



Måndag-Fredag 11:00-22:00\*

Lördag 12:00-22:00\*

Söndag 15:00-22:00\*

Kungsholmsgatan 24 • 112 27 Stockholm • 08-654 39 80

[www.restaurangsaffran.com](http://www.restaurangsaffran.com)



@SaffranKungsholmen

*Vi har även avhämtning!*

\*Avvikelser kan ske med längre eller kortare öppettider.

**ORIENTALISKA COCKTAILS**

**The Butterfly Effect** - gin  
Agave, citronjuice, Blue Pea Flower och  
Lavender Bitters  
136.-

**Apple Pie Edited** - bourbon  
Kanel, Amaretto Syrup, farinsocker, Bitters och  
färskt äpple  
136.-

**Boldy Spiced Old Fashion** - singel malt  
Syltade maraschino, apelsinmarmelad, nejlikor,  
och färsk timjan  
148.-

**Before or After Hours** - spiced rum  
Kokos och ananas med Mango Lassi  
136.-

**East India Coctail since 1882** - cognac  
Syltade maraschino, hallon, ananas, Bitters,  
limejuice och ingefära  
136.-

**Desi Beach Club** - mezcal  
Persika, mangopuré, limejuice och kokosgrädde  
148.-


*Alkohol fria alternativ finns.*

**Smårätter – Street munch**

**Bombay Chicken Samosas (L)**  
Indiska knyten fyllda med kyckling och grönsaker.  
Serveras med kokosraita och tre sorters chutney  
95.-


**Madam Scampi Butterfly (L)**  
Frasigt friterade scampi med orientaliska kryddor.  
Serveras med mangosalsa, toppas med mangocremé  
115.-


**Indian Fish Pakora (L)**  
Orientaliska friterade fiskkakor. Kommer med  
potatis, samt plommon-, mango- och myntachutney  
95.-


**Singara (L) (G)**   
Vegetariska piroger fyllda med potatis, grönsaker och  
svart kummin. Serveras med plommon-, mango- och  
tamarindchutney  
89.-

**Paneer Shasliq (L)**  
Spett med färsk hemlagad indisk ost, som marinerats i  
örtblandning och orientaliska kryddor. Serveras med  
plommon-, mango- och tamarindchutney  
85.-

**Daal Soup**   
Indisk soppa på fyra olika sorters linser med färska  
örter och orientaliska kryddor. Toppas med rostad lök  
och krossat krispigt papadambrod  
85.-

**Mix Veggie Pakoras (L) (G)**   
Färska grönsaker friterade tillsammans med spenat  
och orientaliska kryddor. Serveras med kokosraita,  
plommon-, mango- och myntachutney.  
85.-

**Spiced Water (G)**   
Krispiga indiska vetepuffar fyllda med örtsallad, kokt  
potatis, kikärter, rödlök, koriander och mynta- och  
tamarindsky  
95.-

**Papadams (L)**   
Stora indiska linschips, serveras med tre sorters  
chutney och en salsa gjord på gurka, tomat och rödlök  
55.-

**Moglai (L)**  
Lambbiffar med indisk frukt- och grönsaksallad.  
Kommer med kokosraita, tamarind-, mango- och  
myntachutney  
119.-

**Barnmeny**

**Chicken Tikka Masala (L)**  
Milt marinerade och grillade kycklingfilébitar. Tillagas i en krämig och nötig tomatbaserad sås som  
smaksätts med honung och kokosgrädde  
119.-

**Chicken Korma**  
Kyckling, som serveras i en mild och krämig sås gjord på cashew, pistage, mandel, kokosgrädde, honung,  
russin och creme fraiche  
119.-

**Grilled Tandoori Chicken**  
Grillade kycklingfilébitar, serveras med säsongens stekta grönsaker och tikka masala-sås  
119.-

*Vid andra önskemål - fråga oss gärna!*

**Saffran rekommenderar**

**Achari Lamb Chops**  
Lammlägg med traditionellt långkok av rotfrukter, färska örter och kockens hemmalda kryddblandning  
235.-

**Hyderbadi Wedding Chicken (L)**  
Indisk bröllopsrätt. Ugnstrostad kyckling som serveras med saffransris  
205.-

**Beef Khala Bhuna**  
Bitar av nötkött stekta i en blandning av lök, paprika och tomater med hemmald ört- och kryddblandning  
205.-

**Vegan Thali**  
Kockens utvalda tre små veganska rätter med tillbehör  
195.-

## Grillat i lerugn

Alla våra grillrätter serveras med säsongens smörslungade, färska grönsaker och en nötig och krämig, tomatbaserad currysås.

