

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

STARTERS

ONION BHAJI 69KR
Friterad och hackad lök inbakad med kryddor och kikärtsmjöl.

CHICKEN PAKORA 79KR
Kryddiga friterade kycklingvingar i kikärtsmjöl, vitlök och garam masala.

SAMOSAS CHAT (VEG) 79KR
Grönsakspirog med potatis, ärtor och smakarika kryddor. Serveras med kall mynta-chutney.

PAPADI CHAT 79KR
Krispiga mannagryns puffar med yoghurt, löksalsa, tamarin-chutney, grön chili, potatis & granatäpple.

NAAZA (PIZZA NAAN) • 89KR
Indisk minipizza toppad med chicken tikka, ost, lök och paprika.

TANDOORI

CHICKEN TIKKA 159KR
Grillade kycklingfilé marinerad i yoghurt, lime, ingefära och vitlök. Serveras med tandoorisås.

CHICKEN TANDOORI 156KR
Grillad kyckling med ben marinerad i yoghurt och hustest tandoori masala. Serveras med tandoorisås.

LASSUNI KEBAB •• 159KR
Grillade kycklingfilé marinerad i vitlök, grön chilli och spiskummin. Serveras med tandoorisås.

SEEK KEBAB • 162KR
Grillade lammfärsrullader marinerade i örter och garam masala. Serveras med tandoori sås.

TANDOORI KING PRAWNS • 167KR
Tigerräkor marinerade i ingefära, vitlök och specialkryddor. Serveras med tandoorisås.

LAMM BOTI •• 169KR
Grillad lammfilé marinerad i gurkmeja, örter och grön chili.

BOMBAY CHICKEN • 162KR
Grillad kycklingfilé marinerad i vitlök, koriander och kokosmjöl.

TANDOORI MILA JULLA (MIXED GRILL) • 169KR
En läcker blandning av olika tandoori rätter.

MURGH DA SALAN - CHICKEN

CHICKEN KORMA 159KR
Mild kycklingfilé tillagad med en smakrik gräddsås, nötter och russin.

MURGH BALTI •• 159KR
Kycklingfilé marinerad i vitlök och grön chili. Tillagad med lök, paprika, champinjoner i en rödvinsås.

CHICKEN VINDALOO •••• 159KR
Stark kycklinggryta med doft av färska currybald, bräserat i vinäger, farinsocker, nejlika och kanel.

CHICKEN KALI MIRCH • 158KR
Kycklingfilé tillagad i kokosmjöl, svartpeppar, lök och tomat.

CHICKEN TIKKA MASALA 158KR
Grillad kycklingfilé med färska tomtater, rostad paprika i en krämig sås.

BUTTER CHICKEN 158KR
Grillad kycklingfilé serverad med en aromatisk gräddsås av tomat, ost, cashewnötter och smör.

CHICKEN CHAKORI • 159KR
Kycklingfilé med spenat, ingefära, vitlök och garam masala.

MURGH SHARABI •• 159KR
Grillad kycklingfilé med ingefära, vitlök, grön chili, linser och en kryddstark cognacsås.

MURGH MHETI MALAI • 159KR
Kycklingfilé med bockhornsklöver, tomat, kardemumma och grädde.



BOMBAY

MURGH MADRAS ••• 159KR
Kycklinggryta från södra indien tillagad med senapsfrön, curryblad, grön chili & koksmjöl.

JALFREZI CHICKEN •• 159KR
Kryddiggyta med curry, tomat, lök, zucchini, paprika och koriander.

BARRAY DA SALAN - LAMB

MUTTON ROGHAN JOSH • 168KR
Lammköttgryta med curry.

BALTI GOSHT •• 169KR
Lammkött marinerat i vitlök och grön chili. Serveras i en kryddstark rödvinsås med ingefära, lök och röd paprika.

SAAG GOSHT • 169KR
Lammkött tillagat med spenat, lök, tomat, grön chili och kryddor.

LAMM SHAHI KORMA 168KR
Kokt lammkött i gräddsås, cashewnötter, hemlagad ost och kryddor.

