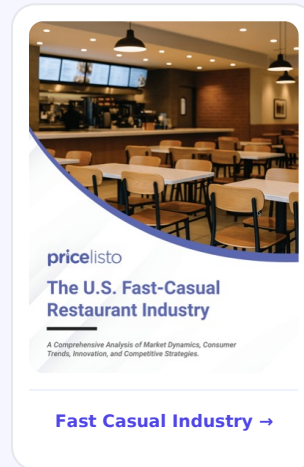




## Indya (SE)

Menu Prices — August 22, 2026

### Restaurant & Food Industry Reports



**Competitor Price Intelligence →**

Utvalt åt dig

| ITEM                                                                                                                                            | PRICE    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <div><div>Delhi Style Butter Chicken</div><div>Marinerad, grillad kycklingfilé I en krämig sås av nötter.</div></div>                           | kr145,00 |
| <div><div>Classic Chicken Tikka Masala</div><div>Marinerad, grillad kycklingfilé I en krämig sås med smörfrästa kryddor och nötter.</div></div> | kr145,00 |
| <div><div>Palak Paneer</div><div>Hemgjord färskost med spenat, ingefära och vitlök i en mild och krämig sås med tomat och lök.</div></div>      | kr125,00 |
| <div><div>Chana Masala</div><div>Kikärtor tillagade med tomater, vitlök, ingefära, grönychili och koriandern i kryddstark sås.</div></div>      | kr115,00 |
| <div><div>Goan Fish Curry</div><div>Goa style curry med lax, senap, chilli och kokosmjölksås.</div></div>                                       | kr155,00 |

Vegetarisk

| ITEM                                                                                                                                                    | PRICE    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <div><div>Palak Paneer (Vegetarisk)</div><div>Hemgjord färskost med spenat, ingefära och vitlök i en mild och krämig sås med tomat och lök.</div></div> | kr125,00 |
| <div><div>Paneer Butter Masala</div><div>Hemgjord färskost med smör, tomat, koriander och nötter i en krämig sås med tomat och lök.</div></div>         | kr125,00 |
| <div><div>Jaipuri Paneer Makhni</div><div>Hemgjord färskost tillagas med färska tomater, ingefära och koriander.</div></div>                            | kr125,00 |
| <div><div>Chana Masala (Vegetarisk)</div><div>Kikärtor tillagade med tomater, vitlök, ingefära, grönychili och koriandern i kryddstark sås.</div></div> | kr115,00 |
| <div><div>Dal Makhni</div><div>Linser tillagade med tomat, ingefära och indiska kryddor.</div></div>                                                    | kr125,00 |

Icke Vegetarisk

| ITEM                                                                                                                                                                                       | PRICE    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <div><div>Delhi Style Butter Chicken (Icke Vegetarisk)</div><div>Marinerad, grillad kycklingfilé I en krämig sås av nötter.</div></div>                                                    | kr145,00 |
| <div><div>Mughlai Korma Murgh/Lamm (Kyckling)</div><div>Delikat kyckling - eller lammgryta med grädde och cashewnöttersås. (Mycket Mild)</div></div>                                       | kr139,00 |
| <div><div>Mughlai Korma Murgh/Lamm (Lamm)</div><div>Delikat kyckling - eller lammgryta med grädde och cashewnöttersås. (Mycket Mild)</div></div>                                           | kr149,00 |
| <div><div>Haryali Saag Murgh/Lamm (Kyckling)</div><div>Kycklingfilé eller lammfilé med spenat, smör, ingefära, vitlök och grön chili.</div></div>                                          | kr149,00 |
| <div><div>Haryali Saag Murgh/Lamm (Lamm)</div><div>Kycklingfilé eller lammfilé med spenat, smör, ingefära, vitlök och grön chili.</div></div>                                              | kr159,00 |
| <div><div>Classic Chicken Tikka Masala (Icke Vegetarisk)</div><div>Marinerad, grillad kycklingfilé I en krämig sås med smörfrästa kryddor och nötter.</div></div>                          | kr145,00 |
| <div><div>Kashmiri Rogan Josh</div><div>Nordindisk lammgryta med spiskummin, koriander och grön chili i en yoghurtbaserad currysås.</div></div>                                            | kr149,00 |
| <div><div>Punjabi Bhuna Murgh/Lamm (Kyckling)</div><div>Kycklingfilé eller lammfilé med kryddblandning från Pubjab, stekt lök, paprika, ingefära, vitlök,kummin och koriander.</div></div> | kr139,00 |
| <div><div>Punjabi Bhuna Murgh/Lamm (Lamm)</div><div>Kycklingfilé eller lammfilé med kryddblandning från Pubjab, stekt lök, paprika, ingefära, vitlök,kummin och koriander.</div></div>     | kr149,00 |

