

INDIAN BISTRO



Öppettider

Måndag - torsdag Kl. 11.00-22.00

Fredag Kl. 11.00-23.00

Lördag Kl. 12.00-23.00

Söndag Kl. 12.00-22.00

DRYCK

Kall dryck

Coca Cola	29:-
Coca Cola Zero	29:-
Fanta	29:-
Fanta exotic	29:-
Sprite	29:-
Loka Citron	29:-
Loka Naturell	29:-
Päronsoda	29:-
Hallonsoda	29:-
Lättöl	29:-
Pepsi	29:-
Pepsi max	29:-

Carlsberg <i>non alcoholic</i>	39:-
Mango Lassi	49:-

Varm dryck

Kaffe	25:-
Te	25:-
Indiskt Chai (För två personer)	59:-

Alkoholdryck

Cider

Päroncider, 33cl	45:-
Jordgubb/lime cider, 33cl	45:-
Somersby Apple Ekologisk, 33cl	49:-
Somersby Sparkling Rosé, 33cl	49:-

Starköl

Fatöl Åbro, 40cl	59:-
Kobra, 66cl	79:-
Kingfisher, 33/65cl	59/89:-
Mariestad Export 50cl	69:-
IPA lagunitas, 35,5cl	59:-
IPA Sitting bull 33 cl	59:-
Ginger joe 33cl	59:-

Röda viner	1 glas	1flaska
Husets röda vin	59:-	209:-
Shiraz		279:-
Rioja Reserva		369:-

Vita viner

Husets vita vin	59:-	209:-
Riesling		279:-
Kwv Roodeberg		369:-

Rosévin

Syrah Rosé Reserva	59:-	209:-
Pinot Noir Rosé		369:-

Mousserat vin

Prosecco		369:-
Cava		369:-

Whiskey

Jameson		4cl	64:-
Johnnie Walker			86:-
Jägermeister			88:-

Drinkar

Gin & Tonic		4cl	79:-
Irish Coffee			79:-
Whiskey Sour			79:-
Mojito			79:-
Vodka Cranberry			69:-
Rom & cola			79:-
Whiskey & cola			79:-

Meddela gärna personalen om du har några allergier så hjälper vi dig.

Please alert the staff if you have any allergies.

Förrätter / Starters

1. Papadom

25:-

Krispigt linsbröd serveras med myntasås.
Crisp lentil bread served with a mint relish.

2. Masala Papadom 🌀

45:-

Krispigt linsbröd med kummin, fylld med tomat, koriander, rödlök och chili. Serveras med myntasås.
Crisp lentil bread with cumin, filled with tomato, coriander, red onion and chili. Served with a mint relish.

3. Veg Samosas/ Lamm Samosas 🌀

59:-/65:-

Små indiska piroger med vegetarisk eller lammfyllning. Serveras med tamarindchutney och myntachutney.
Small Indian pasties with vegetables or lamb filling. Served with tamarind chutney and mint chutney.

4. Pakora 🌀

59:-/ 69:-/ 79:-

Välj mellan grönsaker / kycklingfilé / laxfilé som doppas i en smet av kikärtsmjöl och friteras. Serveras med tamarindchutney
Choose between vegetarian/ chicken fillets/ salmon fillets which is dipped in a batter made of chickpea-flour and then fried. Served with tamarind chutney.

5. Tawa Jhinga 🌀🌀

79:-

Sauterade tigerräkor med vitlök, ingefära, lök, paprika, senapsfrö och färsk koriander.
Tiger shrimps sautéed with garlic, ginger, onion, pepper, mustard seed and fresh coriander.

6. Aloo Tikki 🌀

45:-

Indiskt kryddad potatisbulle med lök, koriander och indiska kryddor. Serveras med tamarindchutney.
Potato patties with onion, coriander and Indian spices. Served with tamarind chutney.

7. Dagens soppa

75:-

Soup of the day.

