



- KRYDDIG •
- RÄTT SÅ HET • •
- SPICY • • •
- LOCAL SPICY • • • •

STARTERS

ONION BHAJI **49KR**
Friterad och grovhackad lök inbakad med kryddor och kikärtsmjöl.
Coarsely chopped and deep fried onion, baked with spices and chick peas flour.

CHICKEN PAKORA **59KR**
Kryddiga friterade kycklingvingar inbakad i kikärtsmjöl, vitlök och garam masala.
Spicy fried chicken wings baked in chickpea flour, garlic and garam masala.

SAMOSA CHAT (VEG) **59KR**
Grönsakspirog med fyllning av potatis, ärtor och smakrika kryddor.
Serveras med kall mynta-chutney.
*Vegetable pirogue with filling of potatoes, peas and tasty spices.
Served with cold mint chutney.*

PAPADI CHAT **59KR**
Krispiga mannagryns puffar blandat med yoghurt, löksalsa tamarin-chutney, grön chili, potatis & granatäpple.
Crispy semolina puffs mixed with yogurt, onion salsa tamarin chutney, green chili, potato & pomegranate.

NAAZA (PIZZA NAAN) • **69KR**
Indisk minipizza toppad med chicken tikka, ost, lök och paprika.
Indian mini pizza topped with chicken tikka, cheese, onions and peppers.

TANDOORI

CHICKEN TIKKA **134KR**
Grillade Kycklingfilé, marinerad i yoghurt, lime, ingefära och vitlök.
Serveras med tandoorisås.
*Grilled Chicken Fillet, marinated in yogurt, lime, ginger and garlic.
Served with tandoori sauce*

CHICKEN TANDOORI **134KR**
Grillad kyckling med ben marinerad i yoghurt och hustest tandoori masala.
Serveras med tandoorisås.
*Grilled chicken with bone marinated in yogurt and house test tandoori masala.
Served with tandoori sauce.*

LASSUNI KEBAB • • **135KR**
Grillade Kycklingfilé, marinerad i vitlök, grön chilli och spiskummin.
Serveras med tandoorisås.
*Grilled Chicken Fillet, marinated in garlic, green chili and cumin.
Served with tandoori sauce.*

SEEK KEBAB • **135KR**
Grillade lammfärs rullader marinerat med örter och garam masala.
Serveras med tandoori sås.
*Grilled minced lamb marinated with herbs and garam masala.
Served with tandoori sauce*

TANDOORI KING PRAWNS • **140KR**
Tigerräkor marinerad med ingefära, vitlök och specialkryddor.
Serveras med tandoorisås.
*Tiger prawns marinated with ginger, garlic and special spices.
Served with tandoori sauce.*

LAMM BOTI • • **139KR**
Grillad lammfilé, marinerad i gurkmeja örter och grön chili.
Boneless grilled lamb fillet, marinated in turmeric herbs and green chili.

BOMBAY CHICKEN • **139KR**
Grillade Kycklingfilé, marinerad med vitlök, koriander och kokosmjölk.
Grilled Chicken Fillet, marinated with garlic, coriander and coconut milk.

TANDOORI MILA JULLA (MIXED GRILL) • **139KR**
En läcker blandning av olika tandoori rätter.
A delicious mix of different tandoori dishes.

MURGH DA SALAN - CHICKEN

CHICKEN KORMA **135KR**
Mild kycklingfilé tillagad med en smakrik gräddsås, nötter och russin.
Chicken fillet, made in a tasty cream sauce with nuts and raisins (mild)

MURGH BALTI • • **134KR**
Kycklingfilé marinerad i vitlök och grön chili, tillagad med lök, paprika och champinjoner i en rödvinsås.
Chicken fillet marinated in garlic and green chili, prepared with onions, peppers and mushrooms in a red wine sauce.

CHICKEN VINDALOO • • • • **134KR**
Stark Kyckling gryta med doft av färska curry bald bräserat i vinäger farinsocker, nejlika och kanel.
Strong Chicken stew with scent of curry leaves braised in vinegar brown sugar, carnation and cinnamon.

