

Gujju

# FOOD

## SNACKS

**Papadam** / Linschips med mangosalsa (V) 30:-

**Kurkure** / Friterad majs, chili emulsion (V) 65:-

## SMALL PLATES

**Bhel** / Grön mango, granatäpple, korianderchutney, tamarind, sev (V) 95:-

**Tartare** / Tonfisk, tamarind, korianderemulsion, friterad kikärts krisp 105:-

**Cauliflower Poppers** / Friterad blomkål, tomat- & chilichutney, koriander (V) 85:-

**Gobhee** / Bakad spetskål, misosmör, kadhi, grönkål (V) 85:-

**Momos** / Dumplings, kyckling, buljong på ingefära, chiliolja (G) 95:-  
*Fråga oss om det finns veganskt alternativ.*

**Kerelan Fried Chicken** / Friterade kycklinglår, vårlök, chili, koriander 90:-

**Popcorn Prawns** / Friterade tigerräkor, chilikräm, gräslök 90:-

**Lamm** / Lammfärsspett, hängd yoghurt, örter, rättika (L) 95:-

## LARGE PLATES

**Butter chicken** / Tandoorikyckling, reducerad tomatsås, bockhornsklöver (L) 130:- / 195:-

**Lamb** / Grillat lamm, buljong på lammben, morot 215:-

**Mutton Racks** / Grillade lamb racks, lammsky 225:-

**Paneer tikka** / Grillad paneer, cashewnötssås, padrones (L) 125:- / 185:-

**Machli** / Helgrillad havsaborre, kokos- & chilisås, koriander relish 245:-

**Daal** / Långkokta linser, grillad zucchini, frön (V) 115:- / 175:-

## SPREADS - Våra röror *Bäst med naan*

**Chana** / Hummus på gula linser, rostad kokos (V) 65:-

**Chunzey** / Tomat, mango, chili (V) 55:-

**Raita** / Yoghurt, gurka, vitlök (L) 55:-

## SIDES

**Gunpowder Potatoes** / Friterade och slungade i masala (V) 65:-

**Basmatiris** (V) 25:-

**Naan** (GL) Plain / Butter / Garlic 30/35/40:-

## Avsmakningsmeny 475:-/person

“I'll leave it up to you”

Ett urval av rätter under flera serveringar, som delas mellan bordet.

*Min 2 pers.*

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

(\*) Veganskt alternativ

Vid allergier fråga gärna oss i personalen

## DESSERT

<b>Coconut</b> / Kokosglass, kompott, mandlar, maräng, misokaramell (V)	110:-
<b>Carrot Halwa</b> / Karameliserade morötter, cashew, tonkaglass, passion (L)	135:-
<b>Gulab Jamun</b> / Friterad munk, vaniljglass, sylt (GL)	85:-
<b>Sorbet</b> / Hemmagjord (V)	40:-

## DESSERT DRINKAR

<b>Espresso Martini</b> <i>Vodka, Kaluha, Espresso, Socker</i>	146:-
<b>Kaffe Karlsson</b> <i>Baileys, Cointreau, Kaffe, Grädde</i>	146:-
<b>Irish Coffe</b> <i>Jameson, Farin, Kaffe, Grädde</i>	146:-
<b>Hot Shot</b>	96:-

## KAFFE & TE

Kaffe	30:-
Espresso	35:-
Dubbel Espresso	40:-
Americano	35:-
Cappucino	42:-
Cortado	42:-
TEArs	35:-
Indisk Chai	40:-

## AVEC | Pris/cl

Hibiki Harmony	Whiskey - Japan	52:-
The Glenlivet Founder's Reserve	Whiskey - Scotland	32:-
Scapa Glansa	Whiskey - Scotland	34:-
The Glennlivet 18Y	Whiskey - Scotland	48:-
Lagavulin 16Y	Whiskey - Scotland	42:-
Jameson	Whiskey - Ireland	28:-
Bulleit	Bourbon - USA	30:-
Martell VS***	Cognac - France	28:-
Martell Cordon bleu	Cognac - France	62:-
Del Maguey Chichicapa	Mezcal - Mexico	57:-
Ron Zacapa 23Y	Rum - Guatemala	40:-
Plantation XO 20 <sup>th</sup>	Rum - Barbados	40:-
Chartreuse Grön	Liqueur - France	35:-
Chartreuse Gul	Liqueur - France	30:-
Boulard Grand	Calvados - France	28:-
Grappa Gubben	Grappa - Italy	35:-
Montenegro	Amaro - Italy	26:-
Janneau VSOP	Armagnac - France	28:-

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

(\*) Veganskt alternativ

Vid allergier fråga gärna oss i personalen