

Skaldjursrätter

29. Truly Indian Chef Råkor Curry

Råkor i Chef's curry

30. Råkor Tikka Masala

Råkor tillagad med färska tomater, rödlök och masalasås.

31. Råkor Jalfrezi

Råkor tillagad med färska tomater, paprika och masalasås.

169:-



Risrätter

32. Chicken Biryani

Kycklingfilé med basmatiris serveras med mix raita.

33. Vegetable Biryani

Grönsaker och hemost med basmatiris serveras med mix raita.

34. Laam Biryani

Lammfilé med basmatiris serveras med mix raita.

35. Råkor Biryani

Råkor basmatiris serveras med mix raita.

149:-

149:-

159:-

169:-



Tillägg

36. Mix Raita

Yoghurt med lök, gurka och tomat

37. Papad Plain (Glutenfri)

Tunt och krispigt bröd med smak av spinkummin

38. Extra Plain Basmati Rice

Indiskt basmatiris

39. Samosa, veg.

Friterad pirog fylld med kryddad potatis

40. Mango Lassi

Yoghurtdryck med smak av mango

49:-

25:-

29:-

49:-

39:-



Bröd

41. Extra Plain Naan Bröd

Mjukt bröd av vetemjöl grillad i tandooriugn

42. Aloo pratha

Inbakat bröd med kryddig potatis

43. Keema Naan

Kryddig naan med lammfärs

44. Paneer Naan

Naan med hemlagad ost

25:-

49:-

59:-

59:-



RESTAURANG

0520-480900

www.trulyindian.se

Sales@trulyindian.net

Storgatan 44, 46130 Trollhättan

Öppettider Måndag till Söndag

11:00 - 21:00

Lunchtider: Måndag till Fredag

11:00 - 14:30

Lunch Pris Fran 119:-



Kycklingrätter

1. Butter Chicken

Kycklingfilé tillagad i smör och gräddsås

2. Chicken Tikka Masala

Kycklingfilé tillagad i masalasås

3. Truly Indian Chef's Chicken Curry (Laktosfri)

Kycklingfilé i Chef's curry

4. Kadai Chicken (Laktosfri)

Kycklingfilé i masalasås, paprika, röd chilli och hel koriander

5. Chicken Kali Mirch (Innehåller Nötter)

Kycklingfilé i sås baserad på cashewnötter toppad med svartpeppar

6. Chicken Lababdar (Innehåller Nötter)

Kycklingfile, en specialité från östra Indien.

Syrlig krämig och kryddig

7. Chicken Korma

Kycklingfilé i sås baserad på cashewnötter och kokosmjölk. toppad med mandel

8. Chicken Saag

Kycklingfile i kryddig spenat

9. Chicken Mynt Masala

Kycklingfilé tillagad i masalasås, mynta, kokosmjölk.

10. Chicken Jalfrezi

Marinerade Kycklingfiler tillagad med färsk Grönsaker och Indisk ost. i en Kryddig Krämsas.

11. Chicken Madras (Väldigt Stark)

Kycklingfilé med doft av färsk koriander i tamarin kryddade curryblad och kokossås

12. Chicken Vindaloo (Väldigt Stark)

Eldig kycklingrätt från Goa. Kycklingflié i farin, piripiri.

145:-

Lammrätter

13. Truly Indian Chef's Lamm Curry (Laktosfri)

Lammfilé i Chef's curry

159:-

14. Lamm Madras (väldigt stark)

Lammfilé med doft av färsk koriander i tamarin kryddade curryblad och kokossås

15. Lamm Korma

Lammfilé i kryddig sydindisk curry

16. Palak Lamm

Lammfilé i kryddig spenat

17. Kadai Lamm

Lammfilé tillagad i masalasås, paprika röd chilli

18. Lamm Vindaloo (Väldigt Stark)

Lammflié i farin, piripiri

Veg.rätter

19. Shai Paneer

hemlagad ost i kryddig gräddsås

20. Aloo Saag

Potatis i kryddig spenat

21. Palak Paneer

hemlagad ost i kryddig spenat

22. Kadai Paneer

hemlagad ost i masalasås, paprika, röd chilli & hel koriander

23. Seasonal Vegetables

Blandade grönsaker med hemlagad ost

24. Veg. Kofta

Friterade, kryddiga och vegetariska knyten tillagad i kryddig gräddsås

25. Channa Masala (Vegan går att göra laktosfri)

En Indisk favorit. Kikärter i specialsås

26. Dal Makhani (Vegan går att göra laktosfri)

Blandade linser i gräddsås.

27. Dal Tadka (Vegan går att göra laktosfri)

Gula linser med svarta senapsfrön och röd chilli.

28. Paneer Mynt Masala

Hemlagost tillagad i masalasås, mynta, kokosmjölk.

145:-

INGÅR NAAN BRÖD, RIS OCH DRICKA