CHICKEN KALI MIRCH • **134KR**
Kycklingfilé tillagad i kokosmjölk, svartpeppar, lök och tomat.
Chicken fillet cooked in coconut milk, black pepper, onion and tomato.

CHICKEN TIKKA MASALA **134KR**
Grillad kycklingfilé med färska tomatat och råstad paprika i en krämig sås.
Grilled chicken fillet with fresh tomato and roasted paprika in a creamy sauce.

BUTTER CHICKEN **134KR**
Grillad kycklingfilé, serveras med en aromatisk gräddsås av tomat, ost, cashewnötter och smör.
Grilled chicken fillet, made in an aromatic sauce of tomatoes, cream, cheese, cashews and butter.

CHICKEN CHAKORI • **134KR**
Kycklingfilé med spenat, ingefära, vitlök och garam masala.
Chicken fillet made with spinach, ginger, garlic and garam masala.

MURGH SHARABI • • **134KR**
Grillad kycklingfilé med ingefära, vitlök, grön chili, linsor och en kryddstark cognacsås.
Grilled chicken fillet in a spicy cognac sauce with ginger, garlic, green chili and lentils.

MURGH MHETI MALAI • **135KR**
Kycklingfilé tillagad med bockhornsklöver, tomat, kardemumma, grädde.
Chicken fillet cooked with fenugreek, tomato, cardamom, cream.



BOMBAY

MURGH MADRAS • • • **135KR**
Kyckling gryta från södra indien tillagad med senapsfrön, curryblad, grön chili & kokosmjölk.
Chicken stew from southern India cooked with mustard seeds, curry leaf green chili and coconut milk.

JALFREZI CHICKEN • • **135KR**
Kryddig gryta med curry, tomat, lök, zucchini, paprika och koriander.
Spicy stew with curry, tomato, onion, zucchini, peppers and coriander.

BARRAY DA SALAN - LAMB

MUTTON ROGHAN JOSH • **137KR**
Lammköttgryta med curry.
Lamb stew with curry.

BALTI GOSHT • • **139KR**
Lammkött marinerad i vitlök och grön chili, serveras tillsammans med en kryddstark rödvinsås av ingefära, lök och röd paprika.
Lamb meat marinated in a garlic and green chili, made in a spicy red wine sauce with red peppers, onions and ginger.

SAAG GOSHT • **137KR**
Lammkött tillagat med spenat, lök, tomat, grön chili och kryddor.
Lamb meat cooked with spinach, onions, tomatoes, green chilli, and spices.

LAMM SHAHI KORMA **137KR**
Kokt lammkött med gräddsås, cashewnötter, hemlagad ost och kryddor.
Lamb meat in a cream sauce with homemade cheese, cashews and spices.

LAMM VINDALOO • • • • **139KR**
Stark Lammgryta med doft av färska curryblad, bräserat i vinäger, farinsocker, nejlika och kanel.
Spicy lamb stew with scent of curry leaves, braised in vinegar, brown sugar, carnation and cinnamon.

BENGALI LAMB **139KR**
Lammköttgryta tillagad med mango, garam masala, senap och kokosmjölk.
Lamb stew with mango, mustard, garam masala and coconut milk.

LAMM HYDERABADI • • • **139KR**
Lamm gryta från Hyderabad tillagas med sesamfrön, basilika, curryblad och kokosmjölk.
Lamb stew from Hyderabad is cooked with sesame seeds, basil, curry leaves and coconut milk.

ACHARI GOSHT • • **139KR**
Pickles marinerad lammgryta med koriander, chili och nigella frön.
Pickles marinade lamb, mustard seeds, coriander, chili and nigella seeds.

BEEF DA SALAN - BEEF

BEEF BOMBAY SPECIAL **135KR**
Oxgryta med en kryddstark gräddsås och indiska nötter.
Beef stew made in a spicy cream sauce with indian nuts.

