

Meny

Ris, raita och sallad ingår i alla rätter.

Förrätter - Mango Chutney ingår

Shrimp Pakora

Friterad räkor med lins och potatismjöl.

90:-

Chicken Wings

Friterad kycklingvingar med ingefära, chilli, vitlök och indiska kryddor.

80:-

Mix Pakora

Friterad ost och grönsaker.

70:-

Palak Panir Pakora

Friterad spenat, koriander och färskost bollar.

75:-

Veg Samosa

Indisk pirog med grönsaker.

60:-

Onion Bullar

Krispig friterad lök, blandad med linser, potatis, koriander, majsmjöl och kryddor.

55:-

Papadam

Indiskt krispigt & tunnt bröd av linsmjöl med mango chutney.

30:-

Curry Rätter

Tikka Masala

Välj mellan grillad kycklingfilé | lammfilé | räkor i grädde, tomat och nötter i tikka yoghurt sås.

165:-/195:-/180:-

Garlic Tikka Masala

Vitlöksmarinerad grillad kycklingfilé med grädde, tomat och nötter i tikka yoghurtsås.

170:-

Korma

Välj mellan kycklingfilé | lammfilé | räkor med ingefära, koriander, nötter, russin i krämig cashewnötsås.

175:-/190:-/195:-

Chilli Chicken Korma

Grillad kycklingfilé som marinerats i grön chili med ingefära, koriander, nötter russin i krämig cashewnötsås.

175:-

Tikka Karai

Välj mellan kycklinggryta | lammgryta | räkorgryta tillagad med tomater, lök, paprika och kryddor.

175:-/195:-/195:-

Vindalo	160:-/180:-/185:-
Välj mellan grillad kycklingfilé lammfilé räkor i grädde, tomat och nötter i tikka youghurt sås.	
Balti	175:-/195:-/195:-
Välj mellan grillad kycklingfilé lammfilé räkor i baltisås.	
Chicken Basanti	165:-
Skivad grillad kycklingfilé med stekt lök, paprika, nötter med yoghurt och tikka currysås.	
Palak	175:-/190:-/195:-
Välj mellan grillad kycklingfilé lammfilé räkor med spenat tomat, lök och kryddor i curry och tomatsås.	
Indian Fish Curry	170:-
Grillad lax i indisk currysås med tomat och koriander.	
Mango Chicken	170:-
Kycklinggryta från Goa med kokos, chilipickles och cashewnötter med mango.	
Lamm Spicy Mushroom	185:-
Tandoori marinerad lammkotlett med stekta champinjoner och grön chili i currysås.	
Lamm Pasanda	180:-
Bitar av lammstek som tillagas med skivad mandel, vitlök, ingefära, spiskummin i cashewnötsås med dadlar.	
Tandoori Grill Sizlar	
Tikka Sizlar	180:-/210:-/220:-
Välj mellan tandoorimarinerad kycklingfilé lammfilé räkor, serveras med röd tikkasås som tillbehör.	
Hot Chilli Chicken Sizlar	185:-
Kycklingfilé marinerad i vitlök, chili, koriander och serveras med tikkasås som tillbehör.	
Garlic Chicken Sizlar	185:-
Bittar av grillad kycklingfilé som marinerats i grädde, vitlök, ingefära, koriander och serveras med kormasås.	
Mix Chicken Sizlar	185:-
Vitlökmarinerad kycklingfilé, chilimarinerad kycklingfilé, kyckling tikka grill, serveras med mild korma sås.	
Pudina Lamm Sizlar	190:-
Grillad lammkotletter, stekta grönsaker och tikkasås bredvid.	
Mix Sizlar	200:-
Mix av tandoorimarinerad kycklingfilé, lammfilé, räkor, serveras med tikkasås.	

Vegetarisk

Palak Paneer 170:-

Färskost med bladspenat i krämig curry och tomatsås.

Paneer Butter Masala 160:-

Indisk ost med tomatsås och cashewnötter.

Palak Paneer Karai 175:-

Spenat med ost, färska grönsaker, garneras med paneer och koriander.

