

**Welcome to Urban Turban !**

**We Bring India to you**

Vid Allergier kontakta vänligen personalen

In case of Allergies, please contact the staff



# MENU

U R B A N T U R B A N W a l k i n g S t r e e t

## STREET FOOD of India

### Papadams (2 stk) (V,Vg) 39 sek

Indiska Linschips med Mango Chutney

Indian Papadams served with Mango Chutney

### Samosa Chat (1 stk) (V,Vg) 79 sek

Stekt vegetarisk pirog toppad med olika såser och kryddor

Fried vegetarian pastry topped with various sauces and spices

### Golgappe (6 Pcs) (v,vg) 95 sek

Runda krispigt stekta vetebollar fyllda med en blandning av smaksatt vatten (Pani), tamarindsås, chili, kryddor och potatis.

Round crispy fried wheat balls filled with a mixture of flavoured water (Pani), tamarind sauce, chilli, spices and potato.

### Golgappe Chat (6 Pcs) (v,vg) 95 sek

Runda krispigt stekta vetebollar fyllda med potatis, kikärter, lök och kryddor. Toppade med yoghurt och olika såser.

Round crispy fried wheat balls filled with potato, chickpeas, onion and spices. Topped with yogurt and different sauces.

### Dahi Bhalle (v,vg) 85 sek

Vadas (Stekt linsbollar) serveras med smaksatt yoghurt, olika såser och kryddor.

Vadas (Fried lentil balls) served with flavoured yogurt, different sauces and spices.

### Aaloo Tikki Chat (v,vg) 95 sek

Kryddade potatisbiffar, stekta och toppade med yoghurt, såser, hackad lök och kryddor.

Spiced potato patties, fried and topped with yogurt, sauces, chopped onions and spices.

### Pakora (4 stk)

Bitar av kryddade grönsaker eller valfritt kött doppat i en kryddad smet och friterad. Serveras med olika såser.

Pieces of seasoned vegetables or choice of meat dipped in a spiced batter and deep fried. Served with different sauces.

### Vegetarian Pakora (v,vg) 85 sek

### Chicken Pakora 89 sek

### Fish Pakora 99 sek

### King Prawns Pakora 99 sek

### Hakka Chilli (Rice Included)

(Urban Turban Special)

(Medium Spicy)

Hakka, Indisk-Kinesisk maträtt, gjord med krispiga Paneer/Soja/Kyckling/Fisk/Räkor -bitar och lättblandad i en kryddig chilisås.

Hakka, Indian-Chinese dish made with crispy Paneer/Soya/Chicken/fish/Prawns-chunks and lightly tossed in a spicy chilli sauce

### Chilli Soya (v,vg) 165 sek

### Chilli Paneer (v) 175 sek

### Chilli Chicken 179 sek

### Chilli Fish 199 sek

### Chilli Prawns 199 sek

V= Vegetarian, Vg=Vegan



## Huvudrätt / Main Course

Ris Ingår / Rice Included

### Sizzlers

**Grilled Paneer Tikka (v)** 185 sek  
(Medium spicy)

Paneer (Indisk Färskost) marinerad i kryddor och grillad i lerugn

Paneer (Indian Cheese) marinated in spices and grilled in Tandoor

**Hariyali Chicken Boti** 189 sek  
(Medium spicy)

Kyckling marinerad med mynta, koriander och olika kryddor och grillad i lerugn

Chicken marinated with mint, coriander and different spices and grilled in Tandoor

**Chicken Malai Tikka** 189 sek  
(Medium spicy)

Saftig, grillad kyckling, marinerad i ingefära, vitlök, citron, kryddor och grädde och kokt i lerugn

Juicy Zesty grilled chicken, marinated in ginger, garlic, lemon, spices and cream and cooked in Tandoor

**Lamb Chops** 215 sek  
(Medium spicy)

Lammkotletter, marinerade i kryddor och grillad i lerugn

Juicy Lamb chops, marinated in spices and grilled in Tandoor

**Seekh Kebab (Beef/Nötkött)** 189 sek  
(Medium spicy)

Finhackad kebab blandad med olika kryddor, gjord i rund form, grillad i lerugn

Minced kebab mixed with different spices, made in round shape, grilled in Tandoor

