

DAGENS LUNCH (Måndag)

Välja en eller två rätter **110 kr**

Välja tre rätter **125 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 115 kr

Grillad kycklingfilé med tomatsås och grädde

8. Mango Chicken Tikka Masala 125 kr

Grillad kycklingfilé med mango, cashewnötsås och tomatsås

9. Lamm Butter Masala 130 kr

Lammgryta tillagad i Cashewnötsås & tomatsås

10. Panir Butter Masala 120 kr

Färskost tillagad i cashewnötsås, grädde och tomatsås

11. Palak Panir 120 kr

Spenat tillagad med indisk hemlagad färskost och cashewnötsås

12. Tandoori Chicken Sizzlar 115 kr

Tandoori marinerade Grillad Kycklingklubba

13. Hariyaly Chicken Sizzlar 120 kr

Grillad kycklingfilé marinerad med mint, grön chili och spenat

DAGENS TRIPTI TIPS

14. Garlic Chicken Sizzlar 120 kr

Vitlöksmarinerade grillade kycklingfilé

15. Chicken Tikka Sizzlar 120 kr

Tandoorimarinerad grillad kycklingfilé

16. Mix Chicken Sizzlar 130 kr

Garlic chicken, Chicken tikka, Hariyaly Chicken

17. Salmon Mango Sizzlar 135 kr

Marinerad laxfilé med Mango och tomatsås

18. Salmon Sambal Sizzlar

(Mellan/Stark) 130 kr

Grillad laxfilé med Sambal och curry sås

19. Sish Kebab Sizzlar

(Mellan/Stark) 130 kr

Lammfärsrullader med lök och färska kryddor

NAN BRÖD

20. Nan 15 kr

21. Garlic Nan 20 kr

22. Peshwari Nan 40 kr

DAGENS LUNCH (Tisdag)

Välja en eller två rätter **110 kr**

Välja tre rätter **125 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. Räkor 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 115 kr

Grillad kycklingfilé med tomatsås och grädde

8. Mango Chicken Tikka Masala 125 kr

Grillad kycklingfilé med mango, cashewnötsås och tomatsås

9. Lamm Butter Masala 130 kr

Lammgryta tillagad i Cashewnötsås & tomatsås

10. Panir Butter Masala 120 kr

Färskost tillagad i cashewnötsås, grädde och tomatsås

11. Palak Panir 120 kr

Spenat tillagad med indisk hemlagad färskost och cashewnötsås

12. Tandoori Chicken Sizzlar 115 kr

Tandoori marinerade Grillad Kycklingklubba

13. Hariyaly Chicken Sizzlar 120 kr

Grillad kycklingfilé marinerad med mint, grön chili och spenat

DAGENS TRIPTI TIPS

14. Garlic Chicken Sizzlar 120 kr

Vitlöksmarinerade grillade kycklingfilé

15. Chicken Tikka Sizzlar 120 kr

Tandoorimarinerad grillad kycklingfilé

16. Mix Chicken Sizzlar 130 kr

Garlic chicken, Chicken tikka, Hariyaly Chicken

17. Salmon Mango Sizzlar 135 kr

Marinerad laxfilé med Mango och tomatsås

18. Salmon Sambal Sizzlar

(Mellan/Stark) 130 kr

Grillad laxfilé med Sambal och curry sås

19. Sish Kebab Sizzlar

(Mellan/Stark) 130 kr

Lammfärsrullader med lök och färska kryddor

NAN BRÖD

20. Nan 15 kr

21. Garlic Nan 20 kr

22. Peshwari Nan 40 kr

DAGENS LUNCH (Onsdag)

Välja en eller två rätter **110 kr**

Välja tre rätter **125 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 115 kr

