



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 whitening: fresh coconut, fresh coriander, fresh mint and green
chilli. Baked in banana leaves package in the oven
Allergener Senap Mjöl, 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, Mjöl, Fisk, Senap
LITE STARK

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

11 Onion Bhaji Bollor 39:-
Krispig friterad lök, blandad med linser, potatis, ägg, koriander, majs mjöl
och kryddor, Severas med myntsås tomat/ morots salasa och tamarind
chutney Crispy deepfried onions, mixed with lentil, potato, egg, corian-
der, corn flour and spices
Allergener Mjöl, Senap
LITE STARK

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

14 Papadam 35:-
Krispig linsbröd serveras med Mango chutney, lök & tomat, salsa,
Crunchy lentil bread served with Mango chutney, onion & tomat, salsa,
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 chasenwuts mixcurry sauce,
Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjöl
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, Mjöl
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, Mjöl
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, Mjöl
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 cashewnut
sauce,
Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjöl
MILD

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

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

41 Tikka Korai 189:- - 199:-
Grillad kyckling 189:- - grillad lammfilé 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
chillipickels
Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjöl, 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, Mjöl, Senap
MEDIUM STARK

52 Mango Chicken Balti 179:-
Grillad kycklingfilé med stekt lök, paprika, tomat och mango chili pick-
els i Baltisäs, Grilled chicken fillet with fried onions, peppers, tomatoes
and mango chili pickels in Balti sauce,
Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjöl, 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, Mjöl, 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 yoghurt
and balti sauce. Served with chili pickels.
Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjöl, 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, Mjöl, 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.

TRADITIONELLA RÄTTER VEGETARISKA & BRINYNI

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

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

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

DOSA RÄTTER

Populära rätter i Indien är dosa, ett slags pannkaka eller crêpe. De är bakade på
ris och linsmjöl. Kokosnöt är också viktig ingrediens i maten från södra Indien.
Våra dosarätter serveras med 3 olika säser: en mynta & koriander, en med
linser & kokos och en Sambar, säs på blandade grönsaker.

Popular dishes in India are dosa, like a pancake. We bake them with a rice &
lentil flour. Coconut is also an important ingredient in the south Indian cuisine.
Our dosa dishes are served with 3 different sauces: one with mint & coriander,
one with lentils & coconut and one Sambar with mixed vegetables.

125 Masala Dosa Vegetarisk 179:-

Masala Dosa Chicken 189:-
Mix Chicken Kebab Dosa 199:-
En krispig pannkaka med en traditionell potatis och grönsaksblandning,
serveras, Välj vegetarisk eller med kyckling (Mixad finhackad grillad kyck-
ling av tre olika sorter) serveras med en sambar säs, och koriander och
kokoschutney
A crispy pancake with a traditional potato and vegetable mix, served,
choose vegetarian or with chicken
Allergener Inga
LITE STARK

126 Masala Uttapam 179:-

Tjock pannkaka bakad på rismjöl med potatis, lök, paprika, tomat,
A thick rice pancake with potato, onion, pepper, tomato,
Allergener Inga
LITE STARK

KARIMS SPECIALRÄTTER

141 Kerala Fish Tikka Masala 189:-
Kryddmarinerad och grillad, svenskodlad rödingfilé med tomat och hemgjord färsk
kokosmjöl. Serveras med broccoli
Marinated and grilled, Swedish fillet of char with tomato and fresh, homemade co-
conut milk. Served with broccoli Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjöl
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 Tamarindsås. A very popular south Indian delicacy, gril-
led chicken prepared in a hot sauce with onion, curry leaves, lemon, red chillies and
coconut, Tamarind sauce,
Allergener Mandelmjöl, Mjöl
LITE STARK

148 Lamb Shank Rogan Josh 239:-
Traditionell Nordindisk rätt, örsmarinerat lammkött som långkokats för att bli extra
mört och därefter grillats, serveras med champinjoner, 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, Mjöl
LITE STARK

EFTERRÄTTER

160 Tartufo citron/ choklad 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 kakao.
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 hazelnuts

161 Mascarpone & Ingefärs crumb 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 yoghurt som
hjälpel matsmältningen
Traditional Indian cooling drink with fresh mango and yoghurt. Helps
digestion.

166 Apple Sorbet 29:-
Fantastisk äpple sorbet av högsta klass, med både sötna och sylighet.
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:-
Staropramen 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 mynta och ingefära 35:-
Asam Te, Bombay Te 32:-
Roibus Lava Te, Grönt Te 32:-

BUBBLOR/ BUBBLES

Mousserande & Champagne

CAMPOVIEJO 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 RAPAURA 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.
Medelljyllig, frisk, utvecklad smak med inslag av grapefrukt och äpple.Apéritif, asiatiskt, fisk och
skaldjur.

VIT/ WHITE

ZONIN INSOLIA CHARDONNAY.SICILIEN, ITALIEN.
Flaska 295:-/ glas 85:-
Insolia och Chardonnay.
Frisk och aromatisk vin med inslag av exotiska frukter, lime och persika med ett friskt avslut.
Perfekt stort 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, druvsyprig smak med inslag av sparris,
svarta vinbärsblad och krusbär: Drink, fisk, ost och skaldjur.

EKOLOGISK/ Organic

JACOBS CREEK EART VINE GRAPE CHARDONNAY VERMENTINO
Australia.
Flaska 295:-
Riesling.
Friska citrusfrukter, Smakernas finess med ackompanjerande 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.
Moscato.
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 hela skaldjursrätter eller till en fruktsallad

RÖDA/ RED

GRAFFIGNA SHIRAZ/ CABERNET SAUVIGNON.
Flaska 285:-/ glas 85:-
Ett fylligt och bärigt vin, kryddig 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 köträtter.

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, fruktigt och fatigt avslut. Passar utmärkt till stekar, musiga köttgrytor och pecorino.

CHATEAU DU TRIGNON 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
Australia.
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 koncen-
trerat vin som med sin balanserade syra och typiska shiraz toner gör att det passar underbart
till grillad nöc och oxkött.

Alla Sizzlarätter tillagas av långa 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