

## BIRYANIES

Basmati safran rijst gebakken met rozijnen, amandelen, tomaten, ui en medium kruiden.  
Het is geen curry. Er wordt een groenten curry bij geserveerd

MURGH BIRYANY	€ 13,50	PRAWN BIRYANY	€ 16,00
MURGH TIKKA BIRYANY	€ 14,50	JHINGA BIRYANY	€ 18,00
LAMBS BIRYANY	€ 15,00	<i>Grote garnalen</i>	
LAMBS TIKKA BIRYANY	€ 15,50	VEGETABLE BIRYANY	€ 13,50

## BIJGERECHTEN

NAN / RIJST	€ 2,50	MIXED SALAD	€ 2,50
<i>Nan is beroemd India's brood uit de tandoori klei oven</i>		SAG BHAJI	€ 6,50
KEMA NAN	€ 4,00	<i>Spinazie</i>	
<i>Nan gevuld met gehakt</i>		BOMBAY ALOO	€ 6,50
PESWARI NAN	€ 4,00	<i>Pittig gekruide aardappels</i>	
<i>Nan gevuld met vruchten en noten</i>		SAG ALOO	€ 6,50
KULCHA NAN	€ 4,00	<i>Spinazie met knoflook en aardappels</i>	
<i>Nan gevuld met groenten</i>		DAL TARKA	€ 6,50
RIATHA	€ 2,50	<i>Gele linzen met knoflook, gember en ui</i>	
<i>Een frisse yoghurt saus met kruiden en specerijen</i>			

## SUGGESTIES VAN DE CHEF

ROYAL TANDOORI MIXED GRILL (medium)	€ 19,50
<i>Diverse soorten gegrild vlees: een complete introductie van de Noord-Indiase tandoori keuken</i>	
MURGH MARCO POLO (mild)	€ 13,50
<i>Een combinatie van Tikka (kipfilet) uit de tandoori oven en een curry</i>	
<i>Het aroma dankt dit gerecht aan cardamon, kaneel, vruchten, noten en garammassala, een beroemd kruidenmengsel</i>	
ROGAN JOSH (medium)	€ 14,50
<i>Een specialiteit uit Kashmir; lamsvlees gekruid met verse kruiden en extra gebruik van knoflook en gember, bereid met gebakken tomaat</i>	
GHOST MASSALA (mild / medium)	€ 14,50
<i>Een combinatie van tandoori en curry; gemarineerd, gegrild zacht lamsvlees uit de tandoori oven, daarna gekookt met speciale massala saus</i>	
DAL GHOST (medium)	€ 14,50
<i>Lamsvlees met gele dal en verse kruiden</i>	
JHINGA BHUNA (medium)	€ 17,50
<i>Een India's feestgerecht; grote garnalen uit de Golf van Bengalen, gemarineerd en gegrild in de tandoori oven, daarna gekookt met verse kruiden, tomaat en paprika</i>	

# INDIAN WAY

## Indiase Specialiteiten Restaurant

St. Jorisstraat 30 (Kelfkensbos)

6511 TD Nijmegen

tel. 024 - 360 70 11

[www.indianwayrestaurant.nl](http://www.indianwayrestaurant.nl)

Wo t/m Zo geopend vanaf 17.00 uur

[www.facebook.com/Restaurant-Indian-Way](https://www.facebook.com/Restaurant-Indian-Way)



Om de afhaalservice in stand te kunnen houden, waarbij het belangrijk is de wachttijden van de gasten in het restaurant acceptabel te laten zijn, worden bij drukke tijden de keuze- mogelijkheid per afhaal beperkt tot 4 verschillende curry-hoofdgerechten. De keuze in tandoori- gerechten is onbeperkt.

