



# INDIAN GARDEN

## BRASSERIE & BAR



### TAPAS FÖRRÄTTER

**3 Salmon Sarsoonwali 69:-**  
Laxfilé med Karims kryddblandning: färsk kokos, färsk koriander, färsk myn-  
ta och grön chilli. Bakas i bananbladspaket i ugnen **Salmon fillet with Karim  
spice among whiting, fresh coconut, fresh coriander, fresh mint and green  
chilli. Baked in banana leaves package in the oven**  
Allergener Senap Mjolk Sesamfrön, Senap  
LITE STARK

**4 Fish Tikka Chat Masala 59:-**  
Grillad rödingfilé med Karims kryddblandning **Grilled fillet of char with  
Karim's mix spices**  
Allergener Cashewnötter, Mjolk, Fisk, Senap  
LITE STARK

**8 Magic Palak Paneer Kebab 39:-**  
Vegetariska indiska linsbiffar, linsers chana dal, finhackad ingefära, vitlök,  
grön chili blanched spenat, gröna örter, färskost, vetemjöl  
**Vegetarian Indian lentil patties , lentils chana dal , finely chopped ginger,  
garlic , green chillies blanched spinach, green peas, cheese , wheat flour**  
Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjolk, Senap  
LITE STARK

**11 Onion Bhaji Bollar 39:-**  
Krispig friterad lök, blandad med linsor, potatis, ägg, koriander, majsmejl  
och kryddor, Severas med myntsås tomat/ morots salsa och tamarin  
chutney **Crispy deepfried onions, mixed with lentil, potato, egg, corian-  
der, corn flour and spices**  
Allergener Mjolk, Senap  
LITE STARK

**13 Samosa Vegetable/ Chicken 45:-/ 55:-**  
Indisk pirog med grönsaker eller kycklingfyllning serveras med myntsås,  
gurka, morot, tomat, salsa tamarin säs, Indian pasty with vegetables or  
chicken stuffing served with mint sauce, cucumber, carrot, tomato, salsa  
tamarin sauce.  
Allergener Mjolk, Senap  
LITE STARK

**14 Papadam 35:-**  
Krispigt linsbröd serveras med Mango chutney, lök & tomatosalsa.,  
**Crunchy lentil bread served with Mango chutney, onion & tomatosalsa.**  
Allergener Senap  
LITE STARK



### TRADITIONELLA CURRYRÄTTER

**30 Råkor Palak 129:-**  
Små fina råkor, med bladspenat, i en curry tomat säs, med chasenwötter  
**Small fine shrimps with spinach in a and chaswnuts mixcurry sauce,**  
Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjolk  
LITE STARK

**31 Chicken Maharaja 139:-**  
Kycklingfilé med gröna örter, morötter, potatis, chasenwötter blandning i  
curry tomat säs.  
**Chicken with green peas, carrots, potatoes, tomatoes in the curry sauce.**  
Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjolk  
LITE STARK

**32 Chicken Tikka Masala 159:-**  
Grillad kycklingfilé med grädd, tomat och nötter i yoghurt säs, **Grilled  
chicken fillet with cream, tomato and nuts in a yoghurt sauce,**  
Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjolk  
LITE STARK

**33 Mango Chicken Tikka Masala 169:-**  
Grillad kycklingfilé med mango, grädd, tomat och nötter i kokos yoghurt  
säs, **Grilled chicken fillet with mango, cream, tomato and nuts in a co-  
conut & yoghurt sauce,**  
Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjolk  
LITE STARK

**35 Korma 159:- - 169:-**  
Välj mellan kycklingfilé eller lamm med ingefära och koriander, nötter,  
russin serveras i en krämig cashewnöt kryddad säs, **Chicken, lamb with  
ginger and coriander, nuts, raisins, served in a mild creamy cashewn  
sauce,**  
Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjolk  
MILD

**38 Sambal Masala 139:-**  
Kycklingfilé i sambalkryddad tomat och curry säs  
**chickenfile, in sambal sauce with tomat & curry sauce**  
Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjolk  
LITE STARK

**39 Madras 149:- 159:-**  
Välj mellan medelstark kyckling eller lamm med paprika, lök och tomat  
i Madrassäs. **Choose from hot chicken or lamb with peppers, onion and  
tomato in a Madras sauce,**  
Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjolk, Senap  
MEDIUM STARK

**41 Tikka Korai 189:- - 199:-**  
Grillad kyckling 189:- - grillat lammfile 199:- Gryta tillagad med tomat,  
lök, paprika och kryddor, Med chili pickels **Grilled chicken, Grilled lamb  
fillet in a pot, cooked with tomatoes, onions, peppers and spices, With  
chilipickels**  
Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjolk, Senap  
MEDIUM STARK

