

## Kocken Rekommenderar

**Kathmandu Thali** (medium/stark) ..... 499:-  
(middag för två)

En bladning av olika rätter med veg, kyckling, lamm, räkor, raita, sallad, chuttny, papadum, ris och vitlök naanbröd.

**Dal Bhat Tarkari** (medium) (veg/vegan) 299:-

En traditionell nepalesisk maträtt som är olika vegetarisk grytor, linser, raita, chutney, papadum. Serveras med naanbröd, sallad och ris.

**Chili Chicken** (medium/stark) ..... 199:-

Stekt kycklingfilé överdragen i vitlöks- soja- och chilisås, rödlök, paprika och toppade med salladslök och koriander.

## Pulau (medium /stark)

**CHICKEN PULAU** ..... 199:-

Långkokt saffransris med en rik smak av nepalesiska kryddor.  
Serveras med raita.

**LAMM PULAU** ..... 249:-

Långkokt risrätt med lamm och nepalesiska kryddor.  
Serveras med raita.

**VEG PULAU** ..... 199:-

Långkokt risrätt med grönsaker, cashewnötter, nepalesiska kryddor.  
Serveras med raita.

### Har du någon allergi ?

*Kontakta personalen så får du hjälp att välja rätt*

### Do you have any allergies ?

*Please contact our staff and they will help you choose something suitable*

● = Mild

●● = Medium

●●● = Stark

●●●● = Extra stark

# Avsmakning Meny

Gäller för hela sällskapet (minst 2 personer)

FÖRRÄTT, VARMRÄTT OCH EFTERRÄTTER

Lamm .....	299:-
(Jhol momo) Lamm dumplings i soppa / lamm rogan josh / kulfi	
Kyckling .....	275:-
(Jhol momo) Hemgjorda kyckling dumplings i soppa, butter chicken, kulfi	
Vegetarisk .....	250:-
(Jhol momo) Hemgjorda vegetarisk dumpling i soppa, butter paaner, kulfi	
Vegansk .....	199:-
(Jhol momo) Hemgjorda vegansk dumpling i soppa, Tofumasala och vegans glass	

## Förrätter

1. Papad Sekeko ..... 35:-  
Krispiga linsbröd. Serveras med myntasås.
2. Garlic & Cheese naan ..... 45:-  
Naan med vitlök och ost. Serveras med raita.
3. Tawa Jhinga ●● ..... 70:-  
Räkor med tomat & senapsfrön, curryblad i papadom.  
Serveras med fyllig sesamsås.
4. Samosa (veg) ●● ..... 60:-  
Hemmagjorda piroger fyllda med grönsaker.  
Serveras med sallad, myntasås och tamarindsås.
5. Pakora Mix (veg) ●● ..... 60:-  
Friterade grönsaker. Serveras med sallad, myntasås och tamarindsås.

# Grillat

6. **Garlic Tofu Tikka (veg)** ●● ..... 199:-  
*Färsk tofu marinerad i lime, vitlök, spansk chili och nepalesiska kryddor.  
Serveras med sallad, potatis, pokhrelisås. Två olika sorters chutney*
7. **Kathmandu Mix Khajana** ●● ..... 199:-  
*En mixad grilltallrik med kyckling, lamm, räkor och ost.  
Serveras med sallad och mild, krämig sås. Två olika sorters chutney*
8. **Keshari Chicken Tikka** ●● ..... 185:-  
*Kycklingfilé marinerade i yoghurt, lime, saffran,  
gurkmeja och exotiska kryddor.  
Serveras med två olika sorters chutney med mild sås.*
9. **Tandoori Chicken** ●● ..... 185:-  
*Kycklinglår ben marinerad i lime, yoghurt och tandoori masala.  
Serveras med två olika sorters chutney och masala sås.*
10. **Garlic & Chili Tikka** ●● ..... 185:-  
*Grillad kycklingfilé, marinerad med vitlök, ingefära, chili och lime.  
Serveras med sallad och tandoorisås. Två olika sorters chutney.*
11. **Ginger Kebab** ●● ..... 199:-  
*Välkryddade lammfärsbiffar med ingefära och koriander.  
Serveras med mixad sallad och två olika sorters chutney och mild krämig sås.*
12. **Paneer Tikka Sekuwa (veg)** ● ..... 199:-  
*Grillad färskost, marinerad i lime, yoghurt och tandoori masala.  
Serveras med två olika sorters chutney, sallad och krämig sås.*

