

LOUNAS BUFFET MENU 11.00–15.00

MAANANTAI • MONDAY 14 €

1. BUTTER CHICKEN (G, L, P)

Tandoorimarinoituja kananrintapaloja, tuore tomaatti-voi-kermakastikkeessa.
Tandoori-marinated chicken breast pieces in a fresh tomato, butter, and cream sauce.

2. SHRIMP CHILI (G, M, P)

Katkarapuja, soijakastiketta, paprikaa, sipulia, inkivääriä ja vihreää chiliä, **keskivahva**.
Shrimp, soy sauce, bell pepper, onion, ginger, and green chili, **medium spiced**. 

3. ALU GOBI (G, M, P) VEGAANI

Sipulia, inkiväärin ja valkosipulin kanssa paistettua kukkakaali-peruna pataa.
Cauliflower and potato stew with onion, sautéed with ginger and garlic.

4. SAAG PANEER (G, P)

Talon tuorejuustoa kevyessä pinaatti-kermakastikkeessa.
House cream cheese in a light spinach-cream sauce.

5. LAMB KABAB (G, M, P)

Lampaan jauhelihavarras, inkivääriä, valkosipulia, sipulia ja paprikaa hieman tulisessa soija-chilikastikkeessa, **keskivahva**.
Lamb minced meat skewer, ginger, garlic, onion and capsicum in a slightly spicy soy-chili sauce, **medium spiced**. 

6. CHICKEN MANCHURIAN (G, M, P)

Grillattua kanaa, inkivääriä, valkosipulia, sipulia ja paprikaa hieman tulisessa soija-chilikastikkeessa.
Grilled chicken with ginger, garlic, onion and capsicum in a mildly spicy soy-chili sauce.

7. VEGETABLE PAKODA (G, M, P) VEGAANI

Yrtillä maustetut rapeasti friteeratut kasvispyörökät.
Herb-seasoned, crispy deep-fried vegetable balls.

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

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

LOUNAS BUFFET MENU 11.00–15.00

TIISTAI • TUESDAY 14 €

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

Yrttijogurtissa marinoitua, tandoorissa paistettua kanaa talon masalakastikkeessa, **keskivahva.** 
Herb-yogurt marinated chicken, tandoor-roasted and served in the house masala sauce, **medium spiced.**

2. LAMB CURRY (G, M, P)

Haudutettua lammasta talon currykastikkessa.
Stewed lamb with the house curry sauce.

3. KASTURI KOFTA (G, L)

Vihannespyöryköitä, tuorejuustoa, herneproteiinia melonin siemenistä, cashewpähkinästä ja voikermasta valmistetussa kastikkeessa.
Vegetable patties, cottage cheese, pea protein in a sauce made from melon seeds, cashews, and butter-cream.

4. TOFU CHILI (G, M, P) VEGAANI

Inkiväärin ja valkosipulin kanssa paistettua tofua, paprikaa, tomaatti-soijakastikkeessa, **keskivahva.** 
Tofu stir-fried with ginger and garlic, and bell pepper, in a tomato-soy sauce, **medium spiced.**

5. SAAG CHICKEN (G, L, P)

Grillattuja kananrintapaloja pinaatti-kerma-currykastikkeessa.
Grilled chicken breast pieces in a spinach-cream-curry sauce.

6. BUTTER FISH (G, L, P)

Puna-ahventa tuore tomaatti-kermakastikkeessa.
Redfish in a fresh tomato-cream sauce.

7. CRISPY BAKED CHICKEN WINGS

Rapeita uunissa paistettuja kanansiipiä.
Crispy oven-baked chicken wings.

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 inkävääritee.

M= Maidoton (Milk-Free) **P=**Pähkinätön (Nuts-Free) **L=**Laktoositon (Lactose Free)
G = Gluteeniton (Gluten-Free). Lisätietoja elintarvikkeista saa henkilökunnalta.



LOUNAS BUFFET MENU 11.00–15.00

KESKIVIIKKO • WEDNESDAY 14 €

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)

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

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



3. KADI KOFTA (G, L, P)

Vihannesmuhennoksesta ja herneproteiinista valmistettuja pieniä pyöryköitä jogurtti-inkiväärikastikkeessa.

