

INDIAN WAY

Indiase Specialiteiten Restaurant

St. Jorisstraat 30 (Kelfkensbos)

6511 TD Nijmegen tel. 024 - 360 70 11

www.restaurantindianway.nl

Ma en wo t/m zo geopend vanaf 1700 uur

BIJGERECHTEN

NAN / RIJST <i>Nan is beroemd India's brood uit de tandoori klei oven</i>	€ 3,00	SAG BHAJI <i>Spinazie</i>	€ 6,50
PESWARI NAN <i>Nan gevuld met vruchten en noten</i>	€ 4,50	BOMBAY ALOO <i>Pittig gekruide aardappels</i>	€ 6,50
KNOFLOOK NAN	€ 4,50	SAG ALOO <i>Spinazie met knoflook en aardappels</i>	€ 6,50
RIATHA <i>Een frisse yoghurtsaus met kruiden en specerijen</i>	€ 3,00	MANGO CHUTNEY of LYME PICKELS.	€ 2,50
		PAPERDAM	€ 0,50

SUGGESTIES VAN DE CHEF

MURGH MARCO POLO (mild) <i>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</i>	€ 15,00
ROGAN JOSH (medium) <i>Een specialiteit uit Kasimir; lamsvlees gekruid met verse kruiden en extra gebruik van knoflook en gember, bereid met gebakken tomaat</i>	€ 16,00
GHOST MASSALA (mild / medium) <i>Een combinatie van tandoori en currie; gemarineerd, gegrild zacht lamsvlees uit de tandoori oven, daarna gekookt met speciale massala saus</i>	€ 16,00
JHINGA BHUNA (medium) <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>	€ 18,00

NAGERECHT

GULAP JAM <i>Zoete deegbolletjes in warme siroop, thuis 20 sec in magnetron opwarmen.</i>	€ 3,00
BANGLA MYTHAI <i>Zoete kleine hapjes met pistache, structuur combinatie van nougat en suikerspin</i>	€ 3,00

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 afhaalkaart kaart, dan kunt u die bestellen en afhalen voor 17.30 uur.

Bestellen het liefst online voor 14.30 uur, zodat de keuken uw bestelling tijdig kan klaarmaken. Vanaf 16.00 uur kunt u telefonisch bestellen 024-3607011 voor afhaalgerechten. We zijn om 17.00 uur geopend voor afhaal.
Bedankt voor uw steun.:

VOORGERECHTEN

TANDOORI VOORGERECHTEN (tandoori = klei oven)

MIXED KABAB <i>Verskillende gegrilde gerechten uit de tandoori oven</i>	€ 7,00
SHEEK KABAB <i>Rolletjes gehakt uit de tandoori oven</i>	€ 5,50
BOTI KABAB (extra pittig) <i>Gegrild lamfilet uit de tandoori oven</i>	€ 7,00

CURRY VOORGERECHTEN

ONION BHAJI <i>Gefrituurde balletjes ui met kruiden en kikkererwtenmeel</i>	€ 4,00
VEGETABLE SAMOSA <i>Deegpasteitjes met groenten gevuld</i>	€ 4,00
MEAT SAMOSA <i>Deegpasteitjes gevuld met gehakt</i>	€ 4,00

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

Non alcoholische Indiase drankjes:

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

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	MURGH TIKKA	€ 16,00
Een combinatie van veel gegrilde vlees gerechten		Stukjes gekruide gegrilde kipfilet	
		TANDOORI MURGH	€ 15,00
		Gemarineerde gegrilde kippebouten	

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 iets minder pittig dan Madame Jeannet en Vindaloo is dubbel zo pittig als madras.