Tandoor Grill

Alla rätter serveras med ugnstrostad klyftpotatis eller ris.
All dishes are served with either roasted potatoes or rice.

8. Chicken Tandoori Tikka

145:-

Spett med marinerade och grillade bitar av kycklingfilé.
Serveras med sauterade grönsaker, raita och tikkasås.

Skewer with marinated and grilled pieces of chicken fillets. Served with sautéed vegetables, raita and tikka sauce.

9. Chicken Tandoori

139:-

Grillad kycklinglår, marinerat i lime, yoghurt och tandoorimasala. Serveras med sauterade grönsaker, tandoorisås och raita.

Grilled chicken leg, marinated in lime, yoghurt, and tandoori spices. Served with sautéed vegetables, tandoori sauce and raita.

10. Malai Chicken Tikka

149:-

Grillad kycklingfilé med pistage- och cashewnötter, grön kardemumma och fänkålsfrö.
Serveras med raita och tandoorisås.

Grilled chicken fillet with pistachios, cashews, green cardamom, and fennel seeds. Served with raita and tandoori sauce.

11. Tandoori Mixed Grill

189:-

Blandad grilltallrik med kycklingfilé, tigerräkor, seekh kebab och paneer (hemlagad ost).
Serveras med sauterade grönsaker, raita och tandoorisås.

Mixed grill plate with chicken fillet, tiger shrimp, seekh kebab and paneer (homemade cheese). Served with sautéed vegetables, raita and tandoori sauce.

12. Seekh Kebab

155:-

Lammfärskebab med ägg, ingefära, vitlök, garam masala, tomat, ost och färsk koriander.
Serveras med myntasås och mild tandoorisås.

Lamb kebab made with egg, ginger, garlic, garam masala, tomato, cheese and fresh coriander. Served with mint sauce and a mild tandoori sauce.

13. Sojafärs- & kikärtskebab (Vegan)

155:-

Sojafärs- & kikärtskebab med morot, ingefära, vitlök, garam masala, tomat och färsk koriander.
Serveras med grön chutney och Oumph kebab.

Vegetarian kebab made with soy mince, chickpeas, carrot, garlic, ginger, garam masala, tomatoes and fresh coriander. Served with green chutney and Oumph kebab.

14. Lamb Boti Tikka

179:-

Lamrostbiff marinerad i yoghurt, vitlök, ingefära, cashewnötter och kashmirichili.
Serveras med sauterade grönsaker och tandoorisås.

Lamb roast beef marinated in yoghurt, garlic, ginger, cashews and Kashmiri chili. Served with sautéed vegetables and tandoori sauce.

15. Paneer Tikka (Vegetarisk / Vegetarian)

159:-

Grillad paneer (hemlagad ost) med paprika och rödlök.
Serveras med raita och tandoorisås.

Grilled paneer (homemade cheese) with pepper and red onion. Served with raita and tandoori sauce.

16. Tandoori Jhinga ๒๒

179:-

Grillade tigerräkor, marinerade i ingefära, vitlök, yoghurt, limeblad, och tandoorimasala. Serveras med sauterade grönsaker, myntachutney och tandoorisås

Grilled tiger shrimps, marinated in ginger, garlic, yoghurt, lime leaf with tandoori masala. Served with sautéed vegetables, mint chutney and tandoori sauce.

17. Adrakhi Lambracks ๒๒

199:-

Grillade lammracks, marinerade i lime, ingefära, vitlök, yoghurt, krossad chilli och garam masala. Serveras med sauterade grönsaker, myntasås och tandoorisås.

Grilled rack of lamb marinated in lime, ginger, garlic, yoghurt, crushed chili and garam masala. Served with sautéed vegetables, mint sauce and tandoori sauce.

18. Tandoori Lax ๒

179:-

Grillad laxfilé, marinerad i lime, ingefära och chilli. Serveras med sauterade grönsaker, tandoorisås och myntasås.

Grilled salmon fillet, marinated in lime, ginger and chili. Served with sautéed vegetables, tandoori sauce, and mint sauce.



