

# 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 16.30 uur

### BIJGERECHTEN

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

### SUGGESTIES VAN DE CHEF

<b>MURGH MARCO POLO</b> (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
<b>ROGAN JOSH</b> (medium) <i>Een specialiteit uit Kasmir; lamsvlees gekruid met verse kruiden en extra gebruik van knoflook en gember, bereid met gebakken tomaat</i>	€ 16,00
<b>GHOST MASSALA</b> (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
<b>JHINGA BHUNA</b> (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

### NAGERECHTEN

<b>GULAP JAM</b> <i>Zoete deegbolletjes in warme siroop, thuis 20 sec in magnetron opwarmen.</i>	€ 3,00
<b>BANGLA MYTHAI</b> <i>Zoete hapjes met pistache. (Stuctuur is een 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 kaart, dan kunt u die bestellen en afhalen voor 17.45 uur.

Bestellen het liefst online voor 13.30 uur, zodat de keuken uw bestelling tijdig kan klaarmaken. 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)

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

#### CURRY VOORGERECHTEN

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

<b>Lassi</b>	€ 3,00
<b>Mangosap</b>	€ 3,00
<b>Guavasap</b>	€ 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

<b>TANDOORI MIXED GRILL</b>	€ 19,50	<b>MURGH TIKKA</b>	€ 16,00
Een combinatie van veel gegrilde vlees gerechten		Stukjes gekruide gegrilde kipfilet	
		<b>TANDOORI MURGH</b>	€ 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 vergelijkbaar met Madame Jeannet en Vindaloo is dubbel zo pittig als madras.*

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

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

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

<b>LAMB KURMA (mild)</b>	€ 16,00	<b>LAMB TIKKA MASSALA (mild / medium)</b>	€ 16,00
Een speciaal zacht gerecht met gemengde noten, rozijnen, amandelen en verse room		Lamsvlees met gemengde noten, rozijnen, amandelen, verse room, verse kruiden en massala saus	
<b>KASHMIRI LAMB (mild)</b>	€ 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 vergelijkbaar met Madame Jeannet en Vindaloo is dubbel zo pittig als madras.*

<b>LAMB BHUNA (medium)</b>	€ 16,00	<b>LAMB VINDALO (zeer pittig)</b>	€ 16,00
Lamsvlees, droger dan gewone curry met tknoflook, paprika en tomaat		Lamsvlees, lijkt op Madras curry, maar bevat meer knoflook, gember en chili.	
<b>LAMB JAL-FERIZI (pittig)</b>	€ 16,00	<b>LAMB CYLON (erg pittig)</b>	€ 16,00
Lamsvlees met ui en spaanse peper		Lamsvlees met kokosnoot	
		<b>LAMB SAGWALA (medium)</b>	€ 16,00
		Lamsvleesgerecht met gekruide verse spinazie	
		<b>LAMB MADRAS (erg pittig)</b>	€ 16,00
		Lamsvlees met ui, gember en knoflook	

## VIS GERECHTEN incl. basmati rijst of nan

<b>ZALM SHAHI (mild)</b>	€ 16,50	<b>JHINGA MASSALA (mild)</b>	€ 18,00
Gemarineerde zalm met verse kruiden, noten en tropische vruchten		Grote gemarineerde garnalen gegrild in de tandoori oven en daarna gekookt in massala saus	
<b>MAGUR BANGAAL (medium)</b>	€ 16,50	<b>PRAWN MADRAS (erg pittig)</b>	€ 16,50
Populaire gemarineerde vis uit Oost-Bengalen met verse kruiden, gebonden in een saus		Kleine garnalen met gember, knoflook en citroen	
<b>JHINGA MALAI (mild)</b>	€ 18,00	<b>PRAWN VINDALO (zeer pittig)</b>	€ 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	
		<b>JHINGA MADRAS (erg pittig)</b>	€ 18,00
		Grote garnalen met gember en knoflook	

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

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