



# 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 ärtor, 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, majsmjöl och kryddor, Severas med myn-tsås tomat/ morots salsa och tamarin chutney *Crispy deepfried onions, mixed with lentil, potato, egg, coriander, corn flour and spices*  
Allergener Mjolk, Senap  
LITE STARK

**13 Samosa Vegetable/ Chicken 45:-/ 55:-**  
Indisk pirog med grönsaker eller kycklingfyllning serveras med myn-tsås, 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 & tomat-salsa., *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 chasewnuts mixcurry sauce.*  
Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjolk  
LITE STARK

**31 Chicken Maharaja 139:-**  
Kycklingfilé med gröna örter, morötter, potatis, chasenwötter blandning i curry tomat-sås.  
*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 coconut & 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 cashewnut sauce.*  
Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjolk  
MILD

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

**39 Madras 149:- 159:-**  
Välj mellan medelstark kyckling eller lamm med paprika, lök och tomat i Madrassås. *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 lammfilé 199:- Gryta tillagad med tomater, 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, Mjolk, Senap  
MEDIUM STARK

### BALTI RÄTTER/ Balti

**51 Palak Balti 169:- 179:-**  
Kyckling, LammMed spenat, lök, tomat och kryddor i Baltisås.  
*Chicken, lamb 1 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, tomater och mango chili pickels i Baltisås. *Grilled chicken fillet 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 Baltisås *Chicken, lamb- with fried onions, peppers, tomatoes and mango chili pickels 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 yoghurt 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 baltisås:

Alla Baltirätter serveras i en traditionella runda het järnpanna. Baltisås 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:-**  
Vitelksmarinerad 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 jätteråkor, *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 medelhelt tomat/ currysås. *Mixed vegetables broccoli, fava beans, pumpkin, 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-sås. *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 currysås *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 mixture*  
Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjolk  
LITE STARK

**103 Ganesh Babu 139:-**  
Kryddmarinerad stekt pumpa, grön papaya, aubergine, färsk ingefära, vitlök, tomat, koriander,yoghurt, kokos och cashewnötsås.*Spice marinated fried pumpkin, green papaya, eggplant, fresh ginger, garlic, tomatoes, coriander, yoghurt, 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 Tamarindsås. *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, örtmarinerat lammlägg som långkokats för att bli extra mörkt 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, Mjolk  
LITE STARK

### EFTERRÄTTER

**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.

**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 yoghurt som hjälper matsmältningen  
*Traditional Indian cooling drink with fresh mango and yoghurt. 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 acidity.*

### 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:-

### ALKOHOLFRIIT 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

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 INSOZIA CHARDONNAY.SICILIEN, ITALIEN.  
Flaska 295:-/ glas 85:-  
Insolia och Chardonnay.  
Fruktig 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.  
Torrt 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 ackompanjerande mineraler och stram fruktsyra ger fin struktur och längd på vinet.  
Ävntj 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-sås 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 köttärter.

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.