



## FÖRRÄTTER

- 01. PAPADAM ..... 35  
TVÅ FRITERADE INDISKA CHIPS SOM SERVERAS MED MANGO CHUTNEY.
- 02. KYCKLING SAMOSA ..... 55  
SERVERAS MED CHILISÅS OCH KRYDDOR.
- 03. KYCKLING PAKORA ..... 45  
FRITERADE KYCKLINGFILEBITAR SOM SERVERAS MED MINTSÅS.
- 04. VEGTARISK SAMOSA ..... 55  
SERVERAS MED TOMATSÅS.
- 05. KYCKLING SOPPA ..... 70  
MELLANSTARK KYCKLINGSOPPA MED INDISKA KRYDDOR INGEFÄRA, VITLÖK, TOMAT OCH FÄRSK KORIANDER.
- 06. FISK PAKORA ..... 45  
FRITERAD PANGASIUSFILE SOM SERVERAS MED MELLANSTARK KRYDDIG SÅS.
- 07. DAAL SOPPA ..... 45  
BLANDADE LINSER MED FÄRSK VITLÖK, KORIANDER, INGEFÄRA OCH KRYDDOR.
- 08. PANIR PAKORA ..... 50  
HEMLAGAD OST, SERVERAS MED MINTSÅS.
- 09. LAMMKOTLETTER ..... 65  
GRILLADE LAMMKOTLETTER MED FÄRSK KUMMIN, MYNTA, INGEFÄRA OCH KOCKENS EGEN KRYDDBLANDNING.
- 10. SCAMPI PAKORA ..... 75  
MARINADE OCH FRITERADE RÄKOR.

## NAAN BRÖD

- 11. PLAIN NAAN ..... 27  
TRADITIONELLT INDISK BRÖD AV VETEMJÖL.
- 12. VITLÖK NAAN ..... 35  
BRÖD MED VITLÖK.
- 13. PESHWARI NAAN ..... 40  
SÖT BRÖD MED KOKOS, RUSSIN OCH CASHEWNÖTTER.
- 14. PANEER NAAN ..... 45  
OST INBAKAT BRÖD MED FÄRSKA KRYDDOR
- 15. SHAHI PARATA ..... 27  
TRADITIONELLT BRÖD I STEKT SMÖR.
- 16. CHAPATI BRÖD ..... 25  
INDISK BRÖD MED RÅGMJÖL.
- 17. KIMA NAAN ..... 49  
STRIMLAD KYCKLING MED VITLÖK,INGEFÄRA OCH KRYDDOR.

## MILD KYCKLING

- 18. KYCKLING TIKKA BUTTER MASALA ..... 165  
GRILLAD KYCKLINGFILE TILLAGAD MED HEMGJORT SMÖR I EN KRÄMIG CASHEWNÖTTER OCH TOMAT SÅS MED KORIANDER.
- 19. VITLÖK TIKKA BUTTER MASALA ..... 170  
VITLÖKS MARINERAD OCH GRILLAD KYCKLING TILLAGAD MED HEMGJORT SMÖR I EN KRÄMIG CASHEWNÖT- OCH TOMATSÅS.
- 20. KYCKLING KORMA ..... 160  
KYCKLING GRYTA MED KOKOS,RUSSIN,CASHEWNÖTTER OCH FÄRSK KORIANDER.
- 21. MIXED BUTTER MASALA ..... 175  
MILD GRYTA MED GRILLAD KYCKLINGFILE, LAMM OCH NÖTKÖTT. TILLAGAD MED HEMGJORT SMÖR I EN SÅS MED TOMAT, YOGHURT, KORIANDER OCH VITLÖK.