## Från Havet

13. **Jhinga Saag** ●● ..... 195:-  
Tigerräkor i en väldoftande kryddblandning med spenat, spansk chili och tomat.
14. **Jhinga Hariyali** ● ..... 195:-  
Tigerräkor i en fyllig krämig sås av sesam med milda kryddor och basilika.
15. **Jhinga Sherpali** ●●● ..... 195:-  
Heta nepalesiska tigerräkor med chili, ingefära, vitlök, koriander och libbsticka.
16. **Jhinga Bhuna** ●●● ..... 199:-  
Tigerräkor wokade med olika grönsaker, szechuan pepper, rödlök, ingefära, och vitlök.

## Kyckling

17. **Kathmandu Special** ●● ..... 199:-  
Kycklingfilé tillagad med spansk chili, ingefära, vitlök, paprika och champinjoner smaksatt med basilika.
18. **Butter Chicken** ● ..... 199:-  
Tandoorimarinerade kycklingfilébitar i en krämig sås av smör, russin samt malda cashew- och pistagenötter.
19. **Nauni Chicken** ● ..... 199:-  
Kycklingfilé i en fyllig krämig sås av malda cashewnötter smör och milda kryddor.
20. **Chicken Vindaloo** ●●● ..... 185:-  
Eldig kycklingfilé med färsk koriander, palmvinäger, nejlikor och piri-piri masala.
21. **Chicken Tikka Masala** ● ..... 185:-  
Grillad kycklingfilé i en mild sås av grädde och spiskummin.
22. **Chicken Pokhrela** ●●● ..... 185:-  
Kycklingfilé tillagad i en stark tamarind och kokossås. Smaksatt med färsk curryblad och koriander.
23. **Chicken Sherpali** ●●● ..... 185:-  
Het kycklinggryta med chili, ingefära, lök, vitlök, libbsticka och koriander.

## Lamm

24. Rogan Josh ●● ..... 199:-  
Lammgryta med yoghurt, saffran, mandel, tomat, ingefära och koriander.
25. Lamm Vindaloo ●●● ..... 199:-  
Lammstek bitar tillagad med röd chili, färsk vitlök, nejlikor och piri-piri masalasås.
26. Gorkhe Lamm ●● ..... 199:-  
Lammgryta tillagad i en stark svartpeppar sås.  
Smaksatt med färska koriander och ingefära.
27. Khashi Ko Bhutuwa ●● ..... 205:-  
Lammgryta tillagad med olika grönsaker med szechuan pepper, bockhornsklöver, vitlök, spansk chili och koriander.
28. Lamm Mirch Achari ●●● ..... 185:-  
Lammgryta med röd chili, färsk ingefära, koriander och kokosmjölk.

## Mo:Mo (Dumplings)

29. Shakahari Momo (veg) ●● ..... 199:-  
Vegetarisk fyllda degknyten (ångkokta).  
Serveras med soppa, sallad och sesamsås.
30. Chicken Momo (kyckling) ●● ..... 199:-  
Välkryddade kycklingfärsfyllda ångkokta degknyten.  
Serveras med soppa, sallad, och sesamsås.
31. Lamm Momo (lamm) ●● ..... 199:-  
Välkryddade lammfärsfyllda ångkokta degknyten.  
Serveras med soppa, sallad och sesamsås.
32. Mix Momo (veg, kyckling, lamm) ●● ..... 199:-  
Blandade dumplings - veg, kyckling och lamm.  
Serveras med soppa, sallad och sesamsås.