| ITEM                                                                                                                  | PRICE    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <div>Chicken Jalfrezi</div> <div>Kycklingfilé i en yoghurtstås med lök, vitlök, syltlök, paprika och koriander.</div> | kr139,00 |
| <div>Goan Fish Curry (Icke Vegetarisk)</div> <div>Goa style curry med lax, senap, chilli och kokosmjölsås.</div>      | kr155,00 |
| <div>Special Chili Prawn</div> <div>Tigerräkor i tomatsås, tillagad med ingefära, kummin, koriander och citron.</div> | kr149,00 |

### Från Tandoor

| ITEM                                                                                                                  | PRICE    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <div>Chicken Tandoori</div> <div>Yoghurtmarinerad kycklingfilé med vitlök, lime och tandoori masala.</div>            | kr139,00 |
| <div>Haryali Panner Tikka</div> <div>Mynta marinerad hemgjord indisk ost.</div>                                       | kr129,00 |
| <div>Makhmali Seekh Kebab (Kyckling)</div> <div>Grillad kycklingfilé eller lammfilé med vitlök och cheddar ost.</div> | kr139,00 |
| <div>Makhmali Seekh Kebab (Lamm)</div> <div>Grillad kycklingfilé eller lammfilé med vitlök och cheddar ost.</div>     | kr169,00 |
| <div>Peshawari Tikka</div> <div>Grillad kycklingfilé med vitlök, fänkål frön och garam masala.</div>                  | kr139,00 |
| <div>Tandoori Jhinga</div> <div>Grillade jätteräkor marinerade i ingefära, vitlök, yoghurt och lime.</div>            | kr155,00 |

### Naan bröd

| ITEM                                                                                                          | PRICE   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <div>Plain Naan</div> <div>Bakat mjukt bröd. Vi gör det i vår tandoori ugn.</div>                             | kr19,00 |
| <div>Garlic Naan</div> <div>Mjukt bröd med vitlök. Vi gör det i vår tandoori ugn.</div>                       | kr25,00 |
| <div>Butter Naan</div> <div>Mjukt bröd med smör. Vi gör det i vår tandoori ugn.</div>                         | kr22,00 |
| <div>Keema Naan</div> <div>Inbakad naan bröd med lammfärs och lök. Vi gör det i vår tandoori ugn.</div>       | kr39,00 |
| <div>Peshawari Naan</div> <div></div>                                                                         | kr45,00 |
| <div>Cheese Naan</div> <div>Inbakad naan bröd med cheddar ost. Vi gör det i vår tandoori ugn.</div>           | kr29,00 |
| <div>Onion Naan</div> <div>Inbakad naan bröd med lök och färska kryddor. Vi gör det i vår tandoori ugn.</div> | kr35,00 |
| <div>Papadam</div> <div>Tunna krispiga chips gjorda av linser.</div>                                          | kr25,00 |

