

BÖRJA MED

FÖRRÄTTER

OSTRON – “THALI”	240 / 6 st
Classic, cashew chaat masala, palak granité	
HUMMER – “PANI PURI”	195
Krustader, koriander, tamarind, ingefära	
TONFISK – “BHEL”	170
Eldad, puffat ris, jordnötssås, tomat, tamarind	
JORDÄRTSKOCKA – “SAMOSA”	145
Friterat knyte, spritärtor, potatis, mynta, grön chili	
TRYFFEL – “PANEER PAV”	190
Toast, tryffelost, rostad tomatcutney, pistagenötter, spenat	
SÖTPOTATIS – “ALOO CHAAT”	175
Friterad, yoghurt, tamarind, granatäpple, mynta	
BELUGALINSE – “BLACK DAAL”	160
Svenska gotlandslinser, rökt avrugacaviar, citroncrème	

FORTSÄTT FRÅN VÅR

TANDOORI

MAJSKYCKLING – “BUTTER CURRY”	225
Marinerad och grillad, granatäpple, cashewnötter	
PUMPA – “MAKHANI SAUCE”	225
Grillad, granatäpple, cashewnötter, koriander	
TORSK – “GOAN FISH CURRY”	275
Halstrad, tarka, kokos, romanesco, blekselleri	
HJORT – “SEEKH KEBAB”	230
Grillad på spett, kashmiri chili, bhujia, grön peppar	
RÖDRÅKA – “LASOONI SIZLAR”	255
Grillade, vitlökssmör, picklad gurkmeja, koriander	
LAMM – “BIRYANI”	295
Bräserverat, basmatiris, chili, sultanrussin, raita, koriander, schalottenlök	

LÄGG TILL

BRÖD & RIS

NAAN – TRYFFEL	95
NAAN – VITLÖK	50
NAAN – NATURELL	40
PARATHA	75
BASMATIRIS	40

AVSLUTA MED

DESSERTER

DESSERTER

MANGO – “SUFFLÉ”	130
Vaniljglass	
CHOKLAD – “BARFI”	130
Mousse, Kashmiri chili, pistage	
CHAI – “BASUNDI”	130
Crème brûlée, ingefära, kardemumma, kanel	
CHOKLADTRYFFEL	50
Ljus choklad, grönt te	
KULFI	Glassar och sorbet på pinne
MYNTA	55
Gurka och citronsorbet	
JORDGUBB	55
Kardemummagrädde	
INGEFÄRA	55
Kanderat fänkålsströssel	

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



Vi serverar filtrerat vatten från Still & Sparkling och med varje beställning kolsyrat vatten går 15 kr oavkortat till PLAN International Sveriges viktiga arbete.

INDIA'S

START WITH SOME

APPETIZERS

OOYSTERS – “THALI”	240 / 6 st
Classic, cashew chaat masala, spinach granita	
LOBSTER – “PANI PURI”	195
Pastry shell, coriander, tamarind, ginger	
TUNA – “BHEL”	170
Charred, puffed rice, peanut sauce, tomato	
JERUSALEM ARTICHOKE – “SAMOSA”	145
Fried bundle, green peas, potato, mint, green chili	
TRUFFLE – “PANEER PAV”	190
Toast, truffle cheese, tomato chutney, pistachios, spinach	
SWEET POTATO – “ALOO CHAAT”	175
Fried, yogurt, tamarind, pomegranate, mint	
BELUGA LENTILS – “BLACK DAAL”	160
Swedish Gotland lentils, smoked Avruga caviar, lemon cream	

CONTINUE WITH

TANDOORI

CORN-FED CHICKEN – “BUTTER CURRY”	225
Marinated and grilled, pomegranate, cashews	
PUMPKIN – “MAKHANI SAUCE”	225
Grilled, pomegranate, cashews, coriander	
COD – “GOAN FISH CURRY”	275
Seared, tarka, coconut, romanesco, celery	
VENISON – “SEEKH KEBAB”	230
Grilled on skewers, Kashmiri chili, bhujia, green bell peppers	
RED PRAWN – “LASOONI SIZLAR”	255
Grilled, garlic butter, pickled turmeric, coriander	
LAMB – “BIRYANI”	295
Braised, basmati rice, chili, sultanas, raita, coriander, shallots	

ADD SOME

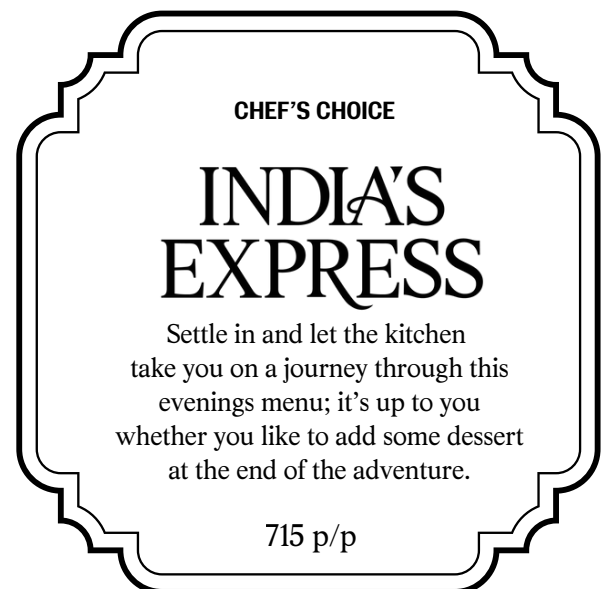
BREAD & RICE

NAAN – TRUFFLE	95
NAAN – GARLIC	50
NAAN – PLAIN	40
PARATHA	75
BASMATI RICE	40

TOP IT OFF WITH

DESSERTS

DESSERTS	
MANGO – “SUFFLÉ”	130
Vanilla ice cream	
CHOCOLATE – “BARFI”	130
Mousse, Kashmiri chili, pistachio	
CHAI – “BASUNDI”	130
Crème brûlée, ginger, cardamom, cinnamon	
CHOCOLATE TRUFFLE	50
Milk chocolate, green tea	
KULFI	Popsicle ice creams and sorbets
MINT	55
Cucumber and lemon sorbet	
STRAWBERRY	55
Cardamom cream	
GINGER	55
Candied fennel sprinkle	



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.

INDIA'S