

BÖRJA MED | START WITH SOME

APPETIZERS

OSTRON | OYSTERS — ”THALI” 225 / 6 pcs

Classic, cashew chaat masala, palak granité
Classic, cashew chaat masala, palak granité

HÄLLEFLUNDRA | HALIBUT — ”GOLDEN MILK” 155

Kryddgravad, syrad mjölkvinaigrette,
picklad gurkmeja, korianderkrasse
*Spice-cured, milk vinaigrette,
pickled turmeric, coriander cress*

ASC RÄKA | ASC SHRIMP — ”SAMOSA” 130

Friterat knyte, raita, gurkmeja, Kashmiri chili, citron
Fried bundle, raita, turmeric, Kashmiri chili, lemon

AVOKADO | AVOCADO — ”BHEL” 130

Eldad, puffat ris, jordnötssås, tomat, tamarind
Charred, puffed rice, peanut sauce, tomato, tamarind

REN | REINDEER — ”INDIA'S TARTAR” 175

Halstrad, riven äggula, tandoori masala, cashew
Seared, grated egg yolk, tandoori masala, cashew

FORELLROM | TROUT ROE — ”PANI PURI” 140

Krustader, Västerbottenost, kryddig potatis, citron
Pastry shells, Västerbotten cheese, spicy potato, lemon

SÖTPOTATIS | SWEET POTATO — ”ALOO CHAAT” 160

Friterad, yoghurt, tamarind, granatäpple, mynta
Fried, yogurt, tamarind, pomegranate, mint

TRUFFLE | TRUFFLE — ”PANEER PAV” 185

Toast, tryffelost, rostad tomatchutney, pistagenötter, spenat
Toast, truffle cheese, roasted tomato chutney, pistachios, spinach

CRAB | KRABBA ”CURRY NINON” 170

Stekt rillette, gröna ärtor, ingefära, grön chili, mango
Pan-seared rillette, green peas, ginger, green chili, mango

BELUGALINSER | BELUGA LENTILS — ”BLACK DAAL” 145

Svenska gotlandslinser, rökt avrugacaviar, citroncrème
Swedish Gotland lentils, smoked avruga caviar, lemon cream

**EXTRA SKÅL MED AVRUGACAVIAR |
EXTRA BOWL WITH AVRUGA CAVIAR** 45 p/p

ÖPPETTIDER	LUNCH:	MÅN-FRE	11.30-14.00
	MIDDAG:	MÅN-TORS	17.00-22.00
		FRE	17.00-23.00
		LÖR	17.00-23.00
	BAR:	MÅN-FRE	11.30-SENT
		LÖR	15.00-SENT

En middag hos oss bygger på höga smaker, gemenskap och härligt umgänge.
Maten serveras i mitten på bordet och är tänkt att dela. Vi rekommenderar att ni väljer
2-3 rätter per kategori, samt bröd och ris, för att sedan njuta av dem tillsammans.

FORTSÄTT FRÅN VÅR | CONTINUE WITH

TANDOORI

BLÅMUSSLOR | MUSSELS — ”MASALA CURRY” 165

Sauté, vitlök, chili, smör, curryblad, persilja
Sautéed, garlic, chili, butter, curry leaves, parsley

BROCCOLI | BROCCOLI — ”TANDOORI” 145

Grillad på spett, ingefärsyoghurt, riven paneer, cashew
Grilled on skewers, ginger yoghurt, grated paneer, cashews

VAKTEL | QUAIL — ”CHILI CONFIT” 225

Färserad, senapskrasse, picklad lime, rättika
Stuffed, mustard cress, pickled lime, radish

PUMPA | PUMPKIN — ”MAKHANI SAUCE” 190

Gravad, grillad, granatäpple, cashewnötter, koriander
Cured, grilled, pomegranate, cashews, coriander

RÖDRÄKA | SHRIMP — ”LASOONI SIZLAR” 235

Grillade, vitlökssmör, picklad gurkmeja, koriander
Grilled, garlic butter, pickled turmeric, coriander

BLACK COD | BLACK COD — ”TIKKA” 255

Gratinerad, aubergine, purjolök, raita
Gratinated, eggplant, leek, raita

ABBORRE | PERCH — ”PALAK PAKORA” 235

Frasig, kryddig spenat, gröna ärtor, citron
Crispy, spicy spinach, green peas, lemon

HJORT | VENISON — ”SEEKH KEBAB” 210

Grillad på spett, Kashmiri chili, bhujia, grön peppar
Grilled on skewers, Kashmiri chili, bhujia, green pepper

MAJSKYCKLING | CORN FED CHICKEN — ”BUTTER CURRY” 215

Marinerad och grillad, granatäpple, cashewnötter
Marinated and grilled, pomegranate, cashews

LAMMLÄGG | LAMB SHANK — ”CHAAMP MASALA” 245

Bräserat, tomat, chili, korianderfrö, svart kardemumma
Braised, tomato, chili, coriander seed, black cardamom

LÄGG TILL | ADD SOME

BREAD & RICE

NAAN — TRYFFEL TRUFFLE	95
NAAN — VITLÖK GARLIC	50
NAAN — VÄSTERBOTTENOST VÄSTERBOTTEN CHEESE	60
NAAN — NATURELL PLAIN	40
PARATHA	75
BASMATIRIS BASMATI RICE	40

ÖVERLÅT VALET TILL OSS |
CHEF'S CHOICE

INDIA'S EXPRESS

Luta dig tillbaka och låt köket ta dig med
på en resa genom kvällens favoriter på menyn,
du väljer själv om du sen vill lägga till dessert.

*Settle in and let the kitchen take you on
a journey through this evenings menu; it's up
to you whether you like to add some dessert
at the end of the adventure.*

695 p/p

AVSLUTA MED | TOP IT OFF WITH

DESSERTS

GRAND DESSERT 395

Ett urval av vår pastrychefs favoriter, perfekt för 2 personer.
Treat yourselves to our pastry chef's favorites, ideal for two.

PASTRIES

KARDEMUMMA | CARDAMON — ”KHEER” 125

Mousse, puffat ris, vit choklad, carambolachutney
Mousse, puffed rice, white chocolate, carambola chutney

CHOKLAD | CHOCOLATE — ”BARFI” 145

Mousse, Kashmiri chili, pistagenöt
Mousse, Kashmiri chili, pistachios

GRANATÄPPLE | POMEGRANATE — ”BHAPA DOI” 140

Curd, cashewnöt, yoghurtmousse, maräng
Curd, cashew, yoghurt mousse, meringue

RABARBER | RHUBARB ”RASGULLA” 140

Cheesecake, ingefära, apelsinblom, persika
Cheesecake, ginger, orange blossom, peach

SIGNATURE DESSERT

MANGO — ”SUFFLÉ” | MANGO — ”SOUFFLÉ” 160

Vaniljglass
Vanilla ice cream

KULFI Popsicle ice creams and sorbets

MYNTA | MINT 60

Gurka och citronsorbet
Cucumber and lemon sorbet

KARDEMUMMA | CARDAMOM 55

Saffransglass
Saffron ice cream

KANDERADE FÄNKÅLSFRÖN | CANDIED FENNEL SEEDS 45

Ingefärsglass
Ginger ice cream

PETIT FOUR 40

Mango
Mango

We serve filtered water from Still & Sparkling, with
each order of sparkling water, 15 SEK goes directly to
the important work of PLAN International Sweden.

