



RAVINTOLA  
**TANDOORI VILLA**

AUTHENTIC INDIAN CUISINE

## ALKUROOAT STARTERS

### CHAU CHAU SOUP (M.G) 6,90

Nuudelikeitto, tulinen.  
Noodle soup.

### PYAZ PAKODA (M.G) 6,90

Friteerattuja sipulirenkaita, chutneykastikkeiden kanssa.  
Deep fried onion rings with a chutney sauce.

### PANEER PAKODA (G) 6,90

Friteerattua kotijuustoa kevyesti maustettuna, chutneykastikkeiden kanssa.  
Deep fried cottage cheese with a chutney sauce.

VEGETABLE

SAMOSA

### PANEER TIKKA (G) 6,90

Mausteisessa jugurttikastikkeessa marinoitua kotijuustoa.  
Cottage cheese in a tandoori sauce.

### CHICKEN TIKKA (G) 6,90

Tandoori marinoituja kananpaljoja  
Tandoori marinated pieces of chicken.

### SEEKH KEBAB (M.G) 6,90

Grillattu lampaanjauhelihakebab sipulin ja korianterin.  
Grilled lamb minced kebab with onions and coriander.

### SPECIAL MIXED PAKODA (G) 8,50

Tandoori kanaa, tuorejuustoa ja jättikatkarapuja.  
Tandoori chicken, cottage cheese and king prawns.

### CHICKEN SAMOSA (M) 6,90

Friteerattu kanapiirakka  
Chicken samosa.

### VEGETABLE SAMOSA (M) 6,90

Friteerattu kasvispiirakka.  
Vegetable samosa.

### PRAWN PAKODA (M.G) 6,90

Tiristettyjä ja kuorritettuja korallikatkarapuja.  
Deep fried prawns coated with gram flour.

### TANDOORI CHICKEN SALAD 6,90

Tandoori kanasalaatti.

TANDOORI CHICKEN  
SALAD

PANEER  
TIKKA



Nuudelikeitto, tulinen.  
Noodle soup.



Friteerattuja sipulirenkaita, chutneykastikkeiden kanssa.  
Deep fried onion rings with a chutney sauce.



Friteerattua kotijuustoa kevyesti maustettuna, chutneykastikkeiden kanssa.  
Deep fried cottage cheese with a chutney sauce.



Mausteisessa jugurttikastikkeessa marinoitua kotijuustoa.  
Cottage cheese in a tandoori sauce.



Tandoori marinoituja kananpaljoja  
Tandoori marinated pieces of chicken.



Grillattu lampaanjauhelihakebab sipulin ja korianterin.  
Grilled lamb minced kebab with onions and coriander.



**TANDOORI**  
**CHEF SPECIAL**



## **TANDOOR – UUNISTA FROM TANDOOR OVEN**

Tandoor – ruoat maustetaan ja marinoidaan jugurtissa ja grillataan hiilitulella ubtialaisessa Tandoor-saviuunissa. Tämä Perinteinen, terveellinen tapa vaimistaa lihaa ja kalaa säilyttää ruoan aromit ja luonnollisen herkullisuuden. Tandoor dishes are spiced and marinated in yogurt and grilled on coal fire in Tandoor clay oven of Indian origin. This traditional and healthy Indian way of preparing meat and fish preserves the natural aroma and flavour of the food.

### **CHICKEN TIKKA (L.G) 16,50**

Tandoorissa marinoitua paistettua kanan tikkaa ja yröttijogurtta.  
Fried chicken tikka marinated in a tandoori and herb yogurt.

### **CHICKEN TIKKA MASALA (L.G) 16,90**

Yröttijogurtissa marinoituja, tandoorissa paistettuja kanan rintapaloja masala-kastikkeessa, tulinen.  
Herb yogurt marinated tandoori fried chicken tikka in a masala sauce.

### **KASHMEERI TIKKA (L.G) 16,90**

Tandoorimarinoitua kanan rintapaloja, kuminan ja korianterin siemeniä kermakastikkeessa  
Tandoori marinated chicken fillets, cumin and coriander seed in a cream sauce.

### **MALAI BOTI CHICKEN TIKKA (L.G) 16,90**

Yröttijogurtissa marinoituja, tandoorissa paistettuja kanan rintapaloja kookos-cashewpähkinä-kermakastikkeessa.  
Herb yogurt marinated tandoori fried chicken tikka in a coconut cashew nut cream sauce.

### **MIXED SIZZLER (L.G) 17,90**

Tandoorimarinoitua kanan rintapaloja ja lammasta tulikuumalla parilalla, paprikaa, sipulia ja tomaattia, tulinen.  
Herb yogurt marinated tandoori fried chicken tikka and lamb on a hot sizzler with capsicum, onions and tomato.

