



BAR MENY

DRYCKER

Läsk/Lättöl	35:-
Mango Juice	40:-
Kaffe	49:-
Indisk Te	49:-
-Mjölk, kanel & kardemumma.	
Espresso	39:-
Cappuccino	49:-

FATÖL

Falcon 5.3%	55:-
Eriksberg 5.3%	57:-
Staropramen 5.3%	59:-

ÖL - FLASKA

Cobra 4.5%, 66cl	89:-
Kingfster 4.5%, 66cl	89:-
Mariestad Export 5.3%, 50cl	65:-
Staropramen 5.0%, 50cl	85:-
Carlsberg Mellanöl 4.2%, 33cl	55:-

RÖTT VIN

Glas/Flaska

Jacobs Creek Eko, Aus.	85:-/320:-
Ripasso, Italien	99:-/380:-
Zinfandel, USA	95:-/350:-

VITT VIN

Glas/Flaska

Sauvignon	85:-/320:-
Chardonnay	95:-/350:-
Riesling	99:-/380:-

CIDER

Päroncider	65:-
------------	------

MOUSSERANDE VIN

	Glas/Flaska
Prosecco, Italien	105:-/399:-
Cava Campo Viejo, Spanien	109:-/409:-

ROSÉ VIN

	Glas/Flaska
Puy cheric rosé	85:-/320:-

LUMBINI COCKTAILS

Vodka Redbull	129:-
Gin Tonic	129:-
Tequila Sunrise	129:-
Kathmandu Raksi (White Rum, Malibu, Kokosmjölk)	139:-

ALKOHOLFRI TT

Alkoholfri Öl	49:-
Rött vin/Vitt vin 0%	59:-(G.)/209:-(F.)
Ginger Beer (Alkoholfri)	49:-

LIQUOR

Jack Daniels	22:-/cl
Jameson	22:-/cl
Tullamore Dew	22:-/cl
Captain Morgan	22:-/cl
Absolut Vodka	22:-/cl
Tequila	22:-/cl
Bacardi White Rum	22:-/cl
Laphroaig	26:-/cl
Glenfiddich	26:-/cl
Hennessy VS	29:-/cl



L U M B I N I

RESTAURANG & BAR

FÖRRÄTTER

1. Papadam 39:-

Krispiga linschips serverade med mango chutney. (Glutenfri)

2. Chicken Pakora 79:-

Krispigt friterad kycklingfilé med vitkål och lök.

3. Veg Pakora 69:-

Krispigt friterade grönsaker med tamarindsås.

4. Ost- och spenatbollar 69:-

Krispiga och friterade hemmagjorda bollar med ost och bladspenat. (Glutenfri)

5. Samosa 69:-

Vegetarisk pirog fylld med kryddade grönsaker.

6. Crispy Shrimp 95:-

Friterade scampi med lök och spenat.

STREET FOOD

7. Pani puri 95:-

Friterade krispiga bollar fyllda med potatis, kikärter och chutney. Serveras med kryddat syrligt sås.

8. Samosa Chaat 105:-

Krispig samosa krossas och toppas med kryddiga kikärter, tamarindchutney och färska korianderblad

9. Tandoori sallad 110:-

Tandoorikyckling serveras med kryddigt ris, kikärter, sallad och en smakrik sås samt koriander.

SIZLAR GRILL

Marinerad och lerugn grillad serverad med grill färsk stekta grönsaker och tomatsås.

10. Chicken grill sizlar 199:-

Marinerad kycklingfilé — välj mellan Chilli Chicken, Garlic Chicken eller Mix Chicken Sizzler.

11. Lamm sizlar 210:-

Grillade lammytterfilé.

12. Shrimp sizlar 219:-

Grillade kungräkor.

13. Mix sizlar 229:-

Grillade mix av lammfilé, kycklingfilé och räkor.

14. Lamm racks sizlar 249:-

Grillad lammracks.

15. Tandoori grill sizlar 195:-

Grillad kycklinglår.

16. Fish sizlar 210:-

Stekt marinerad laxfilé med stekt grönsaker.

Allergi? Fråga personalen!





