

BIRYANI & SAFFRAN RISRÄTTER

120 Madrasi Biryani 175:-

Festlig indisk specialrätt. Välj mellan Kyckling eller Lamm med lök, kryddor och nötter blandat med saffranskryddat basmatiris, [Traditional Indian feast dish.](#)
[Choose from lamb, chicken, with onions peppers, saffron, spices and nuts mixed with saffron flavoured Basmati rice,](#)
 Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjöl
 LITE STARK ●●●●●

121 Madrasi Veg. Biryani 165:-

Säsongens grönsaker med lök, paprika, nötter, kryddor blandade med saffranskryddat basmatiris,
[Fresh seasonal vegetable with onions, peppers, nuts, spices mixed with saffron flavoured Basmati rice,](#)
 Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjöl
 LITE STARK ●●●●●

THALI (blandade smårätter)

122 Mixed Thali 195:-

Vegetarisk Samosa med myntasås, grillad lammfilé, kycklingfilé, kungsräkor med stekt saffransris, vitlöksnaan , serveras med grönsaker
[Veg, Samosa with mint sauce , grilled fillet of lamb , chicken , king prawns with fried saffron rice , garlic naan , served with vegetables](#)
 Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjöl
 LITE STARK ●●●●●

123 Vegetarisk Thali 175:-

Vegetarisk Samosa med myntasås, stekt spenat, vegetarisk gryta med stekt saffransris och vitlöksnaan
[Veg, Samosa with mint sauce , fried spinach, vegetarian stew with fried saffron rice and garlic naan](#)
 Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjöl
 LITE STARK ●●●●●

124 Mixed Chicken Thali 195:-

Tre olika sorters grillad kyckling, chili-, tandoori och vitlöksmarinerad, vitlöksnaan, Veg, Samosa, myntasås och saffransris
[Three different kinds of grilled chicken , chili , tandoori and garlicmarinerad, garlic naan , samosa , mint sauce and saffron rice](#)
 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 såser: en mynta & koriander, en med linser & kokos och en Sambar, sås 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 160:-

Masala Dosa Chicken 170:-

Mix Chicken Kebab Dosa 180:-

En krispig pannkaka med en traditionell potatis och grönsaksblandning, serveras, Välj vegetarisk eller med kyckling (Mixad finhackad grillad kyckling av tre olika sorter) serveras med en sambar sås, 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 160:-

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

127 Idlli Vegetarisk 160:-

Stora, lätta indiska ”dumplings” som ångkokats.
 Serveras med tre olika chutneys
[Large, light indian ”dumplings, steamed to perfection, served with three differnt chutneys.](#)
 Allergener Inga
 LITE STARK ●●●●●

140 Nimbuwali Jhinga(Punjabi) 199:-

Grillade odlade jätteräkor marinerade i vitlök, honung, chili, citron, citrongräs och kryddor. Serveras på krispig bädd av lättstekt spenat, grönsaker, småräkor och friterad kryddig sparris, [Grilled King prawns marinated in chili, honey, garlic, lemon, lemongrass and other spices. Served on a bed of crispy stirfried vegetables and fried, spiced asparagus,](#)

Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjolk Senap

LITE STARK ●●●●●

141 Kerala Fish Tikka Masala 169:-

Kryddmarinerad och grillad, svenskodlad rödingfilé med tomat och hemgjord färsk kokosmjölk. 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 ●●●●●

142 Goa Beach King Praws 179:-

Kungsräkor med pressad vitlök, färsk ingefära och koriander, paprika, tomat, färsk kokos, färsk ananasbitar och special ananassås

[King prawns with minced garlic, fresh ginger and coriander, peppers, tomato, fresh coconut, fresh pineapple and a special pineapple sauce](#)

Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjolk Senap

LITE STARK ●●●●●

143 Nordic Salmon Sesame 169:-

Fiskrätt från norra Indien. Senaps marinerad lax, med rostade vita och svarta sesamfrön. Serveras på en bädd av grönsaker toppad med kryddig, friterad spenat och sparris. Med en sås på curryblad, senapsfrön, grön chili och färsk kokos, [A north Indian fishdish. Mustard marinated salmon with roasted black & white sesame seeds, served on a bed of vegetables, topped with fried spinach and asparagus. Sauce made of curry leaves, mustards seeds, green chili and coconut](#)

Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjolk, Senap, Sesamfrön

LITE STARK ●●●●●

144 Konkani Chicken Goa Style169:-

En mycket populär sydindisk rätt, grillad kycklinglårfile i en het sås 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 ●●●●●

145 Sahahi Chicken Mughlai 195:-

Nordindisk traditionell maträtt, smörstekt hel kycklingfile fylld med spenat och hemlagad indisk ost, kokosbitar, pistagenötter samt en läcker gräddsås med krossade cashewnötter, [Chicken fillet stuffed with homemade cheese, coconut, spinach, pistachio nuts, and served with a delicious creamy sauce with crushed cashew nuts](#)

Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjolk

MILD ●●●●●

146 Lababdar Chicken Tikka 165:-

Grillad kycklinglårfile, enligt gammal indisk tradition. I en krämig tomat och löksås, Garam masala , muskot och färsk koriander, [Grilled chicken breast, prepared according to ancient Indian tradition, in a creamy tomato and onion sauce, Garam masala, nutmeg and fresh coriander,](#)

Allergener Mjolk

LITE STARK ●●●●●

147 Chicken Chettinadu 165:-

En sydindisk specialité, kyckling, tillagad med lök, tomater och en kryddblandning med kokos. I en härlig kombination. [A South Indian speciality, chicken, cooked with onions, tomatoes and a spice mix with coconut. A delicious combination](#)

Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjolk

LITE STARK ●●●●●



148 Lamb Shank Rogan Josh 195:-

Traditionell Nordindisk rätt, örtmarinerat lammlägg som långkokats för att bli extra mörkt och därefter grillats, serveras med champinjoner, lins och lammfärs sås. 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 ●●●●●

149 Kashmiri Lamb Chop 195:-

En populär sydindisk rätt. Grillade lammracks med färsk kummin, mynta, ingefära, Karims egen kryddblandning. Serveras med en sås på lammfärs & champinjoner, **A popular south Indian dish. Grilled lamb racks with fresh cumin, mint, ginger, Karims´spice mix. Served with a sauce of minced lamb and mushrooms,**

Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjöl

LITE STARK ●●●●●

150 Lamm Roshnai 170:-

Lammfilé tillagad med lök, pumpa och Karims kryddblandning som balanserats med slagen yoghurt och finhackad koriander **Fillet of lamb with onions, pumpkin and Karims´spicy mix, balanced with beaten yoghurt and finely chopped coriander**

Allergener Mjöl

LITE STARK ●●●●●

151 Achari Handy Ghost 165:-

Lammfilé tillagad med hemgjord mixad Riekeh (chili, mango, lime med färsk ingefära och koriander.)

Lamb fillet cooked with homemade mixed Riekeh (chili, mango, lime with fresh ginger and coriander)

Allergener Mjöl, senap

LITE STARK ●●●●●

152 Pasanda Badami 195:-

Kryddmarinerade grillade lammracks, serveras i en sås gjort på färsk mynta, chili, koriander och krossade cashewnötter i rödvinssås.

Spice marinated grilled rack of lamb , served in a sauce made of fresh mint , chilli , coriander and crushed cashews in a red wine sauce .

Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjöl

LITE STARK ●●●●●

154 Jolpai (oliv) Gost 165--185:-

Lammkött 185:-, kyckling 165:-, med stekt lök, parika, muskotnöt, Garam masala färsk ingefära och fäsk koriander, curryblad och hemlagad olivchutney.