### **TANDOORI PRAWNS (L.G) 19,90**

Yröttijogurtissa marinoituja, tandoorissa paistettuja mehevää jättikatkarapuja, paprikaa ja sipulia  
Tandoori marinated succulent king prawns, capsicum and onions.

### **TANDOORI CHEF'S SPECIAL (L.G) 24,90**

Lampaanjauhelihavarras, lampaan, tandoorikanaa, jättikatkarapuja, tuorejuusto, paprikaa ja sipulia.  
Lamb shish kebab, lamb tikka, chicken tikka, king prawn, cottage cheese, capsicum and onions.

### **MUTTON TIKKA SIZZLER (L.G) 20,90**

Tandoorimarinoitua lampaan sisäfilöttä, sipulia, paprikaa ja inkivääriä.  
Tandoori marinated fillet of lamb tikka, with capsicum, onions and ginger.

### **BUTTER CHICKEN (L.G) 16,90**

Tandoorimarinoitua kanan rintapaloja tuoretomaatti-voi-kermakastikkeessa.  
Tandoori marinated chicken fillet in a fresh tomato butter cream sauce.

## KANA JA LAMMASTA CHICKEN AND LAMB

### SAAG CHICKEN (L.G) 15,50

Kananpaloja pinaatti-valkosipuli-kermakastikkeessa.  
Chicken in a spinach-garlic and cream sauce.

### CHILLI CHICKEN (M.G) 15,50

Kananpaloja, sojakastiketta, vihreää paprikaa, sipulia,  
inkivääriä, vihreää chiliä, extratulinen.  
Chicken pieces with soy sauce, green peppers, onions,  
ginger and green chillies.

### TASTY CHICKEN (L.G) 15,90

Kananpaloja kermaisessa tomaatti juusto cashew  
pähkinäkastikkeessa.  
Chicken fillets with creamy tomato cheese in cashew nut  
sauce.

### MADRASI CHICKEN CURRY (M.G) 16,90

Kanan rintapaloja, valkosipulia ja inkivääriä kookos  
currykastikkeessa.  
Chicken, ginger and garlic in a coconut curry sauce.

### CHICKEN KARAHİ (L.G) 15,90

Sekoita yrteillä keitettyä paistettua kanaa ja tuorettä  
tomaattikastiketta.  
Stir fried chicken cooked with herbs and fresh tomato  
sauce in a traditional style.

### MULTANI CHICKEN (L.G) 15,90

Kananpaloja jogurtti, tomaattia, inkivääriä, mustapippuria,  
kumna ja fenkoli-siemeniä, ja tuore korianteri.  
Chicken fillets with yogurt, tomato, ginger, black pepper,  
yolk, fennel seeds and fresh coriander.

### CHICKEN KORMA (L.G) 14,90

Kananpaloja miedossa tomaatti-kermakastikkeessa  
Chicken in a mild tomato cream sauce.

### SPECIAL BIRYANI (RISOTTO) (M.G) 16,90

Aito intialainen biryani-riisi sekoitettuna joko kanan,  
karitsan, katkarapujen.  
Authentic Indian biryani rice mixed with chicken, lamb and  
king prawns.

### LAMB VINDALOO (M.G) 16,50

Tulisesti maustettua lampaan paloja vindaloo kastikkeessa.  
Lamb cooked in a hot vindaloo gravy.

### LAMB ROGAN JOSH (M.G) 16,90

Lammasta ja keskivahvaa jogurtikastiketta.  
Tender pieces of lamb with mild yogurt sauce.

### BHUNA GOSHT (M.G) 16,50

Lammasta ja pinaattia yrteillä ja valkosipulilla maustetusta  
kastikkeessa.  
Spinach and lamb in a gravy spiced with garlic and herbs.

### SPECIAL

### BIRYANI



### GOSHT KHADA MASALA (M.G) 16,50

Lammasta ja tuorettä korianteria mausteisessa masalakastikkeessa, tulinen.  
Lamb masala with fresh coriander.

### LAMB KOFTA MASALA (M.G) 15,90

Lampaan jauhelihapöryköitä, paprikaa, chilillä ja tuorekorianteria masalakastikkeessa, keskivahva.  
Lamb meatballs with capsicum, chillies and fresh coriander in a masala sauce.

### COCONUT LAMB CURRY (M.G) 16,90

Lammasta paloja, valkosipulia ja inkivääriäkookoscurrykastikkeessa.  
Tender pieces of lamb, ginger and garlic in coconut curry  
sauce.

