

# Menu

L = Laktoositon / Lactose free!  
G = Gluteeniton / Gluten free

## Alkuruoat / Starters

### 1. Tamatar Soup (L, G) 5,00 €

*Kevyesti maustettu kermainen tomaattikeitto.  
Slightly spiced creamy tomato soup.*

### 2. Chicken Soup (L, G) 6,50 €

*Kevyesti maustettu kermainen kanakeitto.  
Slightly spiced creamy chicken soup.*

### 3. Green Salad (L, G) 4,80 €

*Vihersalaattia, punasipulia, tomaattia, kurkkua, porkkanaa ja salaattikastike.  
Green salad, red onion, tomato, cucumber, carrot and salad sauce.*

### 4. Paneer Pakora (G) 6,50 €

*Kikhernejauhossa friteerattua itsevalmistettua kotijuustoa.  
Fried homemade cheese with chickpea flour.*

### 5. Chicken Pakora (L, G) 7,00 €

*Kikhernejauhossa friteerattua kanaa hapanimelä kastikkeeseen kanssa.  
Fried chicken with chickpea flour, served with sweet & sour sauce.*

### 6. Sheekh Kabab (L, G) 8,90 €

*Maustettua vartaassa kypsennettyä lampaanlihaa sipulin ja korianterin kera.  
Spiced lamb roasted in tandoori oven served with onion rings and coriander.*

## *Pääruoat / Main Courses*

*Annoksiin sisältyy basmatiriisi, (L, G) ja naan-leipä.  
Basmati rice and naan-bread included.*

## *Kasvisruoat / Vegetarian dishes*

*Annoksista useampi on mahdollista saada vegaanina.  
Kysythän lisää henkilökunnalta!*

### *7. Kadai Vegetable (L, G) 12,50 €*

*Tuoreita kauden kasviksia kermaisessa curry kastikkeessa.  
Fresh season vegetables in creamy curry sauce.*

### *8. Vegetable Kofta (L) 13,80 €*

*Kasvispyöryköitä masala curry kastikkeessa  
Vegetable balls in masala curry sauce.*

### *9. Daal (L, G) 12,80 €*

*Linssejä talon tapaan.  
Lenties a la India Palace.*

### *10. Chana Masala (L, G) 13,80 €*

*Maustettuja kikherneitä valkosipuli - masala kastikkeessa.  
Spiced chickpeas with garlic in masala sauce.*

### *11. Kadai Paneer (G) 14,80 €*

*Itsevalmistettua kotijuustoa jugurtti - masala kastikkeessa  
tuoreen paprikan ja sipulin kera.  
Homemade cottage cheese in yoghurt - masala sauce with  
fresh bell pepper and onion.*

### *12. Saag Paner (G) 14,80 €*

*Itsevalmistettua kotijuustoa kermaisessa pinaattikastikkeessa  
inkiväärin kera.  
Homemade cottage cheese in creamy spinach sauce with ginger.*

### *13. Paneer Shahjhani (G) 15,00 €*

*Itsevalmistettua kotijuustoa kermaisessa curry cashew-  
pätkinä kastikkeessa.  
Homemade cottage cheese in creamy curry cashew-nut sauce.*

## *Kanaruokat / Chicken dishes*

### *14. Butter Chicken (L, G) 16,50 €*

*Tandoori kanaa kermaisessa tomaattikastikkeessa voin kera.  
Tandoori chicken cooked in creamy tomato sauce with butter.*

### *15. Chicken tikka Masala (L, G) 16,50 €*

*Tandoori kanaa masala kastikkeessa.  
Tandoori chicken in masala sauce.*

### *16. Chicken Korma (L, G) 15,50 €*

*Kanaa kermaisessa curry cashew-pähkinä kastikkeessa.  
Chicken in creamy curry cashew-nut sauce.*

### *17. Mango Chicken (L, G) 15,50 €*

*Kanaa kermaisessa mangocurry kastikkeessa cashew-pähkinöiden kera.  
Chicken in creamy mangocurry sauce with cashew-nuts.*

### *18. Chicken Madras (L, G) 16,50 €*

*Tandoori kanaa tulisilla mausteilla kookoskermaisessa curry kastikkeessa.  
Tandoori chicken spiced with hot spices and coconut cream in curry sauce.*

### *19. Chicken Vindaloo (L, G) 16,50 €*

*Kanaa marinoituna etikkasekoituksessa ja tulisissa pippuri-mausteissa tomaatti-sipuli kastikkeessa.  
Chicken marinated in a blend of vinegar and hot pepper spices in tomato-onion sauce.*

## *Liharuoat / Meat Dishes*

### *20. Kadai Pork (G) 15,00 €*

*Possua jugurtti-masala kastikkeessa tuoreen paprikan ja sipulin kera.*

*Pork in yoghurt-masala sauce with fresh bell pepper and onion.*

### *21. Pork Vindaloo (L, G) 15,00 €*

*Possua marinoituna etikkasekoituksessa ja tulisissa pippuri-mausteissa tomaatti-sipuli kastikkeessa.*

*Pork marinated in a blend of vinegar and hot pepper spices in tomato-onion sauce.*