Vegetariskt / *Vegetarian dishes*

Alla rätter serveras med ris. *All dishes are served with rice.*

- 19. Vegetarisk Thali** 🍽️ **149:-**
Vegetarisk tallrik med en paneerrätt och en grönsaksrätt samt dal och raita.
Vegetarian plate with a paneer dish, a vegetable dish and dal. Served with raita.
- 20. Palak Paneer** 🍽️ **135:-**
Paneer (hemlagad ost) med spenat, garam masala, ingefära, chilli, vitlök, bockhornsklöver och färsk koriander.
Paneer (homemade cheese) with spinach, garam masala, ginger, chili, fenugreek and fresh coriander.
- 21. Mix Veg** 🍽️ **125:-**
Grönsaker med tomat, kummin och färsk koriander.
Vegetables with tomatoes, cumin and fresh coriander.
- 22. Dahl** 🍽️ **109:-**
Linsor med traditionella kryddor som garam masala och koriander.
Lentils with traditional spices such as garam masala and coriander.
- 23. Shahi Paneer** **139:-**
Paneer (hemlagad ost) i en mild curry- och tomatsås med pistagenötter, cashewnötter, russin, med toner av fänkålsfrö och kardemumma.
Paneer (homemade cheese) in a mild curry and tomato sauce with pistachios, cashews and raisins with hints of fennel seeds and cardamom.
- 24. Channa Masala** 🍽️ **119:-**
Kikärtor i en curry- och tomatsås med vitlök, ingefära, curry och koriander.
Chickpeas in a curry and tomato sauce with ginger, garlic and coriander.
- 25. Aloo Gobi** 🍽️ **125:-**
Färsk blomkål, potatis, tomat och ingefära med spiskummin och korianderfrön.
Fresh cauliflower, potatoes, fresh tomatoes, ginger, cumin and coriander seeds.
- 26. Malai Kofta** **129:-**
Grönsaksbullar gjorda av potatis, paneer (hemlagad ost), blomkål, morot och cashewnötter i en mynta och saffransås.
Vegetable rolls made of potatoes, paneer (homemade cheese), cauliflower, carrots and cashews in a mint and saffron sauce.
- 27. Paneer Balti** 🍽️ **139:-**
Paneer (hemlagad ost) med champinjoner, tomat, paprika och rödlök i en kryddig rödvinsås.
Paneer (homemade cheese) with mushrooms, tomatoes, peppers and red onion in a spicy red wine sauce.
- 28. Dal Makhani** 🍽️ **119:-**
Urdbönor, kidneybönor, lök, ingefära, vitlök, indiska kryddor, smör och grädde.
Urd beans, kidney beans, onion, ginger, garlic, Indian spices, butter and cream.
- 29. Naan veg pizza** **129:-**
(Kan beställas som vegansk) Hembakt Naan, Oumph, lök, paprika, ingefära, vitlök, koriander, grön chili, tomat och ost.
(Can be ordered as vegan) Homemade Naan, Oumph, onion, pepper, ginger, garlic, coriander, green chili, tomatoes and cheese.

Kyckling / Chicken

Alla rätter serveras med ris. *All dishes are served with rice*

30. Chicken Korma

139:-

Krämig kycklingfilégryta med kokosmjölk, grädde, malda pistage- och cashewnötter.
Creamy chicken fillet stew with coconut milk, cream, crushed pistachios and cashews.

31. Chicken Tikka Masala

145:-

Grillad kycklingfilé i en mild tomatsås med grädde, rostad paprika, spiskummin och mynta.
Grilled chicken fillet in a mild tomato sauce with cream, roasted pepper, cumin and mint.

32. Butter Chicken

145:-

Tandoorimarinerad kycklingfilé i en krämig sås av indiskt smör, russin, malda pistage- och cashewnötter.
Chicken fillet marinated in tandoori spices with a creamy sauce made of Indian butter, raisins, pistachios and cashews.