Grillad kycklingfilé med tomatsås och grädde

8. Mango Chicken Tikka Masala 125 kr

Grillad kycklingfilé med mango, cashewnötsås och tomatsås

9. Lamm Butter Masala 130 kr

Lammgryta tillagad i Cashewnötsås & tomatsås

10. Panir Butter Masala 120 kr

Färskost tillagad i cashewnötsås, grädde och tomatsås

11. Palak Panir 120 kr

Spenat tillagad med indisk hemlagad färskost och cashewnötsås

12. Tandoori Chicken Sizzlar 115 kr

Tandoori marinerade Grillad Kycklingklubba

13. Hariyaly Chicken Sizzlar 120 kr

Grillad kycklingfilé marinerad med mint, grön chili och spenat

DAGENS TRIPTI TIPS

14. Garlic Chicken Sizzlar 120 kr

Vitlöksmarinerade grillade kycklingfilé

15. Chicken Tikka Sizzlar 120 kr

Tandoorimarinerad grillad kycklingfilé

16. Mix Chicken Sizzlar 130 kr

Garlic chicken, Chicken tikka, Hariyaly Chicken

17. Salmon Mango Sizzlar 135 kr

Marinerad laxfilé med Mango och tomatsås

18. Salmon Sambal Sizzlar

(Mellan/Stark) 130 kr

Grillad laxfilé med Sambal och curry sås

19. Sish Kebab Sizzlar

(Mellan/Stark) 130 kr

Lammfärsrullader med lök och färska kryddor

NAN BRÖD

20. Nan 15 kr

21. Garlic Nan 20 kr

22. Peshwari Nan 40 kr

DAGENS LUNCH (Torsdag)

Välja en eller två rätter **110 kr**

Välja tre rätter **125 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 115 kr

Grillad kycklingfilé med tomatsås och grädde

8. Mango Chicken Tikka Masala 125 kr

Grillad kycklingfilé med mango, cashewnötsås och tomatsås

9. Lamm Butter Masala 130 kr

Lammgryta tillagad i Cashewnötsås & tomatsås

10. Panir Butter Masala 120 kr

Färskost tillagad i cashewnötsås, grädde och tomatsås

11. Palak Panir 120 kr

Spenat tillagad med indisk hemlagad färskost och cashewnötsås

12. Tandoori Chicken Sizzlar 115 kr

Tandoori marinerade Grillad Kycklingklubba

13. Hariyaly Chicken Sizzlar 120 kr

Grillad kycklingfilé marinerad med mint, grön chili och spenat

DAGENS TRIPTI TIPS

14. Garlic Chicken Sizzlar 120 kr

Vitlöksmarinerade grillade kycklingfilé

15. Chicken Tikka Sizzlar 120 kr

Tandoorimarinerad grillad kycklingfilé

16. Mix Chicken Sizzlar 130 kr

Garlic chicken, Chicken tikka, Hariyaly Chicken

17. Salmon Mango Sizzlar 135 kr

Marinerad laxfilé med Mango och tomatsås

18. Salmon Sambal Sizzlar

(Mellan/Stark) 130 kr

Grillad laxfilé med Sambal och curry sås

19. Sish Kebab Sizzlar

(Mellan/Stark) 130 kr

Lammfärsrullader med lök och färska kryddor

NAN BRÖD

20. Nan 15 kr

21. Garlic Nan 20 kr

22. Peshwari Nan 40 kr

DAGENS LUNCH (Fredag)

Välja en eller två rätter **110 kr**

Välja tre rätter **125 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 115 kr

