

# 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

### Murgh Korma

Kycklingbröst i mild krämig sås.

### Kohlapuri Ghost

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 linser, tamarind, kanel, kardemumma och kummin.

## Onsdag

### Kori Gashi

Kycklingfilé smaksatt med senapsfrön och bockhornsklöver i stark cocos-sås.

### Bengali Gosht

Grillad fläskfilé med jordnötter, ananas, mandarinklyftor samt mangochutney 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 Ghost Ki Balti

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