

# Truly Indian Restaurant Meny

Våra grillrätter samt vårt speciella Naanbröd serveras direkt från Tandooriugn, förberedda och tillagad av professionella indiska kockar. Tandooriugnar kommer från Indien, är gjorda av en speciell lera och har använts i tusentals år för att få fram den bästa smaken på maten.

## Förrätter/Snacks

### Förrätter grillade i Tandoor

**Paneer Tikka** 89:-

Marinerad, hemlagad ost, grillad i Tandoor

**Tandoori Chicken** 89:-

Yoghurtmarinerad kycklinglår, grillad i Tandoor

**Afghani Chiken** 89:-

Cashewnötter, ost och yoghurtmarinerad kyckling, grillad i Tandoor

**Chicken Malai Tikka** 89:-

Cashewnötter, ost och yoghurtmarinerad kycklingfilé, grillad i Tandoor

**Chicken Tikka** 89:-

Yoghurtmarinerad kycklingfilé, grillad i Tandoor

**Chicken Seekh Kabab** 89:-

Kryddad kycklingfärs på spett, grillad i Tandoor

**Mutton Seekh Kabab** 89:-

Kryddad lammfärs på spett, grillad i Tandoor

Grillade rätter serveras med sallad och sås, välj mellan BBQ och mynta.

## Huvudrätter

Alla huvudrätter är tillagade med en speciellt anpassad kryddblandning, en för varje rätt.

Huvudrätter serveras med ris, chutny/pickles och papadum, ett nybakat Naanbröd från Tandooriugnen.

## Vegetariskt

**Shahi Paneer** 129:-

Hemlagad ost i kryddig gräddsås

**Palak Paneer** 129:-

Hemlagad ost tillagad i spenatsås

**Kadai Paneer** 129:-

Hemlagad ost i masalasås, paprika, röd chilli och hel koriander

**Seasonal Vegetables** 129:-

Blandade grönsaker med hemlagad ost

**Veg. Kopta** 129:-

Friterade, kryddiga och vegetariska knyten tillagade i gräddsås (Innehåller spår av nötter)

**Channa Masala** 129:-

En indisk favorit med kikärtor special sås

**Dal Makhani** 129:-

Blandade linser tillagade i gräddsås

**Dal Tadka** 129:-

Gula linser med svarta senaps frön och röd chilli

**Aloo Gabh** 129:-

kryddig rätt med blomkål och potatis

## Kycklingrätter

**Butter Chicken** 129:-

Kycklingfilé tillagad i smör och gräddsås

**Chicken Kali Mirch** 129:-

Kycklingfilé i sås baserad på cashewnötter, toppad med svartpeppar

**Chicken Lababdar** 129:-

Kycklingfilé, specialité från östra Indien. Syrlig, krämig och kryddig (Innehåller spår av nötter)

**Murg Tikka Masala** 129:-

Kycklingfilé tillagad i Masalasås

**Truly Indian Chef's Chicken Curry** 129:-

Kycklinglår i Chef's curry

**Chicken Saag** 129:-

Tandoorigrillad kycklingfilé i kryddig spenat

**Kadai Chicken** 129:-

Kyckling filé i Masala sås, paprika, röd chili, hel koriander

**Murg Achari** 129:-

Kycklingfilé i en smakrik pickle sås

**Dahi Chicken** 129:-

Kyckling i yoghurt sås

**Chicken Korma** 129:-

Kycklingfilé i sås baserad på cashewnötter, kokosmjölk och toppad med krossade mandlar

**Chicken Bindaloo** 129:-

Kycklingfilé i sås baserad på cashewnötter, kokosmjölk och toppad med krossade mandlar

## Lammrätter

**Truly Indian Chef's Lamm Curry** 149:-

Lammfilé i Chef's curry

**Lamm Korma** 149:-

Kycklingfilé i kryddig sydindisk curry

**Palak Gosht** 149:-

Lammfilé tillagad i kryddig spenatsås

**Kadai Gosht** 149:-

Lammfilé tillagad i massalasås, paprika, röd chilli och hel koriander

## Risrätter

**Chicken Biryani** 129:-

Risrätt med kyckling, en specialité från staden Hydrabad  
Chicken Biryani serveras med Mix Raita och Papad

**Lamm Biryani** 149:-

Risrätt med lamm, en specialité från staden Hydrabad  
Lamm Biryani serveras med Mix Raita och Papad

**Vegetable Biryani** 129:-

Risrätt med blandade grönsaker och hemlagad ost.  
Serveras med Mix raita och Papad. En vegetarisk favorit

## Naan Rolls

**Chicken Tikka Naan Roll** 99:-

Tandoorigrillad kycklingfilé i Naanbröd med sallad och sås

**Omelet Roll** 69:-

Naan med omelett

<b>Tillägg</b>	
<b>Mix Raita</b>	39:-
<i>Yoghurt med lök, gurka, tomat</i>	
<b>Sallad</b>	39:-
<i>Grönsallad</i>	
<b>Papad plain</b>	19:-
<i>Tunna, krispiga papad, perfekt smakförhöjare för maten</i>	
<b>Plain Basmati Rice</b>	29:-
<i>Indiskt Basmatiris</i>	
<b>Samosa, veg.</b>	39:-
<i>Friterad Pirog, fylld med kryddad potatis</i>	
<b>Mango Lassi</b>	39:-
<i>Yoghurtdryck med mangosmak</i>	
<b>Mynta sås</b>	15:-
<b>Mix pickle</b>	15:-
<b>Mango chutney</b>	15:-
<b>Bröd</b>	
<b>Naan, plain</b>	19:-
<i>Mjukt bröd av vetemjöl gräddat i Tandooriugn</i>	
<b>Roti</b>	19:-
<i>Mjukt bröd av fullkornsmjöl gräddat i Tandooriugn</i>	
<b>Aloo Prantha</b>	39:-
<i>Inbakat bröd med kryddad potatis</i>	
<b>Paneer naan</b>	39:-
<i>Naan med hemlagad ost</i>	
<b>Keema naan</b>	49:-
<i>Kryddig naan med lammfärs</i>	
<b>Dessert</b>	
<b>Gulab Jamun</b>	39:-
<i>Friterade minibullar i sockerlag, serveras med vaniljglass</i>	
<b>Glass, 3 kulor</b>	39:-
<i>Välj mellan vanilj, jordgubb eller choklad</i>	

# Meny

*Ett stycke historia:*

*Idén till Truly Indian Restaurants & Truly Indian Express, att erbjuda vällagad indisk mat enligt originalrecept, till mycket förmånliga priser, i indisk inspirerad miljö, föddes 1999.*

*Indiska kockar, Tandooriugnar, indisk inredning, den vackra mosaiken och inmurade fantastiska herrgårdsväggen från Hawelli (Herrgård), allt från Indien.*

*Våra rätter Chicken Malai Tikka, Butter Chicken, och Chicken Lababdar är ett stycke smaksensation, vällagade enligt originalrecept.*

*Hjärtligt välkommen in på en kulinarisk resa!*