Lamb with stir fried onion, pepper, nutmeg, Garam masala, lemon leaves, fresh ginger, coriander, curry leaves and oliv chutney.

Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjöl

LITE STARK ●●●●●

155 Lamb Chutney Wala 165:-

Krydd marinerad lamm, i skivor, färsk mynta, färsk koriander, grön chili **Spice**

Marinate the lamb, in slices, fresh mint, fresh coriander, green chillies

Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl,

LITE STARK ●●●●●



TAKE AWAY

VÄSTGÖTAGATAN 18
08-640 74 30
WWW.INDIANGARDEN.NU

INDIAN
GARDEN
BRASSERIE & BAR



Minst 15 livsmedel helt utbytta till godkända livsmedel

1 Chingri Zafrani 69:-

Grillad jätteräka med äpple, ananas, paprika, kokos och Karims eget recept, serveras med myntasås och en morotsalsa och tamarindchutney

Grilled king prawn with apple, pineapple, peppers, coconut and Karim's own recipe served with carrotslasa mint sauce tamarindchutney

Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjöl, Sesamfrön, Senap

LITE STARK ●●●●●

2 Prawn Broccoli Chatpata 59:-

Broccoli stekt varsamt med vitlök. Med kryddor som kummin, färsk koriander.

Olivstekta fina räkor. Friterade dall linser. Broccoli gently fried with garlic. With spices like cumin, fresh koriander. Olive fried prawns. With fried dall lenses.

Allergener Cashewnötter, Senap

LITE STARK ●●●●●

3 Salmon Sarsoonwali 59:-

Laxfilé med Karims kryddblandning: färsk kokos, färsk koriander, färsk mynta

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 Mjöl Sesamfrön, Senap

LITE STARK ●●●●●

4 Fish Tikka Chat Masala 55:-

Grillad rödingfilé med Karims kryddblandning Grilled fillet of char with Karim's mix spices

Allergener Cashewnötter, Mjöl, Fisk, Senap

LITE STARK ●●●●●

5 Magic Mushroom 49:-

Stora champinjoner som fyllts med lammfärs, kryddad med vitlök och koriander och friterats till ett krispigt skal,

Large mushrooms stuffed with minced lamb, spiced with garlic, coriander. Fried with a crispy shell,

Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjöl, Senap

LITE STARK ●●●●●

6 lidli Paneer Mango 59:-

Stora, lätta indiska "dumplings" som ångkokas, friterad mango, champions, hemlagad ost, hackad curryblad och mynta

Large, easy Indian "dumplings" as steamed, fried mango, champions, homemade cheese, chopped curry leaves and mint leaves

Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjöl, Senap

LITE STARK ●●●●●

7 Himalayan Fountain 49:-

Lättstekt Okra bhaji, (Indiska bönor som också kallas "Ladies finger) serveras i en hemgjord friterad korg, fylld med färsk kokos, Tamarind, limeblad och kryddor. Serveras med gurka, morots salsa

Okra, Ladies finger, served in a fried basket filled with coconut, lime leaves, Tamarind spiced. Served with cucumber-carrot salsa

Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjöl, sesamfrön, Senap

LITE STARK ●●●●●

8 Magic Palak Paneer Kebab 39:-

Vegetariska indiska linsbiffar, linser chana dal, finhackad ingefära, vitlök, grön chili blanchad spenat, gröna ärtor, färskost, vetemjöl

Vegetarian Indian lentil patties, lentils chana dal, finely chopped ginger, garlic, green chillies blanchad spinach, green peas, cheese, wheat flour

Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjöl, Senap

LITE STARK ●●●●●

9 Vegetarisk Pakora 39:-

Friterade krispiga blandade grönsaker med linsmjöl.

Deep fried crispy mixed vegetables with lentil flour.