### BALTI RÄTTER/ Balti

**51 Palak Balti 169:- 179:-**  
Kyckling, LammMed spenat, lök, tomat och kryddor i Baltisäs.  
**Chicken, lamb I with spinach, peppers, onion, tomato and spices in Balti  
sauce,**  
Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjolk, Senap  
MEDIUM STARK

**52 Mango Chicken Balti 179:-**  
Grillad kycklingfilé med stekt lök, paprika, tomat och mango chili pick-  
els i Baltisäs **Chicken, lamb- with fried onions, peppers, tomatoes  
and mango chili pickels in Balti sauce.**  
Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjolk, Senap  
MEDIUM STARK

**53 Jalfrezi Balti 179:-**  
Kyckling, Lamm En het gryta med stekt lök, 3 sorters paprika, tomat och  
grön chili i Baltisäs **Chicken, lamb- with fried onions, 3 different kinds of  
pepper, tomato and green chillies in Balti sauce.**  
Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjolk, Senap  
STARK

**57 Chicken Bashanti Balti 169:-**  
Grillad kyckling skivad file med stekt lök, paprika, nötter med yoghurt i  
balti säs. Serveras med chili pickels  
**Grilled chicken sliced steak with fried onions, peppers, nuts with yougurt  
and balti sauce. Served with chili pickels.**  
Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjolk, Senap  
MEDIUM STARK

**60 Lamb Korachi Balti 185:-**  
En baltirätt som är mycket populär i Indien och Pakistan.  
Lammkött med stekt lök, paprika, tomat, lime pickles med färsk koriander.  
**A balti right which is very popular in India and Pakistan.**  
Lamb with fried onion, pepper, tomato, lime pickles with fresh koriander.  
Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjolk, Senap

#### Förklaring baltisäs:

Alla Baltirätter serveras i en traditionella runda het järnpanna. Bal-  
tisäs är ett långkok på blandade grönsaker. Lök, paprika, senapsfrön  
och tomat

#### Explanation baltisause

All Balti dishes served in a traditional iron forehead of iron. Balti  
sauce confit of mixed vegetables.

### SIZZLAR RÄTTER

**76 Chilli Chicken Sizzlar 169:-**  
Grillad kycklingfilé, marinerad i grön chili **Grilled chicken fillet, marinated  
in green chili, Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjolk**  
LITE STARK

**77 Chicken Tikka Sizzlar 169:-**  
Tandoorimarinerad grillad kycklingfilé,  
**Tandoori marinated grilled chicken fillet cooked on a sizzling plate**  
Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjolk  
LITE STARK

**78 Garlic Chicken Tikka Sizzlar 179:-**  
Vitelösmarinerad grillad kycklingfilé,  
**Garlic marinated grilled chicken fillet cooked on a sizzling plate**  
Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjolk  
LITE STARK

**79 Lamb Tikka Sizzlar 199:-**  
Tandoorimarinerad grillad lammfilé, **Tandoori marinated and grilled lamb  
fillet cooked on a sizzling plate**  
Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjolk  
LITE STARK

**80 Mixed Sizzlar 229:-**  
Grillad kycklingfilé, lammfilé och råkor,  
**Grilled chicken fillet, lamb fillet and king prawns cooked on a sizzling  
plate**  
Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjolk  
LITE STARK

**81 Mixed Chicken Sizzlar 189:-**  
Kycklingfilé i 3 olika varianter, tandoori, vitlök och chili, **Chicken in 3  
different varieties: Tandoori, garlic and chili,**  
Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjolk  
LITE STARK

Alla Sizzlarätter tillagas avlänga järnpannor med papaya, pumpa,  
lök och paprika  
Serveras med "tikka masala säs" som tillbehör  
**All Sizzla dishes cooked oblong iron boilers with papaya, pumpkin, onions and  
peppers**  
Served with "tikka masala sauce" as accessories

### TRADITIONELLA RÄTTER VEGETARISKA & BRINYNI

**92 Green Vegetable Curry 105-**  
Blandade grönsaker broccoli, bondbönor pumpa, grön papaya, aubergine  
medelhet tomat/ currysäs, **Mixed vegetables broccoli , fava beans, pump-  
kin, green papaya , eggplant medium- hot tomato / curry sauce,**  
Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjolk  
LITE STARK

**94 Palak Paneer 159:-**  
Bladspenat, hemgjord färskost, lök, paprika i en curry kryddad tomat säs.  
**Spinach, homemade cheese, onions, peppers in a spicy curry sauce,**  
Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjolk  
LITE STARK

**96 Bindi Chatpati (Lady's Finger) 125:-**  
Friterad okra med lök, paprika, kikärter, hemlagad indisk ost, potatis,  
tomat och currysäs **Fried bindi (okra or ladies' finger) with onion, chick-  
peas, homemade cottage cheese, potato, tomato and curry sauce**  
Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjolk  
LITE STARK

