

Lunch serveras 11.00 - 15.00

MÅNDAG

Dagens special

Chicken Butter Masala
mild
Grillad kycklingfilé med smör,
mandel och grädde
Medium 95:-

Vegetariskt

Balti
Blandade grönsaker, broccoli,
paprika, pumpa, aubergine,
grädde, baltisås
Medium 85:-

Dopiazza (VEGAN)

Blandade grönsaker, broccoli,
lök, paprika, pumpa,
aubergine, zucchini, tomat,
kryddor & currysås
Medium 85:-

Havet

Lax Tikka Sizlar
Grillad laxfilé med fyllig sås.
Serveras på ett hett järnfat.
Medium 105:-

Kyckling

Chicken Tikka Masala
Grillad kyckling med grädde,
yoghurt, mandel, honung
& kokos
Mild 89:-

Chicken Tikka Sizlar

Tandoori grillad kycklingfilé,
grillad i lerugn med fyllig sås
och special sizlarsallad.
Mild 105:-

Biff

Biff Karai
Biff tillagad med färsk vitlök,
lök, ingefära, koriander, citron,
grönsaker och malda kryddor.
Serveras på hett järnfat.
Medium 95:-

Lamm

Lamm Madras
Gryta tillagad med curryblad,
tamarin i Madras currysås.
Medium 95:-

Mix

Mix Thali
Tre små rätter
Vegetarisk Balti,
Kyckling Tikka
Masala, Lamm Madras
Medium 105:-

TISDAG

Dagens special

Chicken Tikka Karai
Grillade kycklingfiléer, tillagade
med färsk vitlök, lök, ingefära,
koriander, grönsaker & currysås
Medium 95:-

Vegetariskt

Palak Paneer
Bladspenat tillagad med
hemgjord färskost, grädde
i tomat & curry.
Medium 85:-

Dal Sambal (vegan)

Kokta och stekta kikärter,
linser, tomat, citron, koriander
ingefära. Tillagad i indisk
special sambal masalasås.
Medium 85:-

Havet

King Prawn Sizlar
Grillade jätteräkor med fyllig sås.
Serveras på ett hett järnfat.
Medium 105:-

Kyckling

Chicken Tikka Masala
Grillad kyckling med grädde,
yoghurt, mandel, honung
& kokos
Mild 89:-

Chicken Garlic Sizlar

Vitlöksmarinerad kycklingfilé,
grillad i lerugn. Serveras på ett
hett järnfat med fyllig sås
och special sizlarsallad.
Medium 105:-

Biff

Biff Sambal
Gryta med färska tomat,
ingefära, vitlök, grön chili,
koriander och citron. Tillagad i
indisk special sambal masala sås.
Medium 89:-

Lamm

Lamm Sambal Masala
Lamm med stekta tomat,
färsk citron, koriander och
grön chili. Tillagad i indisk
special sambal- och masalsås
Medium 95:-

Mix

Mix Thali
Tre små rätter
(palak paneer,
Chicken Tikka Masala,
Lamm Sambal Masala)
Medium 105:-

ONSDAG

Dagens special

Chicken Butter Masala
mild
Grillad kycklingfilé med smör,
mandel och grädde
Medium 95:-

Vegetariskt

Alo Motor Paneer
Hemgjord indisk färsk ost
med stekt potatis, ärtor,
färsk koriander, ingefära,
tomat och indiska
kryddor.
Medium 85:-

Mix Dopiazza (vegan)

Blandade grönsaker, broccoli,
lök, paprika, pumpa, aubergine,
zucchini, i tomat & currysås.
Medium 85:-

Havet

Lax Tikka Sizlar
Grillad laxfilé med fyllig sås.
Serveras på ett hett järnfat.
Medium 105:-

Kyckling

Chicken Tikka Masala
Grillad kyckling med grädde,
yoghurt, mandel, honung
& kokos.
Mild 89:-

Chicken Tikka Sizlar

Tandoori grillad kycklingfilé,
grillad i lerugn med fyllig sås
och special sizlarsallad.
Mild 105:-

Biff

Biff Karai
Biff tillagad med färsk vitlök,
lök, ingefära, koriander, citron,
grönsaker och malda kryddor.
Serveras på hett järnfat.
Medium 95:-

Lamm

Lamm jalfrezy
Färsk grön chilli, tomat,
paprika & vitlök.
Medium 95:-

Mix

Mix Thali
Tre små rätter
(Mix Veg, Dopiazza, Biff
kofta, Chicken Tikka Masala).
Medium 105:-

TORSDAG

Dagens special

Handi Chicken
Stekt kycklingfilé med yoghurt,
grädde, chili, koriander, vitlök,
tomat med indisk kryddor
Mild 95:-

Vegetariskt

Balti
Blandade grönsaker,
broccoli, paprika,
pumpa, aubergine,
grädde och baltisås.
Medium 85:-

Dal Sambal (vegan)

Kokta och stekta kikärter,
linser, tomat, citron, koriander
ingefära. Tillagad i indisk
special sambal masalasås.
Medium 85:-

Havet

King Prawn Sizlar
Grillade jätteräkor med fyllig sås.
Serveras på ett hett järnfat.
Medium 105:-

Kyckling

Chicken Tikka Masala
Grillad kyckling med grädde,
yoghurt, mandel, honung
& kokos
Medium 89:-

Chicken Garlic Sizlar

Vitlöksmarinerad kycklingfilé,
grillad i lerugn. Serveras på ett
hett järnfat med fyllig sås
och special sizlarsallad.
Medium 105:-

Biff

Biff jalfrezy
Färsk grön chilli, tomat,
paprika & vitlök.
Medium 89:-

Lamm

Lamm Madras
Gryta tillagad med curryblad,
tamarin i Madras currysås.
Medium 95:-

Mix

Mix Thali
Tre små rätter,
(Dal Sambal, Chicken
Tikka Masala, Lamm Madras).
Medium 105:-

FREDAG

Dagens special

Lime Curry Chicken
Kycklingfilé tillagad med
limeblad, kokosmjölk och
indisk curry
Medium 95:-

Vegetariskt

Palak Paneer
Bladspenat tillagad med
hemgjord färskost, grädde
i tomat & currysås.
Medium 85:-

Dopiazza (VEGAN)

Blandade grönsaker,
broccoli, lök, paprika,
pumpa, aubergine, zucchini,
i tomat & currysås.
Medium 85:-

Havet

Lax Tikka Sizlar
Grillad laxfilé med fyllig sås.
Serveras på ett hett järnfat.
Medium 105:-

Kyckling

Chicken Tikka Masala
Grillad kyckling med grädde,
yoghurt, mandel, honung
& kokos.
Mild 89:-

Chicken Tikka Sizlar

Tandoori grillad kycklingfilé,
grillad i lerugn med fyllig sås
och special sizlarsallad.
Mild 105:-

Biff

Biff Karai
Biff tillagad med färsk vitlök,
lök, ingefära, koriander, citron,
grönsaker och malda kryddor.
Serveras på hett järnfat.
Medium 95:-

Lamm

Lamm Sambal Masala
Lamm med stekta tomat,
färsk citron, koriander och
grön chili. Tillagad i indisk
special sambal- och masalsås
Medium 95:-

Mix

Mix Thali
Tre små rätter
(Mix Veg, Dopiazza,
kyckling Madras,
Lamm Sambal Masala)
Medium 105:-



Inklusive naanbröd, sallad, måltidsdrink och kaffe