### *22. Lamb Tikka Masala (L, G) 17,80 €*

*Tandoori uunissa kypsennettyä lampaan sisäfilettä masala kastikkeessa.*

*Tandoori roasted lamb tenderloin in masala sauce.*

### *23. Lamb Rogan Josh (L, G) 16,80 €*

*Pitkään haudutettua lammasta maustettuna kanelilla ja korianterilla sipulikastikkeessa.*

*Slowly poached lamb in onion sauce & spiced with cinnamon and coriander.*

### *24. Handi Ghost (L, G) 16,80 €*

*Lammasta ja paprikaa inkiväärin, valkosipulin, korianterin ja kuminan kera masala kastikkeessa.*

*Lamb and bell pepper with ginger, garlic, coriander and cumin in masala sauce.*

### *25. Lamb Vindaloo 16,80 €*

*Lammasta marinoituna etikkasekoituksessa ja tulisissa pippuri-mausteisissa tomaatti-sipuli kastikkeessa.*

*Lamb marinated in a blend of vinegar and hot pepper spices in tomato-onion sauce.*

### *26. Lamb Kashmiri (L, G) 17,80 €*

*Lammasta kermaisessa kastikkeessa pähkinäsekoituksen ja rusinoiden kera.*

*Lamb in creamy sauce with nut mix and raisin.*

## *Kala- ja Äyriäisruoat / Seafood*

### *26. Goa Machhi Curry (L, G)*

*17,80 €*

*Paistettua lohta maustettuna curry kastikkeessa Goan tapaan.  
Salmon cooked in spiced curry sauce. Goa style!*

### *27. Fish Korma (L, G)*

*17,80 €*

*Lohta kermaisessa curry cashew-pähkinä kastikkeessa.  
Salmon in creamy cashew-nut sauce.*

### *28. Prawn Makhni (L, G)*

*18,50 €*

*Jättikatkarapuja kermaisessa tomaattikastikkeessa voin kera.  
King prawns cooked in creamy tomato sauce with butter.*

### *29. Madras Jheenga (VL, G)*

*18,50 €*

*Jättikatkarapuja tulisilla mausteilla kermaisessa  
kookos-curry kastikkeessa.  
King prawns cooked with spices in creamy  
coconut-curry sauce.*

### *30. Jheenga Vindaloo (L, G)*

*18,50€*

*Jättikatkarapuja marinoituna etikkasekoituksessa ja  
tulisissa pippurimausteissa tomaatti-sipuli kastikkeessa.  
King prawns marinated in a blend of vinegar and hot pepper  
spices in tomato-onion sauce.*

## Biryani

*Biryani annokset eivät sisällä naan-leipää!  
Biryani dishes do not include naan-bread!*

### 31. Vegetable Biryani (G) 13,80 €

*Maustettua ja paistettua riisiä, itsetehtyä kotijuustoa ja kauden kasviksia raitha-kastikkeen kera.*

*Spiced fried rice, homemade cottage cheese and season vegetables with raitha-sauce.*

### 32. Chicken Biryani (L, G) 14,80 €

*Maustettua ja paistettua riisiä ja kanaa raitha-kastikkeen ja kananmunan kera.*

*Spiced fried rice and chicken with raitha-sauce.*

### 33. Ghost Biryani (L, G) 16,80 €

*Maustettua ja paistettua riisiä ja lammasta raitha-kastikkeen ja kananmunan kera.*

*Spiced fried rice and mutton with raitha-sauce.*

## Thali lautaset / Thali Plates

### 34. Vegetable Thali (G) 17,80 €

*Kasvissekoitusta, itsetehtyä kotijuustoa, linssejä, raitha-kastiketta, salaattia sekä intialaista jälkiruokaa.*

*Vegetable mix, homemade cheese, lentils, raitha-sauce, salad and indian dessert.*

### 35. Meat Thali (G) 19,80 €

*Tandoori kanaa, lammasta, kasvissekoitusta, raitha-kastiketta, salaattia sekä intialaista jälkiruokaa.*

*Tandoori chicken, lamb, vegetables mix, raitha-sauce, salad and indian dessert.*

# Tandoori Special

*Tandooriuunissa paistettujen tuotteiden valmistamisessa menee vähintään 20 minuuttia.*

*Tandoori oven baked products take at least 20 minutes.*

*Tikka-ruoat tarjoillaan basmatiriisin, naan-leivän ja minttu chutneyn kera.*

*Tikka-dishes are served with basmati rice, naan-bread and mint chutney.*

## 36. Chicken Tikka (L, G)

17,00 €

*Kanaa marinoituna mausteissa ja jugurtissa, tandooriuunissa kypsennettynä.*

*Chicken marinated in our combination of spices and yoghurt, roasted in tandoori oven.*

## 37. Murgh Malai Tikka (G)

17,20 €

*Kanaa marinoituna maustetussa jugurtissa cashew-pähkinöiden ja juuston kera, tandooriuunissa kypsennettynä.*

*Chicken marinated in yoghurt with cashew-nuts and cheese, roasted in tandoori oven.*

