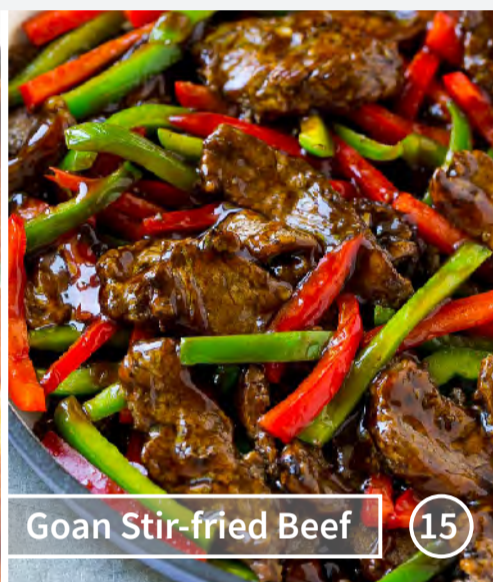


FÖRRÄTTER

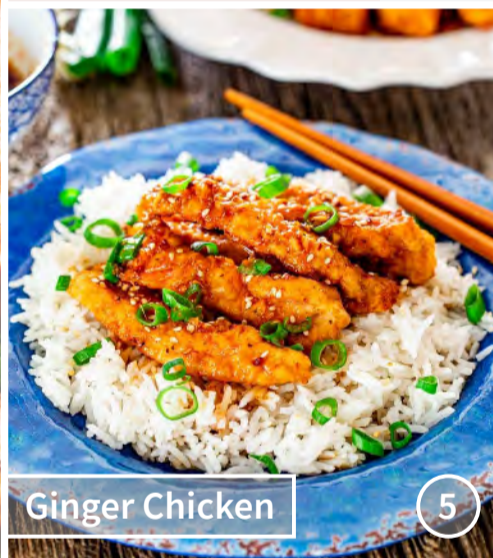
1. Chicken 65 49Kr
Friterade kyckling filé som marinerats i gurkmeja, kummin, koriander och chilli, serverade med tandoorimayo
2. Gobi 65 49Kr
Friterade blomkål som marinerats i gurkmeja, kummin, koriander och chilli, serverade med tandoorimayo
3. Punjabi Samosa 49Kr
Vegetariska piroger med potatis och gröna ärtor, serverade med koriandersås och tamarind chutney
4. Paneer pakora 59Kr
Smet-friterade paneer ost med vitlöksås



Chicken Tikka Masala



Goan Stir-fried Beef 15



Ginger Chicken 5



Lamb Pepper Roast 16



HUVUDRÄTTER

Alla huvudrätter serveras med basmatiris och salad

5. Ginger Chicken 115Kr
marinerad kycklingfilé sauterad i ingefärsås med lök, paprika och sojsås
6. Chicken Tomato Roast 125Kr
Kycklingfilé rostad i lök-tomatmasala med chilli och fankålsfrön
7. Chilli Chicken 125Kr
Marinerad kycklingfilé sauterad i chillisås med lök och paprika
8. Chicken Tikka Masala 115Kr
Grillad kycklingfilé som marinerats i senapspulver, torkat mangopulver och svartsalt bl a. tillagad i kryddat tomat och gräddsås
9. Guntur Chicken 115Kr
Syd-Indisk kycklinggryta tillagad i tomat, citron och chillimasala
10. Palak Murgh 115Kr
Kycklingfilé tillagad i krämig spenatsås med ingefära, kummin och koriander
11. Achaari Murgh 115Kr
Kycklingfilé tillagad tillagad med chili, lime, färsk ingefära, senap och koriander
12. Beef Vindaloo 135Kr
Nötköttsgryta i kryddig tomatsås med vinäger och chilli
13. Beef Pepper Roast 145Kr
Nötkött som långrostats i lök, curryblad, fankålsfrön och nymalt peppar
14. Beef Coconut Kurma 135Kr
Nötköttsgryta tillagad i mild kokossås med gurkmeja, lagerblad och vitpeppar
15. Goan Stir-fried Beef 145Kr
Strimlad nötkött stekt med ingefära, vitlök, peppar och sojsås
16. Lamb Pepper Roast 165Kr
Lammfilé som långrostats i lök, curryblad, fankålsfrön och nymalt peppar
17. Lamb Nawabi Korma 155Kr
Långkokt lamm tillagad i en mild nötsås med gurkmeja, lagerblad och vitpeppar och grädde.
18. Garlic Fish 155Kr
Friterade fiskfilé i hemmagjord vitlöksås med lök och paprika.