33. Palak Chicken 🍛

149:-

Kycklingfilé med spenat, grön chili, ingefära, koriander, bockhornsklöver och vitlök.
Chicken fillet with spinach, green chili, ginger, coriander, fenugreek and garlic.

34. Chicken Jal Frezi 🍛

145:-

Kycklingfilé marinerad i ingefära och vitlök med paprika, rödlök, grön chili och färsk koriander.
Chicken fillet marinated in ginger and garlic with peppers, red onion, green chili and fresh coriander.

35. Chicken Vindaloo 🍛🍛

139:-

Eldig kycklingrätt från Goa, bräserad på sydindiskt vis med rödvin, farinsocker och Piri-Piri.
Fiery chicken dish from Goa, made in a traditional south Indian way with red wine, brown sugar and Piri-Piri.

36. Mango Chicken Curry 🍛

145:-

Örtkryddad kycklingfilé med färsk koriander, mynta, grön chilli, kokosmjölk och mangopuré.
Chicken fillet with herbs, fresh coriander, mint, green chili, coconut milk and mango pulp.

37. Chicken Madrass 🍛

149:-

Kycklingfilé i het tamarind- och kokossås med svarta senapsfrön, spansk peppar, bockhornsklöver och curryblad
Chicken fillet with curry leaves, mustard seeds, Spanish pepper and fenugreek in a hot sauce made of tamarind and coconut.

38. Naan chicken pizza

129:-

Hembakt Naan, tandoorikyckling, lök, paprika, ingefära, vitlök, koriander, grön chili, tomat och ost
Homemade Naan, tandoori chicken, onion, pepper, ginger, garlic, coriander, green chili, tomatoes and cheese

Lamm / Lamb

Alla rätter serveras med ris. *All dishes are served with rice.*

39. Rogan Josh ۲۲

159:-

Nordindisk lammrätt med cashewnötter, saffran, kardemumma, kanel och färsk koriander. Garnerad med mandel.

North Indian lamb dish with cashews, saffron, cardamom, cinnamon and fresh coriander, garnished with almonds.

40. Palak Lamb ۲۲

165:-

Lammrostbiff med spenat, grön chili, ingefära, koriander, bockhornsklöver och vitlök.

Lamb roast beef with spinach, green chili, ginger, coriander, fenugreek and garlic.

41. Lamb Punjabi Curry ۲۲

169:-

Lammrostbiff i en mustig sås av rödlök, tomat, ingefära, koriander och grön chili.

Lamb roast beef in a sauce made of curry, onion, tomatoes, ginger, coriander and green chili.

42. Lamb Vindaloo ۲۲

165:-

Eldig lammrätt från Goa, bräserad på sydindiskt vis med rödvin, farinsocker och Piri-Piri.

Fiery lamb dish from Goa, made in a traditional south Indian way with red wine, brown sugar and Piri-Piri.

43. Lamb Achari ۲۲

179:-

Lammrostbiff i en het gryta med limeblad, grön chilli, picklad chili och kokosmjölk.

Lamb roast beef in a fiery stew with lime leaves, green chili, pickled chili and coconut milk.

Rätter från havet / Dishes from the sea

Alla rätter serveras med ris. *All dishes are served with rice.*

44. Jhinga Shahi Korma

179:-

Krämig gryta med tigerräkor, kokosmjölk, grädde samt pistage- och cashewnötter

Creamy stew with tiger shrimps, coconut, cream, crushed pistachios and cashews.

45. Jhinga Goan Curry ۲۲

179:-

Tigerräkor i het tamarind- och kokossås med svarta senapsfrön, spansk peppar, bockhornsklöver och curryblad.

Tiger shrimps in a hot sauce made of tamarind and coconut with mustard seeds, Spanish pepper, fenugreek and curry leaves.

46. Jhinga Palak ۲۲

179:-

Tigerräkor med spenat, grön chilli, ingefära, koriander, bockhornsklöver och vitlök.