# GRILL OCH SIZLAR RÄTTER

- ▶ 22. VITLÖK RESHMI KEBAB ..... 165  
LERUGNSGRILLADE KYCKLINGFILEBITAR MED SMAK AV  
VITLÖK, CASHEWNÖTTER, GRÖN CHILI OCH SPECIAL  
KRYDDOR.
- ▶ 23. KYCKLING TIKKA SIZLAR ..... 170  
LERUGNSSGRILLADE KYCKLINGFILEBITAR MED CITRON,  
VITLÖK, KRYDDOR OCH VARMA GRÖNSÄKER.
- ▶ 24. MIXED KYCKLING SIZLAR ..... 175  
LERUGNSGRILLADE KYCKLINGBITAR MED TRE OLIKA  
MARINADER (TANDOORI, TIKKA OCH VITLÖK). SERVERAS  
MED VARMA GRÖNSAKER OCH CITRON.
- ▶ 25. KYCKLING TANDOORI SIZLAR ..... 165  
FYRA LERUGNSGRILLADE KYCKLINGKLUBBOR MED  
KRYDDOR. SERVERAS MED VARMA GRÖNSAKER OCH  
CITRON.
- ▶ 26. SISH KEBAB SIZLAR ..... 195  
GRILLADE LAMMSPETT KRYDDADE MED INGEFÄRA OCH  
FÄRSK KORIANDER.
- ▶ 27. SCAMPI SIZLAR ..... 199  
LERUGNSGRILLADE SCAMPI SERVERAS MED VARMA  
GRÖNSAKER OCH CITRON.
- ▶ 28. LAMM TIKKA SIZLAR ..... 199  
LERUGNSGRILLADE LAMMFILEBITAR SERVERAS MED  
CITRON OCH VARMA GRÖNSAKER.
- ▶ 29. LAX SIZLAR ..... 210  
LERUGNSGRILLADE LAXFILEBITAR MED CITRON, VITLÖK,  
KORIANDER OCH VARMA GRÖNSAKER.
- ▶ 30. CHINGRI THALI ..... 220  
EN TRADITIONELLT INDISK THALI MED TRE OLIKA SMÅ  
RÄTTER. MARINERADE OCH LERUGNSGRILLADE SCAMPI,  
KYCKLING TIKKA OCH LAMMFILE. SERVERAS MED VARMA  
GRÖNSAKER OCH TVÅ SEPARATA SÅSER.
- ▶ 31. CHILI KYCKLING SIZLAR ..... 175  
GRILLADE KYCKLINGFILEBITAR, MARINERAD I GRÖN CHILI.
- ▶ 32. KEBAB THALI ..... 215  
GRILLSPETT MED LAMMKEBAB, VITLÖK KYCKLING OCH  
KYCKLING TIKKA. SERVERAS MED VARM SALLAD OCH TVÅ  
SÅSER VID SIDAN OM.

## MELLAN STARK KYCKLING

- ▶ 33. KYCKLING DO PIAZA ..... 160  
VÅR DO PIAZA INNEHÅLLER STEKT LÖK, PAPRIKA OCH EN BLANDNING AV NORDINDISKA KRYDDOR.
- ▶ 34. GOA MANGO KYCKLING ..... 169  
KYCKLING I EN NORDINDISK YOGHURTSÅS MED KOKOS,CASHEWNÖTTER, MANGO, KRYDDOR OCH KORIANDER.
- ▶ 35. KYCKLING BHONA ..... 160  
KYCKLING I EN SMAKRIK KRYDDBLANDNING FRÅN PUNJAB, STEKT LÖK,PAPRIKA, VITLÖK, INGEFÄRA OCH KORIANDER.
- ▶ 36. BENGAL MIXED MASALA ..... 185  
MARINERADE SCAMPI, KYCKLING TIKKA OCH LAMMFILÉ. INNEHÅLLER PAPRIKA LÖK, SYLTLÖK, CHAMPINJONER OCH EN MELLANSTARK KRYDDBLANDNING
- ▶ 37. MALAI KYCKLING ..... 165  
GRILLADE KYCKLINGFILEBITAR I CASHEWNÖTTER SÅS SOM MARINERATS I GRÄDDE, VITLÖK, INGEFÄRA OCH KORIANDER.
- ▶ 38. KYCKLING BALTI ..... 165  
EN MYCKET POPULÄR RÄTT I INDIEN. GRILLADE KYCKLINGFILEBITAR MED STEKT LÖK, PAPRIKA,TOMAT, LIME PICKLES MED FÄRSK KORIANDER.

