



FUNKY BHANGRA

AÐALRÉTTIR

KJÚKLINGA GRILLSPJÓT

Kjúklingalæri marineruð í indverskum kryddum, kúrbítur, paprika og rauðlaukur. Jurtasalat og Dukkah* Rautt kínóa til hliðar.

4.290 kr.

FUNKY BHANGRA BORGARI

Val á milli lambaborgara eða grænmetisborgara

(portabello, kínóa, baunir, möndlur)

Borgari með blöndu af Indverskum kryddum. Piklað rauðkál og gúrkur, stökkar kartöflur, jurtasalat og Funky Bhangra raita.

Poppadoms og Tamarind mæjó til hliðar.

3.590 kr.

BHANGRA SALAT

Með Vindaloo kjúklingi

eða grænkera klatta. Ferskt, framandi og seðjandi salat með grilluðu graskeri, fersku mangó, granateplafræjum og stökkum Lotus rótar flögum. Engifer-hunang dressing. Raita

Val á milli Vindaloo kjúklings eða grænkera klatta (portabello, kínóa, baunir, möndlur).

3.590 kr.

LAMBA OG CHORIZO GRILLSPJÓT

Lambaprime marinerað í Indverskum kryddum, Chorizo pylsa og verðlaunuð ananas-papaya pylsa. Borið fram með jurtasalati, Parmigiano karrýsосу, rauðberjasultu, steiktum sveppum og krydduðu smjörhnetugraskeri.

4.990 kr.

BUTTER CHICKEN

Kjúklingur í rauðri karrýsосу. kókoshrísgrjón, pikklað rauðkál og jurta salat til hliðar.

3.390 kr.

DHAL

Rauðar linsubaunir, karrílauf, sinnepsfræ. Borið fram með kókoshrísgrjónum og rauðu kínóa.

3.190 kr.

SAAG PANEER

Panner ostur, rauð paprika og kúrbítur í spínatsосу með hvítlauk og kóríander. Borið fram með kókohrísgrjónum.

3.390 kr.

BARNARÉTTUR

Kjúklingur, kókoshrísgrjón, Mini-Naan

1.950 kr.

INDIAN CUISINE WITH A SCANDINAVIAN TWIST

SMÁRÉTTIR

NAAN TURN INDVERSKT SMÖRREBRAUÐ

Á Mini-Naan er staflað skandinavísku pickles, kryddleignu tandoori grilluðu kjöti og grænmeti, indverskum sósum, sænskum sultum og fersku salati. Hver turn hefur sinn karakter.

Kjúklingaturn, lambaturn, grænmetisturn, veganturn

1 stk 2.190 kr

BRAKANDI SPÍNAT

Kryddað og þurrkað spínat með sesamfræjum

1.250 kr.

ALOO DUM

Kartöflukarrý með kjúklingabaunum, chili og engifer. Raita.

1.450 kr.

MEÐLÆTI

Mini Naan

Með hvítlauk | 2 stk

600 kr.

Kókoshrísgrjón

750 kr.

Rautt Kínóa

Með framandi kryddum og chili

750 kr.

MINI-NAAN MED DUKKAH*

Funky Bhangra raita til hliðar

3 stk 1.390 kr.

PESWARI NAAN

Mini-naan fyllt með kókos, döðlum, cashew hnetum, möndlum og grænum chili.

3 stk 1.390 kr.

SAMOSAS

Kartöflur og grænar baunir með lauk og kryddum, vafið inn í stökkt deig.

Karrý chutney.

3stk ISK 1.390

PLANTAIN SNACK

Mjölbanani kryddaður og þurrkaður

950 kr.

POPPADOM

með Tamarind mæjó

990 kr.

SÆTIR MOLAR

Súkkulaði Chai Ganache

Ashwagandha turmerik karamella

Rauðrófumarengs | sykurlausir

Hvítt súkkulaði með Yesmine kryddblöndu, saltkaramellu og hnetum

Vegan moli | súkkulaði, tamarind og kókos

1.500 kr - 5 stk í boxi

FOOD THAT MAKES YOU WANNA DANCE

SÓSUR

650 kr.

Funky Bhangra Raita
chili, döðlur, kóríander

Tamarind mæjó

Reykt Vindaloo sósa með svörtum kardimommum | sterk

Hvað er Funky Bhangra?

Bhangra er orkumikill gleðidans frá Punjab héraði Indlands sem um aldir hefur verið dansaður m.a. til að fagna uppskeru. Bhangra er einnig hressandi tónlistarstefna sem þróast hefur hratt undanfarna áratugi. Bæði dansinn og tónlistin hafa verið áberandi í Bollywood myndum síðari ára. Funky af því að við erum ekki að gera neitt hefðbundið! **Funky Bhangra** er ekki beint Indverskur veitingastaður, heldur Funky blanda af kryddi, stuði og stemningu! Við gerum mat sem gæt fengið þig til að dansa! Við sækjum innblástur í matarhefðir frá Indlandi, Sri Lanka, Svíþjóð og Íslandi. Yesmine Olsson er eignadi og hugmyndasmiður **Funky Bhangra**. Hún er fædd á Sri Lanka, ólst upp í Svíþjóð en festi rætur á Íslandi fyrir rúmum 20 árum. Yesmine hefur um árabíl starfað sem ástríðukokkur og haldið matreiðslunámskeið, sett upp Bollywoodsýningar með söng, dansi og matarveislu, gefið út fjórar matreiðslubækur og verið með eigin matreiðsluþætti á RÚV. Yesmine kann að dansa **Bhangra**!



