

LUNCH MENY

1.

Kyckling tikka masala

99:-

Tandoori marinerad kycklingfilé grillad i lerugn med nötter, kokos, special butter masala tillagd i tomat och cashewnötssås.

2.

Biff madrasi

110:-

Biff med senap, kokos, grönchili och curryblad. Tillagd i indisk curry- och Madrasi sås.

3.

Curry kyckling

99:-

Kyckling med lök, paprika, grön chili, citron och special indisk curry masala. Tillagd i indisk curry- och tomatsås.

4.

Kyckling tikka sizlar

105:-

Kycklingfilé grillad i lerugnen. Serveras på ett järnfat med special sallad och cashewnötssås.

5.

Palak paneer

95:-

Hemgjord indisk ost med spenat, vitlök, tomat och indisk special curry masala. Tillagd i en grädd- och grönsaks currysås.

6.

Mumbai mixed thali

125:-

Tre olika gryträtter; chicken tikka masala, biff madrasi och Palak paneer. Serveras tillsammans med ris, + naanbröd.

*

Kungsräkor Balti

150:-

Stekta kungsräkor, lök, paprika, kummin, gurkmeja, färsk koriander, vitlök och citron. Tillagd i indisk curry och baltisås.

- Naanbröd 15:-
- Vitlöksnaan 20:-
- Läsk 20:-
- Mango lassi 30:-

*Vid Lunch ingår också:
Kaffe, vatten & sallad*



Tisdag

LUNCH MENY

1. Kyckling tikka masala 99:-

Tandoori marinerad kycklingfilé grillad i lerugn med nötter, kokos, special butter masala tillagd i tomat och cashewnötssås.

2. Biff karai 110:-

Biff som steks tillsammans med lök, paprika, färsk ingefära, vitlök, citron, koriander och husets starka karaikrydda.

3. Kockens special kyckling 99:-

Kyckling med blandade grönsaker med färsk vitlök, ingefära, gurkmeja, kummin, koriander, grönchili. Tillagd i curry- och tomatsås.

4. Kyckling tikka sizlar 105:-

Kycklingfilé med tandoorimasala, yoghurt och sizlarkrydda, grillad i lerugn. Servas på ett järnfat tillsammans med sizlarsallad och cashewnötsås.

5. Dal palak 95:-

Kokta och steka linser med spenat, färska tomater, citron, koriander och ingefära. Tillagd i krossade grönsaker, indisk special sambal masalasås.

6. Mumbai mixed thali 125:-

Tre olika gryträtter; chicken tikka masala, biff karai och Dal palak. Serveras tillsammans med ris,+ naanbröd.

*** Lamm Madrasi 150:-**

Lamm med senap, kokos, grönchili och curryblad. Tillagd i indisk curry- och Madrasi sås.

- Naanbröd 15:-
- Vitlöksnaan 20:-
- Läsk 20:-
- Mango lassi 30:-

**Vid Lunch ingår också:
Kaffe, vatten & sallad**



Onsdag

LUNCH MENY

1.

Kyckling tikka masala

99:-

Tandoori marinerad kycklingfilé grillad i lerugn med nötter, kokos, special butter masala tillagd i tomat och cashewnötssås.

2.

Biff rogen josh

110:-

Kokt benfritt nötkött med kardemumma och nordindisk special rogen josh masala. Tillagad i yoghurt- och tomatsås.

3.

Madrasi kyckling

99:-

Kokt kyckling med senap, kokos, grönchili och curryblad. Tillagad i indisk curry- och Madrasi sås.

4.

Kyckling tikka sizlar

105:-

Kycklingfilé med tandoorimasala, yoghurt och sizlarkrydda, grillad i lerugn. Serveras på ett järnfat tillsammans med sizlarsallad och cashewnötsås.

5.

Vegetarisk balti

95:-

En exotisk gryta av indiska grönsaker, kummin, gurkmeja, färsk grön chili, koriander, citron. Tillagad i krossade grönsaker, curry och baltisås.