### KEBAB MASALA (M.G) 16,90

Lampaan jauhelihavarras, inkivääriä ja tuorettä chiliä  
masalakastikkeessa, tulinen.  
Minced lamb meat in a skewer spiced with ginger and  
fresh chilli in masala sauce.

### CHILLI LAMB KOFTA (L.G) 15,90

Lampaan jauhelihapöryköitä, paprikaa, chilillä ja tuorekorianteria valkosipulikastikkeessa, keskivahva.  
Lamb meatballs with capsicum, chillies and fresh coriander in garlic sauce.



## KASVISSYÖJÄ VEGETARIAN

**BHINDI  
DO PYAZA**

### HANDI PANEER (L.G) 15,90

Tuorejuusto, kumianan ja korianterin siemeniä kermaiseksa masalakastikkeessa.  
Cottage cheese in creamy masala sauce.

### PANEER MAKHANI (L.G) 15,90

Tuorejuusto tomaatti-kerma-cashewpähkinää-mantelijauhokastikkeessa.  
Cottage cheese in a tomato cream cashew nut and almond flour sauce.

### PALAK PANEER (L.G) 15,90

Talon tuorejuusto pinaatti-kermakastikkeessa  
Cottage cheese in a spinach cream sauce.

### CHILLI PANEER TIKKA (G) 15,90 🌶

Tandoorimarinoitua tuorejuusto, sipulia, paprikaa, ja tuoretta chiliä, tomaatti-kastikkeessa.  
Tandoori marinated cottage cheese, onions, capsicum and tomato sauce.

### VEGETABLE KOFTA (L.G) 14,90

Kasvispyöryköitä tomaatti-kermakastikkeessa.  
Vegetable balls in a tomato cream sauce.

### MALAI KOFTA (L.G) 15,90

Cashewpähkinätuorejuusto-rusinakasvispyöryköitä tomaatti-kermakastikkeessa.  
Deep fried vegetable balls, cashew, raisins and cottage cheese in a tomato cream sauce.

### MALAI CHANA PANEER (LG) 15,90

Kikkerneitä, tuorejuusta tomaatticashewpähkinää-kookos-maito ja kermakastikkeessa.  
Chickpeas, paneer cheese tomato in cashew-coconut milk and cream sauce.

### KAHDI PAKODA (L.G) 15,90 🌶

Vihannesmuhennoksesta valmistettuja pieniä pyöryköitä jogurtti-inkiväärikastikkeessa, keskivahva.  
Vegetable balls in a yogurt and ginger sauce.

### DAL MAKHANI (G,L) 14,90

Linssipapuja tomaatti-voi-kermakastikkeessa.  
Lentil beans in tomato-butter cream sauce.

## VEGAANIRUOKIA VEGAN

### PALAK CHANA (M.G) 14,90

Kikkerneitä, tuoretta pinaattia ja valkosipulia keskivahvasa kastikkeessa.  
Chickpeas with fresh spinach and garlic in a medium spiced sauce.

### DAL TADKA (M.G) 14,90

Päivän linssiruoka intialaisen perintein mukaan.  
Lentils of the day in a traditional Indian style.

### ALOO GOBHI (M.G) 14,90

Paistettua perunaa, inkivääriä ja kukkakaalia, juustokuminaa, keskivahvassa kastikkeessa.  
Potato, ginger, capsicum, cauliflower and cumin in a medium spiced sauce.

### BHINDI DO PYAZA (M.G) 14,90 🌶

Paistettuja okraa tomaatti-sipulikastikkeessa.  
Fried lady fingers with onions and tomato.

### SAAG TOFU (M.G) 14,90 🌶

Tofua pinaatti-tomaatti-kookosmaitokastikkeessa,  
keskivahva  
Tofu in spinach tomato coconut milk sauce.

### CHILLI TOFU (M.G) 14,90 🌶

Tofu, sipulia, paprikaa, ja tuoretta chiliä, tomaatti-kastikkeessa.  
Tofu with onions, capsicum and tomato sauce.

## KALA AND KATKARAPUJA FISH AND PRAWNS

### CHILLI KING PRAWNS (M.G) 20,90

Jätkatkarapuja tulisessa, inkiväärellä ja valkosipulilla maustetussa tomaattikastikkeessa.  
King prawns in a hot tomato gravy spiced with onions, ginger and garlic.

### KING PRAWN BUTTERFLY (M.G) 20,90

Jätkatkarapuja manteli-pistaasi-kookosmaitokastikkeessa.  
King prawns in almond pistachio coconut milk sauce.

### SHRIMPS MADRAS (M.G) 15,90

Katkarapuja sinapinsiemenillä maustetussa, kookos-currykastikkeessa.  
Shrimps in a coconut curry sauce seasoned with mustard seeds.

