

Tre Indier ChakDE!

Skanstorget 7 • Tel. 031 - 13 32 18
www.treindier.nu

Lunch och eftermiddagsmeny serveras 11.30 - 16.00

Lunch: 79:- inkl. blandad sallad samt vatten. Lunch Take Away: 75:-

Naanbröd: 6:- • Garlic Naan: 10:- • Raita: 10:- • Läsk: 15:- • Kaffe: 5:-

Måndag

Punjabi Chicken Curry

Filébitar av kyckling tillredda i krämig medelstark tomatås med smak av kanel, nejlikor, ingefära, lök och koriander.

Kohlapuri Gosht

Het lammrätt med en hel del färsk spansk peppar, cocos och tamarind.

Tisdag

Het Chilli Chicken

Wokad kyckling med lime, mynta och en hel del grön chilli.

Dalcha Gosht

Lamm med puré av röda linder, tamarind, kanel, kardemumma och kummin.

Onsdag

Kori Gashi

Kycklingfilé smaksatt med senapsfrön och bockhornsklöver i stark cocossås.

Bengali Gosht

Grillad fläskfilé med jordnötter, ananas, mandarinklyftor samt mango chutney i gräddig sås.

Torsdag

Murgh Tre Indier

Marinerat kycklingbröst med sås gjord på lime, apelsin och rostad paprika.

Grillad laxfilé

Med cocos och basilikasås.

Freitag

Murgh Chettinad

Kyckling med fänkål, cocos och curryblad.

Bengan Gosht Ki Balti

Gryta med lamm, auberginer, tomat och yoghurt. Spetsad med koriander och bockhornsklöver.

Stående Alternativ

Subzi Thal - 79:-

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

Kyckling Tandori - 84:-

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

Tikka Masala - 89:-

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

Jhinga Hara Masala - 104:-

Senapskryddade räkor i het grön masala och cocossås.