

Tre Indier ChakDE!

Skanstorget 7 • Tel. 031 - 13 32 18

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

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 chili-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.

Freitag

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 - 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 bräserad i cocos, grädde och spiskummin.

Jhinga Hara Masala - 95:-

Senapskryddade räkor i het grön masala och cocossås.