LAMM VINDALOO •••• 169KR
Stark Lammgryta med doft av färska curryblad. Bräserat i vinäger, farinsocker, nejlika och kanel.

BENGALI LAMM 169KR
Lammköttgryta tillagad med mango, garam masala, senap och koksmjöl.

LAMM HYDERABADI ••• 171KR
Lammgryta från Hyderabad tillagad med sesamfrön, basilika, curryblad och koksmjöl.

ACHARI GOSHT •• 171KR
Picklesmarinerad lammgryta med koriander, chili och nigella frön.

BEEF DA SALAN - BEEF

BEEF BOMBAY SPECIAL 161KR
Oxgryta i kryddstark gräddsås med indiska nötter.

BEEF MADRAS ••• 162KR
Oxköttgryta tillagad med senapsfrön, curryblad, grön chili & koksmjöl.

BEEF SHARABI •• 162KR
Oxkött serverat med en kryddstark cognacsås av vitlök, köttfärs, ingefära och grön chili.

SAAG BEEF • 162KR
Oxkött med spenat, lök, tomat, kryddor och grön chili.

SUMANDAR DA SALAN - SEA FOOD

KING PRAWNS BALTI •• 169KR
Tigerräkor serverade i en kryddstark rödvinsås gjord på lök, paprika, champinjoner och vitlök.

KING PRAWNS MASALA 169KR
Grillade tigerräkor tillagade i yoghurt, tomat, cashewnötter och kryddor.

JHINGA HARA •• 171KR
Tigerräkor med basilika, tomat, champjoner och koriander i en het kokossås.

FISH GOAN CURRY ••• 172KR
Laxfilé i en kryddig sås från Goa på vitlök och tamarind.

KING PRAWNS KORMA 169KR
Tigerräcker med nötter i en mild krämig sås.

SPECIAL-SPECIAL

BIRYANI • 171KR
Festlig indisk risrätt från södra Indien. Välj mellan lamm eller kyckling.

THALI - KOCKENS 3 RÄTTER 163KR
En vbalanserad blandning av kockens favoriter serveras med raita och ris. Välj mellan - vegan, vegetariskt eller kött.

OM DU ÄR OSÄKER GÄLLANDE ALLERGENER - FRÅGA OSS!

VÄND SIDA →

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

VEGETARIAN

PANEER BALTI ••	139KR
Färsk hemlagad ost serverad med lök, paprika, tomater, champinjoner, grön chili, kryddor och vitlök.	
PALAK PANEER •	139KR
Färsk hemlagad ost serverad i spenat och currysås.	
SHAHI PANEER	139KR
Färsk hemlagad ost serverad med nötter i en mild sås.	
SUBZIYON KA KAZAANA • (VEGAN)	135KR
Säsongens grönsaker wokade med ingefära, vitlök, chili och tomater.	
PANEER BUTTER MASALA	139KR
Färsk hemlagad ost i en krämig tomatsås med cashewnötter.	
MALAI KOFTA	138KR
Hemlagad grönsaksbullar i en kryddig och krämig sås.	
AALOO GHOBI • (VEGAN)	135KR
Blomkål och potatis tillagat med lök, masala, tomat, ingefära, grön chili och kryddor.	
KAALI DAL •	137KR
Traditionell indisk rätt med långkokta svarta linser med ingefära, smör och backhornsklöver.	
DAL TARDKA •• (VEGAN)	134KR
Flamberade linser med tomat vitlök och husest kryddblandning.	
CHANNA MASALA • (VEGAN)	134KR
Kikärtsgryta med lök, tomat, koriander och rostad kummin.	
TOFU MADRAS •• (VEGAN)	139KR
Kryddig Tofugryta tillagad i kokosmjölk, curryblad,	

NAAN BREAD

PLAIN NAAN	22KR
Hembakat naanbröd.	
KEEMA NAAN	40KR
Hembakat bröd fyllt med kryddstark köttfärs.	
GARLIC NAAN	27KR
Hembakat bröd fyllt med vitlök och kryddor.	
PANEER KULCHA	40KR
Hembakat bröd fyllt med ost, koriander och kryddor.	
PESHAWARI NAAN	40KR
Sött hembakat bröd fyllt med kokos, pistasch, cashewnötter och russin.	
CHILI CHEESE NAAN	35KR
Nybakat naan med Goudaost örter och chili.	
CHAPATI (VEGAN)	27KR
Indiskt tunnbröd.	

