

# 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: 60:- inkl. blandad sallad samt vatten. Lunch Take Away: 55:-**  
**Naan bröd: 5:- • Läsk: 10:- • 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 chilli-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 - 55:-

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

### Kyckling Tandori - 65:-

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

### Tikka Masala - 75:-

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

### Jhinga Hara Masala - 90:-

Senapskryddade räkor i het grön masala och cocossås.