

FÖRRÄTTER

Papadam (V)	35:-
Krispigt linsmjölsbröd. Serveras med mango chutney.	
Samosa (V)	55:-
Samosa är ett friterat mellanmål fyllt med potatis och blandade grönsaker. Serveras med huset special chutney och sallad.	
Onion Pakora (V)	65:-
Krispig friterad lök blandad med linser, potatis, ingefära, koriander, majs mjöl och kryddor. Serveras med huset special chutney och sallad.	
Paneer Pakora	65:-
Friterad ost, serveras med sallad och mintsås.	
Chat Scampi	80:-
Kryddmarinerad & friterad scampi. Serveras med två olika såser.	
Fuchka (V) (2 chili)	89:-
Stekta puffade krispiga bollar på mjöl med potatis, kikärtor, lök, chili och tamarindsås.	
Mughlai Paratha	89:-
Bröd fylld med ägg, smör, lök, grön chili och kryddor. Serveras med huset special chutney och sallad.	
Chotpoti	65:-
Kikärtor, potatis, lök, toppad med chili och riven kokt ägg.	

I alla huvudrätter ingår ris och sallad

VEGETARISKA RÄTTER

Palak Paneer	185:-
Hemgjorda färskost bitar med spenat i krämig curry och tomatsås.	
Palak Bhaji	175:-
Stekt spenat med lök, vitlök, ingefära, tomat och coriander i currysås.	
Paneer Tikka Masala	185:-
Hemgjorda färskost bitar med cashewnötter och tomatsås.	
Chili Paneer (2 chili)	185:-
Gryta tillagad med hemgjorda färskost bitar och chili.	
Alu Matar Paneer	185:-
Gryta tillagad med ärtor, potatis och hemgjorda färskost bitar.	

Paneer Tikka Korai	190:-
Hemmagjord färskost gryta tillagad med stekt lök, paprika, örtekryddor, cashewnötter och tomatsås.	
Vegetarisk kofta Balti	185:-
Hemlagade grönsaksbullar i baltisås.	
Vegetarisk Tikka Masala	180:-
Kryddmarinerad och grillad veganska kycklingbitar av soya med yoghurt, kryddor, nötter och färsk grädde i tikka masala sås.	
Vegetarisk korma	180:-
Blandad grönsaksgryta med yoghurt, nötter, kryddor och färsk grädde i kormasås.	
Vegetarisk Vindaloo (4 Chili)	180:-
Blandad grönsaksgryta. Tillagad med örtekryddor och mycket stark chilipeppar.	
Alu Begun Achari	185:-
Gryta tillagad med potatis, aubergin med limeblad i gräddsås.	
Begun Chorchori	185:-
Gryta tillagad med aubergine, lök, vitlök, ingefära, koriander och smör.	
Dal Shobji	180:-
Blandade grönsaker curry med linser, tomat, lök, vitlök, ingefära, koriander och smör.	
Shobji Bora	185:-
Blandade grönsaks biffar, vitlök, lök, tomat, ingefära i currysås.	
Gobi Manchurian	190:-
Blomkål curry med sweet chili, tomat, grön chili, grön paprika, lök i krämig sås.	
Potatis Spenat	175:-
Potatis, lök, vitlök, ingefära och koriander i currysås.	
Dal Makhoni (1 chili)	175:-
Gula-röda-svarta linser och kidneybönor gryta med tomat, rostad vitlök och smör.	

VEGANSKA RÄTTTER

Vegansk Tikka Masala	180:-
Kryddmarinerad och grillad veganska kycklingbitar av soya med vegansk yoghurt, kryddor, nötter och vegansk grädde i tikka masala sås.	
Vegansk Palak Paneer	180:-
Tofu bitar med spenat i krämig curry och tomatsås.	

