

Direct From Tandoor

Chicken Tikka Sizlar 205:-

Kycklingsfilé, tandoori, mynta, lime, svartpeppar, sambal, vitlök, ingefära.

Chicken Garlic 209:-

Kycklingsfilé, gul curry, svartpeppar, vitlökssmör, färkkoriander, spiskummin

Pigham Garlic Sizlar 219:-

Fläskfilé, gul curry, svartpeppar vitlökssmör, ingefära, nejlika och koriander.

Salmon Tikka Sizlar 229:-

Laxfilé, limé, svartpeppar, chili, sambal, tandoori, ingefära, vitlök

Lamm Tikka Sizlar 239:-

Lammytterfilé, tandoori, spiskummin, Chili, koriander, vitlök, ingefära

Side Accessories

Raita 35:-

Vitlöskräm 35:-

Extä Ris 35:-

Stekta Grönsaker 35:-

Chilli Mayo 30:-

Mynta Sås 35:-

Mix Pickels 45:-

Direct From Grille

Whiper Snapper 229:-

Grillade smörfiskfilé, lime, svartpeppar, tandoori, vitlök, wokade grönsaker serveras med potatiskroetter och kockens såser.

Biff Back Alley 249:-

Grillad ryggbiff, svartpeppar, vitlökssmör, wokade grönsaker, sallad, risflake och två olika kocken kalla såser serveras med potatiskroetter.

Filet Ferdinand 279:-

Grillad oxfilé, wokade grönsaker, vitlökssmör, tandoori, svartpeppar och sallad serveras med potatiskroetter och kockens såser.

Pistachio Crusted Lammrax 299:-

Grillade Lammrax med wokade grönsaker, svart peppar, pistachio, sallad, vitlök och spiskummin serveras med potatiskroetter och kockens såser.

Deserts

Choklad Mouse 89:-

Hemmagjort mousse med vitt och mörk choklad.

Mango Krämbulé 89:-

Brulé med mango smak.

Pistachio Kulfi Med Brownie 99:-

Hemmagjort indisk glass med pistage nötter och brownie toppad med vispgrädde och mango sås.