# Vegetariskt

33. **Butter Paneer** ● ..... 150:-  
*Hemlagad fräskost tillagad med en mild krämig sås av malda pistage- och cashewnötter, saffran, smör och kardemumma.*
34. **Soya Paneer Saag (vegan)** ●● ..... 135:-  
*Färsk tofu med stuvad spenat, kokosmjölk, tomater, ingefära och toppade med rostad lök.*
35. **Palung Paneer** ● ..... 150:-  
*Lättbrynt hemgjord färskost tillredd med spenat, kummin och ingefära.*
36. **Subzi ka Khajana (vegan)** ●● ..... 135:-  
*Blandade säsongens grönsaksgryta i grovt hakade kryddor, ingefära och koriander toppade med krossade cashewnötter.*
37. **Paneer Tauli** ●● ..... 150:-  
*Färska champinjoner, paprika, spansk chili, basilika med hemlagad färsk ost.*
38. **Tofu Masala (vegan)** ●● ..... 135:-  
*Färsk tofu tillagad med kokosnöt, lagerblad, kryddnejlika och kardemumma.*
39. **Bhanta Ra Vede** ●● ..... 135:-  
*Paprika, potatis och auberginegryta med tomat, kummin koriander, senapsfrön och curryblad.*
40. **Nepali Kwanti Dal** ●● ..... 130:-  
*En traditionell nepalesisk maträtt som är en tjock gryta gjord på olika sorter linser och bönor. Smaksatt med traditionella kryddor, koriander, vitlök, grön chili och Himalayaört.*
41. **Chana Masala** ●● ..... 130:-  
*kikärtsgryta med potatis, vitlök, koriander, rostad kummin och szechwan pepper.*
42. **Aloo Ghobi** ●● ..... 135:-  
*Lättkryddad blomkål- och potatisgryta med spiskummin, korianderfrön och ingefära.*
43. **Malai Kofta** ● ..... 150:-  
*Hemlagade grönsaksbollar med färskost, saffran, kardemumma och gräddsås*

# Tillbehör

- |     |  |      |
|-----|--|------|
| 44. | Plain Naan .....   | 27:- |
|     | Naanbröd naturell. (Glutenfritt+10kr)                          |      |
| 45. | Buttetr Naan .....   | 33:- |
|     | Naanbröd med smör och lökfrön. (Glutenfritt +10kr).            |      |
| 46. | Vitlök Naan .....  | 35:- |
|     | Naanbröd med vitlök och koriander. (Glutenfritt +10kr)         |      |
| 47. | Chili Naan .....   | 35:- |
|     | Nybakat naanbröd med chili. (Glutenfritt +10kr)                |      |
| 48. | Aloo Paratha .....   | 40:- |
|     | Fyllt naanbröd med kryddat potatis, lök, koriander och kummin. |      |
| 49. | Pesawari Naan .....  | 50:- |
|     | Sött naanbröd fyllt med kokos, russin och nötter.              |      |
| 50. | Chili Cheese .....   | 45:- |
|     | Nybakat naanbröd med chili och ost (Glutenfritt +10kr)         |      |
| 51. | Cheese Naan .....  | 50:- |
|     | Nybakat naanbröd med chili och ost (Glutenfritt +10kr)         |      |
| 52. | Raita .....  | 20:- |
|     | Yoghurt med rostade kummin, gurka, chat masala och tomat.      |      |
| 53. | Husets Starka Sås .....  | 20:- |
| 54. | Mix Pickles .....  | 20:- |
| 55. | Chili Pickles .....  | 20:- |
| 56. | Mango Chutney .....  | 20:- |
| 57. | Myntasås .....   | 20:- |

