

Smått Och Gott

1. Pappadom 25:-

Finmalet krispigt ris- och linsbröd med myntasås.
Paper thin rice and lentil wafers with mintsauce.

2. Pakoras 45:-

Friterade kikärtspanerade grönsaker med sötsyrlig dadel/
tamarindchutney.
Deepfried vegetable fritters served with tamarind/date chutney.

3. Samosa 45:-

Grönsaks-cocktailpastejer med grön chutney/
kikärtssallad.
*Vegetable filled pastry served with greenchutney/ chick
pea sallad.*

Naan rekommenderas till samtliga

4. Scampi Mirch 80:-

Tomat & vitlöksräkor frästa med curryblad, senapsfrö och
svartpeppar.
*Tomato & garlic marinated shrimps tossed with curry
leaves, mustard seeds and peppercorns.*

5. Seekh Kebab 75:-

Lammfärs blandad med färsk koriander, ingefära
och vitlök, formas på spett och grillas. Serveras med
yoghurtsallad.
*Skewered tender rolls of spiced ground lamb. served with
yoghurtsallad.*

6. Tomat Shorba 49:-

Krämig ört- och tomatosoppa kryddad med rostad kummin.
Creamy tomatosoup tempered with roasted cummin.

7. Murgh Lasnee Tikka 80:-

Grillat spett på ört och vitlöksmarinerad kycklingfilé med
tomatchili salsa.
*Herb & garlicmarinated chicken tikka with tomato/
chilisalsa*

Raita rekommenderas till samtliga

8. Naan 17:-

Nybakat bröd av siktat vete.
Freshly baked bread.

9. Lasan och Paneer ka Naan 27:-

Naan med vitlök och ost. Serveras med raita.
Naan with garlic & cheese.

10. Garlic Naan 22:-

11. Chili Naan 20:-

12. Masaladar Naan 27:-

Örtkryddat naan. Serveras med raita.
Herb naan bread with raita.

13. Peshwari Naan 30:-

Sött inbakat naan med kokosflingor och russin samt nötter.
Raita ingår.
*Filled naan with a mixture of nuts, raisins & dry coconut.
Served with raita.*

14. Punjabi Channa Masala 80:-

Kikärtor tillagad med tomat, vitlök, ingefära, grön chili,
koriander i kryddstark sås - stekt ris.
Tangy, slightly sweet and spicy chickpea curry - fried rice.

15. Ghobi-Aloo 85:-

Lättkryddad blomkål och potatis med senapsfrön,
spiskummin och korianderfrön - stekt ris.
*Lightly spiced cauliflower and potatoes with mustardseeds,
white cummin & coriander seeds - fried rice.*

16. Saag Paneer 95:-

Indisk färskost sauterad med bladspenat, ingefära, grön
chili och vitlök- stekt ris.
*Paneer fresh cheese with spinach, ginger, green chili and
garlic - fried rice.*

17. Malai Kofta 99:-

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*

18. Begam-Mirchi 90:-

Aubergine och paprika med lök, tomat och fänkål - stekt ris.
*Brinjals and paprika with onion, tomato and caraway
seeds - fried rice.*

19. Paneer Jalfrazi 99:-

Färskost fräst med paprika, tomat och squash i
tandoorisås - stekt ris.
*Fresh cheese with vegetables, fried in tandoori sauce -
fried rice.*

20. TarkaDhal/Lentils 80:-

En av tiotals lins- eller bönsorter - stekt ris.

21. Paneer Mataar Masala 99:-

Färsk ost och gröna ärtor i het ört/kokossås. - stekt ris
Fresh cheese and greenpeas in herbed currysauce - fried rice.

Tandoori & Grill

Samtliga serveras med rödvin/masalasås samt stekt ris.
Served with redwine/masala sauce plus fried rice.

22. Chicken Tandoori 115:-

Grillad kyckling som marinerats i lime, yoghurt och
tandoori- masala. Serveras med
smör- och tomatgräddsås.
Chicken tandoori served with butter and tomato-cream sauce.

23. Chapli Kebab 120:-

Heta lammfärsbiffar med tomat och ananaschutney.
Hot lamb-burgers with tomato-pineappel chutney.