**Tandoori Prawns** 215 sek  
(Medium spicy)

Jätteräkor marinerad med olika kryddor och grillad i lerugn

King prawns marinated with different spices and grilled in tandoor

### Vegetarian/Vegetarisk

**Daal Tadka (v,vg)** 159 sek

Indiska linser gjord med chana (kikärtor) och härdad i olja med kryddor och örter

Indian lentil dish made with chickpeas lentils and tempered in oil with spices and herbs

**Achari Daal (v,vg)** 159 sek

Blandade linser, tillagade med indisk pickle kryddor

Mixed lentils, cooked with Indian pickle spices

**Daal Makhni (v,vg)** 159 sek

Långsamt kokta svarta linser med grädde och smör

Slow cooked black lentils with cream and butter

**Amritsari Chane (v,vg)** 159 sek

Kryddade kikärter kokta i tomatås

Spicy chickpeas cooked in tomato sauce

**Bhindi Do Pyaza (v,vg)** 165 sek

Okra kokta med lök, blandad med kryddor

Okra cooked with onion, mixed with spices

**Baingan Da Bharta (v,vg)** 169 sek  
(Urban Turban Special)

Aubergine som grillas i lerugn, mosas och tillagas med kryddor

Eggplant grilled in Tandoor, mashed and cooked with spices

**Mix Veg (v,vg)** 159 sek

Säsonger grönsaker kokta tillsammans med olika kryddor

Season's vegetables cooked together with different spices

V= Vegetarian, Vg=Vegan



### Handi Paneer (v)

(Urban Turban Special)  
(Medium spicy)

169 sek

Traditionell Indisk maträtt tillagad med kryddig sås och Paneer (Indisk Färskost)

Traditional Indian dish cooked with spicy gravy and Paneer (Indian Cheese)

### Shahi Paneer (v)

(Urban Turban Special)

169 sek

Paneer (Indisk Färskost) kokta i en tjock sås gjord av grädde, tomat och indiska kryddor

Paneer (Indian Cheese) cooked in a thick gravy of cream, tomatoes and Indian spices

### Paneer Korma (v)

169 sek

Paneer (Indisk Färskost) stekt med Grädde och kokt med indiska kryddor

Paneer (Indian Cheese) braised with cream and cooked with Indian spices

### Matar paneer (v)

169 sek

Indisk Färskost och ärter tillagade i en kryddig och smakrik curry

Indian Cheese and Peas cooked in a spicy and flavorful curry

### Palak Paneer (v)

169 sek

Indisk Färskost, kokt med spenatcurry

Indian Cheese cooked in spinach curry

### Egg Curry Masala

169 sek

Kokta ägg tillagade i kryddig currysås

Boiled eggs cooked in spicy curry sauce

### Veg Tikka Masala (v)

Traditionell indisk curry baserad på yoghurt, grädde och tomatsås

Traditional Indian curry based on yogurt, cream and tomato sauce

### Paneer Tikka Masala (v)

169 sek

### Mushroom Tikka Masala (v,VG)

165 sek

### Veg Kadai

Indisk curry gjord med lök, paprika (Grön/Röd) och Indiska kryddor

Indian Curry made with onions, capsicum (Green/red bell peppers) and Indian spices

### Kadai Paneer (v)

169 sek

### Kadai Soya (v,VG)

159 sek

### Veg Achari

Indisk curry gjord med lök, paprika (Grön/Röd) och blandad med pickle kryddor

Indian Curry made with onions, capsicum and mixed with pickle spices

### Achari Paneer (v)

169 sek

### Achari Soya (v,VG)

159 sek

### Veg Madras

(Medium Spicy)

En blandning av örter och kryddor som har sitt ursprung i södra Indien

A blend of herbs and spices that originated in southern India

### Paneer Madras (v)

169 sek

### Soya Madras (v,VG)

159 sek

### Veg Jalfrezi

(Spicy)

Tjock kryddig sås som innehåller gröna chilipeppar, paprika och lök

Thick spicy sauce that includes green chilli, bell peppers and onion

### Paneer Jalfrezi (v)

169 sek

### Soya Jalfrezi (v,VG)

159 sek

### Veg Vindaloo

(Super Spicy)