BEEF MADRAS • • • **137KR**
Oxköttgryta tillagad med senapsfrön, curryblad, grön chili & kokosmjölk.
Beef cooked with mustard seeds, curry leaf green chili and coconut milk

BEEF SHARABI • • **135KR**
Oxkött serverat med en kryddstark cognacsås av vitlök, köttfärs, ingefära och grön chili.
Oxkött serverat med en kryddstark cognacsås av vitlök, köttfärs, ingefära och grön chili.

SAAG BEEF • **135KR**
Oxkött med spenat, lök, tomat, kryddor och grön chili.
Beef made with spinach, onions, tomatoes, spices and green chili.

SUMANDAR DA SALAN - SEA FOOD

KING PRAWNS BALTI • • **140KR**
Tigerräkor serverade med en kryddstark rödvinsås gjord av lök, paprika, champinjoner och vitlök.
King prawns in a spicy red wine sauce with onions, mushrooms, peppers, tomato and garlic.

KING PRAWNS MASALA **140KR**
Grillade tigerräkor tillagade i en yoghurt, tomat, cashewnötter och kryddor.
Grilled king prawns made in a spicy yoghurt, tomato with cashews.

JHINGA HARA • • **140KR**
Tiger räcker med basilika, tomat, champjoner och koriander i en het kokossås.
Tiger shrimp with basil, tomato, mushrooms, coriander in a hot coconut sauce.

FISH GOAN CURRY • • • **143KR**
Laxfile i en kryddig sås från Goa på vitlök och tamarind.
Salmon file in a spicy sauce from Goa on garlic and tamarind.

KING PRAWNS KORMA **140KR**
Tigerräcker med nötter & mild krämig sås.
Prawns and nuts made in a mild cream sauce.

SPECIAL-SPECIAL

BIRYANI • **159KR**
Festlig indisk risrätt från den södra Indien.
Välj mellan Lamm eller kyckling.
*Festive Indian rice dish from southern India.
Choose between lamb or chicken.*

THALI - KOCKENS 3 RÄTTER **139KR**
En välkomponerad blandning av kokens egna favoriter serveras med raita och ris.
Välj mellan - vegan, vegetariskt eller kött.
*A well-composed mix of the chef's own favorites is served with raita and rice.
Choose from - vegan, vegetarian or meat.*

OM DU ÄR OSÄKER GÄLLANDE ALLERGENER - FRÅGA OSS!

VÄND SIDA



- KRYDDIG •
- RÄTT SÅ HET • •
- SPICY • • •
- LOCAL SPICY • • • •

VEGETARIAN

<p>PANEER BALTI • •</p> <p>Färsk hemlagad ost serverad med lök, paprika, tomat, champinjoner, grön chili, kryddor och vitlök.</p> <p><i>Fresh homemade cheese with onions, peppers, garlic, tomatoes, mushrooms, spices and green chilli.</i></p>	119KR
<p>PALAK PANEER •</p> <p>Färsk hemlagad ost serverad i spenat och currysås.</p> <p><i>Fresh homemade cheese with a spinach and curry sauce.</i></p>	119KR
<p>SHAHI PANEER</p> <p>Färsk hemlagad ost serverad med nötter och en mild sås.</p> <p><i>Fresh homemade cheese, served in a mild sauce with nuts.</i></p>	119KR
<p>SUBZIYON KA KAZAANA • (VEGAN)</p> <p>Säsongens färska grönsaker wokade med ingefära, vitlök, chili och tomat.</p> <p><i>Fresh seasonal vegetables cooked with ginger, garlic, chili and tomatoes.</i></p>	115KR
<p>PANEER BUTTER MASALA</p> <p>Hemlagad färskost i krämig tomatås, och cashewnötter.</p> <p><i>Homemade cheese in creamy tomato sauce, and cashews.</i></p>	119KR
<p>MALAI KOFTA</p> <p>Hemlagad grönsaksbullar kryddig och krämig sås.</p> <p><i>Homemade vegetable balls spicy and creamy sauce.</i></p>	119KR
<p>AALOO GHOBHI • (VEGAN)</p> <p>Blomkål och potatis tillagat med lök, masala, tomat, ingefära, grön chili och kryddor.</p> <p><i>Cauliflower and potato made with onions, tomatoes, ginger, green chili and spices.</i></p>	109KR
<p>KAALI DAL •</p> <p>Traditionell indisk rätt med lång kokta svart linser i ingefära, smör och backhornsklöver.</p> <p><i>Traditional Indian dish with long cooked black lentils in ginger, butter and fenugreek.</i></p>	120KR
<p>DAL TARDKA • • (VEGAN)</p> <p>Flamberade linser med tomat vitlök och husest kryddblandning.</p> <p><i>Flamed lentils with tomato garlic and spice mix.</i></p>	109KR
<p>CHANNA MASALA • (VEGAN)</p> <p>Kikärtsgryta med lök, tomat, koriander & rostad kummin.</p> <p><i>Chickpea stew with onion, tomato, coriander & roasted cumin.</i></p>	109KR
<p>TOFU MADRAS • • (VEGAN)</p> <p>Kryddig Tofu gryta tillagad med kokosmjölk, curryblad, koriander och chili.</p> <p><i>Spicy Tofu stew made with coconut milk, curry leaves, coriander and chili.</i></p>	120KR

