

Tre Indier ChakDE!

Skanstorget 7 • Tel. 031 - 13 32 18

www.treindier.nu

Lunch och eftermiddagsmeny serveras 11.30 - 17.00

Lunch: 74:- inkl. blandad sallad samt vatten. Lunch Take Away: 70:-
Naanbröd: 5:- • Garlic Naan: 10:- • Raita: 10:- • Läsk: 15:- • Kaffe: 5:-

Måndag

Tikka Masala

Grillat kycklingbröst, marinerat i citron och yoghurt. Bräserat i cocos, grädde och spiskummin.

Lamm Do Piazza

Medelstark Moghulsk lammrätt med lök, tomat och garam masala.

Tisdag

Murgh Hara Masala

Kyckling med chilli-kryddad örtsås.

Rogan Josh

Nordindisk mild lammgryta med saffran, kardemumma, mandel samt yoghurt.

Onsdag

Murgh Madras

Kycklingbitar med en doft av färska curryblad och koriander i het cocosmasala-sås.

Kofta Curry

Lammfärsbullar med kryddig sås.

Torsdag

Murgh Kashmiri

Kycklingrätt med saffran, yoghurt och röd paprika.

Meen Molee

Fisk i curry och cocos-sås.

Fredag

Murgh Pasanda

Kycklingbröst fyllt med färskost, basilika och nötter i senap-currysås.

Achar Gosht

Fläskfilé tillredd med fänkål, kummin, senapsfrön och bockhornsklöver.

Stående Alternativ

Subzi Thal - 74:-

Vegetarisk tallrik med linser, tillagad färskost och grönsakrätt samt raita.

Kyckling Tandori - 79:-

Grillad kyckling som marinerats i lime, yoghurt samt tandori krydd-masala. Serveras med makhanismör och tomatgräddsås.

Tikka Masala - 85:-

Grillat kycklingbröst marinerat med citron och yoghurt bräserad i cocos, grädde och spiskummin.

Jhinga Hara Masala - 99:-

Senapskryddade räkor i het grön masala och cocossås.