## LAMM/BIFF CURRY

- ▶ 39. LAMM KORMA (MILD) ..... 185  
GRYTA MED KOKOS, RUSSIN OCH FÄRSKA KORIANDER I EN MILD CASHEWNÖT- OCH YOGHURTSÅS.
- ▶ 40. LAMM BHONA (MELLANSTARK) ..... 180  
LAMM MED STEKT LÖK, PAPRIKA,SYLTLÖK,VITLÖK OCH INGEFÄRA TILLAGAT I EN CURRYSÅS.
- ▶ 41. LAMM ROGON JOSH (STARK) ..... 185  
EN KASHMIRI RÄTT MED KUMMIN,CHILI , YOGHURT, TOMAT OCH FÄRSK KORIANDER.
- ▶ 42. LAMM ACHAR(STARK) ..... 185  
EN TRADITIONELL RÄTT MED KUMMIN, FÄNKÅL OCH KORIANDER SEEDS, YOGHURT VITLÖK, CHILI OCH FÄRSK KORIANDER.
- ▶ 43. BIFF BALTI(MELLANSTARK) ..... 169  
EN VÄLDIGT POPULÄR BALTIRÄTT FRÅN INDIEN OCH PAKISTAN. BIFF MED STEKT LÖK, PAPRIKA, TOMAT & KORIANDER.

- ▶ 44. LAMM BALTI ..... 185  
EN BALTIRÄTT MED STEKT LÖK, PAPRIKA, TOMAT, LIME & KORIANDER.
- ▶ 45. BIFF BHONA ..... 169  
BIFF MED STEKT LÖK, PAPRIKA, TOMAT, LIME & KORIANDER.
- ▶ 46. BIFF DO PIAZA ..... 165  
VÅR DO PIAZA INNEHÅLLER STEKT LÖK, PAPRIKA OCH EN BLANDNING AV NORDINDISKA KRYDDOR.

## STARK CURRY

- ▶ 47. KYCKLING ADRAK ..... 165  
GRYTA MED MYCKET INGEFÄRA, SMAKBLANDNING FRÅN CHENNAI TILLSAMMANS MED KORIANDER OCH TOMAT CURRYSÅS.
- ▶ 48. KYCKLING MADRAS ..... 165  
KYCKLINGFILE I EN KRYDDBLANDNING FRÅN MADRAS MED STARKA KRYDDOR, CURRYBLAD, KOKOS OCH KORIANDER TILLAGAT I TOMATSÅS.
- ▶ 49. BIFF MADRAS ..... 169  
GRYTA MED BIFF I EN KRYDDBLANDNING FRÅN MADRAS MED STARKA KRYDDOR, CURRYBLAD, KOKOS OCH KORIANDER TILLAGAT I TOMATSÅS.
- ▶ 50. LAMM MADRAS ..... 185  
GRYTA MED LAMMFILEBITAR I EN KRYDDBLANDNING FRÅN MADRAS MED STARKA KRYDDOR, CURRYBLAD, KOKOS OCH KORIANDER TILLAGAT I TOMATSÅS.
- ▶ 51. KYCKLING VINDALU ..... 175  
GRYTA I EN KRYDDBLANDNING FRÅN HYDERABADI I STARK CHILISÅS MED INGEFÄRA, CITRON, VITLÖK OCH KORIANDER.
- ▶ 52. BIFF VINDALU ..... 170  
GRYTA I EN KRYDDBLANDNING FRÅN HYDERABADI I STARK CHILISÅS MED INGEFÄRA, CITRON, VITLÖK OCH KORIANDER.
- ▶ 53. LAMM VINDALU ..... 185  
GRYTA I EN KRYDDBLANDNING FRÅN HYDERABADI I STARK CHILISÅS MED INGEFÄRA, CITRON, VITLÖK OCH KORIANDER.
- ▶ 54. KYCKLING KASHMERI ..... 165  
NORDINDISK STARK GRYTA MED YOGHURT, CITRON, KORIANDER OCH INGEFÄRA TILLAGAT I TOMATSÅS.
- ▶ 55. BIFF KASHMERI ..... 169  
NORDINDISK STARK GRYTA MED YOGHURT, CITRON, KORIANDER OCH INGEFÄRA TILLAGAT I TOMATSÅS.

- ▶ 56. LAMM KASHMERI ..... 189  
NORDINDISK STARK GRYTA MED YOGHURT, CITRON,  
KORIANDER OCH INGEFÄRA TILLAGAT I TOMATSÅS.
- ▶ 57. CHILI KYCKLING ..... 165  
KYCKLING MED FÄRSK LÖK, PAPRIKA ,INGEFÄRA,  
KORIANDER OCH CITRON TILLAGAT I VINDALOOSÅS.