24. Hariali Lamb Fillets 149:-

Ört- & limemarinerad lammfilé med tomatosalsa.
Herb & lime marinated lamb fillets with tomatosalsa.

Curryrätter

Serveras med Basmati Ris - Served with Basmati Rice

25. Jhinga Räk Kadhai 145:-

Keralansk räkwok med paprika, rödlök, tomat och squash
i senapspepsad mangosås.
*Stir-fried keralite prawns with capsicum, red onion &
tomato in mango-/mustard sauce.*

26. Malabar Jhinga 140:-

Jätteräkor med tomatklyftor frästa i svartpepprad
cocossås.
*Blackpeppered giant shrimps with tomato cooked in
coconut sauce.*

27. Jhinga Hara Masala 140:-

Jätteräkor med champinjoner i stark örtmasala- och
cocossås.
*Giant shrimps with fresh mushrooms in hot & spicy green
masala-and coconut sauce.*

28. Malai Tikka Masala 120:-

Grillade bitar av tikkakyckling tillagade i mild sås på
rostad paprika och gräddde samt vitlök.
*Chicken tikka masala with roasted capsicum & garlic
cooked in cream sauce.*

29. Murgh Chicken Bhuna 125:-

Keralansk kycklingwok med paprika, rödlök, tomat och
squash i curry/masala sås.
*Stir-fried chicken with capsicum, red onion & tomato in
curry/masala sauce.*

30. Chicken Butter Korma 125:-

Små bitar av kyckling med sås på gräddde, vitlök, smör och
finmalda cashewnötter.
*Chicken stirred in garlicky cream/ butter sauce with
raisins & nuts.*

31. Madras Chicken Curry 120:-

Kycklingbitar med doft av färska curryblad och koriander
i het tamarind- och cocossås.
Hot and spicy madras chicken curry.

32. Ma Goa's Vindaloo 120:-

En eldig anrättning från Goa med filéad kyckling
bräserad i palmvinäger, farinsocker, och röd grovmalen
piri-piri-masala.
*Breast of chicken braised in palmvinegar, brown sugar,
and coarsely ground red piri-piri masala.*

33. Murgh Pahadi 120:-

Himalayansk kycklingrätt med sås på tomat, mynta, färsk
koriander och grön chili.
*Himalayan chicken stew with tomato, mint, fresh coriander
and green chili.*

34. Palaak Ghost 130:-

Wokat lamm med färsk ingefära, vitlök, bockhornsklöver,
chili och spenat.
*Balti styled stir-fried lamb with ginger, garlic,
fenugreekleaves, whole hot chilies and spinach.*

35. Rogan Josh 130:-

Nordindisk mild lammgyta med saffran, kardemumma,
mandel och krämig yoghurt.
*Lamb casserole with saffron, cardamon, almonds, and
creamed yoghurt.*

36. Achari Korma 130:-

Lamm tillagad i chili och cocos-sås.
Lamb cooked in coconut / chilisauce.

37. Calcutta Lamb Curry 130:-

Bengalisk lammcurry med pureed mango samt kokos.
Flavourful lamb curry with mango puree & coconut.

38. Balti Ghost 140:-

Wok på lammfilé, paprika, rödlök, tomat och squash i
rödvinvin/masala sås.
*Stir-fry with lamb fillets, capsicum, red onion & tomato in
redwine/masala sauce.*

39. Zafarani Kofta 120:-

Lammfärsbullar med saffran-koriander sås.
Minced lamb croquettes with coriander-saffron sauce.

40. 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 two curried vegetables, lentils, raita
and naan. Served individually in small katori bowls.*

Tillbehör

41. Raita 20:-

Yoghurt med rostad spiskummin och gurka.
Yoghurt with roasted cummin and cucumber.

42. Pickles and Chutney 25:-

Dessert

43. Kulfi 49:-

Hemlagad glass med pistage- och cashewnötter, serveras
med mangosås.
*Homemade icecream with pistage and cashew nuts
served with mango sauce.*

44. Vaniljglass med Gajar Halwa 49:-

Med morotspudding smaksatt med kardemumma.
*Vanilla icecream with cardamom flavoured carrot
pudding.*

45. Sällskapsbuffe 159:-

Minst 4 pers.

