



Art of Spices Bergsgatan (SE)

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



[Competitor Price Intelligence →](#)

Street Foods

ITEM	PRICE
Veg. Manchurian (8 pcs) Small balls made from cabbage, carrots, scallions ginger, green peas, garlic, ginger, and pepper and sprinkle in the cor...	kr89,00
Vada Pav (Indian Spicy Burger) Mest populära och autentiska rätten från Mumbai, Indien. Stekt potatis, blandad med lite kryddor, koriander, spiskummin...	kr59,00
Try All Street food Prova vår hopkokta indiska gatumat. Masala Pappadum (En syrlig, kryddad masalafyllning av tomater, lök och indiska kry...	kr159,00
Samosa Chat Samosa chat är en vegetarisk rätt stekt med lite fyllning av potatis i vetemjölsbulle. krossad samosa serveras över kikä...	kr99,00
Masala Pappad Masala Papad is bursting with savory flavors with a tangy, spiced masala filling of onions, tomatoes, herbs and makes an...	kr30,00
Papdi Chat 6 pc Krispiga golvkex toppade med en mängd syrliga och kryddiga chutneyer, svalkande yoghurt och toppad med kikärtor, potatis...	kr79,00
Dahi Puri 6 pc Dahi puri (Dahi betyder yoghurt) är en populär indisk gatumat där golgappas (är stekta små bollar gjorda av samolina/mjö...	kr79,00
Pani Puri 6 pc (Med 2 sauce) Stekta runda ihåliga vetebollar fyllda med kryddig potatis,rödlök, kikärtor och koriander.Kommer med en stark sås och en...	kr79,00
Pav Bhaji En smakrik blandning av mosade grönsaker (blomkål, potatis,ärter,paprika)tillagade i en kryddad tomatsås, serverad med s...	kr119,00
Plain Samosa (1 pc) Krispig, flagnande samosa är den perfekta förrätten. Den är fylld med kryddig potatisfyllning och serveras med 2 olika c...	kr49,00
Plain Pappad Det är en tunn, krispig och skivformad mat från den indiska subkontinenten. Det är ett glutenfritt mellanmål med hög fib...	kr20,00

Main Course (Chicken, Lamb, Fish)

ITEM	PRICE
King Prawn Masala Curry Räkor med indisk curry	kr199,00
Lamb Kadhai Marinerade lammbitar med rödlök, tomat, ingefära, vitlök och härdat med koriander och senapsfrön.	kr220,00
Lamb Madras (Spicy) Marinerade lammbitar i en stark Madras style curry.	kr220,00
Palak Lamb Spinat tillagad med rödlök, tomat, olika indiska kryddor och blandad med läcker marinerad lamm för att göra denna populä...	kr220,00
Fish Tikka Masala (Salmon) Salmon fish cooked with Indian Tikka style.	kr199,00
Chicken Malai Methi Kyckling tillagad med smör, lök, kryddor, tomater och bockhornsklöver. Allergen: smör, grädde	kr179,00
Malwani Chicken Masala (Spicy) Marrinated chicken cooked with sauce from garlic, cloves, ginger, lemon juice, coriander leaves and green chilli.	kr179,00
Mango Chicken Grillade kycklingfiléer i en indisk mangosås. (Enjoy little bit sweet and spicy))	kr169,00
Chicken Tikka Masala (Popular) Marinerade kycklingbitar i en kryddig yoghurtsås tillagad med rödlök, tomat, ingefära, vitlök och kumin.	kr179,00

ITEM	PRICE
Butter Chicken Kyckling med tomat, yoghurt och riven kokos med gurkmeja i en krämig tandoorisås. Allergen: Nötter, smör, grädde	kr189,00
Main Course (Veg/Vegan)	
ITEM	PRICE
Palak Tofu (Vegan) Tofu (Vegan) i en krämig spenatsås	kr179,00
Dal Makhani Långsamt tillagad linser i en krämig och smörig sås. Allergen: smör, grädde	kr159,00
Dal Fry (Vegan) Traditionell vegetarisk/vegansk rätt gjord på gula linser och stekt på indisk stil med tomat, lök, spiskummin, ingefära,...	kr149,00
Kadai Paneer Paneer (Indisk ost) med rödlök tomater, paprika och indiska kryddor	kr169,00
Paneer Butter Masala Paneer (Indisk ost) tillagas i en krämig och smörig sås med tomater, rödlök,kryddor, grädde, melon frön och vitlök (Inc...	kr189,00
Palak Paneer Paneer (indisk ost) i en krämig spenatsås	kr169,00
Paneer Tikka Masala Marinerad paneer (indisk ost) i kryddad yoghurt i en smakrik och aromatisk sås	kr169,00
Tofu Butter Masala (Vegan) Tofu fried with Indian sauces and mixed with butter	kr199,00
Biryani	
ITEM	PRICE
Biryani with sauce and Raita (Chicken) Festlig indisk specialrätt - lök, kryddor, koriander, mynta blandat med aromatiskt saffranskryddat basmatiris. (Serveras...	kr179,00
Biryani with sauce and Raita (Vegetarian) Festlig indisk specialrätt - lök, kryddor, koriander, mynta blandat med aromatiskt saffranskryddat basmatiris. (Serveras...	kr179,00
Biryani with sauce and Raita (Lamb) Festlig indisk specialrätt - lök, kryddor, koriander, mynta blandat med aromatiskt saffranskryddat basmatiris. (Serveras...	kr204,00
Dessert	
ITEM	PRICE
Gulab Jamun 2 Pcs Sweet wheat flour balls fried in butter and soaked in sugar	kr59,00
Bread	
ITEM	PRICE
Peshawari Nan Söt bröd som innehåller russin, ghee/smor, socker	kr59,00
Plain Nan Plain Nan	kr29,00
Green chili Nan Fresh nan topped with green chilies	kr49,00

ITEM	PRICE
Cheese Nan Läckert naanbröd tillagat med ost	kr59,00
Butter Nan Butter Nan	kr35,00
Garlic Nan Hand made nan on Tandoor oven topped with fresh garlic	kr45,00

Drink

ITEM	PRICE
Coca-Cola Zero 33cl Coca-Cola Zero 33cl	kr25,00
Fanta Orange 33cl Fanta Orange 33cl	kr25,00
Coca Cola Orginal 33cl Coca Cola Orginal 33cl	kr25,00
Pepsi Max 33cl Pepsi Max 33cl	kr25,00
Mango Lassi - Regular Mango (Pulp), Yoghurt, Sugar mixed to make your favorite drink	kr49,00

Extras

ITEM	PRICE
Green Mango Pickle Spicy and Authentic Indian Pickle	kr25,00
Extra Rice Extra Rice box	kr30,00
Yoghurt Raita Yogurt with finely diced carrots and cucumbers, garnished with lentil balls.	kr20,00