## KARAI

- ▶ 58. KYCKLING KARAI ..... 169  
GRYTA MED GRILLAD KYCKLING I YOGHURTSÅS, MYNTA,  
FÄRSK PAPRIKA, LÖK, INGEFÄRA, KORIANDER & CITRON.  
SERVERAS I EN RUND JÄRNFORM(KARAI).
- ▶ 59. LAMM KARAI ..... 185  
GRYTA MED GRILLAD LAMM I YOGHURTSÅS, MYNTA, FÄRSK  
PAPRIKA, LÖK, INGEFÄRA, KORIANDER & CITRON.  
SERVERAS I EN HET JÄRNSKÅL(KARAI).
- ▶ 60. VEGETARISK KARAI ..... 149  
GRYTA MED BLANDADE FÄRSKA GRÖNSAKER MED  
INGEFÄRA OCH KORIANDER I EN STARK TOMATSÅS.  
SERVERAS I EN HET JÄRNSKÅL(KARAI).
- ▶ 61. BEGUN KARAI ..... 149  
AUBERGINE MED LINSER, LÖK, INGEFÄRA, KORIANDER I  
KRÄMIG TOMATSÅS. SERVERAS I EN HET JÄRNSKÅL(KARAI).
- ▶ 62. PANEER KARAI ..... 165  
GRYTA MED HEMLAGAT OST TILLAGAD MED TOMAT, LÖK,  
PAPRIKA OCH KRYDDOR MED CHILI. SERVERAS I EN HET  
JÄRNSKÅL(KARAI).
- ▶ 63. SCAMPI KARAI ..... 195  
GRYTA MED SCAMPI YOGHURTSÅS, MYNTA, FÄRSK  
PAPRIKA, LÖK, INGEFÄRA, KORIANDER & CITRON SOM  
SERVERAS I EN HET JÄRNSKÅL(KARAI).

## FÅGEL

- ▶ 64. HASH CURRY ..... 189  
EN HEMLAGAD "BENGAL FUSION" AV ANKBRÖSTFILÉ MED  
INGEFÄRA LIME, INDISKA KRYDDOR, POTATIS & FÄRSK  
KORIANDER.
- ▶ 65. HASH REJALA ..... 195  
GRYTA AV ANKBRÖSTFILÉ MED ZUCCHINI I KORMASÅS  
INNEHÅLLER CASHEWNÖTTER, RUSSIN & FÄRSK  
KORIANDER.

# VEGETARISK OCH VEGAN

- ▶ 66. MALAI KOFTA ..... 155  
GRÖNSAKSBOLLAR MED, CASHEWNÖTTER, INGEFÄRA, VITLÖK, CHILI OCH FÄRSK KORIANDER I EN CASHEWNÖTSÅS.
- ▶ 67. DAAL MAKHONI ..... 139  
LINSER OCH BÖNOR I CURRY OCH TOMATSÅS SERVERAS MED FÄRSK KORIANDER.
- ▶ 68. PALAK PANEER ..... 150  
HEMLAGAD OST MED BLADSPENAT I KRÄMIG CURRY OCH TOMATSÅS.
- ▶ 69. ALO GOBI KASHMERI ..... 145  
POTATIS OCH BLOMKÅL I EN GRYTA MED KOCKENS KRYDDBLANDNING.
- ▶ 70. SHAHI PANEER MASALA ..... 155  
HEMLAGAD OST MED CASHEWNÖTTER, TOMAT OCH FÄRSK KORIANDER.
- ▶ 71. VEGETARISK MASALA ..... 140  
BLANDADE FÄRSK GRÖNSAKER MED KORIANDER INGEFÄRA I KRÄMIG PICKLES SÅS MED TOMAT.
- ▶ 72. VEGETARISK KORMA ..... 145  
BLANDADE FÄRSK GRÖNSAKER, VITLÖK, KORIANDER, KOKOS OCH RUSSIN I EN CASHEWNÖTSÅS.
- ▶ 73. VEG THALI ..... 169  
VEG KORMA (MILD) MED BLANDADE FÄRSK GRÖNSAKER, VITLÖK, KORIANDER, KOKOS OCH RUSSIN I NÖTSÅS SAMT SPENAT MED SMÅ LINSER, TOMATSÅS INGEFÄRA OCH VITLÖK (MELLANSTARK).