Small vegetable and pea protein stew patties, in yogurt ginger sauce.

4. CHICKEN CURRY (G, M, P)

Grilattua kanaa talon currykastikkeessa.

Grilled chicken in the house curry sauce.

5. MISMAS SABJI (G, M, P) VEGAANI

Tofu-kasvispata, vihannekset vaihtelevat ajoittain.

Tofu and vegetable stew.

6. VEGE SAMOSA (L, M, P) VEGAANI

Rapeita kasvispasteijoita./Crispy vegetable pastries.

7. SWEET AND SOUR FISH (G, M, P)

Puna-ahventa, inkivääriä, tomaattia ja valkosipulia mausteisessa, hapanimelässä osterikastikkeessa.

Redfish, ginger, tomato, and garlic in a spicy, sweet-and-sour oyster sauce.

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

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

Lentil and bean stew with 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 inkiväärilä.

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

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



LOUNAS BUFFET MENU 11.00–15.00

TORSTAI • THURSDAY 14 €

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

Yrttijogurtissa marinoitua, tandoorissa paistettua kanaa talon masalakastikkeessa, **keskivahva.** 
Herb-yogurt marinated chicken, tandoor-roasted and served in the house masala sauce, **medium spiced.**

2. MALAI FISH (G, L)

Friteerattuja puna-ahven filepaloja kookosmaito-seesamkastikkeessa.
Deep-fried redfish fillet pieces in a coconut milk and sesame sauce.

3. MALAI KOFTA (G)

Kasvispyörykät, jotka sisältävät kotijuustoa, cashew pähkinää, rusinoita, herneproteiinia ja perunaa kevyessä kermaisessa voi-kermakastikkeessa.
Vegetable balls containing cottage cheese, cashews, raisins, pea protein and potato in a light, creamy butter-and-cream sauce.

4. MANGO CURRY CHICKEN (G, M, P)

Grillattuja kananrintapaloja mango-kookos-currykastikkeessa.
Grilled chicken breast pieces in mango-coconut curry sauce.

5. TOFU MIX VEG KORMA (VEGAANI) (G, P)

Tofua ja vihanneksia mausteisessa kookos-currykastikkeessa, **keskivahva.** 
Tofu and vegetables in a spicy coconut curry sauce, **medium spiced.**

6. 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.**

7. CHICKEN MOMO

Japanilaistyyllisiä kananyyttejä.
Stewed japanese-style chicken parcels.

LISUKKEET

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

M= Maidoton (Milk-Free) P=Pähkinätön (Nuts-Free) L=Laktoositon (Lactose Free)
G = Gluteeniton (Gluten-Free). Lisätietoja elintarvikkeista saa henkilökunnalta.



LOUNAS BUFFET MENU 11.00–15.00

PERJANTAI • FRIDAY 14 €

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. DAHI BHENDO (L,G,P)

Haudutettua lammasta talon jogurtti-korianteri-valkosipulikastikkeessa, **keskivahva**.
Stewed lamb in the house yogurt-coriander-garlic sauce, **medium spiced**. 

3. METHI PANEER (G, P)

Talon tuorejuustoa sarviapila-voi-kermakastikkeessa.
House-made fresh cheese in a fenugreek-butter-cream sauce.

4. VEG-MANCHURIAN KOFTA (G, M, P) VEGAANI

Kasvis-herneproteiinipyöryköitä, paprikaa, sipulia, inkivääriä
hieman tulisessa chili-soija-kastikkeessa, **keskivahva**.
Vegetable balls, capsicum, onion, and ginger in a mildly spicy chili-soy sauce, **medium spiced**. 

5. 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**. 

6. SWEET AND SOUR FISH (M, P)

Puna-ahventa, inkivääriä, tomaattia ja valkosipulia mausteisessa
hapanimelässä osterikastikkeessa.
Redfish, ginger, tomato and garlic in a spicy sweet-and-sour oyster sauce.

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

Yrteillä maustettuja, rapeasti friteerattuja kasvispyöryköitä.
Crispy deep-fried vegetable balls seasoned with herbs.

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

Linssi-papupata, jossa 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.

