



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

Sada naan: 15:- Vitlöksnaan: 20:-

Lunch Måndag

Chicken Tikka Butter Masala 120:-

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

Biff Chili Karai 130:-

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

Open Wrap Falafel 120:-

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

Ghost Palak 130:-

Smakrik köttgryta med spenat, ingefära och färsk vitlök *

Palak Paneer 120:-

Hemmagjord paneer tillagas i krämig masalasås och spenat

Mother India Curry 120:-

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

Lunch Tisdag

Hot Tikka 120:-

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

Paneer Balti 120:-

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

Dal Makhani 120:-

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

Chicken Tikka Sizzlar 135:-

Tandoorimarinerade filebitar och grönsaker, serveras i rykande sizzlar

Lamm Vindaloo 130:-

Husets starkaste gryta ***

Shish Kebab Wrap 120:-

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

Lunch Onsdag

Garlic Chicken Sizzlar 135:-

Vitlöksmarinerade och grillade filebitar, serveras i rykande sizzlar

Ghar ki Dal 120:-

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

Shrimp Wok 130:-

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

Palak Paneer 120:-

Hemmagjord paneer tillagas i krämig masalasås och spenat

Chicken Tikka Butter Masala 120:-

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

Rogan Josh 130:-

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

Lunch Torsdag

Malai Sizzlar 135:-

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

Palak Paneer 120:-

Hemmagjord paneer tillagas i krämig masalasås och spenat

Chicken Adrak 120:-

Krämig currygryta med smak av färsk ingefära, kokos och gurkmeja

Lamm Achar 130:-

Lammgryta med hetta från gröna chilipickles **

Shrimp Palak 130:-

Räkor tillagade i spenat och indiska örter *

Chicken Tikka Mango 120:-

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

Lunch Fredag**Mango Lamm Badami 130:-**

Krämig lammgryta i cashewnötssås med smak av mango

Palak Paneer 120:-

Hemmagjord paneer tillagas i krämig masalasås och spenat

Mother India Falafel 120:-

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

Tandoori Wok 120:-

Wokade grönsaker med tandoorikyckling *

Shrimp Garlic Madras 130:-

Räkor i kryddig curry med sting från chili **

Biff Vindaloo 130:-

Husets starkaste gryta ***