

VIKKONLOPPUBUFFET 12.00–18.00

LAUANTAI • SATURDAY 17.90 €, LAPSET 1-5v. 1€/v, 5-10v. 10,90 €

1. BUTTER CHICKEN (G, L, P)

Tandoorimarinoituja kananrintapaloja tuore tomaatti-voi-kermakastikkeessa.

Tandoori-marinated chicken breast pieces in a fresh tomato-butter-cream sauce.

2. LAMB MASALA (G, M, P)

Haudutettuja lammaspaloja ja tuoretta korianteria mausteisessa masalakastikkeessa, **keskivahva**.

Stewed pieces of lamb and fresh coriander in a spicy masala sauce, **medium spiced**.



3. CHICKEN TIKKA MASALA (G, L, P)

Grillattua kanaa talon masalakastikkeessa, **keskivahva**.

Grilled chicken in the house masala sauce, **medium spiced**.



4. SAAG PANEER (G, P)

Talon tuorejuustoa kevyessä pinaatti-kermakastikkeessa.

House cream cheese in a light spinach-cream sauce

5. MALAI FISH (M, P)

Friteerattua puna-ahventa kookosmaito-seesamikastikkeessa.

Deep-fried redfish in coconut milk-sesame sauce.

6. VEGE PAKODA (G, M, P) VEGAANI

Yrteillä maustettuja, rapeasti friteerattuja kasvispyöryköitä.

Crispy deep-fried vegetable balls seasoned with herbs.

7. CHILI SOYA CHAAP (VEGAANI, P)

Proteenirikkaita tandoorimarinoituja soija-chaap-tikkuja chilikastikkeessa, **keskivahva**.

Protein-rich tandoori-marinated soy chaap skewers in chili sauce, **medium-spiced**.



8. DAL FRY (G, M, P) VEGAANI

Linssi-papupata, jossa on paistettua sipulia, valkosipulia, inkivääriä, tuoretta tomaattia ja korianteria./Lentil and bean stew with sautéed onion, garlic, ginger, fresh tomato, and coriander.

LISUKKEET

Runsas salaattipöytä, basmatiriisi, naan-leipä, mangolassi, minttuchutney, raitakastike, talon erittäin tulinen chilikastike, kahvi ja nepalilainen maitotee/musta inkivääritee.

M= Maidoton (Milk-Free) **P**=Pähkinätön (Nuts-Free) **L**=Laktoositon (Lactose Free)

G = Gluteeniton (Gluten-Free). Lisätietoja elintarvikkeista saa henkilökunnalta.



VIKKONLOPPUBUFFET 12.00–18.00

SUNNUNTAI • SUNDAY 17,90 € , LAPSET 1-5v. 1€/v, 5-10v. 10,90 €

1. BUTTER CHICKEN (G, L, P)

Tandoorimarinoituja kananrintapaloja tuore tomaatti-voi-kermakastikkeessa.

Tandoori-marinated chicken breast pieces in a fresh tomato-butter-cream sauce.

2. LAMB KOFTA CHILI (G, M, P)

Lampaanjauhelihapöyryköitä, soijakastiketta, paprikaa, sipulia, korianteria, inkivääriä ja vihreää chiliä, **keskivahva**.

Lamb meatballs, soy sauce, onion, ginger, **medium spiced**.



3. CHICKEN CHILI (G, M, P)

Inkiväärin ja valkosipulin kanssa grillattuja kananrintapaloja, paprikaa, sipulia ja tomaattia chili-soijakastikkeessa, **keskivahva**.

Grilled chicken breast pieces with ginger and garlic, capsicum, onion and tomato in a chili-soy sauce, **medium spiced**.



4. METHI PANEER (G, P)

Talon tuorejuustoa tomaatti-voi-hunaja-sarviapilakastikkeessa.

House-made fresh cheese in a tomato, butter, honey, and fenugreek sauce.

5. PÄIVÄN KALA/MUIKKU (M, P)

Friteerattua puna-ahventa/muikkua osterikastikkeessa.

Deep-fried redfish/vendace in oyster sauce.

6. VEG SAMOSAS (VEGAN, P)

Friteerattuja mini-kasvispiirakoita.

Deep-fried mini vegetable pies.

7. TOFU CHILI (VEGAN, G, P)

Marinoitua tofua hieman tulisessa tomaatti-chilikastikkeessa, **hieman tulin**.

Marinated tofu in a mildly spicy tomato-chili sauce, **mildly spiced**.



8. DAL FRY (G, M, P) VEGAANI

Linssi-papupata, jossa on paistettua sipulia, valkosipulia, inkivääriä, tuoretta tomaattia ja korianteria.

Lentil and bean stew with sautéed onion, garlic, ginger, fresh tomato, and coriander.

LISUKKEET

Runsas salaattipöytä, basmatiriisi, naan-leipä, mangolassi, minttuchutney, raitakastike, talon erittäin tulinen chilikastike, kahvi ja nepalilainen maitotee/musta inkivääritee.

M= Maidoton (Milk-Free) **P**=Pähkinätön (Nuts-Free) **L**=Laktoositon (Lactose Free)

G = Gluteeniton (Gluten-Free). Lisätietoja elintarvikkeista saa henkilökunnalta.

