

# 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. För två personer rekommenderar vi att ni väljer 2-3 rätter per kategori, samt bröd och ris, för att sedan njuta av dem tillsammans.

## BÖRJA MED

## FÖRRÄTTER

### OSTRON – ”THALI” 240 / 6st

Classic, cashew chaat masala, palak granitè

### HÄLLEFLUNDRA – ”GOLDEN MILK” 170

Kryddgravad, syrad mjölkvinaigrette, picklad gurkmeja, korianderkrasse

### ASC RÅKA – ”SAMOSA” 145

Friterat knyte, raita, gurkmeja, kashmiri chili, citron

### AVOKADO – ”BHEL” 145

Eldad, puffat ris, jordnötssås, tomat, tamarind

### REN – ”INDIA'S TARTAR” 190

Halstrad, riven äggula, tandoori masala, cashew

### FORELLROM – ”PANI PURI” 155

Krustader, västerbottensost, kryddig potatis, citron

### SÖTPOTATIS – ”ALOO CHAAT” 175

Friterad, yoghurt, tamarind, granatäpple, mynta

### TRYFFEL – ”PANEER PAV” 190

Toast, tryffelost, rostad tomatcutney, pistagenötter, spenat

### BELUGALINSER – ”BLACK DAAL” 160

Svenska gotlandslinser, rökt avrugacaviar, citroncrème

### EXTRA SKÅL MED AVRUGACAVIAR 60 p/p

## FORTSÄTT FRÅN VÅR

## TANDOORI

### BLÅMUSSLOR – ”MASALA CURRY” 205

Sauté, vitlök, chili, smör, curryblad, persilja

### VAKTEL – ”CHILI CONFIT” 245

Färserad, senapskrasse, picklad lime, rättika

### PUMPA – ”MAKHANI SAUCE” 225

Grillad, granatäpple, cashewnötter, koriander

### RÖDRÅKA – ”LASOONI SIZLAR” 255

Grillade, vitlökssmör, picklad gurkmeja, koriander

### HAVSABORRE – ”TIKKA” 275

Gratinerad, aubergine, purjolök, raita

### HJORT – ”SEEKH KEBAB” 230

Grillad på spett, kashmiri chili, bhujia, grön peppar

### MAJSKYCKLING – ”BUTTER CURRY” 225

Marinerad och grillad, granatäpple, cashewnötter

### LAMLÄGG – ”CHAAMP MASALA” 265

Bräserat, tomat, chili, korianderfrö, svart kardemumma

### LÄGG TILL

## BRÖD & RIS

NAAN – TRYFFEL 95

NAAN – VITLÖK 50

NAAN – VÄSTERBOTTENSOST 60

NAAN – NATURELL 40

PARATHA 75

BASMATIRIS 40

### ÖVERLÅT VALET TILL OSS

## 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.

715 p/p

## AVSLUTA MED

## DESSERTER

### GRAND DESSERT 410

Ett urval av vår pastrychefs favoriter, perfekt för 2 personer.

## BAKELSER

### CHAI – ”BASUNDI” 165

Creme brûlée, kanel, äpple, pumpa, muskotnöt

### CHOKLAD – ”BARFI” 160

Mousse, Kashmiri chili, pistagenöt

### GRANATÄPPLE – ”BHAPA DOI” 155

Curd, cashewnöt, yoghurtmousse, maräng

## SIGNATURDESSERT

### MANGO – ”SUFFLÉ” 175

Vaniljglass

### KULFI Glassar och sorbet på pinne

### MYNTA 55

Gurka och citronsorbet

### KARDEMUMMA 55

Saffransglass

### KANDERADE FÄNKÅLSFRÖN 55

Ingefärglass

### PETIT FOUR 55

Mango

# INDIA'S

At our dinner table, we celebrate bold flavours, good company, and the joy of sharing. Our dishes are served in the center, inviting everyone to partake. For two people, we recommend selecting 2-3 dishes per category, along with bread and rice, to savor together.