Palak Paneer Kofta Malai

180:-

Koftabollar av potatismjöl med bladspenat och paneer i en mild cashewnötsås.

Green Vegetable Curry 165:-

Blandade grönsaker broccoli, bondböner pumpa, grön papaya, medelstark tomat och currysås.

Veg Kofta Curry 170:-

Koftabollar av potatismjöl med grönsaker i en mild currysås och tomatsås.

Dal Makhani 155:-

Linser och bönor i curry och tomatsås.

Tadka Dal 150:-

Gula linser med röd chilli, vitlök, ingefära, koriander och kummin.

Vegan

Mansoon Sabgi 160:-

Blandade grönsaker, broccoli, bondbönor, pumpa, grön papaya och aubergine i medelhet tomat och currysås.

Aloo Matar 150:-

Potatis och ärter i currysås.

Chana Daal 150:-

Gula linser med färsk vitlök och tomat i currysås

Thali

Dalchini Special Thali 260:-

Grillad lammkotlett, vegobollar och kycklingbullar i currysås med stekta grönsaker. Papadam, naturell nan/vitlöks nan och kulfi ingår.

Rekommenderas av kock

Mixed Grill Thali 245:-

Papadam med myntasås, grillad lammfilé, kycklingfilé, kungsräkor med stekt saffransris, vitlöks nan/naturell nan, serveras med grönsaker.

Vegetarisk Thali 215:-

Papadam med myntasås, palak paneer, husets daal, vegetarisk gryta med stekt saffranris, naturellnan, serveras med grönsaker.

Traditional Indian Thali

220:-

Tikka masala, lamm madras, palak paneer, papadam med myntasås, naturell nan, serveras med grönsaker.

Barn

Tikka Masala 120:-

Grillad kycklingfilé med grädde, tomat och nötter i tikka yoghurt sås.

Mild Korma 120:-

Kyckling som tillagas i en sås med grädde, russin och cashewnötter.

Rulle

Vegetable Roll 130:-

Stekta grönsaker med potatis i indisk brödrulle.

Roll 130:-/145:-

Välj mellan Kyckling | Lamm med stekta grönsaker och potatis i indisk brödrulle.

Biryani

Hydrabadi Biryani

180:-/195:-

Festlig indisk specialrätt. Välj mellan kycklingfilé | lammfilé med lök, kryddor, nötter, russin och basmatiris blandat med saffran.

Hydrabadi Veg Biryani

170:-

Säsongens grönsaker med lök, paprika, nötter och kryddor blandad med saffranskrydda.

Bröd

Peshwari Nan 45:-

Nan fyllt med honung, mundal russin och kokas.

Masala Nan 40:-

Nan toppad med sesamfrön och svart kummin.

Paneer nan 40:-

Nan toppad med ost.

Vitlöksnan 35:-

Nan toppad med finhackad vitlök.

Vegansk Nan/Chapati

35:-

Naturell nan gjort av rågmjöl.

Paratha 30:-

Tunnbröd i lager som steks i panna med olja och ghee.

Nan 25:-

Naturell nan.

Extra Tillbehör

Ris 25:-

Mango Chutney 20:-

Raita 30:-

Drycker

Läsk, mineralvatten och juice 25:-

Mango Lassi 50:-

Kaffe 20:-

Indiskt te, mjölk, kanel och kardemumma 35:-

Vin

Viner Glas Flaska

Rött Vin 80:- | 300:-

Vit Vin 80:- | 300:-

Rosé Vin 80:- | 300:-

Öl

Carlsberg Hof 55:-

Cobra 90:-

Indian Pale 80:-

Norrlands Guld 55:-

Kingfisher 95:-

Mariestad 60:-

Efterrätter

Kulfi 55:-

Hemgjord glass på russin, pistagenötter och saffran.

Gajar Halwa 60:-

Indisk morotskaka med mandelmjök, kardemumma, russin och cashewnötter.

Mango Lassi 50:-

Indisk traditionell svalkande fest dryck med färsk mango och yoghurt som hjälper matsmältningen.

Kokosglass 45:-

Kokosglass gjord av komjök och kokosgrädde.

Glass 35:-

Välj mellan vanilj, choklad och jordgubb.