

INDIA'S

En middag hos oss bygger på höga smaker, gemenskap och härligt umgänge. Maten serveras i mitten på bordet och är tänkt att dela. Vi rekommenderar att ni väljer 2-3 rätter per kategori, samt bröd och ris, för att sedan njuta av dem tillsammans.

BÖRJA MED

FÖRRÄTTER

OSTRON – ”THALI” 225 / 6st
Classic, cashew chaat masala, palak granité

HÄLLEFLUNDRA – ”GOLDEN MILK” 155
Kryddgravad, syrad mjölkvinaigrette, picklad gurkmeja, korianderkrasse

ASC RÅKA – ”SAMOSA” 130
Friterat knyte, raita, gurkmeja, kashmiri chili, citron

AVOKADO – ”BHEL” 130
Eldad, puffat ris, jordnötssås, tomat, tamarind

REN – ”INDIA'S TARTAR” 175
Halstrad, riven äggula, tandoori masala, cashew

FORELLROM – ”PANI PURI” 140
Krustader, västerbottensost, kryddig potatis, citron

SÖTPOTATIS – ”ALOO CHAAT” 160
Friterad, yoghurt, tamarind, granatäpple, mynta

TRYFFEL – ”PANEER PAV” 185
Toast, tryffelost, rostad tomatchutney, pistagenötter, spenat

KRABBA – ”CURRY NINON” 170
Stekt rillette, gröna ärtor, ingefära, grön chili, mango

BELUGALINSER – ”BLACK DAAL” 145
Svenska gotlandslinser, rökt avrugacaviar, citroncrème

EXTRA SKÅL MED AVRUGACAVIAR 45 p/p

FORTSÄTT FRÅN VÅR

TANDOORI

BLÅMUSSLOR – ”MASALA CURRY” 165
Sauté, vitlök, chili, smör, curryblad, persilja

BROCCOLI – ”SEEKH” 145
Grillad på spett, ingefärsyoghurt, riven paneer, cashew

VAKTEL – ”CHILI CONFIT” 225
Färserad, senapskrasse, picklad lime, rättika

PUMPA – ”MAKHANI SAUCE” 190
Grillad, granatäpple, cashewnötter, koriander

RÖDRÅKA – ”LASOONI SIZLAR” 235
Grillade, vitlökssmör, picklad gurkmeja, koriander

BLACK COD – ”TIKKA” 255
Gratinerad, aubergine, purjolök, raita

ABBORRE – ”PALAK PAKORA” 235
Frasig, kryddig spenat, gröna ärtor, citron

HJORT – ”SEEKH KEBAB” 210
Grillad på spett, kashmiri chili, bhujia, grön peppar

MAJSKYCKLING – ”BUTTER CURRY” 215
Marinerad och grillad, granatäpple, cashewnötter

LAMMLÄGG – ”CHAAMP MASALA” 245
Bräserat, tomat, chili, korianderfrö, svart kardemumma

LÄGG TILL

BRÖD & RIS

NAAN – TRYFFEL	95
NAAN – VITLÖK	50
NAAN – VÄSTERBOTTENSOST	60
NAAN – NATURELL	40
PARATHA	75
BASMATIRIS	40

ÖVERLÅT VALET TILL OSS

INDIA'S EXPRESS

Luta dig tillbaka och låt köket ta dig med på en resa genom kvällens favoriter på menyn, du väljer själv om du sen vill lägga till dessert.

695 p/p

AVSLUTA MED

DESSERTER

GRAND DESSERT 395
Ett urval av vår pastrychefs favoriter, perfekt för 2 personer.

BAKELSER

KARDEMUMMA – ”KHEER” 125
Mousse, puffat ris, vit choklad, carambolachutney

ANANAS – ”GULAB JAMUN” 130
Doughnut, tandoorigrillad ananas, bockhornsklöver, vaniljglass

GRANATÄPPLE – ”BHAPA DOI” 140
Curd, cashewnöt, yoghurtmousse, maräng

LITCHI – ”TE & ROS” 135
Kompott, vitt te, kokoscremeux

SIGNATURDESSERT

MANGO – ”SUFFLÉ” 160
Vaniljglass

KULFI Glassar och sorbet på pinne

MYNTA 60
Gurka och citronsorbet

KARDEMUMMA 55
Saffransglass

KANDERADE FÄNKÅLSFRÖN 45
Ingefärsglass

PETIT FOUR 40
Mango

INDIA'S

At our dinner table, we celebrate bold flavours, good company, and the joy of sharing. Our dishes are served in the center, inviting everyone to partake. We suggest selecting 2-3 dishes from each category, along with bread and rice, to fully savor the experience together.