Räk, kyckling- och lammrätt kompletteras med vegetarisk
sidorätt, linser, naanbröd samt raita.
*Shimp, chicken and lamb curries accompanied with
vegetable side dishes, naan plus raita.*

Starköl & Cider

San Miguel fatöl (<i>Spanien</i>) 40cl	40:-
New Castle brown Ale (<i>England</i>) 50cl	56:-
Chakra (<i>Indien</i>) 50cl	54:-
Herrljunga Pärön Cider 50cl	45:-
Taj Mahal Premium Lager (<i>Indien</i>) 66cl	72:-
Lia Fail Ale (<i>Skottland</i>) 50cl	56:-
Bishops Finger Ale (<i>Skottland</i>) 50cl	56:-
TT Mellanöl (<i>Sverige</i>) 33cl	36:-
1795 Lager (<i>Tjeckien</i>) 50cl	49:-
San Miguel Alkoholfri 25cl	18:-
Kingfisher (<i>Indien</i>) 66cl	76:-
Cobra (<i>Indien</i>) 66cl	76:-

Vita Viner

Husets vita

Rio Seco Torrontes Reserva - Argentina 199:- / Glas 49:-
Frisk, mycket fruktig med inslag av fläder och lindblom.

Kingfisher Chenin Blanc – Syd Afrika 210:-
Frisk och mycket välbalanserad blandning av ananas och mogen melon.

Marques de Riscal Rueda– Rueda, Spanien 210:-
Mycket friskt och fruktigt vin med lång aromatisk eftersmak, inslag av lime och gröna äpplen.

Inycon Chardonnay – Sicilien, Italien 205:-
En härlig chardonnay utan fatlagring med nötig fyllighet, lång eftersmak med inslag av tropisk frukt.

Pinot Gris Réserve – Alsace, Frankrike 256:-
Intensiv och kryddig doft. Ett fylligt och mycket smakrikt vin med toner av aprikos.

Röda Viner

Husets röda

Brookfield Cabernet Sauvignon – South Eastern, Australien 199:- / Glas 49:-
Fruktig smak med inslag av mörka bär och mynta. Lång balanserad eftersmak.

Viña Maipo Reserva Cabaret Sauvignon – Chile 215:-
Komplex doft med inslag av körsbär, plommon och fat. Elegant och koncentrerad smak med ton av choklad, röda bär, vanilj och viss fatton.

Inycon Syrah – Sicilien, Italien 210:-
Fylligt och smakrikt. Pepprigt och mjukt. En italienare i modern stil.

Beronia Crianza – Rioja, Spanien 243:-
Härliga vaniljtoner vilar över aromer ifrån hallon, björnbär och örter. En klassisk rioja.

Beyerskloof Pinotage – Stellenbosch, Sydafrika 209:-
Fylligt vin på Sydafrikas egen druva. Stor fruktig doft utav björnbär och med en rökig ton.

Champagne & Mousserande

Castell de Vilarnau - Spanien 220:-
En utmärkt spansk cava att skåla med som aperitif.

Bollinger Special Cuvée Brut 490:-

Sprit

Husets Vodka (Red Square Vodka), Gin(Finsbury), Whisky(Islay Mist De Luxe), Rom (El Dorado) 14:-/cl
Grogg 4 cl 60:- / 6 cl 90:-

Whiskey

Ballantines 16:-/cl
J.Walker B.L. 18:-/cl
Jameson 16:-/cl
Jack Daniels 18:-/cl
Lagavulin 16 yrs. 18:-/cl
Glenrothes Select Reserve 18:-/cl
Irish Whiskey 4 cl 70:-

Cognac

Grönstedts monopol 16:-/cl
Remy Martin 17:-/cl

Likörer

Baileys, Cointreau, Galliano, Kahlua, Grand Marnier, Strega 16:-/cl

Läsk

Läsk 23:-
Lassi Yoghurtdrink (Passionsfrukt/Mango) 30:-

Kaffe

Kaffe / Te 20:-

Tre Indier ChakDE!



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

