

# Meny

Om ingen indikation ges är rätten mild

• = medium      •• = stark      ••• = mycket stark

## - Förrätter-

Alla rätter serveras med pilauris och raita

1. Papadam med mangochutney 35 kr
2. Tandoori maser, tandoorigrillad torsk med mango 95 kr •
3. Piazo, friterad boll med röda linser, grön chili och koriander 60 kr
4. Singara, pirog med grönsaker och mango 75 kr
5. Zahl beguni, friterad med aubergine och mango 59 kr
6. Aloo puri chana daal, friterad med potatisbröd, gula linser och mango 85 kr

## - Småhungrig -

7. Halim, soppa med olika delar från lammet och flera typer av linser 149 kr •
8. Vel poori, färsk kokos, potatis, kikärtor, vitlök, ingefära och citron 120 kr •

## - Naan / bröd -

9. Naan 30 kr
10. Vitlöksnaan 35 kr
11. Koriandernaan 35 kr
12. Masala naan, naanbröd täckt med sesamf rön och kummin 40 kr
13. Paneer naan, naanbröd fyllt med paneer och grön chili 40 kr
14. Peswari naan, naanbröd fyllt med honung, mandel, russin och kokos 45 kr
15. Paratha, tunnbröd i flera lager stekt i ghee 35 kr
16. Chapati, traditionellt veganskt torrstekt rågmjölbröd 30 kr

## - Thali-

Thali betyder smårätter / små fat.

Alla rätter i Thali serveras med pilauris och raita.

17. Thali Mansa, tandoorigrillad torsk, kyckling tikka masala och lammgryta med mynta 205 kr
18. Tali Sakasabji, vegetarisk rätt serverad med paneer, mango chutney och mixade grönsaker 169 kr
19. Tali Ayurveda, vegansk rätt med linser, spenat, grönsaksboll och chapati 189 kr

Är du allergisk? Fråga personalen om matens innehåll så hjälper vi dig.

## - Trädgårdslandet-

Alla rätter är vegetariska och några kan fås som veganska.  
Alla rätter i Trädgårdslandet serveras med pilauris och raita.

- 20. Tandoori paneer, tandoorimarinerad och tandoorigrillad paneer, stekta grönsaker med tikkasås 169 kr •
- 21. Palak paneer kofta, grönsaksboll med spenat i en kormasås på cashewnötter 169 kr
- 22. Bangla labra curry, grönsaksgryta som serveras med stekt ägg (vegetarisk/vegansk) 159 kr ••
- 23. Dherosh gobi curry, stekt okra och blomkål i en currysås 169 kr
- 24. Kumro palak paneer, paneer med pumpa, spenat, vitlök, tomat, spiskummin och koriander 159 kr •
- 25. Beguner tarkari paneer, fylld aubergine med curry på aubergine, kokosmjölk och paneer 169 kr •
- 26. Malai kofta, grönsaksbullar med cashewnötter och kormasås 159 kr
- 27. Palak paneer, gryta på paneer och spenat 159 kr •
- 28. Bangla veggovinter, vegetarisk gryta på blomkål och potatis med garam masala och koriander 149 kr •
- 29. Chi chi, friterad paneer med grönsaker och kormasås på cashewnötter 169 kr •
- 30. Chana dall, gryta på gula linser med röd chili, ingefära koriander och spiskumming. Serveras med stekt ägg 139 kr ••