Grillad kycklingfilé med tomatsås och grädde

8. Mango Chicken Tikka Masala 125 kr

Grillad kycklingfilé med mango, cashewnötsås och tomatsås

9. Lamm Butter Masala 130 kr

Lammgryta tillagad i Cashewnötsås & tomatsås

10. Panir Butter Masala 120 kr

Färskost tillagad i cashewnötsås, grädde och tomatsås

11. Palak Panir 120 kr

Spenat tillagad med indisk hemlagad färskost och cashewnötsås

12. Tandoori Chicken Sizzlar 115 kr

Tandoori marinerade Grillad Kycklingklubba

13. Hariyaly Chicken Sizzlar 120 kr

Grillad kycklingfilé marinerad med mint, grön chili och spenat

DAGENS TRIPTI TIPS

14. Garlic Chicken Sizzlar 120 kr

Vitlöksmarinerade grillade kycklingfilé

15. Chicken Tikka Sizzlar 120 kr

Tandoorimarinerad grillad kycklingfilé

16. Mix Chicken Sizzlar 130 kr

Garlic chicken, Chicken tikka, Hariyaly Chicken

17. Salmon Mango Sizzlar 135 kr

Marinerad laxfilé med Mango och tomatsås

18. Salmon Sambal Sizzlar

(Mellan/Stark) 130 kr

Grillad laxfilé med Sambal och curry sås

19. Sish Kebab Sizzlar

(Mellan/Stark) 130 kr

Lammfärsrullader med lök och färska kryddor

NAN BRÖD

20. Nan 15 kr

21. Garlic Nan 20 kr

22. Peshwari Nan 40 kr

Förrätter

Papadam Tunna krispiga chips av linsmjöl och svartpeppar, mangochutney	45 kr
Vegetable Samosa Friterad indisk gränsaksparing	59 kr
Onion Bhaji Friterade lök, blandad med olika kryddor	59 kr
Pakora Mix Panerad och friterad potatis, aubergine, blomkål och lök	75 kr
Daal Poori Friterat linsebröd	69 kr
Chicken Pakora Friterade, panerade kycklingbitar	79 kr
Prawn Pakora Friterade, panerade stora räkor	99 kr
Ny Paneer Pakora Friterade Paneer (Ost)	79 kr
Ny Chicken soup Indisk kycklingsoppa	99 kr
Ny Räkor soup Indisk räkoroppa	99 kr
Mango Chicken Sallad Mix sallad blandad med grillad kyckling, mango, mynta och koriander	99 kr

OBS!!! Det är mycket viktigt att vid beställning meddela om ni är allergiska.

Flurudrätter

Madras Tillagad med typiska indiska kryddor (mellan/stark) Alternativ: Vegan, vegetarisk, mjölkproteinfri, laktosfri	Kyckling 179 kr Lamm 219 kr Biff 199 kr Grönsaker 179 kr Paneer 185 kr Räkor 189 kr Kungsräkor 249 kr
Curry Med currysås med typiska indiska kryddor (mild, mellan, stark) Alternativ: Vegan, vegetarisk, mjölkproteinfri, laktosfri	Kyckling 179 kr Lamm 219 kr Biff 199 kr Grönsaker 179 kr Paneer 185 kr Räkor 189 kr Kungsräkor 249 kr
Dansak Grytor med linser, koriander och ingefära (mild, mellan eller stark) Alternativ: Vegan, vegetarisk, mjölkproteinfri, laktosfri	Kyckling 179 kr Lamm 219 kr Biff 199 kr Grönsaker 179 kr Paneer 185 kr Räkor 189 kr Kungsräkor 249 kr
Birijani Tillagad med tripti's speciell birjani kryddor Blandat med saffransris (mellan/stark)	Kyckling 189 kr Lamm 229 kr Biff 199 kr Grönsaker 199 kr Paneer 199 kr Räkor 199 kr Kungsräkor 249 kr
Korma med russin och cashewnötssås (mild/mellan/stark)	Kyckling 179 kr Lamm 219 kr Biff 199 kr Grönsaker 179 kr Paneer 185 kr Räkor 189 kr Kungsräkor 249 kr

OBS!!! Det är mycket viktigt att vid beställning meddela om ni är allergiska.

Flurudrätter-Triпти Specialitet

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

Chicken Tikka Butter Masala Grillade kycklingbitar i en tomat- och smörås med grädda	185 kr
Mixed Thali (allt i ett) Förrett: Samosa och kall myntasås Varmrätt: Grillat lamm/kyckling/kungsräkor, vitlöks Nan och saffransris	349 kr
Ny Mixed Gryta Thali (allt i ett) Förrett: Samosa och kall myntasås Varmrätt: Chicken tikka butter masala, Palak Paneer, Biff kara, vitlöks Nan och saffransris	349 kr
Mixed Chicken Thali (allt i ett) Förrett: Samosa och kall myntasås Varmrätt: Kyckling kryddad på flera olika vis, vitlöksnaan och saffransris	339 kr
Vegetable Tali (allt i ett) Förrett: Pakora mix och kall myntasås Varmrätt: Stekt spenat, grönsaksgröta, vitlöksnaan och palanis	299 kr
Mango Chicken Kycklingfilé med mangobitar i en varm krämig yoghurtås med nötter	199 kr
Ny Mango Paneer masala Färsköst med mangobitar i en varm krämig yoghurtås och cashewnötssås	199 kr
Lamm Passanda Lammgryta med yoghurt och cashewnötssås	209 kr
Ny Lamm Kofta Lammfärsullader lagad i en tomat- och smörås med grädda	209 kr
Balti Chicken Mango Kyckling tillagad med färska grönsaker, indiska kryddor och chili	199 kr
Ny Mix karai Kyckling, biff, kungsräkor tillagade med färsk paprika, lök, tomat, lime och koriander som serveras i fräsande varm jerskål (mellan/stark)	249 kr
Beef Chili Balti Nötkött tillagat med färska grönsaker, indiska kryddor och chili (mellan/stark)	199 kr
Garlic Chili Chicken Kycklingfilé tillagad med färsk chili, färsk vitlök, yoghurt och grädda (mellan/stark)	199 kr
Ny Chili Chicken Korma Grillad chili kyckling med russin och cashewnötssås (mellan/stark)	199 kr
Ny Chicken Basanti Kycklingfilé tillagad med senapsfrö och yoghurtås(mellan/stark)	199 kr
Chicken Adrak Nordindisk kyckling tillagad med färsk ingefära(mellan/stark)	199 kr
Rogan Josh Lamm tillagad med yoghurt och cashewnöt sås	209 kr

OBS!!! Det är mycket viktigt att vid beställning meddela om ni är allergiska.

