75. DAL SAG (VEGAN)

105:-

Kokta och stekta kikärter, linser, tomat, vitlök och spenat. Tillagad i currysås.

76. DAL SAMBAL (VEGAN)

105:-

Kokta och stekta kikärter, linser, tomater, citron, koriander, ingefära. Tillagad i indisk sambal masalasås.

77. BALTI

109:-

Blandade grönsaker, broccoli, paprika, pumpa, aubergine, grädde, baltisås

78. PALAK PANEER

109:-

Bladspenat tillagad med hemgjord indisk färskost, grädde i tomat & curry.

79. ALO MOTOR PANEER

109:-

Hemgjord indisk färskost med stekt potatis, ärtor, färsk koriander, ingefära, tomat och indiska kryddor.

BARNMENY

80. CHICKEN TIKKA MASALA

89:-

Lerugnsgrillade kycklingbitar tillagade med indiskt smör, grädde, yoghurt, mandel, honung & kokos.

81. CHICKEN KORMA

79:-

Kyckling tillagad med indiskt smör, grädde, yoghurt, mandel, russin & kokos.

82. CHICKEN CHEESE BALL

79:-

Friterade kyckling- och ostbullar, indiska kryddor, vitlök, koriander, serveras med sötpotatis och mangocurrysås.

DELIKATA TILLBEHÖR

83. RAITA

30:-

Yoghurtsås med gurka, lök, tomat och raita krydda

84. PICKLES

15:-

85. MANGO CHUTNEY

15:-

86. EXTRA RIS

15:-

DESSERTER

87. KULFI

59:-

Hemgjord indisk glass med kardemumma, saffran och pistagenötter

88. MANGO LASSI

39:-

89. VANILJGLASS MED EXOTISKA FRUKTER

69:-

90. MANGOSORBET MED EXOTISKA FRUKTER

69:-

91. GLASSFRUKT ANNANAS

69:-

92. GLASSFRUKT KOKOS

69:-

93. GLASSFRUKT APELSIN

69:-

FATÖL

Carlsberg, 40cl 5,0% 49 kr

INDISK FLASKÖL

Cobra 660ml 4,8 % 89 kr
Cobra 330 ml 4,8 % 59 kr
King cobra 750 ml 7,5 % 149 kr
King fisher 660 ml 4,8 % 89 kr

FLASKÖL

Carlsberg hof
organic 330 ml, 4,2 % 49 kr

Staropramen 330 ml 5 % 59 kr
Eriksberg 500 ml 5,4 % 59 kr
Corona Extra 355 ml 4,5 % 59 kr
Mariestads Export
500 ml 5,3 % 59 kr

IPA Brooklyn 355 ml 4,5 % 69 kr
Brooklyn Brown Ale
355 ml 5,6 % 69 kr

Negra Modelo 355 ml 5,4 % 69 kr
Jämtlands India Pale Ale
330 ml 5,5% 69 kr

Cider

Somersby Päroncider 59 kr
330ml, 4,5 %
Somersby Organic Apple 59 kr
330 ml 4,5%
Somersby Sparkling Rose 59 kr
330 ml 4,5%

Alkoholfritt

Carlsberg Non Alco organic 29 kr
Cola 29 kr
Fanta 29 kr
Sprite 29 kr
Ramlösa 29 kr
Ramlösa citrus 29 kr
Mango lassi 39 kr

KAFFE & TE

Kaffe 25 kr
Espresso 25 kr
Cappucino 35 kr
Cortado 35 kr
Latte 35 kr
Machiatto 35 kr
Varmt Choclad 35 kr
Chai 35 kr
Ice cafe 35 kr
Extra espresso shot 5 kr
Indisk Te, mjölk, kanel,
kardemumma 35 kr

Grönt Te 25 kr

Kaffe Drink

Espresso Martini 99 kr
Irish coffee
Baileys Coffee
Italian Classico(Amaretto)
Calypso Coffee (Kahlua)
Frensh Coffee (Grand Marnier)

BUBBLOR/ BUBBLES

Mousserande & Champagne

CAMPO VIEJO CAVA BRUT RESERVA.

Rioja. Spanien.

Flaska 295:-/ glas 75:-

40% Carel-lo, 40% Macabeo, 20% Parellada. En traditionell Cava med elegans och fräschör. Frisk och livlig syra. Välbalanserad med lång komplex och fruktig eftersmak. Apéritif, drinkar, fisk, skaldjur och fågel.

STONELEIGH RAPAURO BRUT CUVE

Nya Zeeland

Flaska 395:-

Chardonnay En traditionell Cava med elegans och fräschör. Frisk och livlig syra. Välbalanserad med lång komplex och fruktig eftersmak. Apéritif, drinkar, fisk, skaldjur och fågel.

MUMM CORDON ROUGE. CHAMPAGNE.

Frankrike.

Flaska 449:-

Pinot Noir Chardonnay Pinot Meunier. Medelfyllig, frisk, utvecklad smak med inslag av grapefrukt och äpple. Apéritif, asiatiskt, fisk och skaldjur.

VITT/ WHITE

Zonin Insolia Chardonnay.

Sicilien. Italien.

Flaska 285:-/ glas 79:-

Insolia och Chardonnay. Fruktig och aromatiskt vin med inslag av exotiska frukter, lime och persika med ett friskt avslut. Perfekt start på en middag, servera till rätter som fisk och skaldjur.