6.

Mumbai mixed thali

125:-

Tre olika gryträtter; chicken tikka masala, biff rogen josh och Vegetarisk balti. Serveras tillsammans med ris,+ naanbröd.

*

Kungsräkor Karai

150:-

Kungsräkor med stekt lök, paprika, ingefära, färsk vitlök, citron, koriander och kockens speciella starka karaikrydda tillagad i indisk tomatsås.

- Naanbröd 15:-
- Vitlöksnaan 20:-
- Läsk 20:-
- Mango lassi 30:-

*Vid Lunch ingår också:
Kaffe, vatten & sallad*



LUNCH MENY

1. Kyckling tikka masala 99:-

Tandoori marinerad kycklingfilé grillad i lerugn med nötter, kokos, special butter masala tillagd i tomat och cashewnötssås.

2. Biff balti 🌶️ 110:-

Kokt och stekt benfritt nötkött med stekt lök, paprika, grön chili, färsk ingefära, koriander och citron. Tillagad i indisk curry och baltisås.

3. Koriander kyckling 🌶️ 🌶️ 99:-

Kokt kyckling med en massa färsk koriander, ingefära, lök, vitlök, tomat. Tillagad med indisk currysås.

4. Kyckling tikka sizlar 🌶️ 105:-

Kycklingfilé med tandoorimasala, yoghurt och sizlarkrydda, grillad i lerugn. Servas på ett järnfat tillsammans med sizlarsallad och cashewnötsås.

5. Dal sabji 🌶️ 95:-

Linsgryta av tomat, lök, ingefära, vitlök, senapsfrön, koriander och kummin med mix av grönsaker. Tillagad i indisk currysås.

6. Mumbai mixed thali 🌶️ 🌶️ 125:-

Tre olika gryträtter; chicken tikka masala, biff balti och Dal sabji. Serveras tillsammans med ris, + naanbröd.

*** Lamm karai 🌶️ 🌶️ 150:-**

Kokt benfri lamm som steks tillsammans med lök, paprika, färsk ingefära, vitlök, citron, koriander och husets starka karaikrydda.

- Naanbröd 15:-
- Vitlöksnaan 20:-
- Läsk 20:-
- Mango lassi 30:-

**Vid Lunch ingår också:
Kaffe, vatten & sallad**



Fredag

LUNCH MENY

1.

Kyckling tikka masala

99:-

Tandoori marinerad kycklingfilé grillad i lerugn med nötter, kokos, special butter masala tillagd i tomat och cashewnötssås.

2.

Curry Biff

110:-

Kokt benfritt Nötkött med lök, paprika, grön chili, citron och special indisk curry masala. Tillagd i indisk curry- och tomatsås.

3.

Jalfrazi kyckling

99:-

Kokt kyckling med lök, paprika, grönchili, färsk korinander, tomat, citron och jalfrazi kryddor. Tillagd i yoghurt & tomat currysås.

4.

Kyckling tikka sizlar

105:-

Kycklingfilé med tandoorimasala, yoghurt och sizlarkrydda, grillad i lerugn. Serveras på ett järnfat tillsammans med sizlarsallad och cashewnötssås.

5.

Vegtarisk karai

95:-

Kokta mixade grönsaker med kardemumma och nordindisk special rogen josh masala. Tillagd i yoghurt- och tomatsås.

6.

Mumbai mixed thali

125:-

Tre olika gryträtter; chicken tikka masala, Palak gost biff och lax sambal. Serveras tillsammans med ris, + naanbröd.

✦

Jalfrazi räkor

150:-

Stekta kungsräkor med lök, paprika, grönchili, färsk korinander, tomat, citron och jalfrazi kryddor. Tillagd i en indisk yoghurt & tomat currysås.

- Naanbröd 15:-
- Vitlöksnaan 20:-
- Läsk 20:-
- Mango lassi 30:-

**Vid Lunch ingår också:
Kaffe, vatten & sallad**