VEGAN



HNETUR

*Okkar heimagerða Dukkah inniheldur m.a. Nigella fræ, svart cumin og hnetur. Einstök blanda af Indverskum kryddum með keim af austurlöndum fjær.
*Pylsumar sem við notum eru frá vini okkar Pylsumeistaranum.

Innihaldslýsingar og upplýsingar um ofnæmisvalda má nálgast hjá starfsfólki.





FUNKY BHANGRA

MAIN

CHICKEN SKEWERS



Grilled spiced chicken thighs, zucchini, paprika and red onion.
Topped with herb salad and, Dukkah.
Red quinoa on the side.

ISK 4.290

THE FUNKY BHANGRA BURGER

Lamb or veggie burger (mushrooms, kidney beans, almonds and quinoa)

A unique burger with a medley of aromatic Indian spices. Topped with Scandinavian pickles, straw fries, herb salad and Funky Bhangra raita.
Poppadoms, and
Tamarind Mayo on the side.

3.590 kr.

CRUNCHY GOAN SALAD

With Vindaloo Chicken or Veggie Patty

A vibrant and fresh salad full of flavor and crunch. Ginger roasted butternut squash, fresh mango, pomegranate, and Crispy Lotus root chips. Drizzled with ginger-honey dressing. Raita
Choose between:

Chicken or Veggie Patty

(Portabello mushroom, kidney beans, almonds and quinoa)

ISK 3.590 kr.

LAMBB AND CHORIZO SKEWER

Grilled lamb prime marinated with Indian spices, classic Chorizo and award-winning pineapple-papaya sausage. Topped with a herb salad, curry parmigiano sauce and Lingonberry jam.
Served on a bed of spiced butternut squash and mushrooms.

ISK 4.990

BUTTER CHICKEN

Chicken in a spiced tomato and, butter sauce. Herb salad, pickled red cabbage, and coconut rice on the side.

3.390 kr.

DHAL



Red lentils cooked with curry leaves and mustard seeds. Coconut rice, red quinoa and herb salad

ISK 3.190

SAAG PANEER

Paneer cheese, red paprika and zucchini in a spinach and coriander based sauce.
Served with coconut rice

3.390 kr.

KIDS PLATE

Chicken, coconut rice,
Mini-Naan

ISK 1.950

INDIAN CUISINE WITH A SCANDINAVIAN TWIST

SOMETHING SMALL

NAAN TOWERS OPEN SANDWICH

Mini Naans stacked up with Scandinavian style pickles, Indian spiced veggies, tandoori grilled chicken, lamb or vegetables, crunchy fresh salad, Indian sauces and Swedish jams.

Chicken tower, lamb tower
veggie tower, vegan tower



1 pcs ISK 2.190

CRACKLING SPINACH



Spicy, crunchy, dried spinach
with sesame seeds

ISK 1.250

ALOO DUM

Potato curry with chickpeas,
chili and ginger. Raita.
ISK 1.450

SIDES

Mini Naan
with garlic | 2 pcs

ISK 600



Coconut rice cooked with chili,
curry leaves and mustard seeds

ISK 750

Red Quinoa



cooked with aromatic spices and
green chili

ISK 750

MINI-NAAN WITH DUKKAH*

Served with Funky Bhangra raita.
3pcs ISK 1.390



PESWARI NAAN



Mini-naan filled with coconut, dates,
cashew nuts, almonds and green chili
3pcs ISK 1.390

SAMOSAS



Deep fried pastry with potato and
vegetable spiced filling. Curry chutney.
3pcs ISK 1.390

PLANTAIN CHIPS

Dried and spicy
ISK 950

POPPADOM

with Tamarind mayo
ISK 990

SWEET TREATS

Our home-made creations of sweet
dessert bites. Box of five ISK 1.500

Chocolate Chai Ganache

Ashwagandha Turmeric Fudge

Red Beet Meringue | no sugar

Yesmine Spice Blend with white chocolate,
salted caramel and nut crumble

Vegan | tamarind, coconut and chocolate



FOOD THAT MAKES YOU WANNA DANCE

SAUCES

ISK 650

Funky Bhangra Raita
with green chili, dates and coriander

Tamarind mayo



Smoked Vindaloo with black cardamom | spicy



VEGAN NUTS

What is Funky Bhangra?

Bhangra is an energetic joyous dance form from the Punjab region of India that has been danced for centuries to celebrate the harvest. **Bhangra** is also a refreshing musical trend that has developed slowly over the past few decades. Both the dance and the music have featured prominently in Bollywood films of recent years. **Funky** because we're not doing anything traditional! **Funky Bhangra** is not exactly an Indian restaurant, but a **Funky** mix of spices, joy and great vibes! Yesmine Olsson is the owner and creator of **Funky Bhangra**. She was born in Sri Lanka but grew up in Sweden and worked in Denmark and in the UK before she finally settled down in Iceland over 20 years ago. Yesmine is not only an award winning cookbook author and TV host she also knows how to dance **Bhangra**!

*Our home made Dukkah blend includes Nigella seeds, Black Cumin and nuts to create a unique Indian and middle eastern combination that we love.

*The Chorizo and the award winning EM pineapple-papaya sausage we use is made by our friend "Pylsumeistarinn" a local artisan butcher.

Please let us know if you have any
food allergies or special dietary needs.