Vegansk Palak Bhaji	175:-
Stekt spenat med lök, vitlök, ingefära, tomat och coriander i currysås.	
Vegansk Korai	190:-
Indisk gryta med grillad veganska kycklingbitar av soya. Tillagad med stekt lök, paprika, tomat, vitlok, lok och koriander. Serveras på järnfat.	
Vegansk Kofta Balti	185:-
Hemlagade grönsaksbullar i baltisås.	
Vegansk Korma	180:-
Blandad grönsaksgryta med vegansk yoghurt, nötter, kryddor och vegansk grädde i kormasås.	
Vegansk Vindaloo (4 Chili)	180:-
Kryddmarinerad och grillad veganska kycklingbitar av soya i vindaloosås.	
Vegansk Alu Begun Achari	185:-
Gryta tillagad med potatis, aubergin med limeblad i vegansk gräddsås.	
Vegansk Begun Chorchori	180:-
Gryta tillagad med aubergine, lök, vitlök, ingefära och koriander.	
Vegansk Dal Shobji	180:-
Blandade grönsaker curry med linser, tomat, lök, vitlok, ingefära, koriander.	
Vegansk Shobji Bora	185:-
Blandade grönsaks biffar, vitlök, lök, tomat, ingefära i currysås.	
Vegansk Gobi Manchurian	190:-
Blomkål curry med sweet chili, tomat, grön chili, grön paprika, lök i vegansk krämig sås.	
Vegansk Potatis Spenat	175:-
Potatis, lök, vitlok, ingefära och koriander i currysås.	
Vegansk Dal Makhoni (1 chili)	175:-
Gula-röda-svarta linser och kidneybönor gryta med tomat, vitlök.	

FRÅN DET INDISKA KÖKET

Tikka Butter Masala (Chicken / Lamm / Räkor)	190:- / 215:- / 220:-
Kryddmarinerad och grillad kyckling/ lamm eller rakor med yoghurt, kryddor, nötter och färsk grädde i tikka masala sås.	
Garlic Chicken Tikka Masala	190:-
Vitlöksmarinerad och grillad kycklingfilé med tomat, smör, yoghurt, och cashewnötter blandning i tikka masalasås.	

Mango Chicken Tikka Masala195:-
Kryddmarinerad och grillad kycklingfilé med tomat, smör, yoghurt, mango och cashewnötter blandning i tikka masalasås.

Achhari Gosht (Chicken / Lamm) (2 chili)195:- / 215:-
Tandoori-grillad kyckling / lamm, marinerad med citron och chili pickles med inslag av grovt stansad svartpeppar.

Korai (Chicken / Lamm / Räkor) (2 chili)195:- / 215:- / 220:-
Indisk gryta med grillad kyckling/lamm/räkor. Tillagad med stekt lök, paprika, tomat, vitlok, lok och koriander. Serveras på järnfat.

Garlic Chicken Tikka Korai (2 Chili)195:-
Vitlöksmarinerad och grillad kycklingfilé med stekt lök, paprika, tomat, vitlok, lok och koriander. Serveras på järnfat.

Chili Chicken Korai (2 chili)195:-
Kryddmarinerad och grillad kycklingfilé med stekt lök, paprika, tomat, vitlok, lok och koriander. Serveras på järnfat.

Balti (Chicken / Lamm / Räkor) (1 chili)195:- / 215:- / 220:-
Kryddmarinerad och grillade kyckling, lammfilé eller jätteräkor i baltisås. Tillagade med stekt lök, paprika, tomat, friterad lök, cashew, färsk koriander och färska kryddor.

Garlic Chicken Balti.....195:-
Vitlöksmarinerad och grillad kycklingfilé i baltisås. Tillagade med paprika, rödlök, cashew, kokos och färska kryddor.

Mango Chicken Balti195:-
Kryddmarinerad och grillad kycklingfilé med mango i baltisås. Tillagade med paprika, rödlök, cashew, kokos och färska kryddor.

Sambal Masala (Chicken / Lamm) (1 chili)185:- / 205:-
Kyckling eller lammfilé med blandade kryddor, lök, tomat, paprika, färsk koriander, ingefära, vitlök i sambalsås.

Madras (Chicken/ Lamm) (2 chili)195:- / 215:-
Syndisk gryta tillagad med örtekryddor och chilipeppar i madras sås.

Vindaloo (Chicken/ Lamm) (4 chili)195:- / 215:-
Syndisk gryta med kyckling eller lammfilé i vindaloosås.