START WITH SOME

APPETIZERS

OYSTERS – "THALI" 225 / 6 pcs
Classic, cashew chaat masala, palak granité

HALIBUT – "GOLDEN MILK" 155
Spice-cured, milk vinaigrette, pickled turmeric, coriander cress

ASC SHRIMP – "SAMOSA" 130
Fried bundle, raita, turmeric, Kashmiri chili, lemon

AVOCADO – "BHEL" 130
Charred, puffed rice, peanut sauce, tomato, tamarind

REINDEER – "INDIA'S TARTAR" 175
Seared, grated egg yolk, tandoori masala, cashew

TROUT ROE – "PANI PURI" 140
Pastry shells, Västerbottens cheese, spicy potato, lemon

SWEET POTATO – "ALOO CHAAT" 160
Fried, yoghurt, tamarind, cashews, pomegranate, mint

TRUFFLE – "PANEER PAV" 185
Toast, truffle cheese, roasted tomato chutney, pistachios, spinach

CRAB "CURRY NINON" 170
Pan-seared rillette, green peas, ginger, green chili, mango

BELUGA LENTILS – "BLACK DAAL" 145
Swedish Gotland lentils, smoked avruga caviar, lemon cream

EXTRA BOWL AVRUGA CAVIAR 45 p/p

CONTINUE WITH

TANDOORI

MUSSELS – "MASALA CURRY" 165
Sautéed, garlic, chili, butter, curry leaves, parsley

BROCCOLI – "SEEKH" 145
Grilled on skewers, ginger yoghurt, grated paneer, cashews

QUAIL – "CHILI CONFIT" 225
Stuffed, mustard cress, pickled lime, radish

PUMPKIN – "MAKHANI SAUCE" 190
Cured, grilled, pomegranate, cashews, coriander

SHRIMP – "LASOONI SIZLAR" 235
Grilled, garlic butter, pickled turmeric, coriander

BLACK COD – "TIKKA" 255
Gratinated, eggplant, leek, raita

PERCH – "PALAK PAKORA" 235
Crispy, spicy spinach, green peas, lemon

VENISON – "SEEKH KEBAB" 210
Grilled on skewers, Kashmiri chili, bhujia, green pepper

CORN FED CHICKEN – "BUTTER CURRY" 215
Marinated and grilled, pomegranate, cashews

LAMB SHANK – "CHAAMP MASALA" 245
Braised, tomato, chili, coriander seed, black cardamom

ADD SOME

BREAD & RICE

NAAN – TRUFFLE	95
NAAN – GARLIC	50
NAAN – VÄSTERBOTTENS CHEESE	60
NAAN – PLAIN	40
PARATHA	75
BASMATI RICE	40

CHEF'S CHOICE

INDIA'S EXPRESS

Settle in and let the kitchen take you on a journey through this evenings menu; it's up to you whether you like to add some dessert at the end of the adventure.

695 p/p

TOP IT OFF WITH

DESSERTS

GRAND DESSERT 395
Treat yourselves to our pastry chef's favourites, ideal for two.

PASTRIES

CARDAMOM – "KHEER" 125
Mousse, puffed rice, white chocolate, carambola chutney

PINEAPPLE – "GULAB JAMUN" 130
Doughnut, tandoori grilled pineapple, fenugreek, vanilla ice cream

POMEGRANATE – "BHAPA DOI" 140
Curd, cashew, yoghurt mousse, meringue

LYCHEE – "TEA & ROSE" 135
Compote, white tea, coconut cremeux

SIGNATURE DESSERT

MANGO – "SOUFFLÉ" 160
Vanilla ice cream

KULFI Popsicle ice creams and sorbets

MINTH 60
Cucumber and lemon sorbet

CARDAMOM 55
Saffron ice cream

CANDIED FENNEL SEEDS 45
Ginger ice cream

PETIT FOUR 40
Mango