## BIRYANI (MELLANSTARK)

- ▶ 74. MORGH BIRYANI ..... 169  
STEKT KRYDDAT RIS MED KYCKLING, GRÖNA ÄRTOR, CHAMPINJONER, KOKOS, RUSSIN, CASHEWNÖTTER OCH KORIANDER. SERVERAS MED BIRYANISÅS VID SIDAN OM.
- ▶ 75. LAMM BIRYANI ..... 185  
STEKT KRYDDAT RIS MED KOCKEN LAMM, GRÖNA ÄRTOR, CHAMPINJONER, KOKOS, RUSSIN, CASHEWNÖTTER OCH KORIANDER. SERVERAS MED BIRYANISÅS VID SIDAN OM.

- ▶ 76. BIFF BIRYANI ..... 174  
STEKT KRYDDAT RIS MED KOCKEN LAMM, GRÖNA ÄRTOR, CHAMPINJONER, KOKOS, RUSSIN, CASHEWNÖTTER OCH KORIANDER. SERVERAS MED BIRYANISÅS VID SIDAN OM.
- ▶ 77. MIXED BIRYANI ..... 189  
STEKT KRYDDAT RIS MED KOCKEN LAMM, KYCKLING, ÄGG, GRÖNA ÄRTOR, CHAMPINJONER, KOKOS, RUSSIN, CASHEWNÖTTER OCH KORIANDER. SERVERAS MED BIRYANISÅS VID SIDAN OM.
- ▶ 78. VEGETARISK SHAHI BIRYANI ..... 160  
KRYDDAT RIS MED STEKTA GRÖNSAKER OCH OST, STEKT ÄGG, VEG KOFTA OCH BIRYANISÅS BREDVID.

## FISK RÄTTER

- ▶ 79. MIXED FISK VAZI ..... 189  
LAX, PANGASIUS OCH SCAMPI MED LÖK, TOMAT, HARICOT VERTS, INGEFÄRA & KORIANDER.
- ▶ 80. LAX BHONA ..... 199  
LAX MED INGEFÄRA, PAPRIKA, VITLÖK, OCH KORIANDER. SERVERAS MED SÖTSUR SÅS VID SIDAN OM.
- ▶ 81. CHINGRI DO PIAZA ..... 199  
GRILLADE SCAMPI MED PAPRIKA, LÖK OCH KOCKENS NORDINDISKA KRYDDBLANDNING MED KORIANDER.
- ▶ 82. FISK THALI ..... 210  
FRITERAD PANGASIUSFILE, GRILLADE LAXBITAR, SCAMPI, STEKT KRYDDIG SALLAD OCH SÅS VID SIDAN OM.



## BARN MENY

- 83. KYCKLING BUTTER MASALA ..... 105
- ▶ GRILLAD KYCKLINGFILE TILLAGAD MED HEMGJORT SMÖR I EN KRÄMIG CASHEW OCH TOMAT SÅS MED KORIANDER.
- 84. KYCKLING KORMA ..... 90
- ▶ KYCKLING GRYTA MED KOKOS, RUSSIN OCH CASHEWNÖTTER OCH FÄRSK KORIANDER.
- 85. PANEER MASALA ..... 90
- ▶ HEMLAGAD OST MED CASHEWNÖTTER, TOMAT OCH FÄRSK KORIANDER.
- 86. KÖTTBULLAR MED POMMES INGÅR LÄSK ..... 95
- ▶ 87. KYCKLING NUGGETS MED POMMES INGÅR LÄSK ..... 95
- ▶ 88. KORV MED POMMES INGÅR LÄSK ..... 95
- ▶


## EXTRATILLBEHÖR

- 89. CHILI PICKLES ..... 25
- 90. BLANDADE PICKLES ..... 25
- 91. RAJTA ..... 25
- 92. SALLAD ..... 20
- 93. ENSTAKA RIS/ DUBBLE RIS ..... 25/35
- 94. GARDEN SPECIAL ACHAR (PICKLES) ..... 30

## EFTERRÄTTER

- 95. RASMALAI ..... 75  
SÖTA FÄRSKOSTBOLLAR I EN SÖT GRÄDDSÅS MED  
KRYDDOR. 
- 96. MANGO LASSI ..... 49  
SÖT INDISK YOUGHURTDRYCK MED VANILJGLASS, MANGO  
PULP OCH MANGO JUICE.
- 97. MALAI CHAI (TE) ..... 35  
SÖT INDISK TE MED MJÖLK, GRÄDDE, INGEFÄRA OCH  
KRYDDOR.
- 98. VANILJGLASS MED CHOKLADSÅS ..... 45
- 99. MANGO KULFI ..... 49
- 100. BENGAL CHAMCHAM ..... 55  
EN TRADITIONELT TORR SÖT FRÅN BENGAL. 