### Extra

| ITEM                                 | PRICE   |
|--------------------------------------|---------|
| <div>Raita</div> <div></div>         | kr25,00 |
| <div>Mango Pickles</div> <div></div> | kr10,00 |

| ITEM                                                                                                                | PRICE    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Mynta Chutney                                                                                                       | kr10,00  |
| Starters                                                                                                            |          |
| ITEM                                                                                                                | PRICE    |
| Veg Pakoras                                                                                                         | kr59,00  |
| Friterade Grönsaker såsom blomkål, potatis och lök doppade i en smet av kikärtsmjöl serveras med tamarind sås.      |          |
| Amritsari Aloo tikki Chaat                                                                                          | kr69,00  |
| Potatisbiffar med färska örter och kryddor serveras med kikärter i tomatsås, vispad yoghurt, mynta och tamarind sås |          |
| Samosa Chaat                                                                                                        | kr69,00  |
| Friterade Piroger med grönsaksblandning serveras med kikärter i tomatsås, vispad yoghurt, mynta och tamarind sås    |          |
| Murgh Lassuni Tikka                                                                                                 | kr79,00  |
| Grillad vitlöksmarinerade Kycklingfile serveras med mynta chutney                                                   |          |
| Utvalt åt dig                                                                                                       |          |
| ITEM                                                                                                                | PRICE    |
| Delhi Style Butter Chicken                                                                                          | kr145,00 |
| Marinated grilled chicken fillet in a creamy nut sauce.                                                             |          |
| Paneer Butter Masala                                                                                                | kr125,00 |
| Homemade cream cheese with butter, tomato, cilantro, and nuts in a creamy sauce with tomato and onion.              |          |
| Classic Chicken Tikka Masala                                                                                        | kr145,00 |
| Marinated grilled chicken fillet in a creamy sauce with butter-fried spices and nuts.                               |          |
| Kashmiri Rogan Josh                                                                                                 | kr149,00 |
| Northern Indian lamb stew with cumin, cilantro and green chili in a yogurt-based curry sauce.                       |          |
| Jaipuri Paneer Makhni                                                                                               | kr125,00 |
| Homemade cream cheese cooked with fresh tomatoes, ginger, and cilantro.                                             |          |
| Vegetarian                                                                                                          |          |
| ITEM                                                                                                                | PRICE    |
| Paneer Butter Masala (Vegetarian)                                                                                   | kr125,00 |
| Homemade cream cheese with butter, tomato, cilantro, and nuts in a creamy sauce with tomato and onion.              |          |
| Jaipuri Paneer Makhni (Vegetarian)                                                                                  | kr125,00 |
| Homemade cream cheese cooked with fresh tomatoes, ginger, and cilantro.                                             |          |
| Dal Makhni                                                                                                          | kr125,00 |
| Lentils cooked with tomato, ginger and Indian spices.                                                               |          |
| Chana Masala                                                                                                        | kr115,00 |
| Chickpeas cooked with tomatoes, garlic, ginger, green chili, and cilantro in a spicy sauce.                         |          |
| Palak Paneer                                                                                                        | kr125,00 |
| Homemade cream cheese with spinach, ginger, and garlic in a mild and creamy sauce with tomato and onion.            |          |
| Non Vegetarian                                                                                                      |          |
| ITEM                                                                                                                | PRICE    |
| Delhi Style Butter Chicken (Non Vegetarian)                                                                         | kr145,00 |
| Marinated grilled chicken fillet in a creamy nut sauce.                                                             |          |
| Haryali Saag Murgh/Lamm (Chicken)                                                                                   | kr149,00 |
| Chicken or lamb fillet with spinach, butter, ginger, garlic and green chili.                                        |          |