Tiger shrimps with spinach, green chili, ginger, coriander, fenugreek and garlic.

47. Jhinga Balti ۲۲

179:-

Tigerräkor med champinjoner, paprika och rödlök i en kryddig rödvinssås.

Tiger shrimps with mushrooms, peppers and red onion in a spicy red wine sauce.

48. Fish Curry ۲

189:-

Laxfilé i en mustig gryta med curry, spiskummin, ingefära, mynta och kokosmjölk.

Salmon fillet in a stew of curry, cumin, ginger, mint and coconut milk.

Övriga rätter / *Other Dishes*

49. Chicken Biryani

189:-

Långkokt risrätt med kycklingfilé, saffran, rosenvatten, toppad med cashewnötter och russin. Serveras med raita.

Slow cooked rice dish with chicken fillets, saffron, rose water, topped with cashews and raisins. Served with raita.

50. Lamb Biryani

199:-

Långkokt risrätt med lammrostbiff, saffran, rosenvatten, toppad med cashewnötter och russin. Serveras med raita.

Slow cooked rice dish with lamb roast beef, saffron, rose water, topped with cashews and raisins. Served with raita.

51. Vegetarian Biryani

149:-

Långkokt risrätt med blandande grönsaker, saffran, rosenvatten, toppad med cashewnötter och russin. Serveras med raita.

Slow cooked rice dish with mixed vegetables, saffron, rose water, topped with cashews and raisins. Served with raita.

Tillbehör / *Side dishes*

52. Raita

29:-

Yoghurt med tomat, gurka, lök och rostade kryddor.

Yoghurt with tomato, cucumber, onion and roasted spices.

53. Picklade Grönsaker

25:-

Het grönsaksröra med chili.

Pickled vegetables with chili.

54. Myntachutney

29:

Chutney med mynta, äpple, lime, schalottenlök, socker och salt.

Chutney with mint, apple, lime, shallots, sugar and salt.

55. Mangochutney

25:-

Chutney med mango, ingefära, vitlök, senapsfrön och röd chilli.

Chutney with mango, ginger, garlic, mustard seeds and red chili.

56. Liten sallad

49:-

Sallad med rödlök, tomat, gurka och myntadressing.

Small salad with red onion, tomato, cucumber, and a mint dressing.

Naanbröd / Naan bread

57. Naan naturell

25:-

Hembakat naanbröd (finns även som veganskt).

Plain homemade Naan bread (can be ordered as vegan).

58. Naan med vitlök och koriander

35:-

Hembakat naanbröd med vitlök och färsk koriander (finns även som veganskt).

Homemade Naan bread with garlic and fresh coriander (can be ordered as vegan).

59. Chilli & ost naan 🌶️🌶️

45:-

Hembakat naanbröd med ost, chilli och koriander.

Homemade Naan bread with cheese, chili and coriander.

60. Peshaweri Naan

49:-

Hembakat naanbröd med kokos, cashewnötter, grädde, russin och fänkålsfrö.

Homemade Naan bread with coconut, cashews, cream, raisin and fennel seeds.

61. Aloo Paneer Kulcha 🌶️🌶️

49:-

Hembakat naanbröd fyllt med potatis, hemlagad färskost, lök, ingefära, koriander och chili.

Homemade Naan bread filled with potatoes, homemade cheese, onion, coriander, ginger and green chili.

62. Chapati (vegan)

20:-

Hembakat grovt bröd

Homemade bread made with coarse flour.

63. Paratha (vegan) 🌶️

59:

Hembakat grovt bröd, fyllt med potatis, lök, koriander, ingefära och chili.

Homemade bread made with coarse flour, filled with potato, onion, coriander, ginger and green chili.

Barnmeny

Children's menu

64. Fish and Chips (friterad fisk med pommes)

79:-

Fish and chips

65. Kycklingspett / Chicken skewer

89:-

Med pommes eller ris, och tandoori sås.