Spenat Special (Chicken /Lamm/ Räkor)195:- / 215:- / 220:-
Kyckling/ lammfilé eller räkor med spenat och färsk koriander i currysås.

FRÅN TANDOORI UGNEN

- Tandoori Chicken (1 chili)**180:-
Kryddmarinerad och grillad kycklinglår, tillagas med paprika, stekt lök, koriander och ingefära i currysås. Serveras med husets special sås och blandade grönsaker.
- Chap (Biff / Lamm)**215:- / 225:-
Stekt oxfilé eller lammfilé, marinerad med lök, vitlök, lime och bengaliska kryddor. Serveras med husets special sås, blandade grönsaker och naanbröd/paratha.
- Shish Kebab Sizzlar (Chicken / Lamm)**200:- / 220:-
Benfri kyckling, kebab krydda, stekt lök, lime, koriander i smör, och blandade grönsaker i ett hett järnfat. Serveras med husets special sås och blandade grönsaker.
- Tikka Sizzlar (Chicken /Lamm)**200:- / 215:-
Kryddmarinerad och grillad kyckling / Lammfilé med stekt lök, paprika, lime och blandade grönsaker i ett hett järnfat. Serveras med husets special sås och blandade grönsaker.
- Garlic Chicken Tikka Sizzlar**200:-
Vitlöksmarinerad och grillad kycklingfilé med stekt lök och paprika. Serveras med husets special sås och blandade grönsaker.
- Chili Chicken Tikka Sizzlar (2 chili)**200:-
Kryddmarinerad och grillad kycklingfilé med stekt lök, paprika, grön chili, i en hett järnfat. Serveras med husets special sås och blandade grönsaker.
- King Prawn Sizzlar**230:-
Kryddmarinerad och grillad jätteräkor med stekt lök och paprika. Serveras med husets specialsås och blandade grönsaker.
- Mixed Sizzlar**230:-
Chicken tikka, lammfilé och jätteräkor i samma sizzlar rätt i en hett järnfat. Serveras med husets specialsås och blandade grönsaker.

FRÅN DET BENGALISKA KÖKET

- Korma (Chicken / Lamm)**185:- / 205:-
Bengalisk gryta med yoghurt, nötter, kryddor och färsk grädde i kormasås.
Välj mellan kyckling och lamm.
- Lamm Kosha (2 chili)** 205:-
Lamm, yoghurt och bengaliska kryddor i currysås.

Lamm on the bone (2 chili)	220:-
Lammben curry med örter och bengaliska kryddor i currysås.	
Shorshe Lax (1 chili)	205:-
Lax marinerad i citron, senap, vitlök, grön chili, koriander, yoghurt och senapsolja i currysås.	
Räkor Dopiazza (1 chili)	210:-
Räkor tillagad med lök, röd chili, ingefära, tomat och färsk koriander i en hemgjord bengalisk sås.	
Chicken Biryani	200:-
Bengalisk festlig specialrätt med garam masala, rosenvatten, cashewnötter, lök och kryddor.	
Lamm Biryani	225:-
Bengalisk festlig specialrätt med garam masala, rosenvatten, cashewnötter, lök och kryddor.	
Lamm Khichuri (2 chili)	215:-
Bengalisk specialrätt som är gjord av aromatiskt saffranris blandat med linser och aromatiska kryddor.	
Shahi Chicken Roast	200:-
Bengalisk festmat med stekt kyckling. Tillagad med blandade färska örter, lagerblad, blandade nötter och smör. Serveras med aromatiska saffranris och sallad.	
Mughlai Chicken	195:-
Kryddmarinerad kyckling i en krämig yoghurt baserad sås med kryddor, lök och cashewnötter.	
Narkel Chingri	210:-
Räkor, kokosmjölk, chili, smör, lök och koriander i currysås.	
Nawabi Haleem (2 chili)	180:-
Gryta som är populär i Bangladesh med nötkött och fyra sorters linser. Kryddas med koriander, spiskummin och ingefära. Serveras med naan bröd.	