| ITEM                                                                                                                                                           | PRICE           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>Haryali Saag Murgh/Lamm (Lamb)</b><br>Chicken or lamb fillet with spinach, butter, ginger, garlic and green chili.                                          | <b>kr159,00</b> |
| <b>Mughlai Korma Murgh/Lamm (Chicken)</b><br>Delicate chicken or lamb stew with cream and cashew sauce. (Very Mild)                                            | <b>kr139,00</b> |
| <b>Mughlai Korma Murgh/Lamm (Lamb)</b><br>Delicate chicken or lamb stew with cream and cashew sauce. (Very Mild)                                               | <b>kr149,00</b> |
| <b>Classic Chicken Tikka Masala (Non Vegetarian)</b><br>Marinated grilled chicken fillet in a creamy sauce with butter-fried spices and nuts.                  | <b>kr145,00</b> |
| <b>Punjabi Bhuna Murgh/Lamm (Chicken)</b><br>Chicken or lamb fillet with spice mix from Pubjab, fried onion, bell pepper, ginger, garlic, cumin, and cilantro. | <b>kr139,00</b> |
| <b>Punjabi Bhuna Murgh/Lamm (Lamb)</b><br>Chicken or lamb fillet with spice mix from Pubjab, fried onion, bell pepper, ginger, garlic, cumin, and cilantro.    | <b>kr149,00</b> |
| <b>Kashmiri Rogan Josh (Non Vegetarian)</b><br>Northern Indian lamb stew with cumin, cilantro and green chili in a yogurt-based curry sauce.                   | <b>kr149,00</b> |
| <b>Chicken Jalfrezi</b><br>Chicken fillet in a yoghurt sauce with onion, garlic, food onion, bell pepper and cilantro.                                         | <b>kr139,00</b> |
| <b>Goan Fish Curry</b><br>Goa-style curry with salmon, mustard, chili and a coconut milk sauce.                                                                | <b>kr155,00</b> |
| <b>Special Chili Prawn</b><br>Tiger shrimps in tomato sauce, cooked with ginger, cumin, cilantro, and lemon.                                                   | <b>kr149,00</b> |

## From The Tandoor

| ITEM                                                                                                    | PRICE           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>Peshawari Tikka</b><br>Grilled chicken fillet with garlic, fennel seeds and garam masala.            | <b>kr139,00</b> |
| <b>Chicken Tandoori</b><br>Yoghurt marinated chicken fillet with garlic, lime and tandoori masala.      | <b>kr139,00</b> |
| <b>Makhmali Seekh Kebab (Chicken)</b><br>Grilled chicken or lamb fillet with garlic and cheddar cheese. | <b>kr139,00</b> |
| <b>Makhmali Seekh Kebab (Lamb)</b><br>Grilled chicken or lamb fillet with garlic and cheddar cheese.    | <b>kr169,00</b> |
| <b>Haryali Panner Tikka</b><br>Mint marinated homemade Indian cheese.                                   | <b>kr129,00</b> |
| <b>Tandoori Jhinga</b><br>Grilled giant prawns marinated in ginger, garlic, yoghurt and lime.           | <b>kr155,00</b> |

## Naan Bread

| ITEM                                                                                               | PRICE          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Plain Naan</b><br>Baked soft bread. We make it in our tandoori oven.                            | <b>kr10,00</b> |
| <b>Butter Naan</b><br>Soft bread with butter. We make it in our tandoori oven.                     | <b>kr22,00</b> |
| <b>Garlic Naan</b><br>Soft bread with garlic. We make it in our tandoori oven.                     | <b>kr25,00</b> |
| <b>Keema Naan</b><br>Baked naan bread with minced lamb and onion. We make it in our tandoori oven. | <b>kr39,00</b> |

| ITEM                                                                                                                   | PRICE   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <div><b>Cheese Naan</b></div> <div>Baked naan bread with cheddar cheese. We make it in our tandoori oven.</div>        | kr29,00 |
| <div><b>Onion Naan</b></div> <div>Baked naan bread with onion and fresh spices. We make it in our tandoori oven.</div> | kr35,00 |
| <b>Peshawari Naan</b>                                                                                                  | kr45,00 |
| <div><b>Papadam</b></div> <div>Thin crispy crisps made of lentils.</div>                                               | kr25,00 |

Extra

| ITEM                 | PRICE   |
|----------------------|---------|
| <b>Raita</b>         | kr25,00 |
| <b>Mango Pickles</b> | kr10,00 |
| <b>Mynta Chutney</b> | kr10,00 |