

INDIAN WAY

Indiase Specialiteiten Restaurant

St. Jorisstraat 30 (Kelfkensbos)

6511 TD Nijmegen tel. 024 - 360 70 11

www.restaurantindianway.nl

Wo t/m Zo geopend vanaf 17.00 uur

AFHAAL PRIJSLIJST CORONA

We hebben de afhaalkaart vereenvoudigd zodat onze keuken meer bestellingen aankan. Als u bestelt via het bestelformulier op onze website, vergeet dan niet om bij de hoofdgerechten te vermelden of u rijst of nan wilt (incl). Wilt u uw favorieten van onze oude kaart, dan kunt u die bestellen buiten de spits: voor 1700 uur of na 18.30 uur.

Bezorgingen kunnen we alleen aannemen, indien u voor 13.00 uur uw bestelling online hebt doorgegeven. Vanaf 16.00 uur kunt u telefonisch bestellen 024-307011 voor afhaalgerechten. We zijn om 16.30 uur geopend voor afhaal.

Bedankt voor uw steun.:

VOORGERECHTEN

TANDOORI VOORGERECHTEN (tandoori = klei oven)

MIXED KABAB € 7,00
Verschillende gegrilde gerechten
uit de tandoori oven

SHEEK KABAB € 5,50
Rolletjes gehakt
uit de tandoori oven

BOTI KABAB (extra pittig) € 7,00
Gegrild lamsfilet
uit de tandoori oven

CURRY VOORGERECHTEN

ONION BHAJI € 4,00
Gefrituurde balletjes ui met
kruiden en kikkererwtenmeel

VEGETABLE SAMOSA € 4,00
Deegpasteitjes met groenten
gevuld

MEAT SAMOSA € 4,00
Deegpasteitjes gevuld met gehakt

Wilt u bij uw gerechten genieten van
een Indiaas biertje?
Cobra en King Fisher zijn te bestellen
voor € 3,50 p.s.

Non alcoholische Indiase drankjes:

Lassi € 3,00
Mangosap € 3,00
Guavasap € 3,00

BIJGERECHTEN

NAN / RIJST € 3,00 **SAG BHAJI** € 6,50
*Nan is beroemd India's brood
uit de tandoori klei oven*
Spinazie

PESWARI NAN € 4,50 **BOMBAY ALOO** € 6,50
Nan gevuld met vruchten en noten
Pittig gekruide aardappels

KULCHA NAN € 4,50 **SAG ALOO** € 6,50
Nan gevuld met groenten
Spinazie met knoflook en aardappels

RIATHA € 3,00
*Een frisse yoghurtsaus met kruiden
en specerijen*

SUGGESTIES VAN DE CHEF

MURGH MARCO POLO (mild) € 15,00
Een combinatie van Tikka (kipfilet) uit de tandoori oven en een currie
*Het aroma dankt dit gerecht aan cardamon, kaneel, vruchten, noten en garammassala, een
beroemd kruidenmengsel*

ROGAN JOSH (medium) € 16,00
*Een specialiteit uit Kasmir; lamsvlees gekruid met verse kruiden en extra gebruik van knoflook en
gember, bereid met gebakken tomaat*

GHOST MASSALA (mild / medium) € 16,00
*Een combinatie van tandoori en currie; gemarineerd, gegrild zacht lamsvlees
uit de tandoori oven, daarna gekookt met speciale massala saus*

JHINGA BHUNA (medium) € 18,00
*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*

NAGERECHTEN

GULAP JAM € 3,00
Zoete deegbolletjes in warme siroop, thuis 20 sec in magnetron opwarmen.

BANGLA MYTHAI € 3,00
Zoete hapjes met pistache. (Stuctuur is een combinatie van nougat en suikerspin)

TANDOORI SPECIAAL(klei-oven)

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

TANDOORI MIXED GRILL

€ 19,50

Een combinatie van veel
gegrilde vlees gerechten

MURGH TIKKA

Stukjes gekruide gegrilde kipfilet

€ 16,00

TANDOORI MURGH

Gemarineerde gegrilde kippebouten

€ 15,00

*Mild is licht zoet, romig en weinig kruiden. Medium is goed gekruid maar niet pittig.
Jal ferezi pittig is vergelijkbaar met 1 eetlepel sambal. Madras is vergelijkbaar met Madame Jeannet en Vindaloo is dubbel zo pittig als madras.*

KIP CURRIES incl rijst of nan,vermeldt uw keuze online.

BUTTER CHICKEN (mild)

Kipfilet in milde romige curry met ghee.

€ 15,00

MURGH SHAHI KURMA (mild)

Verrassende specialiteit uit Noord-India!

