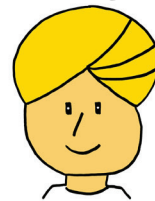
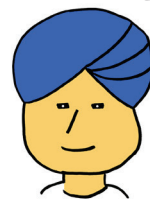


ChakDE!

Tre Indier

Bar & Bistro

Take Away Meny



108. Naan 19:-

Nybakat bröd av siktat vete.
Freshly baked bread.

110. Garlic Naan 24:-

111. Chili Naan 24:-

115. Ghobi-Aloo 79:-

Lättkryddad blomkål och potatis med senapsfrön, spiskummin och korianderfrön - stekt ris.

Lightly spiced cauliflower and potatoes with mustardseeds, white cummin & coriander seeds-fried rice.

116. Saag Paneer 86:-

Indisk färskost sauterad med bladspenat, ingefära, grön chili och vitlök- stekt ris.

Paneer fresh cheese with spinach, ginger, green chili and garlic - fried rice.

117. Malai Kofta 90:-

Frikadeller på färskost och grönsaker i krämig saffran, tomat och cashewnötsås - stekt ris.

Light vegetable and paneer dumplings in a creamy saffron, tomato and cashew nut sauce - fried rice

118. Begam-Mirchi 79:-

Aubergine och paprika med lök, tomat och fänkål-stekt ris.

Brinjals and paprika with onion, tomato and caraway seeds-fried rice.

121. TarkaDhal/Lentils 65:-

En av tiotals lins-eller bönsorter - stekt ris.

123. Paneer Mataar Masala 89:-

Färsk ost och gröna ärtor i het ört/kokossås. - stekt ris

Fresh cheese and greenpeas in herbed currysauce - fried rice.

124. Chicken Tandoori 105:-

Grillad kyckling som marinerats i lime, yoghurt och tandoori-masala. Serveras med smör- och tomatgräddsås.

Chicken tandoori served with butter and tomato-cream sauce..

125. Malabar Jhinga 139:-

Jätteräkor med tomatklyftor frästa i svartpepprad cocossås.

Blackpeppered giant shrimps with tomato cooked in coconut sauce.

129. Jhinga Hara Masala 139:-

Jätteräkor med champinjoner i stark örtmasala- och cocossås.

Giant shrimps with fresh mushrooms in hot & spicy green masala-and coconut sauce.

130. Malai Tikka Masala 125:-

Grillade bitar av tikkakyckling tillagade i mild sås på rostad paprika och grädde samt vitlök.

Chicken tikka masala with roasted capsicum & garlic cooked in cream sauce.

132. Chicken Butter Korma 125:-

Små bitar av kyckling med sås på grädde, vitlök, smör och finmalda cashewnötter.

Chicken stirred in garlicky cream/ butter sauce with raisins & nuts.

133. Madras Chicken Curry 115:-

Kycklingbitar med doft av färska curryblad och koriander i het tamarind- och cocossås.

Hot and spicy madras chicken curry.

134. Ma Goas Vindaloo 115:-

En eldig anrättning från Goa med filéad kyckling bräserverad i palmvinäger, farinsocker, och röd grovmalen piri-piri-masala.

Breast of chicken braised in palmvinegar, brown sugar, and coarsely ground red piri-piri masala.

137. Palaak Ghost 127:-

Wokat lamm med färsk ingefära, vitlök, bockhornsklöver, chili och spenat.

Balti styled stir-fried lamb with ginger, garlic, fenugreekleaves, whole hot chilies and spinach.

138. Rogan Josh 125:-

Nordindisk mild lammgryta med saffran, kardemumma, mandel och krämig yoghurt.

Lamb casserole with saffron, cardamon, almonds, and creamed yoghurt.

139. Achari Korma 125:-

Lamm tillagad i chili och cocos-sås.

Lamb cooked in coconut / chilisauce.

140. Calcutta Lamb Curry 125:-

Bengalisk lammcurry med pureed mango samt kokos.

Flavourful lamb curry with mango puree & coconut

142. Zafarani Kofta 119:-

Lammfärsbollar med saffran-koriander sås.

Mincedlamb croquettes with coriander-saffron sauce.

143. Subzi Thal 119:-

Ett urval av två tillagade vegetariska rätter samt linser, raita och nybakat naan. Rätterna serveras i små enskilda skålar "katori".

An exciting platter of två curried vegetables, lentils, raita and naan.

Served individually in small katori bowls.

144. Raita 20:-

Yoghurt med rostad spiskummin och gurka.

Yoghurt with roasted cummin and cucumber.