

DAGENS LUNCH (Måndag)

Välja en eller två rätter **99 kr**

Välja tre rätter **120 kr**

Inclusive: Ris, Salad, Soppa, Papadam, Läsk, Lättöl, Te & Kaffe

1. Chicken Kashmiri (Mellan)

Med nordindiska kryddor

2. Lamm Vindaloo (Stark)

Gryta tillagad med starka kryddor

3. Dansak Beef (Mellan)

Grytor med linser, koriander och ingefära

4. Räkor Curry (Mellan)

Med currysås med typiska indiska kryddor

5. Shaag Alu (Mellan)

Potatis med bladspenat, koriander och ingefära

6. Mix Daal Curry (Mild+)

Moong och chana linser tillagad med tomat & curry sås

DAGENS TRIPTI TIPS

7. Chicken Tikka Butter Masala 110 kr

Grillad kycklingfilé med tomatsås och grädde

8. Mango Chicken Tikka Masala 115 kr

Grillad kycklingfilé med mango, cashewnötsås och tomatsås

9. Lamm Butter Masala 125 kr

Lammgryta tillagad i Cashewnötsås & tomatsås

10. Panir Butter Masala 115 kr

Färskost tillagad i cashewnötsås, grädde och tomatsås

11. Palak Panir 115 kr

Spenat tillagad med indisk hemlagad färskost och cashewnötsås

12. Tandoori Chicken Sizzlar 105 kr

Tandoori marinerade Grillad Kycklingklubba

13. Hariyaly Chicken Sizzlar 115 kr

Grillad kycklingfilé marinerad med mint, grön chili och spenat

DAGENS TRIPTI TIPS

14. Garlic Chicken Sizzlar 115 kr

Vitlöksmarinerade grillade kycklingfilé

15. Chicken Tikka Sizzlar 115 kr

Tandoorimarinerad grillad kycklingfilé

16. Mix Chicken Sizzlar 125 kr

Garlic chicken, Chicken tikka, Hariyaly Chicken

17. Salmon Mango Sizzlar 125 kr

Marinerad laxfilé med Mango och tomatsås

18. Salmon Sambal Sizzlar

(Mellan/Stark) 125 kr

Grillad laxfilé med Sambal och curry sås

19. Sish Kebab Sizzlar

(Mellan/Stark) 125 kr

Lammfärsrullader med lök och färska kryddor

NAN BRÖD

20. Nan 12 kr

21. Garlic Nan 17 kr

22. Peshwari Nan 37 kr

DAGENS LUNCH (Tisdag)