Allergener Mjöl, Senap

LITE STARK ●●●●●

10 Hemlagad Veg. Puri Masala 79:-

Masala Puri är en populär, mild kryddig, friterad indisk bröd. Med vegetabilisk bhaji

Masala Puri is a popular, MILD spicy, deep fried Indian bread. With vegetable bhaji

Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjöl, Snap

LITE STARK ●●●●●

11 Onion Bhaji Bollor 39:-

Krispig friterad lök, blandad med linser, potatis, ägg, koriander, majsmjöl och kryddor, Severas med myntsås tomat/ morots salasa och tamarind chutney

Crispy deepfried onions, mixed with lentil, potato, egg, coriander, corn flour and spices

Allergener Mjöl, Senap

LITE STARK ●●●●●

12 Kati Roll (Indisk vårrulle) 39:-

Välj mellan kycklingfärs eller vegetarisk fyllning. Lök, paprika och kryddor. Serveras med gurka, morots sallad och Mynta Tamarindsås, [Choose from minced chicken or vegetarian filling. Onions, peppers and spices. Served with cucumber, carrot salad and Mint Tamarind sauce](#)

Allergener Mjök, Senap

LITE STARK ●●●●●

13 Samosa Vegetable/ Chicken

40:-/ 50:-

Indisk pirog med grönsaker eller kycklingfyllning serveras med myntasås, gurka, morot, tomat, salsa tamrind sås, [Indian pasty with vegetables or chicken stuffing served with mint sauce, cucumber, carrot, tomato, salsa tamrind sauce,](#)

Allergener Mjök, Senap

LITE STARK ●●●●●

14 Papadam 30:-

Krispigt linsbröd serveras med Mango chutney, lök & tomatsalsa,, [Crunchy lentil bread served with Mango chutney, onion & totmatoesalsa,](#)

Allergener Senap

LITE STARK ●●●●●

15 Tandoori Chicken Tengri Kebab 449:-

Grillade & marinerade kyckling klubbor, med Karims egen kryddblandning. Kumin, färsk koriander, färsk ingefära, green chili, mynta. En modern streetfoodrätt. [Grilled & Marinated chicken legs, with Karim's own spice mix. Cumin, coriander, ginger, green chillies, mint. A modern street food right.](#)

Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjök, Senap

LITE STARK ●●●●●

16 Mango Chicken Tamarind 59:-

Marinerad grillad kycklingfile med mango, mynta och kryddor med Karims kärlek.

[Marinated grilled chicken fillet with mango , mint and spices with Karim love.](#)

Allergener Mjök, Senap

LITE STARK ●●●●●

17 Shami Kebab 39:-

Lammfärs bullar linser chana dal, finhackad ingefära, röd lök vitlök, grön chili, vetemjöl

[Lamb Indian lentil patties , lentils chana dal , finely chopped ginger, garlic , green chillies, red onion, wheat flour](#)

Allergener Ägg, Senap

LITE STARK ●●●●●

18 Pudina Lamb Kebab 79:-

Marinerat grillad lammfile med färsk mynta lime juice stekt lök och paprika med kryddor [Marinated grilled lamb fillet with fresh mint lime juice, fried onions and peppers with spices](#)

Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjök, Senap

LITE STARK ●●●●●

19 Daal soppa 45:-

Gjord av krossade linser, delikat smaksatt med vitlök

[Made of crushed lentils, delicately flavored with garlic](#)

Allergener Mjök

LITE STARK ●●●●●

BARN/ CHILDREN**180 Chicken Tikka Masala 85:-**

Grillad kycklingfilé med grädde, tomat och nötter i yoghurt sås, [Grilled chicken fillet with cream, tomato and nuts in a yoghurt sauce,](#)

Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjök

Mild ●●●●●

181 Korma MILD 85:-

Kyckling, som tillagats i en sås med grädde, russin och cashewnötter,

[Chicken with cream, raisins and cashew nuts in a yoghurt sauce,](#)

Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjök

MILD ●●●●●

BRÖD/ BREAD**200 Plain Naan 18:-**

Traditionellt indiskt bröd som bakas i en Tandooriugn

[Traditional Indian bread baked in a Tandoor oven](#)

201 Garlic Naan 22:-

Naan bröd med vitlök

202 Masala Naan 22:-

Två sorters sesamfrön

203 Peshwari Naan 30:-

Inbakat med kokos, russin och mandel

[Baked with coconut, raisins and almond](#)

204 Panner Naan 30:-

Inbakad med hemgjord smulad ost

205 Parata 30:-

Smörstekt bröd

50 King Prawn Tikka Balti 199:-

Grillade jätteräkor i Baltisås

[Grilled king prawns in Balti sauce](#)

Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjöl, Senap

MEDIUM STARK

51 Palak Balti 165:- 189:-

Kyckling, Lamm 165:- eller Jätteräkor 189:-

Med spenat, lök, tomat och kryddor i Baltisås,

[Chicken, lamb or king prawns with spinach, peppers, onion, tomato and spices in Balti sauce,](#)

Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjöl, Senap

MEDIUM STARK

52 Mango Chicken Balti 185:-

Grillad kycklingfilé med stekt lök, paprika, tomat och mango chili pickels i

Baltisås, [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 170:- - 195:-

Kyckling, Lamm , eller Jätteräkor En het gryta med stekt lök, 3 sorters paprika, tomat och grön chili i Baltisås

[Chicken, lamb, king prawns with fried onions, 3 different kinds of pepper, tomato and green chilies in Balti sauce,](#)

Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjöl, Senap

STARK

54 Tikka Balti 170:- - 190:-

Grillad kycklingfilé, grillad lamm i Baltisås

[Grilled chicken fillet grilled lamb in Balti sauce](#)

Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjöl, Senap

LITE STARK

55 Chicken Tikka Garlic Balti 170:-

Grillad vitlökskryddad kycklingfilé i Baltisås

[Garlicseasoned grilled chicken fillet in Balti sauce](#)

Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjöl, Senap

LITE STARK

56 Dopiaza Balti 170:-

Kycklingfilé, eller lammfile med stekta stora bitar lök, paprika i Baltisås.

[Chicken, or lamb fillet with fried large pieces of onion , paprika in Baltisås .](#)

Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjöl, Senap

MEDIUM STARK

57 Chicken Bashanti Balti 170:-

Grillad kyckling skivad file med stekt lök, paprika, nötter med yoghurt i balti sås. Serveras med chili pickels

[Grilled chicken sliced steak with fried onions, peppers, nuts with yogurt and balti sauce. Served with chili pickels.](#)

Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjöl, Senap

MEDIUM STARK

58 Papaya Balti 170:- - 195:-

Kyckling, Lamm, eller Jätteräkor Med lök, paprika, färsk koriander, tomat och färsk papaya i Baltisås

[Chicken, lamb or king prawns with onions, peppers, fresh coriander, tomato and fresh papaya in Balti sauce](#)

Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjöl, Senap

MEDIUM STARK

59 Satkura (Citrusfrukt) Balti Lamb 175:-

Lamm tillagad med traditionella bengaliska syrade grönsaker , Satkura citrusfrukt, örter, paprika, lök efter Karims eget recept,

[Lamb with traditional Bengali tangy flavoured vegetables \(satkura\) come with herbs, pepper, onions, gravy and Karem’s own recipe](#)

Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjöl

MEDIUM STARK

60 Lamb Korachi Balti 175:-

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 coriander.](#)

Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjöl, Senap

LITE STARK

Förklaring baltisås:

Alla Baltirätter serveras i en traditionella runda het järnpanna. Baltisås är ett långkok på blandade grönsaker.