FÅGELRÄTTER

17. Chicken butter masala 189:-
Grillad kyckling i krämig tomatsås med yoghurt, smör och cashewnötssås.

18. Chicken korma 189:-
Stekta kyckling i krämig curry och cashewnötssås.

19. Chicken mango 189:-
Kycklingfilé i curry och cashewnötssås samt mango.

20. Chilli chicken 189:-
Kokat kycklingfilé i curry och cashewnötssås med chili prickar och koriander sås.

21. Chicken karai 195:-
Stekta kycklingfilé i currysås med paprika, lök och champinjoner.

22. Chicken spenat 195:-
Bladspenat med stekta kyckling i curry sås och tomatsås.

23. Kukhra ko Jhol 195:-
Grillad kycklinglår bitar nepalesisk mellanstark sås.

24. Habanero chicken 189:-
Stekta kyckling i curry och tomatsås med habanero chili.

HIMALYAN RÄTTER

25. Himalyan vegetable thali 220:-
Flera vegetariska smårätter: Palak Paneer, linsgryta och stekta grönsaker. Serveras med papadam.

26. Himalyan mix thali 230:-
Serveras med flera smårätter: Lammgryta, Chicken Butter Masala, tandoorigrillad kyckling, stekta grönsaker och papadam.

27. Himalyan momo 169:-/179:-
Välj mellan veg- eller kyckling, hemgjorda dumplings fyllda med blandade grönsaker, vitlök, ingefära och aromatiska kryddor. Serveras med en smakrik, traditionell nepalesisk sås

28. Sizzling Momo 179:-/189:-
Välj mellan veg- eller kyckling, hemgjorda dumplings fyllda med blandade grönsaker, vitlök, ingefära och aromatiska kryddor. Serveras på en het sizzlerplatta med stekta grönsaker och en smakrik, traditionell nepalesisk sås

LAMMRÄTTER

29. Lamm butter masala 199:-
Grillad lamm i krämig tomatsås med yoghurt, smör och cashewnötssås.

30. Lamm korma 199:-
Stekta lamm i krämig curry och cashewnötssås.

31. Lamm spenat 205:-
Bladspenat med stekta lamm i curry sås och tomatsås.

32. Lamm Kantareller 205:-
Stekt lamm med kantareller i en medelstark currysås och tomatsås, smaksatt med aromatiska kryddor

33. lamm karai 199:-
Stekta lamm i currysås med paprika, lök och champinjoner.

34. Lamm Lägg 199:-
långkokt lammlägg i husets indiska gryta, tillagad med aromatiska kryddor och traditionella smaker.

Allergi? Fråga personalen!





FISKRÄTTER

35. Scampi butter masala 210:-
Grillad scampi i krämig tomat-sås med yoghurt, smör och cashewnötssås.

38. Salmon Curry 205:-
Grillad lax tillagad med vitlök, ingefära i en smakrik currysås med tomat.

39. Scampi Spenat 210:-
Räkor samt färsk bladspenat, serverade i en krämig curry med tomat-sås och traditionella indiska kryddor.

VEG. RÄTTER

40. Palak Paneer 189:-
Hemgjord färskost och bladspenat i en len tomat- och currysås smaksatt med indiska kryddor.

41. Masala Daal 179:-
Klassisk linsgryta med gula linser och kikärter, tillagad med vitlök, ingefära, garam masala och tomat-sås.

42. Tofu Karai (Vegansk) 189:-
Stekt tofu med tomat och broccoli i en medelstark, mustig currysås.

43. Veg Tarkari (Vegansk) 189:-
Blandade grönsaker tillagade i tomat- och currysås med medelstark hetta och klassiska kryddor.

44. Veg Kofta Curry (Vegansk) 195:-
Vegetariska grönsaksbullar i en smakrik indisk currysås med vitlök och ingefära.

45. Ost Spenat Bullar 195:-
Hemgjorda ost- och spenatbullar smaksatta med vitlök, garam masala och lök, serverade i en krämig sås med en touch av chili pickle.

BIRYANI

46. Chicken biryani 205:-
Stekta kycklingfilé på en bädd av gyllene saffransris, toppad med saftig kycklingbulle och färsk citron.

47. Lammracks biryani 259:-
Lammracks marinerade i indiska kryddor och grillade i traditionell tandooriugn, serverade med gyllene saffransris och toppade med en krispig vegobiff och citron.

NAN BRÖD

Nan 35:-

Vitlöks nan 40:-

Peshwari nan 45:-
Kokos, russin, honung, mandel

Masala Nan 40:-
Fänkålsfrön, två olika sesamfrön.

Koriander Nan 40:-

Ost nan 45:-

Parata 35:-
Smörstekt bröd

DESSERT

Mango lassi 49:-
Mango och yoghurt smoothie.

Kulfi 69:-
Hemgjort indisk glass med pistagenötter, saffran och mandel.

Allergi? Fråga personalen!