### BHUNA SHRIMPS (M.G) 15,90

Katkarapuja ja pinaattia yrteillä ja valkosipulilla maustetussa kastikkeessa.  
Shrimps and spinach with garlic and herbs in a medium spiced gravy.

### FISH MAKHANI (L.G) 15,90

Pangasius-kalaa tomaatti-kermacashewpähkinä-manteli-jauhokastikkeessa.  
Pangasius fish in tomato cream, cashew nut and almond flour sauce.

### FISH JALFREZI (M.G) 16,50

Pangasius-filépaloja tuore chillikastikkeessa, tulinen.  
Fillet of pangasius in fresh chilli sauce.

### MADRAS FISH (M.G) 15,90

Friteerattuja pangasius-kalaa sinapinsiemenillä maustetussa, kookos-currykastikkeessa.  
Fried pangasius fish in a coconut curry sauce seasoned with mustard seeds.



## JÄLKIRUOAT DESSERTS

### GAZAR HALVA 5,90

Suussasulava porkkanasta, cashewpähkinöistä ja manteleista valmistettu intialainen jälkiruoka.  
A delicious Indian dessert flavoured with carrots, cashew nuts and almonds.

### CUSTARD 5,90

Jälkiruokakulho, joka sisältää kermassa ja maissijauhossa suurustettuja, pistaasi- ja cashewpähkinöitä.  
A delicious dessert bowl with pistachio and cashew nut, soaked in cream and cornflour.

## LISUKKEET SIDES

TANDOORI NAAN	2,00
VALKOSIPULI NAAN	2,50
RAITA SAUCE	2,00
CHUTNEY	2,00
MANGO PICKLE	2,00
PAPADUM	1,00

### CHANA MASALA (M.G) 9,00

Kikkerneitä, inkivääri ja korianteria masalakastikkeessa  
Chickpeas, ginger and coriander in a masala sauce.

### ALOO SAAG (M.G) 9,00

Paistettua pinaattia, peruna ja inkivääri.  
Fried spinach, potato and ginger



## LASTEN MENU KIDS MENU

### CHICKEN KORMA 9,00

Kanapaloja miedossa tomaatti-kermakastikkeessa.  
Chicken in a mild tomato cream sauce.

### BUTTER PANEER 9,90

Talon tuorejuustoa tomaatti-kermakastikkeessa.  
Cottage cheese in a tomato cream sauce.

### BUTTER CHICKEN (L.G) 10,90

Tandoorimarinoitua kanan rintapaloja tuoretomaatti-voi-kermakastikeessa.  
Tandoori marinated chicken fillet in a fresh tomato butter cream sauce.

### MEATBALLS WITH FRENCH FRIES 10,90

Lihapullat ja ranksalaiset voikermastikkeessa.  
Meatballs with french fries in a butter cream sauce.

## JUOMAT DRINKS

### COLD DRINKS

#### MANGO LASSI 5,00€

Mangolla maustettu kylmä jugurttijuoma.  
Chilled yogurt drink freshly blended with mango.

#### STRAWBERRY LASSI 5,00€

Mansikka maustettu kylmä jugurttijuoma  
Chilled yogurt drink freshly blended with strawberries.

#### BLUEBERRY LASSI 5,00€

Mustikka maustettu kylmä jugurttijuoma.  
Chilled yogurt drink freshly blended with blueberries.

#### MASALA LASSI 5,00€

Juustokuminalla, korianterilla ja vuorisuolalla maustettu  
jugurttijuoma  
Chilled yogurt drink freshly blended with Jeera, coriander  
and rock salt.

#### COFFEE LASSI 5,00€

Kahvila maustettu kylmä jugurttijuoma.  
Chilled yogurt drink freshly blended with a shot of coffee.

#### KOKOSMAITO MANGO LASSI (VEGAN) 5,00€

#### VIRVOITUSJUOMAT 0,5L 3,00€

Soft drinks.  
Pepsi, Pepsi Max, Jaffa and 7up.

#### TUORE SITRUUNAMEHU 3,50€

Fresh lemon juice.

#### ALKOHOLITON OLUT 0,33L 3,50€

Non-alcoholic beer.

#### GINGER BEER 3,50€

Non-alcoholic ginger beer.

MANGO

ASSI

COCONUT

ASSI



### HOT DRINKS

#### KAHVI 2,50€

Coffee.

#### MASALA TEE 3,00€

Masala tea.

#### VIHREÄ TEE 2,50€

Green tea.

**Follow us on social media**



@TandooriVilla



info@tandoorivilla.fi  
www.tandoorivilla.fi