## Efterrätter

- |     |  |      |
|-----|--|------|
| 58. | Malai & Mango Kulfi .....  | 69:- |
|     | Hemmagjord nepalesisk glass med cashewnötter,<br>kardemumma och mango sås. |      |
| 59. | Vanilj Glass .....   | 39:- |
|     | Glass med choklad eller mangosås.  |      |
| 60. | Lal Mohan.....   | 59:- |
|     | Nepalesisk mjölk kaka med glass. Garnerad med nötter.                      |      |

## Kalla Drycker

- |     |                                  |      |
|-----|----------------------------------|------|
| 61. | Salt Lassi .....                 | 35:- |
| 62. | Mango Lassi .....                | 35:- |
| 63. | Kolsyrat Vatten / Läsk .....     | 30:- |
| 64. | Juice / Mango / Apelsin mm ..... | 30:- |

## Varma Drycker

- |     |  |      |
|-----|--|------|
| 65. | Te / Kaffé .....   | 20:- |
| 66. | Nepalesisk Masala Chai Te .....  | 25:- |
|     | Te som kokat tillsammans med mjölk, kardemumma, ingefära,<br>kryddnejlika, kanel och socker. |      |

# Fatöl

Bryggmästaren guld 5,7% 40 cl .....	70:-
Bryggmästaren Galopp .....	49:-
Åbro original 5,2% 40 cl .....	65:-
Åbro Galopp .....	49:-
Zlatopramen (Czech Republic 4,9% 40 cl .....	75:-
Zlatopramen Galopp .....	55:-

# Flasköl/ Cider

Mellanöl (Sverige) 4,5% 33 cl .....	55:-
Mariestad Xport (Sverige) 5,3% 50 cl .....	75:-
Indian Pale (England) 5,3% 50 cl .....	89:-
San Miguel (Spanien) 5,4% 33 cl .....	59:-
(Glutenfri)	
Cobra (Indien) 4,8% 66 cl .....	99:-
Kingfisher (Indien) 4,8% 66 cl .....	99:-
Corona Extra (Mexiko) 4,5% 33 cl.....	65:-
Cider 4,5% 33 cl .....	59:-
Lättöl 2,2% 33 cl .....	25:-
Alkoholfri 33 cl .....	40:-

# Rött Vin

Husets röda .....	70:-
Montgravet Cabernet (Frank.) .....	70:- / 260:-
Smakrikt, fruktigt vin med inslag av mörka bär lång eftersmak.	
Vina Maipo (Chile) .....	70 / 260:-
Komplex doft med inslag av körsbär, plommon och fat. Elegant och koncentrerad smak med ton av choklad, röda bär och vanilj.	
El Coto .....	299:-
Kryddig smak med fatkaraktär med inslag av mörka körsbär, kakao, jordgubbar, vanilj och kanel.	
Camden Park (Austria) .....	299:-
Ett fruktigt och kraftfullt vin med doft och smak av mörka körsbär och svarta vinbär.	

## Vitt Vin

Husets vita .....	70:-
Montgravet Chardonnay (Frankrike) ..... Torrt, friskt och smakrikt vin med inslag av tropiska frukter	70:- / 260:-
Vina Maipo (Chile) ..... Komplex doft med inslag av, plommon och fat. Elegant och koncentrerad smak med ton av choklad, vanilj och viss fatton	70:- / 260:-

## Rosé

Montgravet Rosé (Frankrike) ..... Torrt, mycket friskt och bärig smak med inslag av mineraler	70:- / 260:-
---	--------------

## Bubbel

Cava Montcadi Brut (Spanien) ..... Torrt och friskt mousserande vin med inslag av äpplen och mineraler	299:-
--	-------

## Sprit

Vodka, Gin, Rom, Tequila .....	29:-/cl
Jägermeister, Cognac .....	29:-/cl

## Whiskey

JimBeam, RedLabel, Bells .....	29:-/cl
Jameson, Chivas Regal, Jack Daniel's .....	29:-/cl
Tullamore DEW .....	29:-/cl