## START WITH SOME

## APPETIZERS

<b>OYSTERS – "THALI"</b>	240 / 6st
Classic, cashew chaat masala, palak granité	
<b>HALIBUT – "GOLDEN MILK"</b>	170
Spice-cured, milk vinaigrette, pickled turmeric, coriander cress	
<b>ASC SHRIMP – "SAMOSA"</b>	145
Fried bundle, raita, turmeric, Kashmiri chili, lemon	
<b>AVOCADO – "BHEL"</b>	145
Charred, puffed rice, peanut sauce, tomato, tamarind	
<b>REINDEER – "INDIA'S TARTAR"</b>	190
Seared, grated egg yolk, tandoori masala, cashew	
<b>TROUT ROE – "PANI PURI"</b>	155
Pastry shells, Västerbottens cheese, spicy potato, lemon	
<b>SWEET POTATO – "ALOO CHAAT"</b>	175
Fried, yoghurt, tamarind, cashews, pomegranate, mint	
<b>TRUFFLE – "PANEER PAV"</b>	190
Toast, truffle cheese, roasted tomato chutney, pistachios, spinach	
<b>BELUGA LENTILS – "BLACK DAAL"</b>	160
Swedish Gotland lentils, smoked avruga caviar, lemon cream	
<b>EXTRA BOWL AVRUGA CAVIAR</b>	60 p/p

## CONTINUE WITH

## TANDOORI

<b>MUSSELS – "MASALA CURRY"</b>	205	<b>BLACK COD – "TIKKA"</b>	275
Sautéed, garlic, chili, butter, curry leaves, parsley		Gratinated, eggplant, leek, raita	
<b>QUAIL – "CHILI CONFIT"</b>	245	<b>VENISON – "SEEKH KEBAB"</b>	230
Stuffed, mustard cress, pickled lime, radish		Grilled on skewers, Kashmiri chili, bhujia, green pepper	
<b>PUMPKIN – "MAKHANI SAUCE"</b>	225	<b>CORN FED CHICKEN – "BUTTER CURRY"</b>	255
Cured, grilled, pomegranate, cashews, coriander		Marinated and grilled, pomegranate, cashews	
<b>SHRIMP – "LASOONI SIZLAR"</b>	255	<b>LAMB SHANK – "CHAAMP MASALA"</b>	265
Grilled, garlic butter, pickled turmeric, coriander		Braised, tomato, chili, coriander seed, black cardamom	

## ADD SOME

## BREAD & RICE

<b>NAAN – TRUFFLE</b>	95
<b>NAAN – GARLIC</b>	50
<b>NAAN – VÄSTERBOTTENS CHEESE</b>	60
<b>NAAN – PLAIN</b>	40
<b>PARATHA</b>	75
<b>BASMATI RICE</b>	40

## CHEF'S CHOICE

## INDIA'S EXPRESS

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

## TOP IT OFF WITH

## DESSERTS

<b>GRAND DESSERT</b>	410
Treat yourselves to our pastry chef's favourites, ideal for two.	

## PASTRIES

<b>CHAI – "BASUNDI"</b>	165
Creme brûlée, cinnamon, apple pumkin, nutmeg	
<b>CHOCOLATE – "BARFI"</b>	160
Mousse, Kashmiri chili, pistachios	
<b>POMEGRANATE – "BHAPA DOI"</b>	155
Curd, cashew, yoghurt mousse, meringue	

## SIGNATURE DESSERT

<b>MANGO – "SOUFFLÉ"</b>	175
Vanilla ice cream	

**KULFI** Popsicle ice creams and sorbets

<b>MINT</b>	55
Cucumber and lemon sorbet	

<b>CARDAMOM</b>	55
Saffron ice cream	

<b>CANDIED FENNEL SEEDS</b>	55
Ginger ice cream	

<b>PETIT FOUR</b>	55
Mango	

OLIA'S

IND