## 2 IN ONE (3 SMÅ RÄTTER)

- 101. KYCKLING LÅDA ..... 240  
KYCKLING TANDOORI, KYCKLING TIKKA BUTTER MASALA  
OCH RIS. 
- 102. VEGETABLES LÅDA ..... 230  
PALAK PANEER, VEG KORMA OCH RIS.

# DRUCKESLISTA

LÄSK .....	25
COLA, COLA LIGHT, FANTA, SPRITE, FANTA EXOTIC, 7 UP, TROCADERO .....	25
LÄTTÖL-PRIS BLÅ .....	25
MINAREL VATTEN, NATURELL OCH CITRON .....	25
APLESIN JUICE .....	25
MANGO JUICE .....	29
MJÖLK .....	19

# ÖLLISTA

COBRA 66CL, INDISKA .....	119
KINGFISHER 66CL INDISKA .....	119
KINGFISHER 33CL INDISKA .....	65
ERIKSBERG LJUS LAGER 50CL .....	85
MARIESTADS, EXPORT, 50CL .....	85
ARBOGA LJUS LAGER, 50CL .....	80
BUDVAR, 50CL, TJECKISK .....	85
CIDER-KOPPARBERG (PÄRON) 50CL .....	75
CIDER-SOMMERSBY 0,5% .....	39
FOLKÖL-MARIESTADS 50CL .....	59
LÄTTÖL-NORRLANDS GULD 2,1% .....	39

# VIN LISTA

**BROCHET FACILE** ..... GLAS:90KR/FLASKA340  
2020(VITT)

UNGDOMLIG, AROMISK, MYCKET FRISKSMAK MED INSLAG AV PÄRON, KRUSBÄR, SVARTVINBÄRSBLAD OCH LIME. SERVERAS VID 8-10°C TILL RÄTTER AV FISK OCH SKALDJUR.

**LINDEMANS CHARDONNAY** ..... GLASS:70/FLASK 255  
2020(VITT)

MYCKET FRUKTIG SMAK MED INSLAG AV FAT, PERSIKA, ANANS, VANILJ, KARDEMUMMA OCH MANDARIN. PASSAR TILL: GÄRNA GRILLADE RÄTTER AV FISK ELLER TILL LJUS KÖTT

**HARDYS CHARDONNAY (ALKOHOLFRI)** ..... GLAS:59KR/FLASK230  
(VITT)

FRUKTIG, UNGDOMLIG, MED FRISK SMAK AV GRÖNA ÄPPLEN, TROPISK FRUKT, LIME OCH ÖRTER. SERVERAS MED VEGETARISKA RÄTTER, FISK ELLER SKALDJUR.

**RAWSON'S RETREAT (ALKOHOLFRI)** ..... GLAS:59/FLASKA230  
(RÖTT)

MYCKET FRUKTIG SMAK VINBÄR, EUKALIPTUS, MÖRKA KÖRSBÄR, CHOKLAD . SERVERAS MED LAMM OCH GRILLAT.

**RED BARON SHIRAZ(RÖTT)** ..... GLAS:85/FLASK/400  
GENERÖST FRUKTIG SMAK MED FATKARAKTÄR, INSLAG AV BJÖRNBÄR, SVARTA VINBÄR, EUKALIPTAS, PEPEER, BLÅBÄR OCH VANILJ. PASSAR TILL: GÄRNA GRILLADE RÄTTER AV LAMM ELLER NÖTKÖTT.

