

# CURRY CUP MENU

## STARTERS

**ONION PAKORA - 5€**  
Kevyesti paistettu sipuli papujauhojen kanssa

**PANEER PAKORA - 6€**  
Kevyesti paistettu paneer papujauhoilla.

**VEGETABLE SAMOSA - 5€**  
Vihanneksilla täytetyt friteeratut pasteijat

EST.



2021

## DRINKS

**MANGO LASSI - 4 €**  
Intialainen smoothie mangolla, jogurtilla, maidolla ja sokerilla

**INDIAN MASALA CHAI - 3€**  
Thick cut yellow onion, beer battered, panko coated

## DESSERT

**JUUSTOKAKKUA - 5 €**

## VEGETERIAN

**NAV RATNA KORMA (G,A-SISÄLLÄ ON CASHEWPÄHKIÄ) - 16€**  
Curry joka on valmistettu kasvissekoituksista, cashewpähkinöistä, kermasta ja intialaisten mausteista

**VEGETERIAN HANDI (G, L,A-SISÄLLÄ ON CASHEWPÄHKIÄ) 16€**  
Curry joka on valmistettu vihannessekoituksessa, sipuli-tomaattikastikkeessa ja intialisten mausteissa

**BUTTER PANEER (G, A-SISÄLLÄ ON CASHEWPÄHKIÄ) - 18€**  
Rikas ja kermainen curry, joka on valmistettu paneerista, mausteista, sipulista, tomaateista, cashewpähkinästä ja voita

**PALAK PANEER (G) 18€**  
Pinaattia ja paneerjuustoa kermaisessa maustetussa tomaattikastikkeessa

## MAIN COURSE

**BUTTER CHICKEN (G,L, A-SISÄLLÄ ON CASHEWPÄHKIÄ) - 20€**  
Kanaa kypsennetty intialaisten maustetussa tomaattikastikkeessa

**CHICKEN KORMA (G,L, A-SISÄLLÄ ON CASHEWPÄHKIÄ) - 20€**  
Suomalaista broileria miedossa pähkinäisessä jugurtti-kermakastikkeessa

**MALABAR KALA CURRY (G,M) - 22€**  
Mausteisessa kermaisessa kastikkeessa kypsennetty kalacurry Intian rannikotyyliin

**KATKARAPU CURRY (G,M) - 22€**  
Kookospohjainen currykastike katkaravulla ja intialaisilla mausteilla

**KARITSA CURRY (G,L) - 22€**  
Intialainen lampaan curry on valmistettu tomaateista ja sipulista, jotka on kypsennetty intialaisilla kokonaisilla mausteilla