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

BUTTER CHICKEN (mild)	€ 15,00	MURGH BHUNA (medium)	€ 15,00
Kipfilet in milde romige curry met ghee.		Gegrilde kipfilet met paprika en tomaat	
MURGH SHAHI KURMA (mild)	€ 15,00	SAG MURGH (medium)	€ 15,00
Verrassende specialiteit uit Noord-India!		Kipfilet met verse spinazi, knoflook en ui	
Stukjes gegrilde kip bereidt		MURGH JAL-FERIZI (pittig)	€ 15,00
in een lichte curry met		Kipfilet met ui en spaanse peper	
vruchten en gemalen cashew		MURGH MADRAS (erg pittig)	€ 15,00
noten		Zuid-Indiaas kipperecht met citroen, gember en chili	
		MURGH VINDALO (zeer pittig)	€ 15,00
		Kipperecht, lijkt op Madras curry, maar bevat meer knoflook, gember en chilipoeder	
KASHMIRI MURGH (mild)	€ 15,00	MURGH CYLON (erg pittig)	€ 15,00
Speciaal zacht gerecht met verse room, noten, rozijnen, mango en lychee		Kipperecht; een vrij pittige curry met kokosnoot	
MURGH TIKKA MASSALA (mild medium)	€ 15,00		
Kipfilet met cashewnoten, rozijnen, amandelen, verse room, verse kruiden en massala saus			

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

LAMB KURMA (mild)	€ 16,00	LAMB TIKKA MASSALA (mild/medium)	€ 16,00
Een speciaal zacht gerecht met cashewnoten, rozijnen, amandelen en verse room		Lamsvlees met cashewnoten, rozijnen, amandelen, verse room, verse kruiden en massala saus	
KASHMIRI LAMB (mild)	€ 16,00		
Lamsvlees, speciaal zacht gerecht Milde curry met lychee en mango			

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 iets minder pittig dan Madame Jeannet en Vindaloo is dubbel zo pittig als madras.*

LAMB BHUNA (medium)	€ 16,00	LAMB VINDALO (zeer pittig)	€ 16,00
Lamsvlees, droger dan gewone curry met tknoflook, paprika en tomaat		Lamsvlees, lijkt op Madras curry, maar bevat meer knoflook, gember en chili.	
LAMB JAL-FERIZI (pittig)	€ 16,00	LAMB CYLON (erg pittig)	€ 16,00
Lamsvlees met ui en spaanse peper		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	JHINGA MASSALA (mild)	€ 18,00
Gemarineerde zalm met verschillende groenten en verse kruiden in een medium curry.		Grote gemarineerde garnalen gegrild in de tandoori oven en daarna gekookt in massala saus	
MAGUR BANGAAL (medium)	€ 16,50	PRAWN MADRAS (erg pittig)	€ 16,50
Populaire gemarineerde vis uit Oost-Bengalen met verse kruiden, gebonden in een saus		Kleine garnalen met gember, knoflook en citroen	
JHINGA MALAI (mild)	€ 18,00	PRAWN VINDALO (zeer pittig)	€ 16,50
Grote gemarineerde garnalen gegrild in de tandoori oven; daarna gekookt in een zachte saus met noten, vruchten en room		Lijkt op Madras curry, maar bevat meer knoflook, gember en chilipoeder	
		JHINGA MADRAS (erg pittig)	€ 18,00
		Grote garnalen met gember en knoflook	

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

VEGETABLE MASSALA (mild)	€ 14,50	MOTAR PANNEER (medium)	€ 14,50
Diverse groenten in een zachte massala saus		Zelfgemaakte kaas in een keur van kruiden en erwten.	
PANEER MAKHANI (mild)	€ 14,50	PALLAK PANEER. (medium)	€ 15,00
Zelf gemaakte Indiase kaas in een mild gekruide romige curry met gemalen cashewnoten		Indiase kaas met verse spinazie, knoflook en ui.	
DAL TARKA (medium vegan)	€ 14,50	NAVRATAN-JAL-FEREZI (pittig)	€ 14,50
Gele Linzen met knoflook, gember en ui		Verschillende groenten in een pittige curry. (vegan)	
CHANA BHUNA (medium,vegan)	€ 14,50	BHINDI BAGUN (medium)(vegan)	€ 14,50
Kikkererwten met paprika en tomaat in een medium curry.		Okra's en aubergine gebakken met knoflook, gember en verse koriander	
PANEER BIBI (medium)	€ 14,50		
Zelfgemaakte kaas met verschillende groenten in een medium curry.			