## AFHAAL PRIJSLIJST

### VOORGERECHTEN

#### TANDOORI VOORGERECHTEN (tandoori = klei oven)

MIXED KABAB	€ 6,00
<i>Verskillende gegrilde gerechten uit de tandoori oven</i>	
SHEEK KABAB	€ 5,00
<i>Rollétjes gehakt uit de tandoori oven</i>	
TANDOORI MURGH	€ 4,50
<i>Beroemde Indiase kip uit de tandoori oven</i>	
MURGH TIKKA	€ 5,00
<i>Stukjes kipfilet uit de tandoori oven</i>	
BOTI KABAB (extra pittig)	€ 6,00
<i>Gegrild lamsfilet uit de tandoori oven</i>	

#### CURRY VOORGERECHTEN

ONION BHAJI	€ 3,50
<i>Gefrituurde balletjes ui met kruiden en kikkererwtenmeel</i>	
VEGETABLE SAMOSA	€ 3,50
<i>Deegpasteitjes met groenten gevuld</i>	
MEAT SAMOSA	€ 3,50
<i>Deegpasteitjes gevuld met gehakt</i>	
BHUNA PRAWN ON PUREE	€ 6,00
<i>Fijn gekruide kleine garnalen met zacht brood</i>	
KING PRAWN BHUNA	€ 8,00
<i>Fijn gekruide grote garnalen met zacht brood (zèér speciaal)</i>	

## TANDOORI SPECIAAL (klei-oven)

Alle gegrilde vlees schotels worden geserveerd met:  
gemengde salade, tandoori saus, tandoori nan (India's brood) of Basmati pillaw rijst

<b>TANDOORI MIXED GRILL</b> € 17,50 <i>Een combinatie van veel gegrilde vlees gerechten</i>	<b>MURGH TIKKA</b> € 14,50 <i>Stukjes gekruide gegrilde kipfilet</i>
<b>JHINGA TANDOORI</b> € 17,00 <i>Fijn gekruide grote garnalen uit de tandoori oven</i>	<b>LAMB TIKKA</b> € 15,50 <i>Stukjes gegrilde lamsvlees, zeer mals</i>
	<b>TANDOORI MURGH</b> € 13,00 <i>Gemarineerde gegrilde kippebouten</i>

## KIP CURRIES

<b>MURGH KURMA (mild)</b> € 13,00 <i>Kipfilet in milde curry</i>	<b>MURGH BHUNA (medium)</b> € 13,00 <i>Kipgerecht, droger dan gewone curry, maar zeer geurig</i>
<b>MURGH SHAHI KURMA (mild)</b> € 13,50 <i>Verrassende specialiteit uit Noord-India! Stukjes gegrilde kip bereidt in een lichte curry met vruchten en gemalen noten</i>	<b>MURGH TIKKA BHUNA (medium)</b> € 13,50 <i>Gegrilde kipfilet met paprika en tomaat</i>
<b>KASHMIRI MURGH (mild)</b> € 13,50 <i>Speciaal zacht gerecht met verse room, noten, rozijnen, mango en lychee</i>	<b>SAG MURGH (medium)</b> € 13,50 <i>Kipfilet met verse spinazi, knoflook en ui</i>
<b>MOUGLAI MURGH (mild)</b> € 13,50 <i>Speciaal zacht gerecht met verse room, noten, rozijnen, ei en tomaat</i>	<b>MURGH JAL-FERIZI (pittig)</b> € 13,00 <i>Kipfilet met ui en spaanse peper</i>
<b>MURGH TIKKA MASSALA (mild medium)</b> € 13,50 <i>Kipfilet met gemengde noten, rozijnen, amandelen, verse room, verse kruiden en massala saus</i>	<b>MURGH MADRAS (erg pittig)</b> € 13,00 <i>Zuid-Indiaas kipgerecht met citroen, gember en chili</i>
<b>MURGH DANSAK (medium)</b> € 13,00 <i>Kip gerecht; oorspronkelijk uit Perzië, met citroen, ananas en Indiase linzen</i>	<b>MURGH VINDALO (zeer pittig)</b> € 13,00 <i>Kipgerecht, lijkt op Madras curry, maar bevat meer knoflook, gember en chilipoeder</i>
	<b>MURGH CYLON</b> € 13,00 <i>Kipgerecht; een vrij pittige curry met kokosnoot</i>

