

MAT

Snacks	Oliver		60
	Linschips	Mangosalsa (V)	40
	Kurkure	Friterad majs, chili emulusion (V)	80
Små rätter	Tartare	Tonfisk, citrus, koriander, svart ris	105
	Bhel	Grön mango, granatäpple, koriander, tamarind, sev (V)	95
	Cauliflower	Friterad blomkål, tomat- & chilichutney, koriander (V)	85
	Gobhee	Bakad spetskål, misosmör, kadhi, grönkål (V)	95
	Popcorn Prawns	Friterade räkor, chilikräm, gräslök	90
	Kerelan Chicken	Friterade kycklinglårfile, vårlök, chili, koriander	95
	Momos 4st/6st	Dumplings, kyckling, rostad chilisås (G)*	95 / 140
	Sizzler	Lammfärsspett, hängd yoghurt, örter, rättika (L)	105
Större Rätter	Machli	Grillad havsabbore, kokos- & chilisås, koriander,	150/ 245
	Butter Chicken	Tandoorkyckling, rostad tomatsås, smör, honung (L)	135/ 195
	Muttonracks	Grillad lammracks, glaze, rostad kokos	160/ 265
	Lamb	Grillat lamm, buljong på lammben, beta, curryblad	215
	Paneer Tika	Grillad paneer, rostad cashewnötssås. padrones (L)	130/ 185
	Daal	Långkokta linser, grillad zucchini (V)	125/ 180
Röror	Chana	Hummus på gula linser, rostad kokos (V)	65
	Kasundi	Grillad tomat, mango, chili (V)	55
	Raita	Yoghurt, gurka, vitlök (L)	55
Tillbehör	Ris	Ångat basmatiris (V)	30
	Naan	Lerungsbakat bröd (Plain/Butter/Garlic) (GL)	35/40/45
	Gunpowder potatoes	Friterade och slungade i masala (V)	65
	Avsmakningsmeny	450 :-/person	
	* MINIMUM / 2 pers.	Ett urval av rätter under flera serveringar, som delas runt bordet. Från snacks.	
	Dryckespaket	399 :- / person	
	Dessert	50:- / person	

(G) - Gluten (V) - Vegansk (L) - Mjölk / Laktos

(*) Veganskt alternativ

Har du några allergier eller undrar om våra råvarors ursprung? Prata med personalen så hjälper vi dig!

DRYCK

Bubbel	Campo del Passo, Prosecco	110/480
	Michel Gonet Blanc de Blancs "Vindey-Montgueux" Champagne	150/850
Vitt vin på glas	2023 Weingut Scheuermann Riesling trocken, Niederkirchen, TYS, 1L	110/650
	2023 Luis Seabra Xisto Limitado, Rabigato, Douro, POR	135/580
	2023 Chablis, Robert Goulley, <i>Chardonnay</i> , Bourgogne, FRA	150/640
	2022 Michi's Farm, Michael Gindl <i>Grüner Veltliner</i> , Weinviertel, AUS	125/550
Rött vin på glas	2023 Gota Mesa Tinto, Castelão, Trincadeira Preta, Tejo, POR	110/480
	2023 NU" Gian Luca "1 litro", <i>Pinot</i> , <i>Nebbiolo</i> , Piemonte, ITL	130/720
	2023 Les Coteaux, Boutinot, <i>Grenache noir</i> , <i>Syrah</i> Côtes du Rhône, FRA	150/640
	2022 Putza Libre! Claus Preisinger, <i>Zweigelt</i> , Burgenland, AUS	145/580
Orange	N.V. Martin & Anna Arndorfer <i>Grüner Veltliner</i> , <i>Neuburger</i> , Kamptal, AUS	130/720
Drinkar	Litchi Colada - Havana Club Rum, Lychee x 2, Lime, Coconutfoam *	155
	Rajasthan Nights - Absolut Vodka, Yuzu Sake, Green Apple, Coriander, Lime *	155
	Indian Ginger - Roku Gin, Ginger x2, Pear, Lemon *	155
	Spicy Margarita - Tequila, Cachaça, Chili, Lime	155
Mid Dinner Shot	Gujju's Mamacita (tequila, chili, lime)	90
Pre Dinner	Campari Soda 138:-	138
	Carlsberg Export 25cl	55
Öl på fat	Carlsberg Export 25cl / 40cl	55 / 82
	Eriksberg Karaktär 25cl / 40cl	58 / 86
Öl på flaska	Kingfisher INDIEN	72
	Cobra 66cl INDIEN	109
	Glutenfree	78
	Carlsberg HOF	72
	Kronenbourg Blanc	76
	Brooklyn IPA	88
Alkoholfritt	Läsk / Pepsi (max) / Zingo / 7up	35
	Bubbelvatten	35
	Bubbel - Richard Juhlin 20cl	55
	Vitt - Natureo, muscat	65
	Carlsberg Non 0,5%	50
	Brooklyn Special Effects 0,4%	55