Välja en eller två rätter **99 kr**

Välja tre rätter **120 kr**

Inclusive: Ris, Salad, Soppa, Papadam, Läsk, Lättöl, Te & Kaffe

1. Achari Chicken (Stark)

Lime och chilismak

2. Lamm Madras (Mellan)

Tillagad med typiska indiska kryddor

3. Beef Sambal Masala (Mellan)

Med tropiska fruktkryddor, tomat, yoghurt och citron

4. Råkor Malaikari (Mellan)

Grytor med yoghurt, kokosmjölk, citronblad och ingefära

5. Mix Vegetarisk Curry (Mild)

Blandade grönsaker i curry sås

6. Shaag Bhajee (Mellan)

Stekt spenat i sås

DAGENS TRIPTI TIPS

7. Chicken Tikka Butter Masala 110 kr

Grillad kycklingfilé med tomatsås och grädde

8. Mango Chicken Tikka Masala 115 kr

Grillad kycklingfilé med mango, cashewnötsås och tomatsås

9. Lamm Butter Masala 125 kr

Lammgryta tillagad i Cashewnötsås & tomatsås

10. Panir Butter Masala 115 kr

Färskost tillagad i cashewnötsås, grädde och tomatsås

11. Palak Panir 115 kr

Spenat tillagad med indisk hemlagad färskost och cashewnötsås

12. Tandoori Chicken Sizzlar 105 kr

Tandoori marinerade Grillad Kycklingklubba

13. Hariyaly Chicken Sizzlar 115 kr

Grillad kycklingfilé marinerad med mint, grön chili och spenat

DAGENS TRIPTI TIPS

14. Garlic Chicken Sizzlar 115 kr

Vitlöksmarinerade grillade kycklingfilé

15. Chicken Tikka Sizzlar 115 kr

Tandoorimarinerad grillad kycklingfilé

16. Mix Chicken Sizzlar 125 kr

Garlic chicken, Chicken tikka, Hariyaly Chicken

17. Salmon Mango Sizzlar 125 kr

Marinerad laxfilé med Mango och tomatsås

18. Salmon Sambal Sizzlar

(Mellan/Stark) 125 kr

Grillad laxfilé med Sambal och curry sås

19. Sish Kebab Sizzlar

(Mellan/Stark) 125 kr

Lammfärsrullader med lök och färska kryddor

NAN BRÖD

20. Nan 12 kr

21. Garlic Nan 17 kr

22. Peshwari Nan 37 kr

DAGENS LUNCH (Onsdag)

Välja en eller två rätter **99 kr**

Välja tre rätter **120 kr**

Inclusive: Ris, Salad, Soppa, Papadam, Läsk, Lättöl, Te & Kaffe

1. Chicken Vindaloo (Stark)

Gryta tillagad med starka kryddor

2. Lamm Sambal Masala (Mellan)

Med tropiska fruktkryddor, tomat, yoghurt och citron

3. Beef Karai (Mellan)

Tillagad med färska paprika, lök, tomat, lime och koriander

4. Pumpa Råkor (Mellan)

Tillagad med pumpa, vitlök & ingefära

5. Sagg Dahl (Mellan)

Spenat- och linsgryta

6. Motor Panir (Mild)

Indisk Hemlagad ost & gröna ärtor lagad i sås

DAGENS TRIPTI TIPS

7. Chicken Tikka Butter Masala 110 kr

Grillad kycklingfilé med tomatsås och grädde

8. Mango Chicken Tikka Masala 115 kr

Grillad kycklingfilé med mango, cashewnötsås och tomatsås

9. Lamm Butter Masala 125 kr

Lammgryta tillagad i Cashewnötsås & tomatsås

10. Panir Butter Masala 115 kr

Färskost tillagad i cashewnötsås, grädde och tomatsås

11. Palak Panir 115 kr

Spenat tillagad med indisk hemlagad färskost och cashewnötsås

12. Tandoori Chicken Sizzlar 105 kr

Tandoori marinerade Grillad Kycklingklubba

13. Hariyaly Chicken Sizzlar 115 kr

Grillad kycklingfilé marinerad med mint, grön chili och spenat

DAGENS TRIPTI TIPS

14. Garlic Chicken Sizzlar 115 kr

Vitlöksmarinerade grillade kycklingfilé

15. Chicken Tikka Sizzlar 115 kr

Tandoorimarinerad grillad kycklingfilé

16. Mix Chicken Sizzlar 125 kr

Garlic chicken, Chicken tikka, Hariyaly Chicken

17. Salmon Mango Sizzlar 125 kr

Marinerad laxfilé med Mango och tomatsås

18. Salmon Sambal Sizzlar

(Mellan/Stark) 125 kr

Grillad laxfilé med Sambal och curry sås

19. Sish Kebab Sizzlar

(Mellan/Stark) 125 kr

Lammfärsrullader med lök och färska kryddor

NAN BRÖD

20. Nan 12 kr

21. Garlic Nan 17 kr

22. Peshwari Nan 37 kr

DAGENS LUNCH (Torsdag)