## LAMSVLEES CURRIES

<b>LAMB KURMA (mild)</b> € 14,00 <i>Een speciaal zacht gerecht met gemengde noten, rozijnen, amandelen en verse room</i>	<b>MOUGLAI LAM (mild)</b> € 14,50 <i>Zacht gerecht met ei, cashewnoten, rozijnen, amandelen en verse room</i>
<b>KASHMIRI LAMB (mild)</b> € 14,50 <i>Lamsvlees, speciaal zacht gerecht Milde curry met lychee en mango</i>	<b>LAMB TIKKA MASSALA (mild / medium)</b> € 14,50 <i>Lamsvlees met gemengde noten, rozijnen, amandelen, verse room, verse kruiden en massala saus</i>

## VERVOLG: LAMSVLEES CURRIES

<b>LAMB DANSAK (medium)</b> € 14,50 <i>Lamsvlees met citroen, ananas en Indiase linzen</i>	<b>LAMB VINDALO (zeer pittig)</b> € 14,50 <i>Lamsvlees, lijkt op Madras curry, maar bevat meer knoflook, gember en chili.</i>
<b>LAMB BHUNA (medium)</b> € 14,50 <i>Lamsvlees, droger dan gewone curry met paprika en tomaat</i>	<b>LAMB CYLON (pittig)</b> € 14,50 <i>Lamsvlees met kokosnoot</i>
<b>LAMB TIKKA BHUNA (medium)</b> € 14,50 <i>Gegrild lamsvlees met gember, knoflook paprika en tomaat</i>	<b>LAMB SAGWALA (medium)</b> € 14,50 <i>Lamsvleesgerecht met gekruide verse spinazie</i>
<b>LAMB JAL-FERIZI (pittig)</b> € 14,50 <i>Lamsvlees met ui en spaanse peper</i>	<b>LAMB MADRAS (erg pittig)</b> € 14,50 <i>Lamsvlees met ui, gember en knoflook</i>

## VIS GERECHTEN

<b>ZALM BAHAR (medium)</b> € 14,50 <i>Gemarineerde zalm in een saus met groente en aardappelen</i>	<b>JHINGA MASSALA (mild)</b> € 17,50 <i>Grote gemarineerde garnalen gegrild in de tandoori oven en daarna gekookt in massala saus</i>
<b>ZALM SHAHI (mild)</b> € 14,50 <i>Gemarineerde zalm met verse kruiden, noten en tropische vruchten</i>	<b>PRAWN MADRAS (erg pittig)</b> € 15,50 <i>Kleine garnalen met gember, knoflook en citroen</i>
<b>MAGUR BANGAAL (medium)</b> € 14,50 <i>Populaire gemarineerde vis uit Oost-Bengalen met verse kruiden, gebonden in een saus</i>	<b>PRAWN VINDALO (zeer pittig)</b> € 15,50 <i>Lijkt op Madras curry, maar bevat meer knoflook, gember en chilipoeder</i>
<b>JHINGA MALAI (mild)</b> € 17,50 <i>Grote gemarineerde garnalen gegrild in de tandoori oven; daarna gekookt in een zachte saus met noten, vruchten en room</i>	<b>JHINGA MADRAS (erg pittig)</b> € 17,50 <i>Grote garnalen met gember en knoflook</i>
	<b>SHANGORANI (mild)</b> € 15,00 <i>Kabeljauw met aubergine, ui en kruiden</i>

## VEGETARISCHE GERECHTEN

<b>VEGETABLE KURMA (mild)</b> € 12,50 <i>Diverse groenten in een zachte saus</i>	<b>PANEER BIBI (medium)</b> € 12,50 <i>Zelf gemaakte Indiase kaas met groenten en aardappelen</i>
<b>PANEER MAKHANI (mild)</b> € 12,50 <i>Zelf gemaakte Indiase kaas Een heerlijk mild gekruid gerecht</i>	<b>TOK BAGUN (medium)</b> € 12,50 <i>Aubergine, tomaten en knoflook in een saus met verse kruiden</i>
<b>DAL KOSORI (mild)</b> € 12,50 <i>Linzen met kokosmelk en speciale kruiden</i>	<b>BHINDI BAGUN (medium)</b> € 12,50 <i>Okra's en aubergine gebakken met knoflook, gember en verse koriander</i>