

BÖRJA MED | START WITH SOME

## APPETIZERS

**OSTRON | OYSTERS — ”THALI”** 240 / 6 pcs

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

**HÄLLEFLUNDRA | HALIBUT — ”GOLDEN MILK”** 170

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

**ASC RÅKA | ASC SHRIMP — ”SAMOSA”** 145

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

**AVOKADO | AVOCADO — ”BHEL”** 145

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

**REN | REINDEER — ”INDIA'S TARTAR”** 190

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

**FORELLROM | TROUT ROE — ”PANI PURI”** 155

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

**SÖTPOTATIS | SWEET POTATO — ”ALOO CHAAT”** 175

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

**TRUFFLE | TRUFFLE — ”PANEER PAV”** 190

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

**BELUGALINSER | BELUGA LENTILS — ”BLACK DAAL”** 160

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

**EXTRA SKÅL MED AVRUGACAVIAR |  
EXTRA BOWL WITH AVRUGA CAVIAR** 60 p/p

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

# INDIA'S

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”** 205

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

**VAKTEL | QUAIL — ”CHILI CONFIT”** 245

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

**PUMPA | PUMPKIN — ”MAKHANI SAUCE”** 225

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

**RÖDRÅKA | SHRIMP — ”LASOONI SIZLAR”** 255

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

**HAVSABORRE | BLACK COD — ”TIKKA”** 275

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

**HJORT | VENISON — ”SEEKH KEBAB”** 230

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

**MAJSKYCKLING | CORN FED CHICKEN — ”BUTTER CURRY”** 255

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

**LAMMLÄGG | LAMB SHANK — ”CHAAMP MASALA”** 265

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.*

715 p/p

AVSLUTA MED | TOP IT OFF WITH

## DESSERTS

**GRAND DESSERT** 410

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

## PASTRIES

**CHAI — ”BASUNDI”** 165

Crème brûlée, kanel, äpple, pumpa, muskotnöt  
*Crème brûlée, cinnamon, apple, pumpkin, nutmeg*

**CHOKLAD | CHOCOLATE — ”BARFI”** 160

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

**GRANATÄPPLE | POMEGRANATE — ”BHAPA DOI”** 155

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

## SIGNATURE DESSERT

**MANGO — ”SUFFLÉ” | MANGO — ”SOUFFLÉ”** 175

Vaniljglass  
*Vanilla ice cream*

**KULFI** Popsicle ice creams and sorbets

**MYNTA | MINT** 55

Gurka och citronsorbet  
*Cucumber and lemon sorbet*

**KARDEMUMMA | CARDAMOM** 55

Saffransglass  
*Saffron ice cream*

**KANDERADE FÄNKÅLSFRÖN | CANDIED FENNEL SEEDS** 55

Ingefärglass  
*Ginger ice cream*

**PETIT FOUR** 55

Mango  
*Mango*