THALI

Mixed Thali	240:-
Chicken tikka sizzlar, lamm kosha(2 chili) och Narkel chingri. Serveras med Samosa, naan bröd, ris och salad.	
Vegetarisk Thali	210:-
Palak Paneer, Dal Makhoni, Mixed vegetable curry. Serveras med Samosa, naan bröd, ris och salad.	
Vegansk Thali	210:-
Vegansk tikka masala, vegansk Dal Makhoni, vegansk Mixed vegetable curry. Serveras med papadam, samosa, ris och salad.	

BARN MENY

Chicken Tikka Masala	115:-
Kryddmarinerad och grillad kycklingfilé med yoghurt, kryddor, nötter och färsk grädde i tikka masala sås.	
Mango Chicken	115:-
Kryddmarinerad och grillad kycklingfilé med tomat, smör, yoghurt, mango och cashewnötter blandning i tikka masalasås.	
Mughlai Chicken	115:-
Kryddmarinerad kyckling i en krämig yoghurt baserad sås med kryddor, lök och cashewnötter.	
Chicken Korma	115:-
Sydbengalisk gryta med yoghurt, nötter, kryddor och färsk grädde i kormasås.	

TILLBEHÖR

Raita	35:-
Yoghurt med gurka, tomat och Bengaliska krydda.	
Chili Pickles / Garlic Pickles / Mango Pickles / Mango Chutney	25:-
Mixed Pickles	50:-
Mango Pickle, Chili Pickle, Garlic Pickle	
Ris	20:-
Saffranris / Khicuri Ris	30:-
Sallad	20:-

BRÖD

Naan	30:-
Traditionellt naanbröd, toppad med smör.	
Vitlöksnaan	35:-
Traditionellt Bengaliskt naanbröd, toppad med vitlök, coriander och smör.	
Peshwaree Naan	40:-
Lerugnsbakat nan med kokos, russin och cashewnötter.	
Paneer Naan	40:-
Naan bröd med ost.	
Paratha	30:-
Tunnbröd som steks i panna i smör och får därför en fin, lite rökig smak.	

VEGANSK BRÖD

Naan	30:-
Traditionellt naanbröd.	
Vitlöksnaan	35:-
Traditionellt Bengaliskt naanbröd, toppad med vitlök, coriander.	
Peshwaree Naan	40:-
Lerugnsbakat nan med kokos, russin och cashewnötter.	
Paneer Naan	40:-
Naan bröd med tofu.	

EFTERRÄTTER

Mango Kulfi	65:-
Hemgjord Bengalisk glass på mjölk, russin, honung, mango och pistage.	
Chocolate Lava	85:-
Chokladfondant med chokladsås & choco stick.	
Kladdkaka	80:-
Kladdkaka med vaniljglass.	
Kokosglas (V)	80:-

KAFFE – TE

Bryggkaffe	25:-
Espresso	30:-
Cappuccino	30:-
Caffe latte	30:-
Te	30:-
– Mynta	
– Ingefära	
– Grön Te	
Huset Special Masala Te	35:-
Traditionellt bengaliskt te med kanel, kardemumma, lagerblad, och kryddnejlika & mjölk.	

Huset Special Malai Te35:-
Specialte med långkokande mjölk med en blandning av aromatiska örter och kryddor.

DRYCKER

Läsk – Coca Cola | Coca Cola Zero | Fanta | Sprite | Bubbel vatten30:-

Mango Lassi.....50:-
Bengalisk festdryck med mango, yoghurt och honung. Veganskt alternativ tillgängligt.

Mango Juice.....40:-

FLASKÖL

Mariestads **50cl** 65:-
Tydlig maltfyllighet med liten balanserad sötna och lång maltrostad eftersmak. (vol 3.5%)

Heineken **50cl** 70:-
Balanserad och något lättare fyllighet med avstämd humlebeska och något längre fruktig eftersmak. (vol 3.5%)

Pilsner Urquell.....**50cl** 70:-
Tjeckien, Medelfyllig och brödig med bra friskhet, mycket fin humlebeska. (vol 3.5%)

A Ship Full of IPA **33cl** 55:-
Maltig med en markerad humlebeska och angenäm humlearom med inslag av grape, melon och citrus. (vol 3.5%)

Lättöl**33cl** 45:-

Alkoholfri öl**33cl** 45:-

Prata med personalen om du har allergier.