

MÅNDAG 11-14



VEGANSK LINSSOPPA, MANGO CHUTNEY,
CHILI PICKLES, RIS, SALLAD, KAFFE OCH TE

DAGENS LUNCH

GHOST CHILI KARAI 145:-

Mustig köttgryta med vitlök, röd chili, färsk svamp och lök 🌶️🌶️

MOTHER INDIA

CURRY 135:-

Kyckling, curry, kokos, färsk grön chili, cashew och grädde 🌶️

SHRIMP PALAK 145:-

Räkor, curry, ingefära, spenat och örter 🌶️

TANDOORI WOK 135:-

Smörslungade grönsaker och tandoori kyckling

FALAFEL BOWL 149:-

Napolitansk sallads mix, paneer, kål, myntaslungade grönsaker. Tamarind, mango chutney och vitlök&mynta sås +10:- för bröd

CHICKEN TIKKA

BUTTER MASALA 135:-

Tomat, masala, cashew, skirat smör och grädde + 10:- för mango

PALAK PANEER 135:-

Hemmagjord paneer tillagas i krämig masalasås och spenat

SIDES

SADA NAAN 15:-

GARLIC NAAN 20:-

DRYCK 20:-

MINERALVATTEN,
LÄSK, LÄTTÖL

ALLERGIER? TALA MED VÅR PERSONAL.

TISDAG 11-14



VEGANSK LINSSOPPA, MANGO CHUTNEY,
CHILI PICKLES, RIS, SALLAD, KAFFE OCH TE

DAGENS LUNCH

HOT TIKKA  135:-

Chilimarinerad kycklingfilé,
grillad, serveras i stark sås

VEGGIE BALTI 135:-

Grönsaker, curry, lök, färska
örter och citronsaft 

LAMM VINDALOO 145:-

Husets starkaste gryta 

TANDOORI SIZLAR 149:-

Tandoorimarinerad kycklingfilé
och grönsaker serveras i
rykande sizlar

SHISH KEBAB

OPEN WRAP 135:-

Stekt kebab i sambal och
sallad serveras i naan.

Toppas med tamarind, mango
chutney och vitlök&mynta sås

CHICKEN TIKKA

BUTTER MASALA 135:-

Tomat, masala, cashew, skirat
smör och grädde
+ 10:- för mango

PALAK PANEER 135:-

Hemmagjord paneer tillagas i
krämig masalasås och spenat

SIDES

SADA NAAN 15:-

GARLIC NAAN 20:-

DRYCK 20:-

MINERALVATTEN,
LÄSK, LÄTTÖL

ALLERGIER? TALA MED VÅR PERSONAL.

ONSDAG 11-14



VEGANSK LINSSOPPA, MANGO CHUTNEY,
CHILI PICKLES, RIS, SALLAD, KAFFE OCH TE

DAGENS LUNCH

GARLIC CHICKEN SIZLAR

149:-

Vitlöksmarinerad kycklingfilé,
grillad, serveras i rykande
sizlar

SHRIMP WOK

145:-

Smörslungade räkor och
grönsaker med en touch av
röd chili 🌶️

ROGAN JOSH

145:-

Köttgryta, vitlök, chili,
spiskummin och ingefära 🌶️🌶️

GHAR KI DAL

135:-

Traditionell linsgryta, curry,
senapsfrön och gurkmeja

TANDOORI

CHICKEN BOWL

149:-

Napolitansk sallads mix,
paneer, kål, myntaslungade
grönsaker. Tamarind, mango
chutney och vitlök&mynta sås
+10:- för bröd

CHICKEN TIKKA

BUTTER MASALA

135:-

Tomat, masala, cashew,
skirat smör och grädde
+ 10:- för mango

PALAK PANEER

135:-

Hemmagjord paneer tillagas
i krämig masalasås och
spenat

SIDES

SADA NAAN

15:-

GARLIC NAAN

20:-

DRYCK 20:-

MINERALVATTEN,
LÄSK, LÄTTÖL

ALLERGIER? TALA MED VÅR PERSONAL.

TORSDAG 11-14




VEGANSK LINSSOPPA, MANGO CHUTNEY,
CHILI PICKLES, RIS, SALLAD, KAFFE OCH TE

DAGENS LUNCH

MALAI SIZLAR 149:-

Marinerad kycklingfile,
mynta, vitlök, från chili,
yoghurt, serveras i rykande
sizlar

CHICKEN ADRAK 135:-

Krämig kycklinggryta, färsk
ingefära, kokos, gurkmeja,
grädde 

LAMM ACHAR 145:-

Lammgryta med hetta ifrån
gröna chilipickles  

VEGGIE KARAI 135:-

Grönsaker, paneer,
spiskummin, svamp, tomat
och lök

TANDOORI 135:-

OPEN WRAP

Stekt kyckling i sambal och
sallad serveras i naan, toppas
med 3 olika såser

CHICKEN TIKKA 135:-

BUTTER MASALA

Tomat, masala, cashew,
skirat smör och grädde
+ 10:- för mango

PALAK PANEER 135:-

Hemmagjord paneer tillagas
i krämig masalasås och
spenat

SIDES

SADA NAAN 15:-

GARLIC NAAN 20:-

DRYCK 20:-

MINERALVATTEN,
LÄSK, LÄTTÖL

ALLERGIER? TALA MED VÅR PERSONAL.

FREDAG 11-14

VEGANSK LINSSOPPA, MANGO CHUTNEY,
CHILI PICKLES, RIS, SALLAD, KAFFE OCH TE

DAGENS LUNCH

MANGO LAMM 145:- BADAMI

Krämig lammgryta, cashew,
grädde och mango

MOTHER INDIA 135:- FALAFEL

Hemmagjorda falafels
serveras i smakrik sås 

SHRIMP GARLIC 145:- MADRAS

Räkor i kryddig currysås och
färsk vitlök  

PALAK PANEER 135:-

Hemmagjord paneer tillagas
i krämig masalasås och
spenat

TANDOORI 149:- CHICKEN BOWL

Napolitansk sallads mix,
myntaslungade grönsaker, kål,
smulad paneer. Toppas med
tamarind, mango chutney och
vitlök&mynta sås + 10 bröd

CHICKEN TIKKA 135:- BUTTER MASALA

Tomat, masala, cashew,
skirat smör och grädde
+ 10:- för mango

SIDES

SADA NAAN 15:-

GARLIC NAAN 20:-

DRYCK 20:-

MINERALVATTEN,
LÄSK, LÄTTÖL