### Kött & fågel

Tandoorimarinerad kycklingfilé  
195,-

Vitlöksmarinerad kycklingfilé (L)  
195,-

Kycklingfilé med smak av grön chili (L)  
195,-

Tre sorters kyckling (L)  
En kombination av ovanstående rätter  
215,-

Lammytterfilébitar i indisk marinad (L)  
255,-

Lammracks marinerade i chili,  
hemgjord senap och örter  
255,-

Grillmix (L)  
Kycklingfilé, lammytterfilé och kungsräka  
255,-

### Från havet

Tandoorimarinerad laxfilé  
215,-

Örtmarinerade kungsräkor  
255,-

Torskfilé Chimichurri  
225,-

Husets fisk- & skaldjurstallrik  
Laxfilé, torskfilé och kungsräka  
255,-

## Fisk & skaldjur

### Spicy Lime Prawn

Färska räkor som tillagas med limeblad, grön chili, tomatbaserad currysås och färska kryddor  
245,-

### Fish Kofta Curry

Friterade fiskbiffar serveras med husets tre currysåser, som ger en krämig och syrlig smak  
225,-

## Anka

### Grilled Duck Curry

Grillat ankbröst serveras på en bädd av smörslungade gönsaker samt en nötig och krämig currybaserad tomatås  
235,-

### Green Curry Duck (L)

Ankbröst marinerat i krämig grön curry. Serveras med en sallad av säsongens grönsaker med en touch av chili  
225,-

### Fresh Herb Duck (L)

Ankbröst som tillagas med färska örter och husets egna kryddblandning  
225,-

## Trädgårdslandet

### Spicy Eggplant Chickpeas (L)

Aubergine och kikärter som tillagas i en currybaserad tomatås med grön chili, koriander, lök och cocktailomater  
189,-

### Okra Vadji

Okra (tropisk grönsak) serveras med ingefära, vitlök, purjolök och grön chili i en tomatbaserad currysås  
179,-

### Palak paneer (L)

Gryta på spenat och indisk färsk ost serveras med tomat, lök och paprika i en currysås  
185,-

### Paneer Tikka Masala (L)

Gryta på indisk färsk ost som tillagas i en nötig, mild och krämig tomatbaserad currysås  
185,-

### Green Korma (L)

Mixade grönsaker serveras i en mild, krämig och nötig sås av kokosgrädde, russin och honung  
189,-

### Yellow Lentil

Gula linser och spenat, tillagas med tomat, lök, vitlök och grön chili i en krämig currysås  
179,-

### Sabji Kofta (L)

Friterade grönsaksbiffar serveras i en krämig gryta.  
189,-

### Pumpkin Paneer (L)

Färsk indisk ost tillagas med champinjoner, pumpa och örter  
189,-

### Tarka Dhal Chili

Linsgryta gjord på gula linser, färska örter, husets kryddblandning och torkad chili  
179,-

### Dhal Makhni (L)

Svarta och gula linser, kidneybönor och färska örter. Tillagas med grön chili i en tomatbaserad currysås  
185,-

## Klassiska rätter

Maträtter med ursprung från England med inspiration av indiska köket.

### Balti (kryddstarkt) (L)

Grönsaker marinerade i en kombination av husets tre currysåser. Kökets egna kryddblandning ger en traditionell, indisk och syrlig smak

### Karai (kryddstarkt) (L)

Currysås gjord på grönsaker, tomater, nötter och färska örter som ger en smak av sött och syrligt

Grillad & tärnad kycklingfilé .....	190:-
Grillad vitlök- & nötmарinerad kycklingfilé .....	195:-
Grillade kungsräkor stekta i indisk chimichurri .....	255:-
Stuvade lammfilébitar tillagade i en klassisk indisk kryddblandning .....	225:-
Husets grytblandning med lamm, kyckling & kungsräka .....	255:-

### Korma (mild) (L)

En mild kokosbaserad, krämig och nötig sås som smaksätts med honung, russin, cashew, pistage och mandel.

