

# Tre Indier ChakDE!

Skanstorget 7 • Tel. 031 - 13 32 18

[www.treindier.nu](http://www.treindier.nu)

**Lunch och eftermiddagsmeny serveras 11.30 - 17.00**

**Lunch: 64:- inkl. blandad sallad samt vatten. Lunch Take Away: 60:-**

**Naan bröd: 5:- • Läsk: 15:- • Kaffe från Buffé: 5:-**

Raita 10:-

## Måndag

### Murghi Balti

Wokad kycklingfilé med champinjoner i örtkryddad lök- och tomatsås.

### Pahadi Ghost

Himalayansk lammgryta med färsk mynta, grön chili och libsticka.

## Tisdag

### Kerala Chicken Stew

Kycklingfilé i het kokos- och grönsaksstuvning.

### Machli Kebab

Fiskburgare smaksatt med grön koriander, ingefära samt grön chili. Serveras med kokos/vitvinsås.

## Onsdag

### Butter Chicken

Grillad tandoori-kycklingfilé tillagad i gräddsås med cashewnötter, russin och smör.

### Ghosht Mungphali

Fläskfilé med medium-het jordnötssås.

## Torsdag

### Palaak Chicken

Kycklingfilé med spenat, ingefära och grön chili.

### Keema Korma

Lammfärs med koriander, lagerblad och gröna ärtor.

## Freitag

### Murgh Khadai

Tomatbräserverad kycklingfilé med krämig mangospetsad currysås samt mango chutney.

### Kachi Mirch Ka Ghost

Lamm med het grönepepparsås kryddat med saffran och anis.

## Stående Alternativ

### Subzi Thal - 64:-

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

### Kyckling Tandori - 75:-

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

### Tikka Masala - 80:-

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

### Jhinga Hara Masala - 95:-

Senapskryddade räkor i het grön masala och cocossås.