## - Lamm -

Alla rätter i Lamm serveras med pilauris och raita

- 31. Dhaka shahi biryani (klassisk festrätt), lammfilébitar med stekt ris, lök, ingefära, kryddnejlika, kardemumma, kanel, lime och saffran 195 kr ••
- 32. Aam mesasabaka badami, lammgryta med kokos, cashewnötter och mango 189 kr
- 33. Aloo mesasabaka korma, lammgryta med potatis, vitlök, ingefära och kormasås på pistagenötter 189 kr
- 34. Mesasabaka chops, tandoorimarinerade och tandoorigrillade lammkotletter 210 kr •
- 35. Zahl mesasabaka curry, lammgryta med riktigt heta kryddor, vinäger och vitlök 195 kr •••
- 36. Mesasabaka chop curry, tandoorigrillade lammkotletter i en currysås med småpotatis 210 kr •
- 37. Sabuja curry, örtmarinerad lammfilé med bladspenat och broccoli. Serveras med grön chili och koriander 189 kr •
- 38. Bangla mesasabaka korai, gryta på tandoorigrillade lammfilébitar, paprika, aubergine, champinjoner och cashewnötter 199 kr •
- 39. Satkura mesasabaka, lammgryta med syrade grönsaker, satkura (citrusfrukt), örter, paprika och lök 195 kr •
- 40. Kala bhuna "Cox's Bazaar", lammgryta med potatis och svarta senapsfrön 195 kr •
- 41. Tandoori mesasabaka, tandoorigrillad lammfilé marinerad i färsk mynta, koriander och grön chili. Serveras med tandoorisås 199 kr •
- 42. Mesasabaka pasanda, lammgryta med kanel, kardemumma, dadlar, mandel och cashewnötter 185 kr ••
- 43. Bangla balti mesasabaka, lammgryta med citron och cashewnötter 189 kr •

Är du allergisk? Fråga personalen om matens innehåll så hjälper vi dig.

## - Havet -

Alla rätter i Havet serveras med pilauris och raita

- 44. Sharisha mas, gryta på torskefilé, gula senapsfrön, limeblad, koriander och chili 205 kr •
- 45. Bull shrimp, friterad scampi med kormasås på cashewnötter 210 kr •
- 46. Tandoori shrimp, tandoorimarinerad och tandoorigrillad scampi med stekta grönsaker och tandoorisås 215 kr •
- 47. Massive shrimp, gryta på scampi, kokos och cashewnötter 205 kr
- 48. "Röd, vit och rosa", tandoorigrillade laxfilébitar, torskefilébitar och scampi med stekta grönsaker och baltisås 215 kr
- 49. Malai scampi, gryta på scampi, kokos, chili, koriander, kanel, lime och cashewnötter 205 kr
- 50. Zahl maser korma, gryta på scampi, laxfilé, torskefilé, koriander och kormasås med cashew- och pistagenötter 210 kr • •
- 51. Begun maser zahl, gryta på torskefilé, aubergine, sockerärter och potatis i en tomatbaserad currysås 199 kr •
- 52. Bangla maser curry, gryta på laxfilé, torskefilé, scampi, gula senapsfrön och koriander 215 kr • •
- 53. Aam maser curry, gryta på laxfilé, mango, ingefära, kokos, vitlök, koriander och lime 195 kr
- 54. Shrimp aam curry, gryta på scampi, morot, vitlök, kokosmjölk och riven kokos 205 kr
- 55. Maser bhuna "lax", tandoorigrillad laxfilé med koriander och grön chili 195 kr •
- 56. Maser bhuna "torsk", tandoorigrillad torskefilé med koriander och grön chili 199 kr •
- 57. Maser bhuna "scampi", tandoorigrillad scampi med koriander och grön chili 205 kr •

## - Fågel -

Alla rätter i Fågel serveras med pilauris och raita

- 58. Bangla tikka butter masala, kycklinggryta med tomat, kokosmjölk och cashewnötter 159 kr •
- 59. Aloo korma, kycklingfilé med potatis, vitlök, ingefära och kormasås på pistagenötter 169 kr
- 60. Narikel muragh, kycklinggryta med kokos och cashewnötter 169 kr
- 61. Dhania muragh, kycklinggryta med curry, korianderfrön, chili, tomat och ingefära 169 kr • •
- 62. Zhal muragh curry, kycklinggryta med riktigt heta kryddor, vinäger och vitlök 169 kr • • •
- 63. Aam muragh masala, kycklinggryta med kokos, picklad chili, cashewnötter och mango 165 kr
- 64. Narikel muragh lebu, kycklinggryta med kokos och citron 189 kr
- 65. Chicky chicky, friterad kyckling med kormasås på cashewnötter 189 kr •
- 66. Chili muragh, kycklinggryta på kormasås med cashewnötter och koriander 159 kr • •
- 67. Bangla muragh korai, kycklinggryta på paprika, aubergine, champinjoner och koraisås 179 kr •
- 68. Bangla balti, kycklinggryta med paprika, chili och koriander 169 kr
- 69. Aam muragh, tandoorigrillad kycklingfilé med mango 189 kr
- 70. Tandoori muragh, tandoorigrillad kycklingfilé med tandoorisås 165 kr •
- 71. Dhania muragh tandoori, tandoorigrillad kycklingfilé med chili, koriander, sesamfrön och stekta grönsaker 179 kr • •
- 72. Mixed grill, tandoorigrillade kycklingfilébitar, lammfilébitar och scampi. Serveras med tandoorisås 210 kr •