NAAN BREAD

<p>PLAIN NAAN</p> <p>Hembakat naanbröd.</p> <p><i>Homemade naan bread.</i></p>	20KR
<p>KEEMA NAAN</p> <p>Hembakat bröd fyllt med kryddstark köttfärs.</p> <p><i>Delicious homemade bread stuffed with minced meat and spices.</i></p>	40KR
<p>GARLIC NAAN</p> <p>Hembakat bröd fyllt med vitlök och kryddor.</p> <p><i>Delicious homemade bread stuffed with garlic and spices.</i></p>	25KR
<p>PANEER KULCHA</p> <p>Hembakat bröd fyllt med ost, koriander och kryddor.</p> <p><i>Delicious homemade bread stuffed with cheese, coriander and spices.</i></p>	40KR
<p>PESHAWARI NAAN</p> <p>Hembakat bröd fyllt med kokos, pistasch, cashewnötter, russin och socker.</p> <p><i>Homemade bread stuffed with coconut, pistachios, cashews, raisins and sugar.</i></p>	40KR
<p>CHILI CHEESE NAAN</p> <p>Nybakat naan med gouda ost örter och chili.</p> <p><i>Freshly baked naan with cheese herbs and chilli.</i></p>	30KR
<p>VEGAN - CHAPATI</p> <p>Indiskt tunnbröd.</p> <p><i>Indian homemade thin bread.</i></p>	25KR
DESSERTS	
<p>GAJJAR KA HALWA</p> <p>Morotspudding med mjölk, smör, kardemumma serverad med vaniljglass & topping.</p> <p><i>Carrot pudding with milk, butter, cardamom served with vanilla ice cream & topping.</i></p>	59KR
<p>KAJU PISTA KULFI</p> <p>Hemlagad indiskt glass med nötter.</p> <p><i>Homemade Indian ice cream with nuts.</i></p>	59KR
<p>MANGO KULFI</p> <p>Hemlagad indiskt glass med mango & kardemumma.</p> <p><i>Homemade Indian ice cream with mango & cardamom.</i></p>	59KR
<p>BROWNIE</p> <p>Varm härlig brownie. Serveras med vaniljglass och säsongens frukt.</p> <p><i>Warm brownie. Served with vanilla ice cream and the fruit of the season.</i></p>	69KR
TILLBEHÖR	
<p>PICKELS AND CHUTNEY</p> <p>Pickles, mango chutney, mint chutney.</p> <p><i>Pickles, mango chutney, mint chutney.</i></p>	35KR