**100 Nariyali Daal Masala 95:-**  
Långkok på gula linsor, ingefära och färsk kokos. Karims egen krydd  
blandning  
**Confit of yellow lentils, ginger and fresh coconut. Karim own spice mixtu-  
re**  
Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjolk  
LITE STARK

**103 Ganesh Babu 139:-**  
Kryddmarinerad stekt pumpa, grön papaya, aubergine, färsk ingefära, vit-  
lök, tomat, koriander,yougurt, kokos och cashewnötsäs.**Spice marinated  
fried pumpkin, green papaya , eggplant , fresh ginger , garlic , tomatoes ,  
coriander , yougurt , coconut and cashew sauce.**  
Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjolk  
LITE STARK

## KARIMS SPECIALRÄTTER

**141 Kerala Fish Tikka Masala 189:-**  
Kryddmarinerad och grillad, svenskodlad rödingfilé med tomat och  
hemgjord färsk kokosmjolk. Serveras med broccoli  
**Marinated and grilled, Swedish fillet of char with tomato and fresh,  
homemade coconut milk. Served with broccoli**  
Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjolk  
LITE STARK

**144 Konkani Chicken Goa Style185:-**  
En mycket populär sydindisk rätt, grillad kycklingfilé i en het säs  
på curryblad, lök, citron, kokos, röd chili och Tamarindsäs, **A very  
popular south Indian delicacy, grilled chicken prepared in a hot  
sauce with onion, curry leaves, lemon, red chillies and coconut,  
Tamarind sauce,**  
Allergener Mandelmjöl, Mjolk  
LITE STARK

**148 Lamb Shank Rogan Josh 239:-**  
Traditionell Nordindisk rätt, örtdmarinerat lammlägg som lång-  
kokats för att bli extra mörkt och därefter grillats, serveras med  
championer, lins och lammfärs säs. Ljuvligt saftig.**Traditional  
north Indian dish, leg of lamb, long-cooked in oven and grilled,  
served with mushrooms, lens, and minced lamb sauce. Deliciously  
juicy**  
Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjolk  
LITE STARK

### ETFERRÄTTER

**160 Tartufo citron/ chocklad 45:-**  
En kärna av Limoncello crème täckt av citronglass och fint hackad mar-  
äng. Eller en chokladglass med en kärna av Zabaglione täckt med hassel-  
nötter och kaka.  
**A core of limoncello cream covered with lemon icecream and finely  
chopped meringue, Or a chocolate ice cream with a core of Zabaglione  
covered with hasselnuts**

**161 Mascarpone & Ingefärskrumb 45:-**  
Dessert i glas innehållande krämig mascarpone och crumbs med smak av  
ingefära, kanel, kardemumma och kryddnejlika.  
**Dessert in glass containing creamy mascarpone cheese and crumbs flavo-  
red with ginger, cinnamon , cardamom and cloves**

**163 Mango Lassi 40:-**  
Indisk traditionell svalkande festdrink med färsk mango och youghurt som  
hjälpel matsmältningen  
**Traditional Indian cooling drink with fresh mango and youghurt. Helps  
digestion.**

**166 Apple Sorbet 29:-**  
Fantastisk äpple sorbet av högsta klass, med både sötma och syrlighet.  
**Amazing apple sorbet of the highest class , with both sweetness and aci-  
dity .**

### DRYCK

**FLASKÖL**  
Cobra 66cl 4,8% 89:-  
Brooklyn India Pale Ale 35,5cl 6,9% 55:-  
Carlsberg Hof 33cl 4,2% 49:-  
Staroprampen 5,0% 49:-

Alkoholfri öl 0,5% 36:-

#### FATÖL

Carlsberg 40cl 5,0% 49:-  
Lättöl 40cl 32:-

#### CIDER

Sommersby Cider 4,5% 56:-

#### ALKOHOLFRITT LÄSK & VATTEN

Läsk, Mineralvatten eller juice, 28:-  
Ginger Ale, Lemon 32:-  
Mango Lassi 50:-

#### KAFFE & TE

Kaffe 25:-  
Enkel espresso 20:-  
Dubbel espresso 30:-  
Cappuccino, Latté 30:-

Indisk Te, mjölk och kanel & kardemumma 35:-  
Te med myn- och ingefära 35:-  
Asam Te, Bombay Te 32:-  
Roibus Lava Te, Grönt Te 32:-

#### BUBBLOR/ BUBBLES

##### Mousserande & Champagne

CAMPO VIEJO CAVA BRUT RESERVA.  
Rioja, Spanien.  
Flaska 295:-/ glas 75:-  
40% Carel-lo, 40% Macabeo, 20% Parellada.En traditionell Cava med elegans och fräschör.  
Frisk och livlig syra.Välbalanserad med lång komplex och fruktig eftersmak. Apéritif, drinkar,  
fisk, skaldjur och fågel.