Tärnade & stuvade kycklingfilébitar tillagade i traditionell indisk kryddblandning .....	190:-
Stuvade lammfilébitar tillagade i en klassisk indisk kryddblandning .....	225:-
Vitlöksrästa kungsräkor smaksatta med en färska örter .....	235:-

### Butter Masala (mild) (L)

Cashew- och tomatbaserad currysås med sambal, kokos, honung och mandel.

Grillad & tärnad kycklingfilé .....	190:-
Grillade kycklingfilébitar i vitlöks- & nötmарinad .....	195:-
Grillade kungsräkor stekta i indisk chimichurri .....	255:-
Grillade lammfilébitar .....	255:-

## Traditionella rätter

Traditionsenliga rätter från det indiska hemmets matkultur.

### VÄLJ PROTEIN:

Tärnade & stuvade kycklingfilébitar tillagade i en traditionell kryddblandning .....	190:-
Stuvade lammfilébitar tillagade i en traditionell kryddblandning .....	225:-
Vitlöksrästa kungsräkor smaksatta med färska örter .....	255:-
Stuvade nötfilébitar tillagade i en traditionell kryddblandning .....	205:-

### VÄLJ BAS:

#### Jahlfrezi

Medium/stark currygryta med friterad paprika, färska tomater, koriander, gurkmeja, chili och ingefära

#### Madras

Chilipickles, tomater, ingefära, vitlök, koriander, kokos, röd chili och lök i currysås

#### Dopiaza

Indisk örtgryta baserad på mycket lök, koriander, ingefära, tomater och färska örter

#### Palak Gosh (L)

Bladspenat, tomater, ingefära, färsk koriander, lök och paprika i en cashew- och tomatbaserad currysås

#### Daal Gosh

Blandade linser och bönor med färska örter och husets kryddblandning

#### Vindaloo

En sydindisk gryta baserad mycket grön och röd cbili, ingefära, färsk koriander och kokos med en currysås

*Denna rätt är menyens starkaste!*

## Tillbehör

### Pickles & Chutney 30:-

Limepickles / Chilipickles / Mixade pickles / Mangopickles / Tamarindchutney / Plommonchutney / Mango- & korianderchutney / Mangochutney / Koriander- & myntachutney

Vi uppdaterar våra chutneysåser efter säsong så fråga oss gärna om våra nya smaker.

Raita med malda örter & kryddor (L) 35:-

Stekt ägggris / saffransris / svampris 45:-

Sallad av säsongens frukter & grönsaker 45:-

Smörslungade, stekta grönsaker (L) 45:-

### Lerugnsgräddat naanbröd (L) (G)

Luftigt bröd på vetemjöl som gräddas i lerugn och penslas med skirat smör

Naan - naturell 30:-

Vitlöksnaan - färsk vitlök och persilja 35:-

Masalanaan - svart kummin och sesam 35:-

Paneeraan - färskost och färska örter 35:-

Söta peshwari naan - inbakad naan fylld med mandel, kokos, honung och russin 40:-

Chapati - stekt tunt bröd bakat på rågmjöl 35:-

Paranta - smörstekt bröd på råg- och vetemjöl 45:-

## DESSERTER

### Fruity Orange Sorbet 89:-

- gjord på kokosgrädde, persika och mango. Serveras med rostade kokosflarn och jordgubbspegel

### Red Berry Sorbet 85:-

- gjord på hallon. Serveras på blåbärsspegel

### White Chocolate Mousse (L) 85:-

med smak av saffran, toppad med mangocremé

### Dark Chocolate Mousse (L) 85:-

med smak av svart kardemumma, toppad med halloncouli

### Crunchy kulfi (L) 105:-

Indisk glass med fyra nötsorter\* med smak av kardemumma, kanel och vanilj. Serveras på hallonspiegel och salt karamell

\*cashew, pistage, valnötter och mandel

### Dark Chocolate Truffle (L) 42:-

med smak av indisk rom och halloncouli

### White Chocolate Truffel (L) 42:-

med smak av calvados och mangocremé

(L) Innehåller laktos (G) Innehåller gluten  Går att få vegansk

Vid allergier - fråga oss gärna!