

Starters

Papadom 69:-

Knaprig friterade ris och kikärtsbröd serverad med sambarsås .

1.Vitlöksbröd 69:-

Gratinerad bröd med vitlökssmör serveras med chili gurka och avocado dip.

2.Majskolvar 79:-

ost gratinerade majskolvar med chilipickles, sambarsås och tomatchutney.

3.Dynamite Shrimp- 99:-

Crispy scampi med redhot chili, sambal, vitlök, koriander och chili majonnäs.

4. Mutton Chhoila

En traditionell newari mat i Nepal. Marinerad lammkött i ingefära, torkade chili, vitlök, tomat, gurkmeja, korinader och limé.

5 Samosa Chatt 99:-

Deep fried vegetarisk pirog med youghurt, mango chutney, papadam smulor, tomatsås, bhujia och chili.

6 Chandani Chatt 119:-

Tandoor grillade kycklingfilé, chattmasala, paprika, rödlök, koriander , mango chutney och lime serverad på onion bhaji.

Homemade Naan Bread

Sada Naan 30:-

Vitlöks Naan 35:-

Peshawari Naan 37:-

Inbakad med russin & kokos

Paneer Naan 37:-

Inbakad med ost.

Chicken stews

7. Chandani Tikka Masala

Kycklingfilé, tandoori, mynta, ingefära, spiskummin, koriander, sambal och grädde.

8. Mango Chili Chicken

Kycklingsfilé, paprika, mangopulp, ingefära, vitlök, gul curry, spiskummin, koriander och grädde.

9. Dynamite Chicken Vindaloo

Starkt kryddat kycklinggryta med rostade helpiskummin paprika, lök, chili, vitlök, ingefära och röttvin.

Lamb stews

9.Mountain Lamm Butter Masala

Lammgryta med tandoori, ghee, ingefära, vitlök, spiskummin, koriander , kokos och grädde.

10.Villagie Lamm Vindaloo

Starkt kryddat lammgryta med rostade bockhornsklöver, paprika, lök, pickles, sambal, chili, vitlök, ingefära, garammasala och spiskummin.