**BOUCHARD AINE PINOT NOIR(RÖTT)** ..... GLAS:80/FLASK380  
BÄRIG, NÅGOT KRYDDIG SMAK MED FATKARAKTÄR, INSLAG AV JORDGUBBAR, HALLON, FÄRSKA ÖRTER, LINGON OCH VANILJ. PASSAR TILL: FETA ELLER VILDA FÅGLAR SAMT TILL LÄTTARE RÄTTER AV FLÄSK- ELLER LAMMKÖTT.

**COTES-DU-RHONE RESERVE(RÖTT)** ..... GLAS:80/FLASK380  
KRYDDIG SMAK MED INSLAG BJÖRNBÄR, BLÅBÄR, VIOL, SVARTPEPPAR OCH LAGERBLAD. PASSAR TILL: FLÄSK, LAMM ELLER NÖTKÖTT.

**PASSICONE ROSSO ORGANICO(RÖTT)** ..... GLAS:90/FLASK420  
FRUKTIG SMAK MED INSLAG AV FAT, KÖRSBÄR, HALLON, CHOKLAD OCH KRYDDOR. PASSAR TILL- GRILLADE RÄTTER AV LAMM, ELLER NÖTKÖTT ELLER TILL SMAKRIKA VEGETARISKA RÄTTER.

# WHISKY / WHISKEY

CONNEMARA (IRLAND) SINGLE MALT .....	2/4 CL 50/100
JAMESON (IRLAND) .....	2/4 CL 40/80
OBAN (STORBRITANNIEN) (SINGLE MALT) .....	2/4 CL 50/100
MAKERS MARK (USA) .....	2/4 CL 50/100

## Gin

STAR DRY .....	2/4 CL 36/72
TANQUERAY .....	2/4 CL 40/80



## ANNAT

CAPTAIN MORGAN .....	2/4 CL 36/72
TEQUILA .....	2/4 CL 40/80
ABSOLUT VODKA .....	2/4 CL 40/80
GRÖNSTEDTS .....	2/4 CL 40/80
XANTÉ .....	2/4 CL 40/80
COINTREAU .....	2/4 CL 40/80
BAILEYS ORIGINAL IRISH CREAM .....	2/4 CL 35/70

## DRINKAR

GIN & TONIC .....	4/6 CL 95/125
JAMESON & GINGER ALE .....	4/6 CL 95/125
RUM & COLA .....	4/6 CL 95/125
SKREWDRIVER (VODKA & APELSINJUICE) .....	4/6 CL 95/125

# SPRIT OCH DRINKAR



BAILEYS IRISH CREAM .....	4 CL 99
COINTREAU .....	4/6 CL 69/89
XANTE .....	4/6 CL 69/89
ABSOLUT VODKA .....	4/6 CL 69/89
STAR DRY GIN .....	4/6 CL 69/89
GRÖNSTEDTS .....	4/6 CL 69/89
JAMESON .....	4/6 CL 69/89
GLEN GRANT SINGLE MALT .....	4/6 CL 69/89
CAPTAIN MORGAN .....	4/6 CL 69/89
IRISH COFFEE .....	99
TEQUILA .....	65
KAFFE KARLSSON .....	99
BAILEYS COFFEE .....	99
BAILEYS COINTREAU .....	95
ROM OCH COLA .....	95


## WHISKY / WHISKEY

CONNEMARA (IRLAND) SINGLE MALT .....	2/4 CL 50/100
JAMESON (IRLAND) .....	2/4 CL 40/80
OBAN (STORBRIANNIEN) (SINGLE MALT) .....	2/4 CL 60/100
MAKERS MARK (USA) .....	2/4 CL 50/100

## Gin

STAR DRY .....	2/4 CL 36/72
TANQUERAY .....	2/4 CL 40/80

## ANNAT



CAPTAIN MORGAN .....	2/4 CL 36/72
TEQUILA .....	2/4 CL 40/80
ABSOLUT VODKA .....	2/4 CL 40/80
GRÖNSTEDTS .....	2/4 CL 40/80
XANTÉ .....	2/4 CL 40/80
COINTREAU .....	2/4 CL 40/80
BAILEYS ORIGINAL IRISH CREAM .....	2/4 CL 35/70

## DRINKAR

GIN & TONIC .....	4/6 CL 95/125
JAMESON & GINGER ALE .....	4/6 CL 95/125
RUM & COLA .....	4/6 CL 95/125
SKREWDRIVER (VODKA & APELSINJUICE) .....	4/6 CL 95/125

