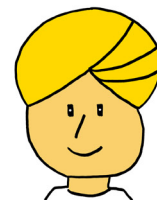
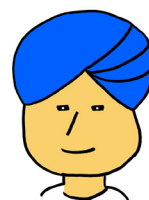


ChakDE!

Tre Indier

Bar & Bistro



108. Naan 15:-

Nybakat bröd av siktat vete.
Freshly baked bread.

110. Garlic Naan 19:-

111. Chili Naan 19:-

115. Ghobi-Aloo 73:-

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 78:-

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 82:-

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 75:-

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

121. TarkaDhal/Lentils 58:-

En av tiotals lins-eller bönsorter - stekt ris.

123. Paneer Mataar Masala 82:-

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

124. Chicken Tandoori 94:-

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 129:-

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

129. Jhinga Hara Masala 129:-

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 113:-

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 115:-

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 108:-

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

134. Ma Goa's Vindaloo 108:-

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.

137. Palaak Ghost 123:-

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 118:-

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

139. Achari Korma 118:-

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

140. Calcutta Lamb Curry 118:-

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

142. Zafarani Kofta 112:-

Lammfärsbollar med saffran-koriander sås.
Mincedlamb croquettes with coriander-saffron sauce.

143. Subzi Thal 102:-

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.

144. Raita 15:-

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