BAR MENY

DRYCKER

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

FATÖL

Falcon 5.3%	59:-
Eriksberg 5.3%	69:-
Staropramen 5.3%	75:-

ÖL - FLASKA

Carlsberg Mellanöl 4.2%, 33cl	59:-
Mariestad Export 5.3%, 50cl	79:-
Cobra 4.5%, 66cl	99:-
Kingfster 4.5%, 66cl	109:-

RÖTT VIN

	Glas/Flaska
Jacobs Creek Eko, Aus.	90:-/340:-
Zinfandel, USA	95:-/360:-
Ripasso, Italien	99:-/380:-

VITT VIN

	Glas/Flaska
Chardonnay	90:-/340:-
Sauvigon	95:-/360:-
Riesling	99:-/380:-

CIDER

Päroncider	69:-

MOUSSERANDE VIN

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

ROSÉVIN

	Glas/Flaska
Puy cheric rosé	90:-/340:-

LUMBINI COCKTAILS

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

ALKOHOLFRITT

Alkoholfri Öl	49:-
Ginger Beer (Alkoholfri)	59:-
Rött vin/Vitt vin 0%	69:-(G.)/249:-(F.)

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

LUMBINI
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 85:-
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, kikärtor och chutney. Serveras med kryddat syrligt sås.

8. Samosa Chaat 105:-
Krispig samosa krossas och toppas med kryddiga kikärtor, tamarindchutney och färska korianderblad

9. Tandoori sallad 119:-
Tandoorikyckling serveras med kryddigt ris, kikärtor, 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 209:-/215:-/224:-/235:-
Marinerad kycklingfilé — välj mellan vanlig, Chilli Chicken, Garlic Chicken eller Mix Chicken Sizzler.

11. Lamm sizlar 249:-
Grillade lammytterfilé.

12. Shrimp sizlar 245:-
Grillade kungräkor.

13. Mix sizlar 255:-
Grillade mix av lammfilé, kycklingfilé och räkor.

14. Lamm racks sizlar 299:-
Grillad lammracks.

15. Tandoori grill sizlar 205:-
Grillad kycklinglår.

16. Fish sizlar 239:-
Stekt marinerad laxfilé med stekt grönsaker.

Allergi? Fråga personalen!

LUMBINI
RESTAURANG & BAR

FISKRÄTTER

35. Scampi butter masala 229:-
Grillad scampi i krämig tomatsås med yoghurt, smör och cashewnötssås.

38. Salmon Curry 219:-
Grillad lax tillagad med vitlök, ingefära i en smakrik currysås med tomat.

39. Scampi Spenat 235:-
Räkor samt färsk bladspenat, serverade i en krämig curry med tomat-sås och traditionella indiska kryddor.

VEG. RÄTTER

40. Palak Paneer 199:-
Hemgjord färskost och bladspenat i en len tomat- och currysås smaksatt med indiska kryddor.

41. Masala Daal 189:-
Klassisk linsgryta med gula linser och kikärtor, tillagad med vitlök, ingefära, garam masala och tomatsås.

42. Tofu Karai (Vegansk) 195:-
Stekt tofu med tomat och broccoli i en medelstark, mustig currysås.

43. Veg Tarkari (Vegansk) 195:-
Blandade grönsaker tillagade i tomat- och currysås med medelstark hetta och klassiska kryddor.

44. Veg Kofta Curry (Vegansk) 199:-
Vegetariska grönsaksbullar i en smakrik indisk currysås med vitlök och ingefära.

45. Ost Spenat Bullar 209:-
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 239:-
Stekta kycklingfilé på en bädd av gyllene saffransris, toppad med saftig kycklingbulle och färsk citron.

47. Lammracks biryani 305:-
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 49:-
Kokos,russin,honung,mandel
Masala Nan 40:-
Fänkålsfrön,två olika sesamfrön.
Koriander Nan 40:-
Ost nan 45:-
Parata 35:-
Smörstekt bröd

DESSERT

Mango lassi 59:-
Mango och yoghurt smoothie.

Kulfi 79:-
Hemgjort indisk glass med pistagenötter, saffran och mandel.

Allergi? Fråga personalen!