Vinägerbaserad extra kryddig currysås

Vinegar based extra spicy curry sauce

### Paneer Vindaloo (v)

169 sek

### Soya Vindaloo (v,VG)

159 sek



## Non-Vegetarian

### Beef Kofta Masala (Nötkött) 185 sek

Hemmagjorda köttbullar kokta i Masala Curry

Homemade meatballs cooked in Masala curry

### Fish Curry 199 sek

Torsk fisk tillagad i Masala Curry

Cod fish cooked in Masala Curry

### Lamb Rogan Josh 199 sek

Kashmiri (Nordindisk) maträtt som tillagas långsamt i Kashmiri kryddor

Kashmiri (North Indian) dish cooked slowly in Kashmiri spices

### Laal Maans (Spicy Lamb) 199 sek

(Spicy)

Rajasthani Curry tillagas i en mängd olika kryddor med en serie röda chili och innehåller Lamm med ben

Rajasthani Curry cooked in a variety of masalas with a burst of red chillies and includes Lamb with bone

### Butter Chicken 189 sek

(Urban Turban Special)

Kyckling tillagad i en mildt kryddad tomatsås blandad med smör och grädde

Chicken cooked in a mildly spiced tomato sauce mixed with butter and cream

### Shinwari Karahi (Chef's Special)

Rik på smak och mindre på kryddor. Kockens speciella curry gjord med färsktomater och inkluderar kött med ben

Rich in taste and less in spices. Chef's special curry made with fresh tomatoes and includes meat with bone

### Shinwari Chicken Karahi 189 sek

### Shinwari Lamb Karahi 199 sek

## Handi

(Urban Turban Special)

(Medium Spicy)

Traditionell indisk rätt tillagad med kryddig sås och inkluderar kött med ben

Traditional Indian dish cooked with spicy gravy and includes meat with bones

### Chicken Handi 179 sek

### Lamb Handi 199 sek

### Prawns Handi 199 sek

## Tikka Masala

Marinerad kyckling / lamm / kungsräkor tillagade i en yoghurtbaserad currysås

Marinated Chicken/Lamb/King Prawns cooked in a yogurt-based curry sauce

### Chicken Tikka Masala 179 sek

### Lamb Tikka Masala 199 sek

### Prawns Tikka Masala 199 sek

## Korma

Kyckling/lamm/kungsräkor bräserade med grädde och tillagade med indiska kryddor

Chicken/Lamb/King Prawns braised with cream and cooked with Indian spices

### Chicken Korma 179 sek

### Lamb Korma 199 sek

### Prawns Korma 199 sek

## Palak Curry

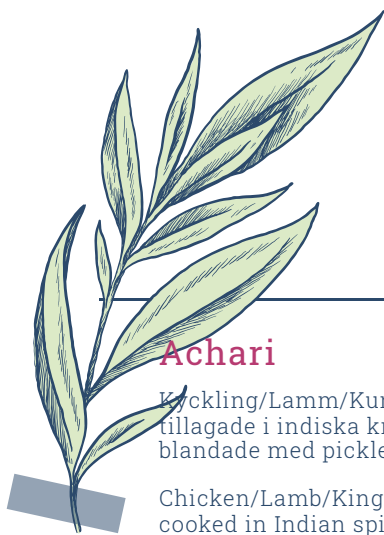
Kyckling/lamm/kungsräkor tillagade i en spenatcurry

Chicken/Lamb/King Prawns cooked in a spinach curry

### Palak Chicken 179 sek

### Palak Lamb 199 sek

### Palak Prawns 199 sek



## Achari

Kyckling/Lamm/Kungsräkor tillagade i indiska kryddor och blandade med pickle kryddor

Chicken/Lamb/King Prawns cooked in Indian spices and mixed with pickle spices

**Achari Chicken 179 sek**

**Achari Lamb 199 sek**

**Achari Prawns 199 sek**

## Madras Curry

(Medium Spicy)

En blandning av örter och kryddor som har sitt ursprung i södra Indien

A blend of herbs and spices that originated in southern India

**Chicken Madras 179 sek**

**Lamb Madras 199 sek**

**Prawns Madras 199 sek**

## Jalfrezi

(Spicy)

Kyckling/lamm/kungsräkor tillagade och serverade i en tjock kryddig sås som innehåller grön chilipeppar, paprika, lök och tomat

Chicken/Lamb/King Prawns cooked and served in a thick spicy sauce that includes green chili peppers, bell peppers, onions and tomatoes