##### STONELEIGH RAPAUORA BRUT CUVE

Nya Zeeland  
Flaska 395:-  
Chardonnay  
En traditionell Cava med elegans och fräschör. Frisk och livlig syra.Välbalanserad med lång  
komplex och fruktig eftersmak. Apéritif, drinkar, fisk, skaldjur och fågel.

##### MUMM CORDON ROUGE. CHAMPAGNE.

Frankrike.  
Flaska 449:-  
Pinot Noir Chardonnay Pinot Meunier.  
Medelfyllig, frisk, utvecklade smak med inslag av grapefrukt och äpple. Apéritif, asiatiskt, fisk och  
skaldjur.

##### VITT/WHITE

ZONIN INSOLIA CHARDONNAY. SICILIEN. ITALIEN.  
Flaska 295:-/ glas 85:-  
Insolia och Chardonnay  
Frisk och aromatiskt vin med inslag av exotiska frukter, lime och persika med ett friskt avslut.  
Perfekt start på en middag, servera till rätter som fisk och skaldjur.

##### STONELEIGH SAUVIGNON BLANC. MARLBOROUGH. NYA ZEELAND.

Flaska 295:-/ glas 85:-  
Sauvignon blanc. Torr och undomligt vin med frisk, drivrypsig smak med inslag av sparris,  
svarta vinbärblad och krusbär. Drink, fisk, ost och skaldjur.

##### EKOLOGISK/ Organic

##### JACOBS CREEK EART VINE GRAPE CHARDONNAY VERMENTINO

Australien.  
Flaska 295:-  
Riesling  
Friska citrusfrukter. Smakernas finess med akompanjerande mineraler och stram fruktsyra  
ger fin struktur och längd på vinet.  
Avnjut gärna vinet för sig själv eller med lättare rätter med fisk, kyckling och skaldjur.

##### DOMAINE DU CHARDONNAY CHABLIS, FRANKRIKE

Flaska 395:-  
Sauvignon Blanc.  
Smaken är stor och rik och förstärks av doften med ännu mer tropisk frukt som passionsfrukt  
och nektarin. Avslutningen är fräsch.  
Passar mycket bra som aperitif samt även till ljust kött och skaldjursrätter.

##### ROSÉ/ ROSÉ

##### JACOBS CREEK MOSCATO ROSÉ

Flaska 285:-/ glas 80:-  
Australien.  
Moscatto.  
Lätt och fräsch rosé med inslag av hallon och jordgubbar.Vinet är något pärlande, vilket balan-  
seras av en mjuk fruktsötma. Som en aperitif, till heta skaldjursrätter eller till en fruktsallad

##### RÖDA/ RED

##### GRAFFIGNA SHIRAZ/ CABERNET SAUVIGNON.

Flaska 285:-/ glas 85:-  
Ett fylligt och bärgigt vin, kryddigt smak med inslag av skogsbär, viol och lakrits. Stekar, köttfärs-  
säs och lagrade ostar.

##### JACOB'S CREEK RESERVE CABERNET SAUVIGNON.

Coonawarra, Australien.  
Flaska 315:-/ glas 95:-  
Cabernet Sauvignon.  
Välbalanserat vin med smak av svarta vinbär, mörka frukter, smidiga tanniner och väl integrerad  
ek. Smakrika köttätter.

##### ZONIN VALPOLICELLA RIPASSO SUPEROPRE.VALPOLICELLA,

Veneto, Italien.  
Flaska 395:-  
Corvina 70%, rondinella 20% och molinara 10%.  
Frisk stram syra och intensiv fruktighet med inslag av körsbär, viol, mörk choklad och torkad  
frukt. Lång, fruktig och fatig avslut. Passar utmärkt till stekar, musiga köttgritor och pecorino.

##### CHATEAU DUTRIGNON CÔTES DU RHONES. RHÔNE.

Frankrike.  
Flaska 325:-  
Grenache blanc, 50%, clairette 25%, bourboulenc 20% och roussanne 5%.  
Ett mjukt och fruktigt vin.  
Fågel och grillat kött, gärna med säs.

##### JACOB'S CREEK SHIRAZ CABERNET EKOLOGISK

Australien.  
Flaska 295:-  
Shiraz.  
Intensiva mörka bär, torkade örter och kryddighet balanseras av rik fruktsötma. Ett harmo-  
niskt vin där de kraftiga men ändå mjuka tanninerna rundar av detta väl strukturerade vin. En  
viss pepprighet, tonar ner de typiska russin och portvinsinslagen. Ett välbalanserat och koncer-  
trerat vin som med sin balanserade syra och typiska shiraz toner gör att det passar underbart  
till grillad nöt och oxkött.