Chicken skewer with fries or rice, and tandoori sauce.



Efterrätt / Dessert

66. Rasmalai

69:-

Indisk mjölkaka, smaksatt med saffran och kardemumma. Serveras med pistagenötter i en krämig söt sås.

Indian milk cake flavored with saffron and cardamom, in a creamy sweet sauce. Served with pistachios.

67. Gulab Jamun

69:-

Indisk mjölkaka, serveras med glass och hackade nötter

Indian milk cake served with ice cream and crushed nuts.

68. Gajrella

68:-

Indisk morotskaka smaksatt med nötter och kardemumma, serveras med glass.

Indian carrot cake flavored with nuts and cardamom, served with ice cream.

69. Glass

69:-

Glass med exotisk topping som mango, jordgubb eller choklad. Garneras med nötter och russin.

Ice cream with exotic topping: mango, strawberry or chocolate. Garnished with nuts and raisins.

70. Brownie med cashewnötter (glutenfri)

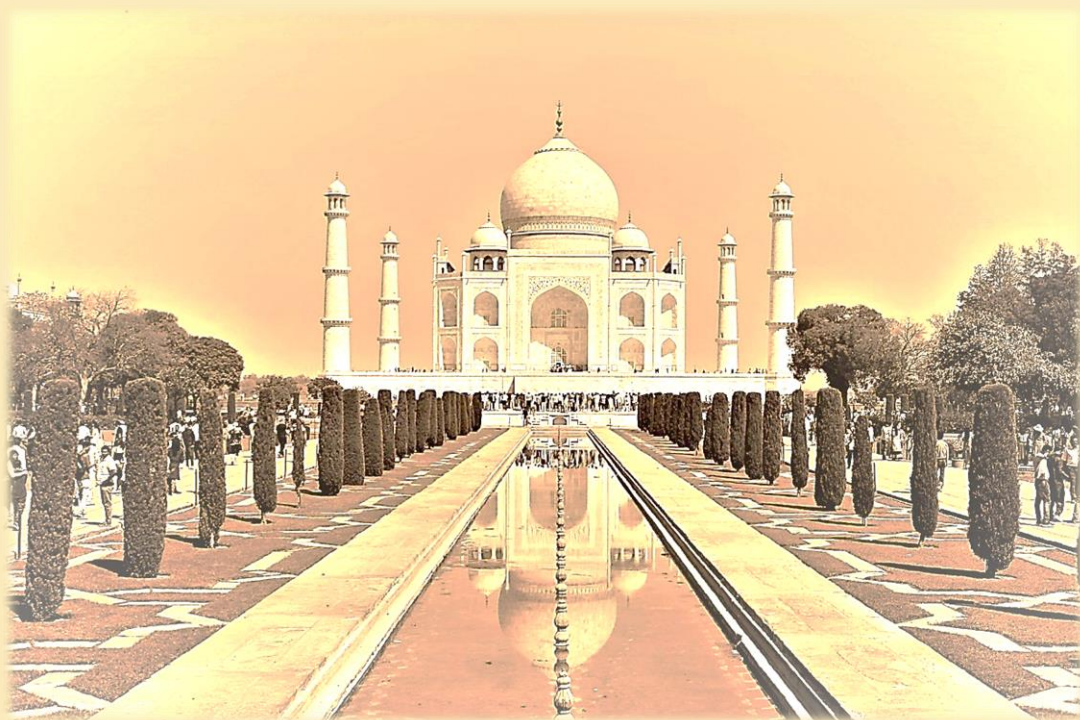
39:-

71. Banankaka med nötter och vinbär

39:-

(valnöt, hasselnöt, mandel)





ÖSTRA HAMNGATAN 19, 411 10 GÖTEBORG
TELEFON: 031-711 57 10

Måndag - torsdag Kl. 11.00-22.00

Fredag Kl. 11.00-23.00

Lördag Kl. 12.00-23.00

Söndag Kl. 12.00-22.00