

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	€ 14,50	PRAWN BIRYANY	€ 17,50
MURGH TIKKA BIRYANY	€ 15,50	JHINGA BIRYANY	€ 18,50
LAMBS BIRYANY	€ 16,50	<i>Grote garnalen</i>	
LAMBS TIKKA BIRYANY	€ 17,00	VEGETABLE BIRYANY	€ 15,50

BIJGERECHTEN

NAN / RIJST	€ 3,00	MIXED SALAD	€ 3,00
<i>Nan is beroemd India's brood uit de tandoori klei oven</i>		SAG BHAJI	€ 6,50
KEMA NAN	€ 4,50	<i>Spinazie</i>	
<i>Nan gevuld met gehakt</i>		BOMBAY ALOO	€ 6,50
PESWARI NAN	€ 4,50	<i>Pittig gekruide aardappels</i>	
<i>Nan gevuld met vruchten en noten</i>		SAG ALOO	€ 6,50
KULCHA NAN	€ 4,50	<i>Spinazie met knoflook en aardappels</i>	
<i>Nan gevuld met groenten</i>		DAL TARKA	€ 6,50
RIATHA	€ 3,00	<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)	€ 20,50
<i>Diverse soorten gegrild vlees: een complete introductie van de Noord-Indiase tandoori keuken</i>	
MURGH MARCO POLO (mild)	€ 14,50
<i>Een combinatie van Tikka (kipfilet) uit de tandoori oven en een curry Het aroma dankt dit gerecht aan cardamon, kaneel, vruchten, noten en garammassala, een beroemd kruidenmengsel</i>	
ROGAN JOSH (medium)	€ 16,00
<i>Een specialiteit uit Kasmir; lamsvlees gekruid met verse kruiden en extra gebruik van knoflook en gember, bereid met gebakken tomaat</i>	
GHOST MASSALA (mild / medium)	€ 16,00
<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)	€ 16,00
<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.restaurantindianway.nl

Wo t/m Zo geopend vanaf 17.00 uur

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	€ 7,00
<i>Verskillende gegrilde gerechten uit de tandoori oven</i>	
SHEEK KABAB	€ 5,50
<i>Rolletjes gehakt uit de tandoori oven</i>	
TANDOORI MURGH	€ 5,50
<i>Beroemde Indiase kip uit de tandoori oven</i>	
MURGH TIKKA	€ 6,00
<i>Stukjes kipfilet uit de tandoori oven</i>	
BOTI KABAB (extra pittig)	€ 7,00
<i>Gegrild lamsfilet uit de tandoori oven</i>	

CURRY VOORGERECHTEN

ONION BHAJI	€ 4,00
<i>Gefrituurde balletjes ui met kruiden en kikkererwtenmeel</i>	
VEGETABLE SAMOSA	€ 4,00
<i>Deegpasteitjes met groenten gevuld</i>	
MEAT SAMOSA	€ 4,00
<i>Deegpasteitjes gevuld met gehakt</i>	
BHUNA PRAWN ON PUREE	€ 7,00
<i>Fijn gekruide kleine garnalen met zacht brood</i>	
KING PRAWN BHUNA	€ 8,50
<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

TANDOORI MIXED GRILL € 19,50

Een combinatie van veel gegrilde vlees gerechten

JHINGA TANDOORI € 17,50

Fijn gekruide grote garnalen uit de tandoori oven

MURGH TIKKA € 16,00

Stukjes gekruide gegrilde kipfilet

LAMB TIKKA € 17,50

Stukjes gegrilde lamsvlees, zeer mals

TANDOORI MURGH € 15,00

Gemarineerde gegrilde kippebouten

KIP CURRIES incl. basmati rijst of nan

MURGH KURMA (mild) € 14,00

Kipfilet in milde curry

MURGH SHAHI KURMA (mild) € 14,50

Verrassende specialiteit uit Noord-India!
Stukjes gegrilde kip bereidt in een lichte curry met vruchten en gemalen noten