Explanation balti sause

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

70 King Prawn Sizzlar 195:-

Tandoorimarinerade, grillade jätteräkor

Tandoori marinated grilled king prawns

Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjöl

LITE STARK ●●●●●

71 Gardens fresh grilled Veg. 155:-Säsogens färska grillade grönsaker med hemlagad ost, chili pickels Karims egen kryddblandning. **Ett utmärkt val för vegetarianen**, Seasonal fresh vegetables grilled with Karim's own authentic spices. Chili pickels **Great choice for the vegetarian**,

Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjöl

MEDIUM STARK ●●●●●

72 Sikandari Paneer Shashlik 175:-

Färsk handgjord indisk paneer (färskost), grillad i ugnen tillsammans en paste av spännande kryddor, med paprika, zucchini, tomat, lök

Fresh handmade Indian paneer (cottage cheese), grilled in oven, with an exiting spicy paste, comes with peppers, zucchini, tomato, onion

Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjöl

LITE STARK ●●●●●

73 Sesame Lamb Chops 195:-

Marinerade, grillade lammkotletter sesamfrön, serveras med fräsch sallad, aromatiska kryddor.

Marinated and grilled lamb chops in a sesame seed, served with fresh salad and aromatic spices

Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjöl, Sesamfrön

LITE STARK ●●●●●

74 Chicken Angara Kebab 160:-

Tandoorimarinerad glödgad kycklinglårfile, serveras med pumpa, papaya, broccoli, lök, paprika

Tandoori marinated chicken thigh fillets, served with pumpkin, papaya, broccoli, onion, peppers

Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjöl

LITE STARK ●●●●●

75 Tandoori Chicken Sizzlar 145:-

Tandoorimarinerade och grillade kycklingklubbor som tillagats på rykande stekhäll. serveras med marsala sås

Tandoori marinated and grilled chicken leg cooked on a sizzling plate. Served with marsala sause

Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjöl

LITE STARK ●●●●●

76 Chilli Chicken Sizzlar 165:-

Grillad kycklingfile, marinerad i grön chili Grilled chicken fillet, marinated in green chili, Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjöl

LITE STARK ●●●●●

77 Chicken Tikka Sizzlar 165:-

Tandoorimarinerad grillad kycklingfile,

Tandoori marinated grilled chicken fillet cooked on a sizzling plate

Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjöl

LITE STARK ●●●●●

78 Garlic Chicken Tikka Sizzlar 165:-

Vitlöksmarinerad grillad kycklingfile, Garlic marinated grilled chicken fillet cooked on a sizzling plate

Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjöl

LITE STARK ●●●●●

79 Lamb Tikka Sizzlar 195:-

Tandoorimarinerad grillad lammfile, Tandoori marinated and grilled lamb fillet cooked on a sizzling plate

Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjöl

LITE STARK ●●●●●

80 Mixed Sizzlar 195:-

Grillad kycklingfile, lammfile och jätteräkor,

Grilled chicken fillet, lamb fillet and king prawns cooked on a sizzling plate

Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjöl

LITE STARK ●●●●●

81 Mixed Chicken Sizzlar 165:-

Kycklingfile i 3 olika varianter, tandoori, vitlök och chili, Chicken in 3 different varieties: Tandoori, garlic and chili,

Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjöl

LITE STARK ●●●●●

82 Mixed Lamb Kebab Sizzlar 165:-

Grillad lammfile, shish-kebab och smörstekta grönsaker, grön chilipickels, färsk koriander och rödlök, pressad citron Grilled lamb fillet, shish-kebab and butter fried vegetables, green chillipickels, fresh coriander and red onion, lemon

Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjöl Senap

MEDIUM STARK ●●●●●

83 Mixed Chicken Kebab Sizzlar 165:-

Tre olika grillade kycklingbitar serveras med stekt lök, paprika, tomat, färsk koriander och pressad citron, chilipickels Three grilled chicken chunks served with fried onion, pepper, tomato, fresh coriander and lemon juice chilipickels

Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjöl Senap

MEDIUM STARK ●●●●●

84 Sish kebab sizzlar 160:-

Marinerad lammfärs, grillad på spett med lök, tomat och paprika.