Flurudrätter

Karai Grytor serveras i fräsande varm jämskål tillagad med färsk paprika, lök, tomat, lime och koriander (mellan/stark) Alternativ: Vegan, vegetarisk, mjölkproteinfri, laktosfri	Kyckling 179 kr Lamm 219 kr Biff 199 kr Grönsaker 179 kr Paneer 185 kr Räkor 189 kr Kungsräkor 249 kr
Bhuna Grytor med väl stekt lök (mellan/stark) Alternativ: Vegan, vegetarisk, mjölkproteinfri, laktosfri	Kyckling 179 kr Lamm 219 kr Biff 199 kr Grönsaker 179 kr Paneer 185 kr Räkor 189 kr Kungsräkor 249 kr
Vindaloo OBS! Endast mycket stark sås! Gryta tillagad starkt kryddad Alternativ: Vegan, vegetarisk, mjölkproteinfri, laktosfri	Kyckling 179 kr Lamm 219 kr Biff 199 kr Grönsaker 179 kr Paneer 185 kr Räkor 189 kr Kungsräkor 249 kr
Pal OBS! Endast superstark sås! Gryta tillagad i en superstark naga chili sås med citron Alternativ: Vegan, vegetarisk, mjölkproteinfri, laktosfri	Kyckling 179 kr Lamm 219 kr Biff 199 kr Grönsaker 179 kr Paneer 185 kr Räkor 189 kr Kungsräkor 249 kr
Shaag Tillagad med bladspenat (mild/mellan/stark) Alternativ: Vegan, vegetarisk, mjölkproteinfri, laktosfri	Kyckling 179 kr Lamm 219 kr Biff 199 kr Grönsaker 179 kr Paneer 185 kr Räkor 189 kr Kungsräkor 249 kr

OBS!!! Det är mycket viktigt att vid beställning meddela om ni är allergiska.

Flurudrätter - Sizzlar

*Serveras på varm jämskål med stekt grönsaker
Gottade Rätter (Mild/Mellan/Stark)*

Tandoori Chicken Halv kyckling med tandoorisås	179 kr
Chicken Tikka Kycklingfilé med tandoorisås	199 kr
Garlic Chicken Vittkammernad kycklingfilé	199 kr
Chili Chicken Kyckling marinerad i chili, yoghurt och koriander	199 kr
Hariyali Chicken Grillad kycklingfilé marinerad med mint chilli och spenat	199 kr
Mixed Chicken Chili chicken, Garlic chicken, Chicken tikka	229 kr
King Prawn Marinerade kungsräkor	249 kr
Lamm Tikka Lammfilé med tandoorisås	269 kr
Mixed Sizzlar Kycklingfilé, lammfilé, kungsräkor	249 kr
Shish Kebab Lammfärsullader med lök och färska kryddor	219 kr
Ny Vegetarisk sizzlar Grönsaksbullar med tandoorisås	189 kr
Ny Panir sizzlar Grillad Ost serveras med stekt grönsaker och tandoorisås	219 kr

Fiskrätter

Salmon Mango Grill Mango marinerad laxfilé med tandoorisås	239 kr
Salmon Sambal Masala Grillad laxfilé tillagad med tropiska frukt kryddor, tomat och citron (mellan/stark)	229 kr
Ny Salmon Tikka masala Laxfilé med tandoorisås	229 kr
Ny Salmon Madras Laxfilé med typiska indiska kryddor (mellan/stark)	229 kr

OBS!!! Det är mycket viktigt att vid beställning meddela om ni är allergiska.