KASHMIRI MURGH (mild) € 14,50

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

MOUGLAI MURGH (mild) € 15,00

Speciaal zacht gerecht met verse room, noten, rozijnen, ei en tomaat

MURGH TIKKA MASSALA (mild) € 15,00

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

MURGH DANSAK (medium) € 14,00

Kip gerecht; oorspronkelijk uit Perzië, met citroen, ananas en Indiase linzen

MURGH BHUNA (medium) € 14,50

Kipgerecht, droger dan gewone curry, maar zeer geurig

MURGH TIKKA BHUNA (medium) € 15,00

Gegrilde kipfilet met paprika en tomaat

SAG MURGH (medium) € 15,00

Kipfilet met verse spinazi, knoflook en ui

MURGH JAL-FERIZI (pittig) € 14,50

Kipfilet met ui en spaanse peper

MURGH MADRAS (erg pittig) € 14,50

Zuid-Indiaas kipgerecht met citroen, gember en chili

MURGH VINDALO (zeer pittig) € 14,50

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

MURGH CYLON € 14,50

Kipgerecht; een vrij pittige curry met kokosnoot

LAMSVLEES CURRIES incl. basmati rijst of nan

LAMB KURMA (mild) € 15,50

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

KASHMIRI LAMB (mild) € 16,00

Lamsvlees, speciaal zacht gerecht Milde curry met lychee en mango

MOUGLAI LAM (mild) € 16,00

Zacht gerecht met ei, cashewnoten, rozijnen, amandelen en verse room

LAMB TIKKA MASSALA (mild / medium) € 16,00

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

VERVOLG: LAMSVLEES CURRIES

LAMB DANSAK (medium) € 16,00

Lamsvlees met citroen, ananas en Indiase linzen

LAMB BHUNA (medium) € 16,00

Lamsvlees, droger dan gewone curry met paprika en tomaat

LAMB TIKKA BHUNA (medium) € 16,00

Gegrild lamsvlees met gember, knoflook paprika en tomaat

LAMB JAL-FERIZI (pittig) € 16,00

Lamsvlees met ui en spaanse peper

LAMB VINDALO (zeer pittig) € 16,00

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

LAMB CYLON (pittig) € 16,00

Lamsvlees met kokosnoot

LAMB SAGWALA (medium) € 16,00

Lamsvleesgerecht met gekruide verse spinazie

LAMB MADRAS (erg pittig) € 16,00

Lamsvlees met ui, gember en knoflook

VIS GERECHTEN incl. basmati rijst of nan

ZALM BAHAR (medium) € 16,50

Gemarineerde zalm in een saus met groente en aardappelen

ZALM SHAHI (mild) € 16,50

Gemarineerde zalm met verse kruiden, noten en tropische vruchten

MAGUR BANGAAL (medium) € 16,50

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

JHINGA MALAI (mild) € 18,00

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

JHINGA MASSALA (mild) € 18,00

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

PRAWN MADRAS (erg pittig) € 16,50

Kleine garnalen met gember, knoflook en citroen

PRAWN VINDALO (zeer pittig) € 16,50

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

JHINGA MADRAS (erg pittig) € 18,00

Grote garnalen met gember en knoflook

SHANGORANI (mild) € 16,50

Kabeljauw met aubergine, ui en kruiden

VEGETARISCHE GERECHTEN incl. basmati rijst of nan

VEGETABLE KURMA (mild) € 14,50

Diverse groenten in een zachte saus

PANEER MAKHANI (mild) € 14,50

Zelf gemaakte Indiase kaas Een heerlijk mild gekruid gerecht

DAL KOSORI (mild) € 14,50

Linzen met kokosmelk en speciale kruiden

PANEER BIBI (medium) € 14,50

Zelf gemaakte Indiase kaas met groenten en aardappelen

TOK BAGUN (medium) € 14,50

Aubergine, tomaten en knoflook in een saus met verse kruiden

BHINDI BAGUN (medium) € 14,50

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