**Chicken Jalfrezi 179 sek**

**Lamb Jalfrezi 199 sek**

**Prawns Jalfrezi 199 sek**

## Vindaloo

(Super Spicy)

Kyckling/lamm/kungsräkor marinerade med vinäger och tillagade i en kryddig curry

Chicken/Lamb/King Prawns marinated with vinegar and cooked in a spicy curry

**Chicken Vindaloo 179 sek**

**Lamb Vindaloo 199 sek**

**Prawns Vindaloo 199 sek**

## Tandoori Breads

**Butter Naan 39 sek**

**Garlic Naan 45 sek**

**Cheese Naan 55 sek**

**Cheese Chilli Naan 65 sek**

**Cheese Garlic Naan 69 sek**

**Cheese Chilli Garlic Naan 75 sek**

**Peshawari Naan 79 sek**

Naanbröd gjort med en fyllning av mandel, russin, cashew och kokospulver

Naan bread made with a stuffing of almonds, raisins, cashew and coconut powder

**Tandoori Roti (v.vg) 45 sek**

Indiskt plattbröd gjort i Tandoor av fullkornsvetemjöl

Indian flat bread made in Tandoor from whole wheat flour

**Tandoori Lacha Parantha (v.vg) 59 sek**

Fullkornsbröd gjorda i lerugn med en enkel ojäst bestående av ingredienser som fullkornsmjöl och ghee/olja

Whole wheat flatbreads made in Tandoor with a simple unleavened dough consisting of ingredients such as whole wheat flour and ghee/oil

**Tandoori Aaloo Parantha (v.vg) 75 sek**

Fullkornsbröd gjorda i lerugn med kryddig potatisfyllning och Ghee/Olja

Whole wheat flatbreads made in Tandoor with spicy potatoes filling and Ghee/ Oil

**Tandoori Aaloo Kulcha 75 sek**

Ett utsökt, smakrikt indiskt bröd, som är fyllt med en smakrik, kryddig potatisblandning

A delicious, flavorful Indian bread, which is filled with a flavorful, mildly spicy potato mixture



## Rice

### Biryani

Ris blandat med smaksatt Veg eller kött

Rice cooked with flavoured vegetables or meat

**Vegetarin Biryani (v,vg) 149 sek**

**Chicken Biryani 169 sek**

**Lamb Biryani 185 sek**

**Prawns (Räkor) Biryani 185 sek**

**Fried Rice (v,vg) 139 sek**

Stekt basmatiris med grönsaker

Fried basmati rice with vegetables

**Egg Fried Rice 149 sek**

Stekt basmatiris med stekte ägg och grönsaker

Fried basmati rice with fried eggs and vegetables

**Boiled Basmati Rice (v,vg) 39 sek**

## Sides

**Desi Salad (v,vg) 55 sek**

Kombination av olika grönsaker (Gurka, lök, tomat)

Combination of different vegetables (Cucumber, Onion, Tomato)

**Kachumber Raita (v,vg) 55 sek**

Yoghurt blandad med grönsaker (tomat, gurka & lök) och kryddor

Yogurt mixed with vegetables (tomato, cucumber & onion) and spices

**Boondi Raita (v) 55 sek**

Kryddad yoghurt med stekt kryddade bollar

Spiced yogurt with fried spiced gram flour balls

**Chutney (Sauces) 3 Types (v,vg) 55 sek**

Tamarind chutney

Coriander and Mint Chutney

Yogurt chutney

**Mix Pickle (v,vg) 45 sek**

Indisk pickle med blandade grönsaker

Indian pickle with mix veg

## Dessert

**Gulab Jamun (2 pcs) (v) 69 sek**

Söta mjölkbaserade bollar doppade i sockervatten

Sweet milk-based balls dipped in sugar water

**Gulab Jamun with Ice Cream (2 pcs) (v) 89 sek**

Gulab Jamun med vaniljglass

Gulab Jamun with Vanilla Ice cream

**Gajar ka Halwa (v) 95 sek**

Pudding gjord med sjunkande morötter i mjölk

Pudding made with simmering carrots in milk

**Seviyan (Served warm) (v) 95 sek**

En söt efterrätt gjord av seviyan (fullvete vermicelli nudlar), ghee, mjölk, torr frukt och socker

A sweet dessert made from seviyan (whole wheat vermicelli), ghee, milk, dry fruits and sugar