Välja en eller två rätter **99 kr**

Välja tre rätter **120 kr**

Inclusive: Ris, Salad, Soppa, Papadam, Läsk, Lättöl, Te & Kaffe

1. Chicken Bhuna (Mellan)

Med halvstekt lök & currysås

2. Lamm Rezala (Mellan)

Gryta med yoghurt och cashewnötsås

3. Beef Curry (Stark)

Med currysås med typiska indiska kryddor

4. Räkor Karai (Mellan)

Tillagad med färska paprika, lök, tomat, lime och koriander

5. Alu Gobi (Mellan)

Potatis och blomkål med ingefära och currysås

6. Daal Makhani (Mild)

Blandade linser tillagad med tomat & curry sås

DAGENS TRIPTI TIPS

7. Chicken Tikka Butter Masala 110 kr

Grillad kycklingfilé med tomatsås och grädde

8. Mango Chicken Tikka Masala 115 kr

Grillad kycklingfilé med mango, cashewnötsås och tomatsås

9. Lamm Butter Masala 125 kr

Lammgryta tillagad i Cashewnötsås & tomatsås

10. Panir Butter Masala 115 kr

Färskost tillagad i cashewnötsås, grädde och tomatsås

11. Palak Panir 115 kr

Spenat tillagad med indisk hemlagad färskost och cashewnötsås

12. Tandoori Chicken Sizzlar 105 kr

Tandoori marinerade Grillad Kycklingklubba

13. Hariyaly Chicken Sizzlar 115 kr

Grillad kycklingfilé marinerad med mint, grön chili och spenat

DAGENS TRIPTI TIPS

14. Garlic Chicken Sizzlar 115 kr

Vitlöksmarinerade grillade kycklingfilé

15. Chicken Tikka Sizzlar 115 kr

Tandoorimarinerad grillad kycklingfilé

16. Mix Chicken Sizzlar 125 kr

Garlic chicken, Chicken tikka, Hariyaly Chicken

17. Salmon Mango Sizzlar 125 kr

Marinerad laxfilé med Mango och tomatsås

18. Salmon Sambal Sizzlar

(Mellan/Stark) 125 kr

Grillad laxfilé med Sambal och curry sås

19. Sish Kebab Sizzlar

(Mellan/Stark) 125 kr

Lammfärsrullader med lök och färska kryddor

NAN BRÖD

20. Nan 12 kr

21. Garlic Nan 17 kr

22. Peshwari Nan 37 kr

DAGENS LUNCH (Fredag)

