

FÖRRÄTTER

Papadam	30 kr
Friterade linchips serveras med mangochutney.	
Singara	55 kr
En bengalisk vegetarisk pirog serveras med mintsås och mangochutney.	
Mix vegetarisk pakora	55 kr
Friterade grönsaker, paneer, broccoli och aubergine serveras med mint- & tamarindsås.	
Tikka chat	60 kr
Grillade tandoori marinerad kycklingfilé serveras med vitlök- & tamarindsås.	
Chat scampi	65 kr
Marinerade och friterade räkor serveras med mangochat toppad med mintsås.	

LAMMRÄTTER

Rogan josh	125 kr
Lamm med yoghurt, ingefära, curry och kryddig tomatsås.	
Lamm madras	125 kr
En indisk het gryta med goda, djupa indiska smaker av curry, ingefära och spiskummin.	
MEDELSTARKT	
Lamm Vindaloo	125 kr
Rättens ursprung kommer från Goa, innehåller lammfile, naga chili och intensiv vindaloosås.	
STARKT	
Lamm achari	125 kr
Populär punjabi rätt tillagad med senapolja, chilipickles och currysås.	
Lamm Dopiazza	125 kr
Lammfile dominerad av karamaliserad lök och vitlöksklyftor i currysås.	
Lamm jalfrezi	125 kr
Lamm Jalfrezi är en härligt smakfull curry med saftiga bitar av lamm i en kryddig currysås fylld med stekt paprika, grön chili och lök.	

KYCKLINGRÄTTER

Chicken Tikka rulle	99 kr
Kryddig grillad kyckling med grönsaker, vitlök sås med paratha rulle.	
Chicken dopiazza	115 kr
Kycklingfile bitar dominerad av karamelliserad lök och vitlöksklyftor i currysås.	
Bengali malai chicken	115 kr
Grillade Kycklingfile som marinerats med grädde, koriander, vitlök och ingefära i cashewnötter sås.	

Chicken jalfrezi

Kyckling Jalfrezi är en härligt smakfull curry med saftiga bitar av kyckling i en kryddig currysås fylld med stekt paprika, chili och lök.

115 kr**Chicken madras**

En indisk het gryta med goda, djupa indiska smaker av curry, ingefära och spiskummin.

115 kr**Chicken korma**

Mjuka bitar av benfritt kycklingbröst tillagat i krämig kormasås smaksatt med exotiska kryddor, pasta med nötter och örter.

115 kr**Goa mango chicken**

Indisk kycklingryta från Goa med kokos, cashewnötter, chilipickels garnerad med mango.

115 kr**Naga chicken**

Rättens ursprung kommer från Goa, innehåller kycklingfile, naga chili och intensiv vindaloosås.

199:-**STARKT**

TIKKA SPECIAL

Tikka butter masala

Välj mellan Grillad kycklingfile 135 kr, Paneer 135 kr, Lamm 145 kr eller Scampi 145 kr.
I cashewnötter och tomatås

**135 kr -
145 kr**

Mix tikka butter masala

Grillad kyckling/lamm/scampi, i cashewnötter och tomatås

155 kr

VEGETARISKT

Palak paneer

Palak paneer kommer från det nordindiska köket tillagad med bladspenat, hemgjorda ost med ingefära, vitlök och färsk koriander i currysås.

110 kr

Alo ghobi

Aloo gobi är en vegetarisk indisk gryta som baseras på blomkål, potatis och kikärter tillagad med curry och tomatås.

110 kr

Daal Makhoni

Kryddiga linser och bönor i curry och tomatås garnerad med hemgjorda ost och ingefära.

110 kr

Panchmishali Sabji

Kockens urval av fem olika grönsaker som tillagas med traditionell bengalisk currysås.

110 kr

Paneer pumpa masala

Rätten baseras på hemmagjorda ost, pumpa och färsk koriander tillagad med curry och kryddig masala sås.

110 kr

BALTIRÄTTER

Balti

Välj mellan grillad kycklingfile bitar 135 kr, lammfile 145 kr eller scampi 145 kr i klassisk baltisås med grön chili.

**135 kr -
145 kr**

Mixed balti

Vitlöksmarinerad kyckling, lamm och scampi tillagad i klassisk baltisås med grön chili.

155 kr

KARAIRÄTTER

Karai

Välj mellan grillad kycklingfile bitar 135 kr bitar, lammfile 145 kr eller scampi 145 kr i en klassisk karaisås med grön chili.

**135 kr -
145 kr**

Mixed karai

Vitlöksmarinerad kycklingfile bitar, lammfile och scampi tillagad i en klassisk karaisås med grön chili.

155 kr

TANDORI GRILL SIZLAR

Klassisk tandoori chicken

Marinerad tandoorigrillade kycklinglår med stekt paprika,

125 kr

lök och färsk koriander serveras med masala sås.

Chicken tikka sizlar

135 kr

Tandoori marinerade grillade kycklingfilebitar med stekt paprika, lök och färsk koriander serveras med mild tikkasås.

Malai chicken garlic sizlar

135 kr

Vitlöksmarinerad grillade kycklingfilebitar som innehåller grädde, ingefära och färsk koriander serveras med kormasås.

Chili chicken sizlar

135 kr

Grön chilimarinerade kycklingfilebitar som innehåller grädde, vitlök och färsk koriander serveras med tikkasås.

Lamm sizlar

155 kr

Tandoori marinerad lammfile som innehåller mintsås, vitlök och tandoori grillsås serveras med tikkasås.

Scampi sizlar

155 kr

Tandoori marinerade tigerräkor med lime, vitlök och färsk koriander serveras med tikkasås.

Mix sizlar

165 kr

Grillade tandoorimarinerade kyckling, lamm och scampi servers med tikkasås.

MUGHAL SPECIAL

Lamb shank

189 kr

Långsamt kokt lammstek med ben tillagad med vitlök, ingefära, spiskummin och färsk koriander serveras med polau ris och vitlöksbröd.

Dom lamb biryani

189 kr

Vår biryani är ångkokt tillsammans med lamm, ris och ghee för att få den maximala utsöndringen av biryani kryddorna serveras med masala sås.

BARNMENY

Chicken tikka masala

80 kr

Kyckling korma

80 kr

BRÖD

Naan bröd

20 kr

Vitlöks naan

25 kr

Paneer naan

30 kr

Peshwaari naan

30 kr

Cashew nötter, russin, kokos och honung.

EFTERRÄTTER

Nawabi semai

45 kr

Nawabi semai är en traditionel bengalisk dessert med en tydlig smak av sötma i form av Vermicelli.

Gulab jamun

55 kr

Gulab jamun är mjuka delikata ost bollar gjord på mjölk, socker, rosatten och pistage, garneras med honung.

Ras malai

60 kr

Ras malai är en utsökt indisk traditionell dessert gjort på ostbollar doppad i kondenserat mjölk garnesar med pistage och saffran.

DRYCK

Kaffe

20 kr

Espresso

25 kr

Latte

30 kr

Cappuccino

30 kr

Mango lassi

30 kr

Mughals masala chai

30 kr

Traditionellt indiskt te med kardemumma, kanel, lagerblad och mjölk.

Läsk

20 kr

Coca Cola, Cola zero, fanta, sprite

