



**Lunch vardagar mellan kl 11-14.
Vegansk linssoppa ingår alltid under lunchen.**

Sada naan: 15:- Vitlöksnaan: 20:-

Lunch Måndag

Chicken Tikka Butter Masala 110:-

Tandoorimarinerade och grillade filebitar i krämig sås av malda cashewnötter, skirat smör, tomat och grädde

Lamm Chili Karai 120:-

Mustig lammgryta med vitlök, röd chili, färsk svamp och lök **

Open Wrap Falafel 110:-

Krispig sallad och hemmagjorda falafels i färskt naanbröd. Toppas med vitlök & mynta sås och mangochutney

Ghost Palak 120:-

Smakrik köttgryta med spenat, ingefära och färsk vitlök *

Palak Paneer 110:-

Hemmagjord paneer tillagas i krämig masalasås och spenat

Mother India Curry 110:-

Vår egna hemlagade kycklinggryta med smak av curry, kokos och färsk grön chili *

Lunch Tisdag

Hot Tikka 110:-

Chilimarinerade filebitar, grillas i tandoori ugn och serveras i stark sås **

Paneer Balti 110:-

Hemmagjord paneer och grönsaker tillagade i baltisås med smak av röd chili, citronsaft och indiska kryddor **

Dal Makhani 110:-

Gula och svarta linser tillagas i sås av ingefära, spiskummin, curry och senapsfrön

Chicken Tikka Sizlar 125:-

Tandoorimarinerade filebitar och grönsaker, serveras i rykande sizlar

Lamm Vindaloo 120:-

Husets starkaste gryta ***

Shish Kebab Wrap 110:-

Krispig sallad och färsrullader serveras i färskt naanbröd. Toppas med vitlök&mynta sås och mangochutney *

Lunch Onsdag**Garlic Chicken Sizzlar 125:-**

Vitlöksmarinerade och grillade filebitar, serveras i rykande sizzlar

Ghar ki Dal 110:-

Traditionell linsgryta gjord på gula linser, curry, senapsfrön och gurkmeja

Shrimp Wok 120:-

Smörslungade grönsaker med skalade räkor och en touch av röd chili *

Palak Paneer 110:-

Hemmagjord paneer tillagas i krämig masalasås och spenat

Chicken Tikka Butter Masala 110:-

Tandoorimarinerade och grillade filebitar i krämig sås av malda cashewnötter, skirat smör, tomat och grädde

Rogan Josh 120:-

Lammgryta med smak av vitlök, chili, spiskummin och ingefära **

Lunch Torsdag**Malai Sizzlar 125:-**

Marinerade kycklingfile bitar i vitlök, mynta, grön chili och yoghurt. Serveras i rykande sizzlar med grönsaker *

Palak Paneer 110:-

Hemmagjord paneer tillagas i krämig masalasås och spenat

Chicken Adrak 110:-

Krämig currygryta med smak av färsk ingefära, kokos och gurkmeja

Lamm Achar 120:-

Lammgryta med hetta från gröna chilipickles **

Shrimp Palak 120:-

Räkor tillagade i spenat och indiska örter *

Chicken Tikka Mango 110:-

Tandoorimarinerade och grillade filebitar i krämig sås av malda cashewnötter, skirat smör, tomat och grädde. Toppas med mango

Lunch Fredag

Mango Lamm Badami 120:-

Krämig lammgryta i cashewnötssås med smak av mango

Palak Paneer 110:-

Hemmagjord paneer tillagas i krämig masalasås och spenat

Mother India Falafel 110:-

Hemmagjorda falafels gjorda på kikärter och potatis, serveras i smakrik sås

Tandoori Wok 110:-

Wokade grönsaker med tandoorikykling, masalasås på sidan *

Shrimp Garlic Madras 120:-

Räkor i kryddig curry med sting från chili **

Biff Vindaloo 110:-

Husets starkaste gryta ***