

Meny

Om ingen indikation ges är rätten mild
• = medium •• = stark ••• = mycket stark

- Förrätter -

1. Papadam, krispigt linsbröd med mango chutney (vegetarisk eller vegansk) 45 kr
2. Magic mushroom panner, friterad champinjon fyllda med ost 129 kr •
3. Piazzo, friterad boll med röda linser, grön chili och koriander 89 kr •
4. Singara, pirog med grönsaker och mango 95 kr •
5. Zahl beguni, friterad med aubergine och mango 89 kr ••
6. dall puri chana daal, små friterade bröd fyllda med linser 119 kr
7. Jhumka shrimp, friterad räkor 139 kr

- Småhungrig -

8. Vel poori, färsk kokos, potatis, kikärter, vitlök, ingefära och citron 149 kr •
9. Papaya vaji roti, papaya kokosmjölk, koriander, grön chili, med parata. 159 kr

-Thali -

Thali betyder smårätter / små fat.
Alla rätter i Thali serveras med pilauris och raita.

10. Thali Mansa, tandoorigrillad torsk, kyckling tikka masala och lammgryta med mynta 249 kr •
11. Tali Sakasabji, vegetarisk rätt serverad med paneer, mango chutney och mixade grönsaker 229 kr •
12. Tali Ayurveda, vegansk rätt med linser, spenat, grönsaksboll och chapati 239 kr

- Trädgårdslandet -

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

13. Tandoori paneer, tandoorimarinerad och tandoorigrillad paneer,
stekta grönsaker med tikkasås 219 kr •
14. Palak paneer kofta, grönsaksboll med spenat i en kormasås på cashewnötter 219 kr
15. Bangla labra curry, grönsaksgröta som serveras med stekt ägg (vegetarisk/vegansk) 209 kr •
16. Dherosh gobi curry, stekt okra och blomkål i en currysås 209 kr •
17. Beguner tarkari paneer, fylld aubergine med curry på aubergine, kokosmjölk och paneer 219 kr •
18. Palak paneer, gryta på paneer och spenat 219 kr •
19. Chi chi, friterad paneer med grönsaker och kormasås på cashewnötter 229 kr
- ❖ Bengali papaya vaji, papaya och röd chili i en currysås 199 kr

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

- Lamm -

Alla rätter i Lamm serveras med pilauris och raita

20. Dhaka shahi biryani (klassisk festrätt), lammfilébitar med stekt ris, lök, ingefära, cashewnötter, kryddnejlika, kardemumma, kanel, lime och saffran 249 kr •
21. Aam mesasabaka badami, lammgryta med kokos, cashewnötter och mango 249 kr
22. Aloo mesasabaka korma, lammgryta med potatis, vitlök, ingefära och kormasås på pistagenötter 249 kr
23. Bangla Tok jhal Lamm, gryta från Bangladesh med riktig heta kryddor och tydlig smak av vinäger, methi blad och vitlök 259 kr •••
24. Sabuja curry, örtmarinerad lammfilé med bladspenat och broccoli. Serveras med grön chili och koriander 249 kr •
25. Bangla mesasabaka korai, gryta på tandoorigrillade lammfilébitar, paprika, aubergine, champinjoner och cashewnötter 249 kr •
26. Satkura mesasabaka, lammgryta med syrade grönsaker, satkura (citrusfrukt), örter, paprika och lök 249 kr •
27. Tandoori mesasabaka, tabdoorigrillad lammfilé marinerad i färsk mynta, koriander och grön chili. Serveras med tandoorisås 259 kr •
28. Bangla balti mesasabaka, lammgryta med citron och cashewnötter 249 kr •
 - ❖ Bengali papaya lamm, Papaya och röd chili i en currysås 259 kr