Stoneleigh Sauvignon Blanc.

Marlborough.

Nya Zeeland.

Flaska 285:-/ glas 79:-

Sauvignon blanc. Torrt och undomligt vin med frisk, druvtypisk smak med inslag av sparris, svarta vinnbärsblad och krusbär. Drink, fisk, ost och skaldjur.

EKOLOGISK/ Organic

Jacobs Creek Eart vine grape

Chardonnay Vermentino, Australia.

Flaska 295:-

Riesling . Friska citrusfrukter. Smakernas finess med ackompanjerande mineraler och stram fruktsyra ger fin struktur och längd på vinet. Avnjut gärna vinet för sig själv eller med lättare rätter med fisk, kyckling och skaldjur.

Domaine Du Chardonnay Chablis, Frankrike

Flaska 395:-

Smaken är stor och rik och förstärks av blommig doft med mineral- och citrustoner. Avslutningen är fräsch. Passar mycket bra som apéritif samt även till ljust kött och skaldjursrätter.

Alkoholritt vin

Glas 69:-

ROSÉ

Jacobs Creek Moscato Rosé

Australien.

Flaska 285:-/ glas 79:-

Moscato. Lätt och fräsch rosé med inslag av hallon och jordgubbar. Vinet är något pärlande, vilket balanseras av en mjuk fruktsötma. Som en apéritif, till heta skaldjursrätter eller till en fruktsallad

SANGRIA

Sangria är ett slags vinbål som serveras i en kanna.

199 :-

RÖDA/ RED

Graffigna Shiraz/ Cabernet Sauvignon.

Flaska 285:-/ glas 79:-

Ett fylligt och bärigt vin, kryddig smak med inslag av skogsbär, viol och lakrits. Stekar, köttfärssås och lagrade ostar.

Campo Viejo Rioja

Flaska 285:-/ glas 79:-

Kryddig smak med inslag av fat, mörka bär, dill, kanel och vanilj. Serveras till rätter av fågel, eller till rätter av fläsk- och lammkött.

Jacob's Creek Reserve Cabernet Sauvignon.

Coonawarra, Australien.

Flaska 315:-

Cabernet Sauvignon.

Välbalanserat vin med smak av svarta vinbär, mörka frukter, smidiga tanniner och väl integrerad ek. Smakrika köttätter.

Zonin Valpolicella Ripasso Superopre.

Valpolicella

Veneto. Italien.

Flaska 395:-

Corvina 0%, rondinella 20% och molinara 10%. Frisk stram syra och intensiv fruktighet med nislav av körsbär, viol, mörk choklad och torkad frukt. Lång, fruktig och fatigt avslut. Passar utmärkt till stekar, musiga köttgrytor och pecorino.

Chateau du Trignon Côtes du Rhones.

Rhône. Frankrike.

Flaska 325:-

Grenache blanc, 50%, clairette 25%, bourboulenc 20% och roussanne 5%. Ett mjukt och fruktigt vin. Fågel och grillat kött, gärna med sås.

EKOLOGISK

Jacob's Creek Shiraz Cabernet

Australia.

Flaska 295:-

Shiraz. Intensiva mörka bär, torkade örter och kryddighet balanseras av rik fruktsötma. Ett harmoniskt vin där de kraftiga men ändå mjuka tanninerna rundar av detta väl strukturerade vin. En viss pepprighet, tonar ner de typiska russin och portvinsinslagen. Ett välbalanserat och koncentrerat vin som med sin balanserade syra och typiska shiraz toner gör att det passar underbart till grillad nöt- och oxkött.

Alkoholfritt vin

Glas 69:-

SPRIT/ AVEC

Whisky

Johnnie Walker red

Per cl

Johnnie Walker black

21:-

Tullamore Dew

26:-

Auchentoshan

26:-

Lagavulin

36:-

Jim Beam

36:-

Jack Daniels

21:-

Famous Grouse

21:-

Laghuig Glenfiddich 12 år

24:-

Glenfiddich 15 år

26:-

Glenfiddich 18 år

26:-

Balvinie

32:-

Bowmore

26:-

Maker's Mark

26:-

24:-

Cognac

Grönstedts Monopole

Hennessy

24:-

De la Tour

26:-

XO

26:-

Camus XO

38:-

78:-

Armagnac

Jeanneau VSOP

Rum

Eldorado 12 år

28:-

Eldorado 15 år

26:-

Eldorado 21 år

36:-

Zacapa

46:-

26:-

VÅRA SMAKFULLA DRINKAR

Våra cocktails är framtagna i samklang
& harmoni med det småkrika indiska köket.

99:-

Angry Indian

Vodka, rum, gin, tequila, triple sec, lime juice
orange juice, cranberry juice

Mojito Cooch Behar

White rum, fresh lime juice, ginger flavoured
brown sugar sirup, green lime, pices mint

The Ananda Brew

Vodka, egg white, lime juice, sugar sirup

Mojito

Dark rum, green lime, mint, dark sugar surup, Ramlösa

Caipirinha

Cachaca, green lime, white sugar sirup

Whisky Sour

Bourbon wiskey, lime juice, Angostura bitters, white sugar

Dry Martini a la Nam Nam

Vermouth dry martini, Gin henriks, slice cucumber

Nam Nam special

Rum, sirup of strawberry, mango, blueberry,
mint, orange, green lime

Alkoholfritt alternativ

59:-