€ 15,00

Stukjes gegrilde kip bereidt

in een lichte curry met

vruchten en gemalen noten

KASHMIRI MURGH (mild)

Speciaal zacht gerecht met verse room, noten, rozijnen, mango en lychee

€ 15,00

MURGH TIKKA MASSALA (mild

medium) Kipfilet met gemengde noten, rozijnen, amandelen, verse room, verse kruiden en massala saus

€ 15,00

MURGH BHUNA (medium)

Gegrilde kipfilet met paprika en tomaat

€ 15,00

SAG MURGH (medium)

Kipfilet met verse spinazi, knoflook en ui

€ 15,00

MURGH JAL-FERIZI (pittig)

Kipfilet met ui en spaanse peper

€ 15,00

MURGH MADRAS (erg pittig)

Zuid-Indiaas kipperecht met citroen, gember en chili

€ 15,00

MURGH VINDALO (zeer pittig)

Kipperecht, lijkt op Madras curry, maar bevat meer knoflook, gember en chilipoeder

€ 15,00

MURGH CYLON (erg pittig)

Kipperecht; een vrij pittige curry met kokosnoot

€ 15,00

LAMSVLEES CURRIES incl rijst of nan,vermeldt uw keuze online.

LAMB KURMA (mild)

Een speciaal zacht gerecht met gemengde noten, rozijnen, amandelen en verse room

€ 15,50

LAMB TIKKA MASSALA (mild /

medium) Lamsvlees met gemengde noten, rozijnen, amandelen, verse room, verse kruiden en massala saus

€ 16,00

KASHMIRI LAMB (mild)

Lamsvlees, speciaal zacht gerecht Milde curry met lychee en mango

€ 16,00

VERVOLG LAMS CURRIES

Mild is licht zoet, romig en weinig kruiden. Medium is goed gekruid maar niet pittig. Jal ferezi pittig is vergelijkbaar met 1 eetlepel sambal. Madras is vergelijkbaar met Madame Jeannet en Vindaloo is dubbel zo pittig als madras.

LAMB BHUNA (medium)

Lamsvlees, droger dan gewone curry met tknoflook, paprika en tomaat

€ 16,00

LAMB JAL-FERIZI (pittig)

Lamsvlees met ui en spaanse peper

€ 16,00

LAMB VINDALO (zeer pittig)

Lamsvlees, lijkt op Madras curry, maar bevat meer knoflook, gember en chili.

€ 16,00

LAMB CYLON (erg pittig)

Lamsvlees met kokosnoot

€ 16,00

LAMB SAGWALA (medium)

Lamsvleesgerecht met gekruide verse spinazie

€ 16,00

LAMB MADRAS (erg pittig)

Lamsvlees met ui, gember en knoflook

€ 16,00

VIS GERECHTEN incl. basmati rijst of nan

ZALM SHAHI (mild)

Gemarineerde zalm met verse kruiden, noten en tropische vruchten

€ 16,50

MAGUR BANGAAL (medium)

Populaire gemarineerde vis uit Oost-Bengalen met verse kruiden, gebonden in een saus

€ 16,50

JHINGA MALAI (mild)

Grote gemarineerde garnalen gegrild in de tandoori oven; daarna gekookt in een zachte saus met noten, vruchten en room

€ 18,00

JHINGA MASSALA (mild)

Grote gemarineerde garnalen gegrild in de tandoori oven en daarna gekookt in massala saus

€ 18,00

PRAWN MADRAS (erg pittig)

Kleine garnalen met gember, knoflook en citroen

€ 16,50

PRAWN VINDALO (zeer pittig)

Lijkt op Madras curry, maar bevat meer knoflook, gember en chilipoeder

€ 16,50

JHINGA MADRAS (erg pittig)

Grote garnalen met gember en knoflook

€ 18,00

VEGETARISCHE GERECHTEN incl rijst of nan,vermeldt uw keuze online.

VEGETABLE MASSALA (mild)

Diverse groenten in een zachte massala saus

€ 14,50

PANEER MAKHANI (mild)

Zelf gemaakte Indiase kaas in een mild gekruide curry

€ 14,50

MOTAR PANNEER (medium)

Zelfgemaakte kaas in een keur van kruiden en erwten.

€ 14,50

PALLAK PANEER. (medium)

Indiase kaas met verse spinazie, knoflook en ui.

€ 15,00

NAVRATAN-JAL-FEREZI (pittig)

Verschillende groenten in een pittige curry. (vegan)

€ 14,50

BHINDI BAGUN (medium)(vegan)

Okra's en aubergine gebakken met knoflook, gember en verse koriander

€ 14,50