Marinated lamb, grilled on skewers with onions, tomatoes and peppers.

Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjöl Senap

LITE STARK ●●●●●

90 Zafrani Paneer Tikka 170:- (Grillad Paneer)

Paneer (färskost) i kuber, marinerade i yoghurt, grädde, kryddor och saffran. Inbakad med russin, kummin panerad med mandelmassa Grillas och serveras med tomat & mandelsås, [Paneer \(cottage cheese\) cubes, marinated in yogurt, cream, spices and saffron. Baked with raisins, cumin breaded with almond](#) grilled and served with tomato and almond sauce,

Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjolk

LITE STARK

91 Paneer Mango Masala 165:-

Hemlagad stekt paneer (färskost) med mango, tomat, nötter i en MILD gräddsås, [Homemade fried paneer \(cottage cheese\) with mango, tomato, nuts, spices in a MILD creamy sauce,](#)

Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjolk

MILD

92 Green Vegetable Curry 149:-

Blandade grönsaker broccoli, bondbönor pumpa, grön papaya, aubergine medelhet tomat/ currysås, [Mixed vegetables broccoli , fava beans, pumpkin, green papaya , eggplant medium- hot tomato / curry sauce,](#)

Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjolk

LITE STARK

93 Chana Masala 139:-

Kokta kikärtor med örter lök, paprika, tomat, citronsaft, chat masala och kryddor, [Boiled chickpeas with herbs onions, peppers, tomato, lemon juice, chat masala and spices,](#)

Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjolk

LITE STARK

94 Palak Paneer 159:-

Bladspenat, hemgjord färskost, lök, paprika i en curry kryddad tomatsås. [Spinach, homemade cheese, onions, peppers in a spicy curry sauce,](#)

Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjolk

LITE STARK

95 Paneer Tikka Masala 159:-

Smörstekt hemlagad ost med yoghurt och Tikka Masalasås, [Pan fried homemade cheese with yogurt and Tikka Masala Sauce,](#)

Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjolk

MILD

96 Bindi Chatpati (Lady's Finger) 149:-

Friterad okra med lök, paprika, kikärtor, hemlagad indisk ost, potatis, tomat och currysås [Fried bindi \(okra or ladies' finger\) with onion, chickpeas, homemade cottage cheese, potato, tomato and curry sauce](#)

Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjolk

LITE STARK

97 Paneer Dulma 149:-

Smörstekt paneer, hemgjord färskost med champinjoner, gröna ärtor i en smakrik sås med lök, tomat och Karims egen kryddmix [Butter fried paneer, homemade cottage cheese with mushrooms, green peas in a tasty sauce with onion, tomato and Karim's spicy mix](#)

Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjolk

LITE STARK

98 Mahki Daal 139:-

Långkokta svarta linser och kidneybönor med tomater, vitlök, smör och grädde, [Black lentils and kidney beans boiled overnight prepared with tomatoes, garlic, butter and cream,](#)

Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjolk

LITE STARK

99 Husets Daal 139:-

Röda linser och svarta linser, smörstekta vitlöksklyftor med Karims kryddblandning.

[Red and black lentils and butterfried, garliccloves with Karim's seasoning,](#)

Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjolk

LITE STARK

100 Nariyali Daal Masala 129:-

Långkok på gula linser, 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

101 Bombay Mushroom Badji 139:-

Champinjoner med färsk vitlök, tomat stekt i olivolja

[Mushrooms with fresh garlic, tomatoes fried in olive oil](#)

Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjolk

LITE STARK

102 Alo Baingan Achari 139:-

Potatis, aubergine, kryddad med lime, tomat och kummin, [Potato, eggplant spiced with, lime and cummin,](#)

Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjolk

LITE STARK

103 Ganesh Babu 149:-

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 , yogurt , coconut and cashew sauce.](#)

Allergener Cashewnötter, Mandelmjöl, Mjolk

LITE STARK