Välja en eller två rätter **99 kr**

Välja tre rätter **120 kr**

Inclusive: Ris, Salad, Soppa, Papadam, Läsk, Lättöl, Te & Kaffe

1. Chicken Naga (Mellan)

Gryta lagad med naga chili

2. Lamm Curry (Mellan)

Med currysås med typiska indiska kryddor

3. Beef Vindaloo (Stark)

Gryta tillagad med starka kryddor

4. Zucchini Råkor (Mellan)

Gryta med zucchini

5. Mix Vegetarisk Curry (Mild)

Blandade grönsaker i curry sås

6. Bhuna Daal (Mellan)

Linsgryta med halvstekt lök & currysås

DAGENS TRIPTI TIPS

7. Chicken Tikka Butter Masala 110 kr

Grillad kycklingfilé med tomatsås och grädde

8. Mango Chicken Tikka Masala 115 kr

Grillad kycklingfilé med mango, cashewnötsås och tomatsås

9. Lamm Butter Masala 125 kr

Lammgryta tillagad i Cashewnötsås & tomatsås

10. Panir Butter Masala 115 kr

Färskost tillagad i cashewnötsås, grädde och tomatsås

11. Palak Panir 115 kr

Spenat tillagad med indisk hemlagad färskost och cashewnötsås

12. Tandoori Chicken Sizzlar 105 kr

Tandoori marinerade Grillad Kycklingklubba

13. Hariyaly Chicken Sizzlar 115 kr

Grillad kycklingfilé marinerad med mint, grön chili och spenat

DAGENS TRIPTI TIPS

14. Garlic Chicken Sizzlar 115 kr

Vitlöksmarinerade grillade kycklingfilé

15. Chicken Tikka Sizzlar 115 kr

Tandoorimarinerad grillad kycklingfilé

16. Mix Chicken Sizzlar 125 kr

Garlic chicken, Chicken tikka, Hariyaly Chicken

17. Salmon Mango Sizzlar 125 kr

Marinerad laxfilé med Mango och tomatsås

18. Salmon Sambal Sizzlar

(Mellan/Stark) 125 kr

Grillad laxfilé med Sambal och curry sås

19. Sish Kebab Sizzlar

(Mellan/Stark) 125 kr

Lammfärsrullader med lök och färska kryddor

NAN BRÖD

20. Nan 12 kr

21. Garlic Nan 17 kr

22. Peshwari Nan 37 kr

Förrätter

Papadam 35 kr

Tanna krispiga chips av linsmjöl och svartpeppar
Serveras Med Mangochutney

Vegetable Samosa 55 kr

Friterad indisk grönsakspirog

Onion Bhajee 55 kr

Friterade lök, blandad med olika kryddor

Pakora Mix 65 kr

Panerad och friterad potatis, aubergine, blomkål och lök

Dall Poori 65 kr

Friterat linsbröd

Chicken Pakora 69 kr

Friterade, panerade kycklingbitar

Prawn Pakora 79 kr

Friterade, panerade stora räkor

Mango Chicken Sallad 89 kr

Mix salad blandad med grillad kyckling, mango, mynta

Huvudrätter-Triпти Specialitet

Ris och Sallad ingår i Alla varmrätter
Mild/Mellan/Stark

Chicken Tikka Butter Masala 169 kr

Grillade kycklingbitar i en tomat- och smörsås med grädd

Mixed Tali (allt i ett) 299 kr

Förrätt: Samosa och kall myntasås Varmrätt: Grillat lamm/kyckling/kungsräkor, vitlöks Nan och saffransris

Mixed Chicken Tali (allt i ett) 279 kr

Förrätt: Samosa och kall myntasås Varmrätt: Kyckling kryddad på flera olika vis, vitlöksnan och saffransris

Vegetable Tali (allt i ett) 259 kr

Förrätt: Pakora mix och kall myntasås Varmrätt: Stekt spenat, grönsaksgröta, vitlöksnan och polaoris

Mango Chicken 179 kr

Kycklingfilé med mangobitar i en varm krämig yoghurtas med nötter

Lamm Passanda 189 kr

Lammgryta med yoghurt och cashewnötsås

Balti Chicken Mango 185 kr

Kyckling tillagad med färska grönsaker, indiska kryddor och chili

Salmon Sambal Masala 199 kr

Grillade laxfile tillagad med tropiska frukt kryddor, tomat och citron (mellan/stark)

Beef Chili Balti 189 kr

Nötkött tillagad med färska grönsaker, indiska kryddor och chili

Garlic Chili Chicken 189 kr

Kycklingfilé tillagad med färsk chili och färsk vitlök tillsammans med yoghurt och grädd

Chicken Adrak 189 kr

Nordindisk kyckling tillagad med färsk ingefära (mellan/stark)

Rogwan Josh 189 kr

Lamm tillagad med yoghurt och cashewnöt sås

Huvudrätter – Sizzlar

Serveras på varmjärnplatta med stekt grönsaker

Grillade Rätter (Mild/Mellan/Stark)

