

# Truly Indian Take away

## Förrätter

Grillade rätter inkl. sallad och sås, välj mellan BBQ och Mynta

**Paneer Tikka** 79:-  
Marinerad, hemlagad ost, grillad i Tandoor

**Malai Paneer Tikka** 79:-  
Gräddemarinerad, hemlagad ost, grillad i Tandoor

**Tandoori Chicken** 79:-  
Yoghurtmarinerad kycklinglår, grillad i Tandoor

**Afghani Chicken** 79:-  
Cashewnötter, ost och yoghurtmarinerad kycklinglår, grillad i Tandoor

**Chicken Malai Tikka** 79:-  
Cashewnötter, ost och yoghurtmarinerad kycklingfilé, grillad i Tandoor

**Chicken Tikka Achari** 79:-  
Yoghurtmarinerad kycklingfilé, med inslag av pickel grillad i Tandoor

**Chicken Seekh Kebab** 79:-  
Kryddad kycklingfärs på spett, grillad i Tandoor

**Mutton Seekh Kebab** 79:-  
Kryddad lammfärs på spett, grillad i Tandoor

**Fish Tikka** 79:-  
Yoghurtmarinerad fiskfilé, grillad i Tandoor

**Tandoori Mix Vandar** 139:-  
En blandning av olika tandoori rätter, fisk, chicken tikka, lamm, jätteräkor och Malai tikka serveras med separat sås.

## Huvudrätter

Alla huvudrätter är tillagade med en speciellt anpassad kryddblandning, en för varje rätt. Huvudrätter serveras med ris, ett nybakat Naan från Tandooriugnen, mango chutney, pickles och dricka ingår.

## Vegetariskt

**Shahi Paneer** 90:-  
Hemlagad ost i kryddig gräddsås

**Palak Paneer** 90:-  
Hemlagad ost tillagad i spenatsås

**Kadai Paneer** 90:-  
Hemlagad ost i masala sås, paprika, röd chilli, hel coriander

**Seasonal Vegetables** 90:-  
Blandade grönsaker med hemlagad ost

**Veg. Kopta** 90:-  
Friterade, kryddiga vegetariska knyten tillagade i gräddsås

**Channa Masala** 90:-  
En Indisk favourit kikärter i special sås

**Dal Makhani** 90:-  
Blandade linser tillagade i gräddsås

**Dal Tadka** 90:-  
Gula linser med svarta senapsfrön och röd chilli

**Aloo Gobhi** 90:-  
Kryddig rätt med blomkål och potatis

**Saag Aloo** 90:-  
Spenat och potatis i en sås av ingefäera vitlök tomat och kryddor.

**Paneer Korma** 90:-  
Indiska ost i sås baserad på cashewnötter, kokosmjölk och toppad med krossade mandlar.

## Kycklingrätter

**Butter Chicken** 90:-  
Kycklingfilé tillagad i smör och gräddsås

**Chicken Kali Mirch** 90:-  
Kycklingfilé i cashewnötter sås, toppad med svartpeppar

**Chicken Lababdar** 90:-  
Kycklingfilé, krämig och kryddig

**Murg Tikka Masala** 90:-  
Kycklingfilé tillagad i masalasås

**Truly Indian Chef's Chicken Curry** 90:-  
Kycklingfilé i Chef's curry

**Chicken Saag** 90:-  
Kycklingfilé i kryddig spenat

**Kadai Chicken** 90:-  
Kycklingfilé i masala sås, paprika, röd chilli, hel coriander

**Murg Achari** 90:-  
Kycklingfilé i ett smakrik pickel sås

**Dahi Chicken** 90:-  
Kycklingfilé i yoghurt sås

**Chicken Korma** 90:-  
Kycklingfilé i sås baserad på cashewnötter, kokosmjölk och toppad med krossade mandlar

**Chicken Bindaloo** 90:-  
Eldig kycklingsrätt från Goa, kycklingsfilé, farin, piri-piri tillagad i rödvin

**Kyckling jalfaraze** 90:-  
Marinerade kyckning fileer tillagade med färska grönsaker och indisk ost i en kryddig krämsås.

## Bröd

**Naan Plain** 19:-  
Vetemjölksbröd gräddat i Tandooriugn

**Roti** 19:-  
Fullkornsbröd gräddat i Tandooriugn

**Aloo Parantha** 39:-  
Bröd med fyllning av kryddad potatis

## Lammrätter

**Truly Indian Chef's Lamm Curry** 119:-  
Lammfilé i Chefs curry

**Lamm Korma** 119:-  
Lammfilé i sås baserad på cashewnötter, kokosmjölk och toppad med krossade mandlar

**Palak Gosht** 119:-  
Lammfilé tillagad i kryddig spenatsås

**Kadai Gosht** 119:-  
Lammfilé tillagad i massalasås, paprika, röd chilli och hel koriander

**Lamm Rogem Josh** 119:-  
Lammfilé tillagad i vitlök, röd chili kardemumma, spiskummin, dill, ingefära, tomat och matyoghurt

## RÄKOR

**Jhinga Vindaloo** 139:-  
Jätteräkor med curry och rödvin i en kryddig sås.

**Jhinga Kadia** 139:-  
jätteräkor med masala sås paprika, röd chili, hel coriander

**Truly Indian Chef, Räkor Curry** 139:-  
Jätteräkor i chef curry

## Naan Rolls

**Chicken Tikka Naan Roll** 99:-  
Tandoorigrillad kycklingfilé i Naanbröd med sallad och sås. Välj mellan BBQ eller mynta.

**Paneer Naan** 39:-  
bröd med hemlagad ost

**Keema Naan** 39:-  
Bröd med fyllning av lammfärs

**Peshawaru Naan** 39:-  
Naan bröd bakad med russin, cashewnötter och bakas med söt smak

## Risrätter

Biryani inkl: Mix Raita och Papad  
**Chicken Biryani** 99:-  
Risrätt med kyckling, en specialité från staden Hyderabad

**Vegetable Biryani** 99:-  
Risrätt med blandade grönsaker, hemlagad ost en vegetarisk favorit

**Lamm Biryani** 119:-  
Risrätt med lammfilé Serveras med mix raita och papad

**Jhinga Biryani** 139:-  
Risrätt med jätteräkor .en specialite från staden Hydrabad.

## Tillägg

**Mix Raita** 29:-  
Yoghurt med lök, gurka och tomat

**Sallad** 29:-  
Grönsallad

**Papad Plain** 19:-  
Tunna, krispiga Papad

**Plain Basmati Rice** 29:-  
Indiskt Basmatris

**Mango Lassi** 29:-  
Yoghurtdryck med mangosmak

**Samosa Veg** 39:-  
Friterad pirog, fylld med kryddad potatis

## Desserten

**GULAB JAMUN** 39:-  
Ost bollar mes sirap

**I PRISET INGÅR:  
Ris, naan, pickles och dricka.**