COMBO-RÄTTER

32. Ginger chicken + stektris + Indiskt bröd + sallad + dryck 145Kr
33. Chilli chicken + stektris + Indiskt bröd + sallad + dryck 145Kr
34. Chicken tikka masala + saffransris + Indiskt bröd+ sallad + mango lassi 155Kr
35. Chicken biriyani + raitha + pappadom + efterrätt + mango lassi 175Kr
36. Lamb biriyani + raitha + pappadom + efterrätt + mango lassi 185Kr



VEGETARISKA RÄTTER

19. Paneer Makhani 135Kr
 Paneerost tillagad i kryddat krämig tomat och gräddsås
20. Palak Paneer 128Kr
 Paneerost i krämig spenatsås med ingefära, kummin och koriander
21. Achaari Paneer 128Kr
 Paneerost tillagad med chili, lime, färsk ingefära, senap och koriander
22. Paneer Nawabi kurma 135Kr
 Paneerost tillagad i en mild nötsås med gurkmeja, lagerblad och vitpeppar och grädde.
23. Dal palak 95Kr
 Linsgryta med spenat och aromatiska kryddor
24. Channa Masala 95Kr
 Vita kikärtor i tangy lök och tomatmasala med torkat mangopulver, svartsalt och chaatmasala
25. Sabzi Makhani 115Kr
 Blandade grönsaker i kryddat krämig tomat och gräddsås
26. Gobi Manchurian 125Kr
 Friterade blomkål i chillisås med lök och paprika

TRADITIONELLA DRYCKER

42. Mango Lassi 45Kr
 Yoghurt dryck smaksatt med mango
43. Lime Sarbath 30Kr
 Sweet & spicy skakade limonad
44. Butter Milk 30Kr
 Buttermilk smaksatt med ingefära och koriander
45. Coconut Cooler 45Kr
 Kokosmjölksdryck med kardamom



Mango Lassi

42

RIS & BRÖD

27. Basmatiris 30Kr
28. Grönsaks Pulao 35Kr
 Basmatiris kokt med morötter, gröna ärtor, kardamom, kanel och lagerblad
29. Ghee Ris 32Kr
 Basmatiris kokt med klargjort smör (ghee) och aromatiska kryddor
30. Saffransris 35Kr
 Ghee ris smaksatt med saffran och aromatiska kryddor
31. Malabar Porotta 20Kr
 Stekt lagerbröd



Gobi 65

2



Palak Murgh

10



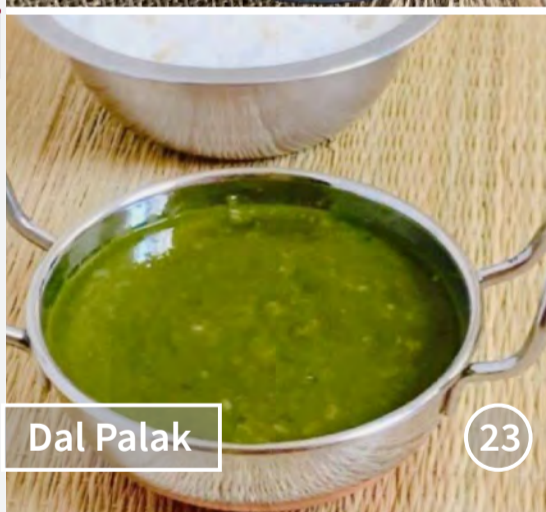
Achari Paneer

21



Channa Masala

24



Dal Palak

23



Gobi Manchurian

26

TILLBEHÖR

37. Chilli pickle 20Kr
38. Pappadom 20Kr
 Indiskt hårtbröd av kikärtsmjöl
39. Mango Chutney 22Kr
40. Raitha 35Kr
41. Sallad Chaat 35Kr
 Gurka, tomat och lök sallad med koriander blad och chaat masala