Tandoori Chicken 169 kr

Halv kyckling med tandoorisås

Chicken Tikka 179 kr

Kycklingfilé med tandoorisås

Garlic Chicken 185 kr

Vitlöksmarinerad kycklingfilé

Chili Chicken 185 kr

Kyckling marinerad i chili, yoghurt och koriander

Hariyali Chicken 185 kr

Grillad kycklingfilé marinerad med mint, grön chilli och spenat

Mixed Chicken 189 kr

Chili chicken, Garlic chicken, Chicken tikka

King Prawn 229 kr

Marinerade kungsräkor

Lamm Tikka 219 kr

Lammfilé med tandoorisås

Mixed Sizzlar 229 kr

Kycklingfilé, lammfilé, kungsräkor

Sish Kabab 179 kr

Lammfärsrullader med lök och färska kryddor

Salmon Mango Grill 199 kr

Mango marinerad laxfile med tandorisås

Huvudrätter-Grytor

Mild/Mellan/Stark

Butter Masala

Med smör, grädd, tomat och cashewnötsås

Kyckling 169 kr
Lamm 179 kr
Biff 175 kr
Grönsaker 169 kr
Paneer 175 kr
Räkor 179 kr
Kungsräkor 229 kr

Ceylon

Med kokos- och cashewnötsås med tomat och citronblad

Kyckling 169 kr
Lamm 179 kr
Grönsaker 169 kr
Biff 175 kr
Paneer 175 kr
Räkor 179 kr
Kungsräkor 229 kr

Korma

med russin och cashewnötsås

Kyckling 169 kr
Lamm 179 kr
Biff 175 kr
Grönsaker 169 kr
Paneer 175 kr
Räkor 179 kr
Kungsräkor 229 kr

Balti

Med blandade grönsaker serveras med lime och färsk koriander

Alternativ: Vegan, vegetarisk, mjölkproteinfri, laktosfri

Kyckling 169 kr
Lamm 179 kr
Biff 175 kr
Grönsaker 169 kr
Paneer 175 kr
Räkor 179 kr
Kungsräkor 229 kr

Manoor

Sydindisk maträtt från Kerala tillagad med lök, paprika, kokos, chili, färsk koriander och grädd

Kyckling 169 kr
Lamm 179 kr
Biff 175 kr
Grönsaker 169 kr
Paneer 175 kr
Räkor 179 kr
Kungsräkor 229 kr

Curry

Med currysås med typiska indiska kryddor

Alternativ: Vegan, vegetarisk, mjölkproteinfri, laktosfri

Kyckling 169 kr
Lamm 179 kr
Biff 175 kr
Grönsaker 169 kr
Paneer 175 kr
Räkor 179 kr
Kungsräkor 229 kr

Huvudrätter-Grytor

Mellan/Stark

Jhal Friazi

Friterad lök, paprika, tomat och grön chili i en orientalsk sås med tomat och färsk koriander

Alternativ: Vegan, vegetarisk, mjölkproteinfri, laktosfri

Kyckling 169 kr
Lamm 179 kr
Biff 175 kr
Grönsaker 169 kr
Paneer 175 kr
Räkor 179 kr
Kungsräkor 229 kr

Karai

Grytor serveras fräsande i varm järnskål tillagad med färsk paprika, lök, tomat, lime och koriander

Alternativ: Vegan, vegetarisk, mjölkproteinfri, laktosfri

Kyckling 169 kr
Lamm 179 kr
Biff 175 kr
Grönsaker 169 kr
Paneer 175 kr
Räkor 179 kr
Kungsräkor 229 kr

Bhuna

Grytor med halvsteckt lök

Alternativ: Vegan, vegetarisk, mjölkproteinfri, laktosfri

Kyckling 169 kr
Lamm 179 kr
Biff 175 kr
Grönsaker 169 kr
Paneer 175 kr
Räkor 179 kr
Kungsräkor 229 kr

Vindaloo

OBS! Endast mycket stark sås! Gryta tillagad starkt kryddad

Alternativ: Vegan, vegetarisk, mjölkproteinfri, laktosfri

Kyckling 169 kr
Lamm 179 kr
Biff 175 kr
Grönsaker 169 kr
Paneer 175 kr
Räkor 179 kr
Kungsräkor 229 kr

Pal

OBS! Endast superstark sås! Gryta tillagad i en superstark naga chilie sås med citron