DESSERTS

GAJJAR KA HALWA	75KR
Morotspudding med mjölk, smör, kardemumma serverad med vaniljglass och topping.	
KAJU PISTA KULFI	75KR
Hemlagad indisk glass med nötter.	
MANGO KULFI	79KR
Hemlagad indisk glass med mango & kardemumma.	
BROWNIE	89KR
Varm härlig brownie. Serveras med vaniljglass och säsongens frukt.	

TILLBEHÖR

PICKELS AND CHUTNEY	35KR
Pickles, mango chutney and mint chutney.	



BOMBAY

RAITA	25KR
Yoghurt med gurka, tomat och kryddor.	
3 X PAPADUM	35KR
Tunnbröd gjort på kikärtsmjöl med smak av kummin.	

DRYCK - FATÖL

GRÄNGESBERG - 40CL	59KR
KRUSOVICE - 40CL	75KR
SHIP FULL OF IPA - 40CL	89KR

FLASKÖL

TAIL OF WHALE - 33CL	89KR
HAZY BULLDOG APA - 33CL	87KR
SOL - 33CL	89KR
DAURA DAMM GLUTENFRI - 33CL	85KR
EASY JACK IPA - 33,5CL	89KR
GINGER BEER - 33CL	79KR
MARIESTAD - 50CL	89KR
ODD ISLAND HAZIE DIZZIE NEIPA - 33CL	99KR

CIDER

BRISKA PÄRON - 33CL	79KR
BRISKA FLÄDER - 33C	79KR
KIVIK ÄPPLE - 33CL	79KR

LÄTTÖL/LÄSK

LÄSK - COLA, COLA ZERO, FANTA, SPRITE	33KR
LASSI - YOUGHURTDRYCK NATUREL/MANGO	35KR
ALKHOLFRI ÖL	37KR
LÄTTÖL	37KR

MOUSSERAT VIN

GLAS/FLASKA

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

ROSÉ VIN

GLAS/FLASKA

LA CROIX ST PIERRE ROSÉ	99/349KR
<i>Ursprung: Frankrike, Languedoc, IGP Pays d'Oc</i>	
<i>Druvor: Cinsault 55%, Grenache 45%</i>	

VITT VIN

GLAS/FLASKA

ISLA NEGRA WEST BAY	89/349KR
<i>Ursprung: Chile, Valle Central</i>	
<i>Druvor: Sauvignon Blanc 85%, Chardonnay 15%</i>	
DARK HORSE CHARDONNAY	99/369KR
<i>Ursprung: USA, Kalifornien</i>	
<i>Druvor: Chardonnay 90%, Viognier 5%, Gewürztraminer 3%, övriga vitvinsdruvor 2%</i>	
SOLITÄR RIESLING TROCKEN	109/389KR
<i>Ursprung: Tyskland, Mosel</i>	
<i>Druvor: Riesling 100%</i>	

RÖTT VIN

GLAS/FLASKA

ISLA NEGRA WEST BAY	89/349KR
<i>Ursprung: Chile, Valle Central</i>	
<i>Druvor: Cabernet Sauvignon 85%, Merlot 15%</i>	
INWINECTUS SYRAH/ GRENACHE EKO	99/369KR
<i>Ursprung: Frankrike</i>	
<i>Druvor: Syrah/Grenache</i>	
GRAN SASSO MONETEPULICANO DOC EKO	109/389KR
<i>Ursprung: Italien, Abruzzo,</i>	
<i>DOC Montepulciano d'Abruzzo</i>	
<i>Druvor: Montepulciano 100%</i>	
COTO DE IMAZ RESERVA	449KR
<i>Ursprung: Rioja, Spanien</i>	
<i>Druvor: Tempranillo</i>	

OM DU ÄR OSÄKER GÄLLANDE ALLERGENER - FRÅGA OSS!

VÄND SIDA →