Är du allergisk? Fråga personalen om matens innehåll så hjälper vi dig.

## - Barn -

Välj mellan potatis eller ris som tillbehör. Raita ingår. Alla rätter är milda.

- 73. Aloo muragh korma, gryta på kycklingfilé, potatis, ingefära, vitlök och kormasås med pistagenötter 115 kr
- 74. Aam muragh, tandoorimarinerad kycklingfilé med mango 115 kr
- 75. Chi chi, friterad paneer i smårätter med kormasås på cashewnötter 120 kr
- 76. Aloo korma mesasabaka, gryta på lammfilé, potatis, vilök, ingefära och kormasås med pistagenötter 125 kr
- 77. Chikki chikki, friterad kyckling med kormasås på cashewnötter 125 kr

## - Efterrätter -

Något sött efter maten

- 78. Mango lassi, söt yoghurtdryck med mango 60 kr
- 79. Kokosglass, toppad med riven söttad kokos 75 kr
- 80. Kulfi, hemgjord glass med russin, kokos, saffran och pistagenötter 75 kr

## - Drycker -

För viner ges priset som glas / flaska

### Rött

Le Chat Grenache, Frankrike, röda och mörka bär, kryddighet, frisk syra. Passar till kryddstark mat. 90 kr/360 kr

Cune Rioja Crianza, Spanien, mörka bär, örtekryddor och vanilj. Passar till grillade rätter 99 kr/396 kr

Séduction Merlot, Frankrike, svarta vinbär, vildhallon, örter och vanilj. Passar till milda rätter 95 kr/380 kr

Lamerti Ripasso, Italien, röda och mörka bär, choklad, lagerblad och vanilj. Passar till kryddiga rätter 119 kr/476 kr

### Vitt

Grüner Veltliner vom Haus, Tyskland, citrus, päron, stjärnfrukt och örter. Passar till milda rätter 105 kr/420 kr

W2 Riesling-Pinot Gris, Frankrike, citrus, päron, mineral, örter. Passar till milda rätter och fisk 110 kr/440 kr

Chablis, Frankrike, vita blommor, citrus, nektarin, viss rökighet. Passar till milda fiskrätter 145 kr/580 kr

Waterside, Sydafrika, torrt, tydlig syra, tropisk frukt. Passar till kryddiga fiskrätter 95 kr/380 kr

### Rosé

Botanicum Ibericum Organic Rosé, Spanien, persika, jordgubb och röda bär. Passar till lax 85 kr/340 kr

### Mousserande

Champagne Tradition, Frankrike, rostat bröd, smörpopcorn, röda äpplen och röda bär 490 kr

Cava Montcadi, Spanien, citrus, grönt äpple och päron 95 kr/380 kr

### Öl

Fatöl Åbro Bryggmästarens Bästa ekologiska, 40 cl, 5.0% 60 kr

Bangla, 66 cl, 4.8% 90 kr

Brewdog Punk IPA, 33 cl, 5.6% 75 kr

Zlatopramen, 50 cl, 4.9% 70 kr

Åbro Lättöl, 40 cl, 2.2% 30 kr

Åbro Bryggmästarens Bästa mellanöl, 33 cl, 4.2% 45 kr

Warsteine, 33 cl, 0.0% 40 kr

### Cider

Strongbow Apple, 33 cl, 5.0% kr

### Läsk

Mineralvatten med kolsyra 30 kr

Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite 30 kr

### Varmt

Kaffe 30 kr

Espresso 30 kr

Dubbel espresso 35 kr

Cappuccino 35 kr