- Havet -

Alla rätter i Havet serveras med pilauris och raita

29. Sharisha mas, gryta på torskfilé, gula senpasfrön, limeblad, koriander och chili 269 kr ••
30. Bull shrimp, friterad scampi med kormasås på cashewnötter 289 kr •
31. Tandoori shrimp, tandoorimarinerad och tandoorigrillad scampi med stekta grönsaker och tandoorisås 289 kr •
32. Massive shrimp, gryta på scampi, kokos och cashewnötter 289 kr
33. "Röd, vit och rosa", tandoorigrillade laxfilébitar, torskfilébitar och scampi med stekta grönsaker och baltisås 279 kr
34. Zahl maser korma, gryta på scampi, laxfilé, torskfilé, koriander och kormasås med cashew- och pistagenötter 279 kr ••
35. Begun maser zahl, gryta på torskfilé, aubergine, sockerärtor och potatis i en tomatbaserad currysås 279 kr •
36. Aam maser curry, gryta på laxfilé, mango, ingefära, kokos, vitlök, koriander och lime 279 kr
37. Shrimp aam curry, gryta på scampi, morot, vitlök, kokosmjölk och riven kokos 289 kr

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

- Fågel -

Alla rätter i Fågel serveras med pilauris och raita

- 38. Bangla tikka butter masala, kycklinggryta med tomat, kokosmjölk och cashewnötter 219 kr •
- 39. Aloo korma, kycklingfilé med potatis, vitlök, ingefära och kormasås på pistagenötter 219 kr
- 40. Narikel muragh, kycklinggryta med kokos och cashewnötter 229 kr
- 41. Dhania muragh, kycklinggryta med curry, korianderfrön, chili, tomat och ingefära 229 kr •
- 42. Bangla Tok jhal Chicken, gryta från Bangladesh med riktig heta kryddor och tydlig smak av vinäger, methi blad och vitlök 239 kr •••
- 43. Aam muragh masala, kycklinggryta med kokos, picklad chili, cashewnötter och mango 229 kr
- 44. Chicki chicki, friterad kyckling med kormasås på cashewnötter 239 kr •
- 45. Bangla muragh korai, kycklinggryta på paprika, aubergine, champinjoner och koraisås 239 kr •
- 46. Bangla balti, kycklinggryta med paprika, chili och koriander 229 kr •
- 47. Tandoori muragh, tandoorigrillad kycklingfilé med tandoorisås 229 kr •
- 48. Dhania muragh tandoori, tandoorigrillad kycklingfilé med chili, koriander, sesamfrön och stekta grönsaker 239 kr ••
- 49. Mixed grill, tandoorigrillade kycklingfilébitar, lammfilébitar och scampi. Serveras med tandoorisås 259 kr
 - ❖ Pumpa kyckling, pumpa och röd chili i en currysås 229 kr
 - ❖ Balck and white kyckling, grillad vitlök kycklingfilé, koriander, tomat, paprika, svart papper med grund sås 229 kr

- Barn -

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

- 50. Aloo muragh korma, gryta på kycklingfilé, potatis, ingefära, vitlök och kormasås med pistagenötter 139 kr
- 51. Aam muragh, tandoorimarinerad kycklingfilé med mango 139 kr
- 52. Chi chi, friterad paneer i smårätter med kormasås på cashewnötter 139 kr
- 53. Aloo korma mesasabaka, gryta på lammfilé, potatis, vitlök, ingefära och kormasås med pistagenötter 149 kr
- 54. Chicki chicki, friterad kyckling med kormasås på cashewnötter 149 kr

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

- Naan / bröd -

- 55. Naan 30 kr
- 56. Vitlöksnaan 35 kr
- 57. Koriandernaan 35 kr
- 58. Masala naan, naanbröd täckt med sesamfrön och kummin 40 kr
- 59. Paneer naan, naanbröd fyllt med paneer och grön chili 45 kr •
- 60. Peswari naan, naanbröd fyllt med honung, mandel, russin och kokos 45 kr
- 61. Paratha, tunnbröd i flera lager stekt i ghee 35 kr
- 62. Chapati, traditionellt veganskt torrstekt rågmjölbröd 30 kr

- Efterrätter -

Något sött efter maten

- 63. Mango lassi, söt yoghurtdryck med mango 70 kr
- 64. Kokosglass, toppad med riven sötad kokos 75 kr
- 65. Kulfi, hemgjord glass med russin, kokos, saffran och pistagenötter 75 kr

- varma drycker –

- Kaffe 30 kr
- Cappuccino 35 kr
- Espresso 35 kr
- Macchiato 35 kr
- Tea 25 kr