Alternativ: Vegan, vegetarisk, mjölkproteinfri, laktosfri

Kyckling 169 kr
Lamm 179 kr
Biff 175 kr
Grönsaker 169 kr
Paneer 175 kr
Räkor 179 kr
Kungsräkor 229 kr

Huvudrätter-Grytor

Mellan/Stark

Shaag

Tillagad med bladspena

Alternativ: Vegan, vegetarisk, mjölkproteinfri, laktosfri

Kyckling 169 kr
Lamm 179 kr
Biff 175 kr
Grönsaker 169 kr
Paneer 175 kr
Räkor 179 kr
Kungsräkor 229 kr

Dansak

Grytor med linser, koriander och ingefära

Alternativ: Vegan, vegetarisk, mjölkproteinfri, laktosfri

Kyckling 169 kr
Lamm 179 kr
Biff 175 kr
Grönsaker 169 kr
Paneer 175 kr
Räkor 179 kr
Kungsräkor 229 kr

Madras

Tillagad med typiska indiska kryddor

Alternativ: Vegan, vegetarisk, mjölkproteinfri, laktosfri

Kyckling 169 kr
Lamm 179 kr
Biff 175 kr
Grönsaker 169 kr
Paneer 175 kr
Räkor 179 kr
Kungsräkor 229 kr

Sambal Masala

Med tropiska frukt kryddor

Alternativ: Vegan, vegetarisk, mjölkproteinfri, laktosfri

Kyckling 169 kr
Lamm 179 kr
Biff 175 kr
Grönsaker 169 kr
Paneer 175 kr
Räkor 179 kr
Kungsräkor 229 kr

Birijani

Tillagad med triпти's speciell birijani kryddor

Blandat med saffransris

Kyckling 169 kr
Lamm 179 kr
Biff 175 kr
Grönsaker 169 kr
Paneer 175 kr
Räkor 179 kr
Kungsräkor 229 kr

Huvudrätter – Vegetariskt

Ris och Sallad ingår i alla varmrätter

Alternativ: Vegan, vegetarisk, mjölkproteinfri, laktosfri

Mild/Mellan/Stark

Sagg Bhajee 169 kr

Stekt spenat i sås

Dal Makahani 169 kr

Olika typer av Linser tillagad med tomatas

Mixed Vegetable Curry 169 kr

Blandade grönsaker med currysås

Palak Panir 175 kr

Spenat tillagad med indisk hemlagad färskost och cashewnötsås

Alu Gobi 169 kr

Potatis och blomkål med ingefära och currysås

Saag Alu 169 kr

Potatis med bladspenat, koriander och ingefära

Panir Korma 175 kr

indisk hemlagad färskost med cashewnötsås

Sagg Dahl 169 kr

Spenat- och linsgryta

Vegetable Korma 169 kr

Grönsaker tillagade med russin och cashewnötsås

Motor Panir 175 kr

Indisk hemlagad Ost & gröna ärtor lagad i cashewnötsås

Indiskt bröd

Nan 25 kr

Lerugnsbröd

Garlic Nan 29 kr

Lerugnsbröd med vitlök

Paneer Nan 40 kr

Inbakat lerugnsbröd med färskost

Parata 40 kr

Bröd stekt i smör

Peshwari Nan 40 kr

Nan med cashewnötter, kokos och russin

Kima Nan 45 kr

Nan med lammfärs färsk koriander, vitlök och lök

Tillbehör

Extra Ris 20 kr

Mango Chutney 20 kr

Mynta sås 20 kr

Raita 20 kr

Grönsaker i kryddad yoghurt

Polao Ris 30 kr

Stekt ris med lök och kryddor

Pickles 20 kr

Lime eller mixed

Efterrätter

Lassi 50 kr

Indisk dryck med yoghurt och mangojuice

Kulfi 79 kr

Glass med kardemumma, pistagenötter och russin

Mango Glass 79 kr

Vaniljglass med mangoskiva

Mix Glass 69 kr

Choklad och Vaniljglass serveras med choklad sås