BOMBAY

<p>RAITA</p> <p>Yoghurt med gurka, tomat och kryddor.</p> <p><i>Yoghurt with cucumber, tomatoes and spices.</i></p>	20KR
<p>3 X PAPADUM</p> <p>Tunnbröd gjort kikärtsmjöl med smak av kummin.</p> <p><i>Spicy thin flat bread made on gram flour.</i></p>	25KR

DRYCK - FATÖL

<p>GRÄNGESBERG - 40CL</p>	57KR
<p>KRUSOVICE - 40CL</p>	67KR
<p>SHIP FULL OF IPA - 40CL</p>	77KR

FLASKÖL

<p>TAIL OF WHALE - 33CL</p>	79KR
<p>HAZY BULLDOG APA - 33CL</p>	77KR
<p>SOL - 33CL</p>	69KR
<p>DAURA DAMM GLUTENFRI - 33CL</p>	69KR
<p>EASY JACK IPA - 33,5CL</p>	79KR
<p>GINGER BEER - 33CL</p>	69KR
<p>MARIESTAD - 50CL</p>	89KR
<p>ODD ISLAND HAZIE DIZZIE NEIPA - 50CL</p>	83KR

CIDER

<p>BRISKA PÅRON - 33CL</p>	65KR
<p>BRISKA FLÄDER - 33C</p>	65KR
<p>KIVIK ÄPPLE - 33CL</p>	65KR

LÄTTÖL/LÄSK

<p>ALKHOLFRI ÖL</p>	35KR
<p>LÄTTÖL</p>	35KR
<p>LÄSK</p>	30KR
<p>LASSI - YOUGHURTRICKA NATURELL/MANGO</p>	35KR

MOUSSERAT VIN

<p>PROSECCO TREVISO</p> <p><i>Extra Dry DOC 20 cl. Ursprung: Italien, Veneta.</i></p> <p><i>Druvor: Glera 100%</i></p>	110KR
---	-------

ROSÉ VIN

<p>LA CROIX ST PIERRE ROSÉ</p> <p><i>Ursprung: Frankrike, Languedoc, IGP Pays d' Oc</i></p> <p><i>Druvor: Cinsault 55%, Grenache 45%</i></p>	89/329KR
---	----------

VITT VIN

<p>ISLA NEGRA WEST BAY</p> <p><i>Ursprung: Chile, Valle Central</i></p> <p><i>Druvor: Sauvignon Blanc 85%, Chardonnay 15%</i></p>	79/289KR
--	----------

<p>DARK HORSE CHARDONNAY</p> <p><i>Ursprung: USA, Kalifornien</i></p> <p><i>Druvor: Chardonnay 90%, Viognier 5%, Gewürztraminer 3%, övriga vitvinsdruvor 2%</i></p>	89/329KR
--	----------

<p>SOLITÄR RIESLING TROCKEN</p> <p><i>Ursprung: Tyskland, Mosel</i></p> <p><i>Druvor: Riesling 100%</i></p>	99/349KR
--	----------

RÖTT VIN

<p>ISLA NEGRA WEST BAY</p> <p><i>Ursprung: Chile, Valle Central</i></p> <p><i>Druvor: Cabernet Sauvignon 85%, Merlot 15%</i></p>	79/289KR
---	----------

<p>INWINCTUS SYRAH/ GRENACHE EKO</p> <p><i>Ursprung: Frankrike</i></p> <p><i>Druvor: Syrah/Grenache</i></p>	89/329KR
--	----------

<p>KASAURA MONTEPULCIANO DOC</p> <p><i>Ursprung: Italien, Abruzzo,</i></p> <p><i>DOC Montepulciano d'Abruzzo</i></p> <p><i>Druvor: Montepulciano 100%</i></p>	99/349KR
--	----------

<p>COTO DE IMAZ RESERVA</p> <p><i>Ursprung: Rioja, Spanien</i></p> <p><i>Druvor: Tempranillo</i></p>	449KR
---	-------

OM DU ÄR OSÄKER GÄLLANDE ALLERGENER - FRÅGA OSS!

VÄND SIDA