



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)

95 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)

95 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)

99 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)

89 sek

Chicken Pakora

95 sek

Fish Pakora

109 sek

King Prawns Pakora

109 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)

179 sek

Chilli Chicken

185 sek

Chilli Fish

209 sek

Chilli Prawns

209 sek

V = Vegetarian, Vg = Vegan



Huvudrätt / Main Course

Ris Ingår / Rice Included

Sizzlers

Grilled Paneer Tikka (v) 189 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 195 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 195 sek (Medium spicy)

Saftiq, 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 225 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) 199 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 225 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) 165 sek

Indiska linser gjord med chana (kikärter) 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) 165 sek

Blandade linser, tillagade med indisk pickle kryddor

Mixed lentils, cooked with Indian pickle spices

Daal Makhni (v,vg) 165 sek

Långsamt kokta svarta linser med grädde och smör

Slow cooked black lentils with cream and butter

Amritsari Chane (v,vg) 165 sek

Kryddade kikärter kokta i tomatsås

Spicy chickpeas cooked in tomato sauce

Mix Veg (v,vg) 165 sek

Säsonger grönsaker kokta tillsammans med olika kryddor

Season's vegetables cooked together with different spices

Bhindi Do Pyaza (v,vg) 175 sek

Okra kokta med lök, blandad med kryddor

Okra cooked with onion, mixed with spices

Baingan Da Bharta (v,vg) 179 sek (Urban Turban Special)

Aubergine som grillas i lerugn, mosas och tillagas med kryddor

Eggplant grilled in Tandoor, mashed and cooked with spices

V= Vegetarian, Vg=Vegan

Handi Paneer (v)
(Urban Turban Special)
(Medium spicy)

179 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)

179 sek

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

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

Paneer Korma (v)

175 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)

175 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)

175 sek

Indisk Färskost, kokt med spenatcurry

Indian Cheese cooked in spinach curry

Egg Curry Masala

179 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 tomatås

Traditional Indian curry based on yogurt, cream and tomato sauce

Paneer Tikka Masala (v)

175 sek

Mushroom Tikka Masala
(v,vG)

175 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)

175 sek

Kadai Soya (v,vG)

165 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)

175 sek

Achari Soya (v,vG)

165 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)

175 sek

Soya Madras (v,vG)

165 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)

175 sek

Soya Jalfrezi (v,vG)

165 sek

Veg Vindaloo
(Super Spicy)

Vinägerbaserad extra kryddig currysås

Vinegar based extra spicy curry sauce

Paneer Vindaloo (v)

175 sek

Soya Vindaloo (v,vG)

165 sek

Non-Vegetarian

Beef Kofta Masala (Nötkött) 189 sek

Hemmagjorda köttbullar kokta i Masala Curry

Homemade meatballs cooked in Masala curry

Fish Curry 199 sek

Fisk tillagad i Masala Curry

Fish cooked in Masala Curry

Lamb Rogan Josh 209 sek

Kashmiri (Nordindisk) maträtt som tillagas långsamt i Kashmiri kryddor

Kashmiri (North Indian) dish cooked slowly in Kashmiri spices

Laal Maans (Spicy Lamb) 209 sek



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 195 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 färska tomater 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 195 sek

Shinwari Lamb Karahi 209 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 189 sek

Lamb Handi 209 sek

Prawns Handi 209 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 189 sek

Lamb Tikka Masala 209 sek

Prawns Tikka Masala 209 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 189 sek

Lamb Korma 209 sek

Prawns Korma 209 sek

Palak Curry

Kyckling/lamm/kungsräkor tillagade i en spenatcurry

Chicken/Lamb/King Prawns cooked in a spinach curry

Palak Chicken 189 sek

Palak Lamb 209 sek

Palak Prawns 209 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	189 sek
Achari Lamb	209 sek
Achari Prawns	209 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	189 sek
Lamb Madras	209 sek
Prawns Madras	209 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	189 sek
Lamb Jalfrezi	209 sek
Prawns Jalfrezi	209 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	189 sek
Lamb Vindaloo	209 sek
Prawns Vindaloo	209 sek

Tandoori Breads

Butter Naan (v)	39 sek
Garlic Naan (v)	45 sek
Cheese Naan (v)	55 sek
Cheese Chilli Naan (v)	65 sek
Cheese Garlic Naan (v)	69 sek
Cheese Chilli Garlic Naan (v)	75 sek
Peshawari Naan(v)	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 (v)	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)	169 sek
Chicken Biryani	179 sek
Lamb Biryani	199 sek
Prawns (Räkor) Biryani	199 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

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,vg) 55 sek

Kryddad yoghurt med stekt kryddade bollar

Spiced yogurt with fried spiced gram flour balls

Desi Salad (v,vg) 55 sek

Kombination av olika grönsaker (Gurka, lök, tomat)

Combination of different vegetables (Cucumber, Onion, Tomato)

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 mjölkbaseade 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