Flurudrätter - Vegetariskt

*Ris och Sallad ingår i alla varmrätter
Alternativ: Vegan, vegetarisk, mjölkproteinfri, laktosfri
Välja Mild/Mellan/Stark*

Saag Bhajee Stekt spenat i sås	179 kr
Dal Makhani Olika typer av Linser tillagad med tomatås	179 kr
Mixed Vegetable Curry Blandade grönsaker med currysås	189 kr
Palak Panir Spenat tillagad med indisk hemlagad färsköst och cashewnötssås	189 kr
Aloo Gobi Potatis och blomkål med ingefära och currysås	179 kr
Saag Alu Potatis med bladspenat, koriander och ingefära	179 kr
Paneer Korma indisk hemlagad färsköst med cashewnötssås	189 kr
Saag Dahl Spenat- och linsgryta	179 kr
Vegetable Korma Grönsaker tillagade med russin och cashewnötssås	189 kr
Ny Vegetable Kofta Grönsaksbullar lagad med tomat och currysås	179 kr
Ny Malai Kofta Grönsaksbullar med yoghurt, cashewnötssås och honung	189 kr
Motor Panir Indisk hemlagad Ost & gröna arter lagad i cashewnötssås	189 kr

OBS!!! Det är mycket viktigt att vid beställning meddela om ni är allergiska.

Flurudrätter

Butter Masala Med smör, grädda, tomat och cashewnötssås (mild/mellan/stark)	Kyckling 179 kr Lamm 219 kr Biff 199 kr Grönsaker 179 kr Paneer 185 kr Kungsräkor 249 kr
Ceylon Med kokos- och cashewnöt sås med tomat och citronblad (mild/mellan/stark)	Kyckling 179 kr Lamm 219 kr Biff 199 kr Grönsaker 179 kr Paneer 185 kr Räkor 189 kr Kungsräkor 249 kr

Jhal Friaizi Med stekt lök, paprika, tomat och grön chili i en orientalisk sås med tomat och färsk koriander (mellan/stark) Alternativ: Vegan, vegetarisk, mjölkproteinfri, laktosfri	Kyckling 179 kr Lamm 219 kr Biff 199 kr Grönsaker 179 kr Paneer 185 kr Räkor 189 kr Kungsräkor 249 kr
--	---

Balti Med bländade grönsaker tillsammans med lime och färsk koriander (mild/mellan/stark) Alternativ: Vegan, vegetarisk, mjölkproteinfri, laktosfri	Kyckling 179 kr Lamm 219 kr Biff 199 kr Grönsaker 179 kr Paneer 185 kr Räkor 189 kr Kungsräkor 249 kr
--	---

Manoor Syndisk maträtt från Kerala tillagad med lök, paprika, kokos, chili, färsk koriander och grädda (mild/mellan/stark)	Kyckling 179 kr Lamm 219 kr Biff 199 kr Grönsaker 179 kr Paneer 185 kr Räkor 189 kr Kungsräkor 249 kr
--	---

Sambal Masala Med tropiska frukt kryddor, tomat, yoghurt och citron (mellan/stark) Alternativ: Vegan, vegetarisk, mjölkproteinfri, laktosfri	Kyckling 179 kr Lamm 219 kr Biff 199 kr Grönsaker 179 kr Paneer 185 kr Räkor 189 kr Kungsräkor 249 kr
---	---

OBS!!! Det är mycket viktigt att vid beställning meddela om ni är allergiska.

Indiskt bröd

Nan Lerugnsbröd	29 kr
Garlic Nan Lerugnsbröd med vitlök	34 kr
Masala Nan Sesambröd	34 kr
Paneer Nan Inbakat lerugnsbröd med färsköst	45 kr
Parata Bröd stekt i smör	40 kr
Peshwari Nan Nan med cashewnötter, kokos och russin	45 kr
Kima Nan Nan med lammfärs färsk koriander, vitlök och lök	45 kr

Tillbehör

Extra Ris	25 kr
Mango Chutney	20 kr
Mint	20 kr
Raita Grönsaker i kryddad yoghurt	25 kr
Palao Ris Stekt ris med lök och kryddor	30 kr
Pickles Lime eller mixed	25 kr

Efterrätter

Mango Lassi Indisk dryck med yoghurt och mango juice	50 kr
Kulfi Glass med kardemumma, pistagnötter och russin	79 kr
Mango Glass Vaniljglass med mango skiva	79 kr
Mix Glass Choklad och Vaniljglass serveras med chokladsås	69 kr
Morots Halwa Morots Desserten "Gajar ka Halwa" är en söt men kryddig dessert med smok av kardemumma, Russin och smör.	89 kr

OBS!!! Det är mycket viktigt att vid beställning meddela om ni är allergiska.