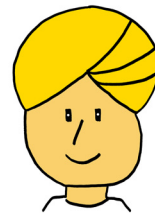
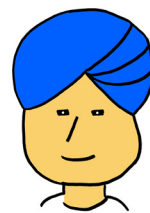


**ChakDE!**

# Tre Indier

**Bar & Bistro**



**110. Naan 12:-**

Nybakat bröd av siktat vete.  
*Freshly baked bread.*

**112. Garlic Naan 18:-**

**113. Chili Naan 18:-**

**114. Ghobi-Aloo 60:-**

Lättkryddad blomkål och potatis med senapsfrön, spiskummin och korianderfrön - stekt ris.

*Lightly spiced cauliflower and potatoes with mustardseeds, white cummin & coriander seeds-fried rice.*

**115. Saag Paneer 65:-**

Indisk färsrost sauterad med bladspenat, ingefära, grön chili och vitlök - stekt ris.

*Paneer fresh cheese with spinach, ginger, green chili and garlic - fried rice.*

**116. Malai Kofta 70:-**

Frikadeller på färsrost 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*

**117. Khumb Mataar Masala 58:-**

Champinjoner och gröna ärtor i tomat- och kumminsås - stekt ris.

*Fresh mushrooms greenpeas in tomato/cummin sauce - fried rice.*

**119. TarkaDhal/Lentils 55:-**

En av tiotals lins-eller bönsorter - stekt ris.

**120. Navrattan Korma 75:-**

Mixed vegetable curry med cashewnötter - stekt ris.

*Mixed vegetable curry with cashewnuts - fried rice.*

**125. Chicken Tandoori 85:-**

Grillad kyckling som marinerats i lime, yoghurt och tandoori-masala. Serveras med

smör-och tomatgräddsås samt grön chutney.

*Chicken tandoori served with butter and tomato- cream sauce plus green chutney.*

**128. Jhinga Toorcurry 110:-**

Räkor i tomat/currysås.

*Shrimp Curry.*

**129. Jhinga Hara Masala 115:-**

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 105:-**

Grillade bitar av tikkakylning tillagade i mild sås på rostad paprika och grädde samt vitlök.

*Chicken tikka masala with roasted capsicum & garlic cooked in cream sauce.*

**131. Madras Chicken Curry 99:-**

Kycklingbitar med doft av färska curryblad och koriander i het tamarind- och cocossås.

*Hot and spicy madras chicken curry.*

**132. Ma Goa's Vindaloo 99:-**

En eldig anrättning från Goa med filéad kyckling bräserverad i palmvinäger, farinsocker, och röd grovmalen piri-piri-masala.

*Breast of chicken braised in palmvinegar, brown sugar, and coarsely ground red piri-piri masala.*

**134. Rogan Josh 110:-**

Nordindisk mild lammgryta med saffran, kardemumma, mandel och krämig yoghurt.

*Lamb casserole with saffron, cardamon, almonds, and creamed yoghurt.*

**135. Achari Korma 110:-**

Lamm tillagad i chili och cocos-sås.

*Lamb cooked in coconut / chilisauce.*

**136. Zafarani Kofta 105:-**

Lammfärsbollar med saffran-koriander sås.

*Mincedlamb croquettes with coriander-saffron sauce.*

**137. Subzi Thal 85:-**

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.*

**138. Raita 15:-**

Yoghurt med rostad spiskummin och gurka.

*Yoghurt with roasted cummin and cucumber.*

**Skanstorget 7 • 031-13 32 18**

**www.treindier.nu**