## 38. Murgh Garlic Tikka (L, G)

17,20 €

*Kanaa valkosipulimarinadissa talon mausteiden kera, tandooriuunissa kypsennettynä.*

*Chicken in garlic marinade with our combination of spices, roasted in tandoori oven.*

## 39. Ghost Tikka (L, G)

18,20 €

*Lampaan sisäfilettä marinoituna talon mausteissa, tandooriuunissa kypsennettynä.*

*Lamb tenderloin marinated with our own combination of spices, roasted in tandoori oven.*

## 40. Prawn Tikka (L, G)

18,80 €

*Jättikatkarapuja marinoituna yrteissä ja mausteissa, tandooriuunissa kypsennettynä.*

*King prawns marinated in herbs and spices, roasted in tandoori oven.*

## 41. India Palace Special Sizzler (G)

24,50 €

*Valikoima lohia, jättikatkarapuja, kanaa sekä itsetehtyä kotijuustoa marinoituna talon mausteissa kypsennettynä tandooriuunissa.*

*Assortment of salmon, king prawns, chicken and homemade cottage cheese marinated in our combination of spices roasted in tandoori oven.*

## *Lasten Menu / Kid's Menu*

*Lasten annokset ovat 0-12 vuotiaille.*

*42. Lasten Butter Chicken (L, G) 8,00 €*

*Tandooriuunissa kypsennettyä kanaa kermaisessa tomaatti- ja voikastikkeessa.*

*Tandoori chicken cooked in creamy tomato-butter sauce.*

*43. Lasten Chicken Korma (L, G) 8,00 €*

*Kanaa kermaisessa cashewpähkinä-curry kastikkeessa.*

*Chicken in creamy cashew nut-curry sauce.*

*44. Chicken Tikka Ranskalaisilla (L) 7,50 €*

*Marinoitua kanaa tandooriuunissa kypsennettynä ranskalaisilla.*

*Tandoori roasted chicken with marinade, served with fries.*

## *Lisukkeet / Sides*

*45. Raitha-kastike / Raitha-sauce (G) 2,00 €*

*46. Pikkelsi sekoitus / Mixed pickle (L, G) 2,00 €*

*47. Papadum leipä / Papad (L, G) 2,00 €*

*48. Tavallinen Naan-leipä / Original Naan-bread 2,50 €*

*49. Voi Naan-leipä / Butter Naan-bread 2,50 €*

*50. Valkosipuli Naan-leipä / Garlic Naan-bread 3,00 €*

*51. Kotijuusto Naan-leipä / Paneer Naan-bread 3,50 €*

*52. Peruna Naan-leipä / Aloo Parantha 3,50 €*



## Jälkiruoat / Dessert

53. *Ice Cream (L, G)* 4,50 €

*Vanilja- ja mangojäätelöä suklaa- tai mansikkakastikkeella.  
Vanilla and mango ice cream with chocolate or  
strawberry sauce topping.*

54. *Kesari Kulfi (G)* 5,80 €

*Perinteinen punjabilainen pistaasijäätelö.  
Traditional punjabi pistachio ice cream.*

55. *Mango Kulfi (G)* 5,80 €

*Mangon makuinen perinteinen punjabilainen jäätelö.  
Mango flavour traditional punjabi ice cream.*

56. *Gulab Jamun* 5,80 €

*Syväpaistettuja kardemummalla ja sahramalla  
maustettuja leivonnaisia sokerisirapissa.  
Deep fried sweet dessert with cinnamon and saffron  
in sugar syrup.*

57. *Mango Lassi* 4,00 €

*Mangon makuinen kardemummalla maustettu pirtelö.  
Mango flavoured milkshake with cardamon.*

## Juomia / Drinks

### Alkoholittomat / Alcohol free

58. Virvoitusjuomat - Soft Drinks (0.25 l)	2,50 €
59. Virvoitusjuomat - Soft Drinks (0,5 l)	3,50 €
60. Maito / Milk	1,50 €
61. Mehut / Juices	2,50 €

### Oluet / Beer

62. Lapin Kulta 4,5 % (0,5 l)	5,50 €
63. Lapin Kulta 5,2 % (0,33 l)	5,00 €
64. Sol 4,5 % (0,33 l)	6,00 €
65. Kingfisher Premium Lager 4,8 % (0,33 l)	6,50 €
66. Chakra Premium Lager 4,7 % (0,5 l)	6,90 €
67. Tikka Gold Lager 5,0 % (0,5 l)	7,50 €

### Siiderit / Lonkerot - Ciders / Long Drinks

68. Upcider Pear / Dry Apple 4,7 % (0,33 l)	6,00 €
69. Upcider Dry Apple 4,7 % (0,33 l)	6,00 €
70. Hartwall Original Long Drink 5,5 % (0,33 l)	6,00 €
71. Hartwall Cranberry Long Drink 5,5 % (0,33 l)	6,00 €

### Väkevät / Hard Drinks

72. Koskenkorva	5,00 €	78. Red Label	7,50 €
73. Jaloviina	5,00 €	79. Jameson	7,50 €
74. Finlandia Vodka	6,00 €	80. Jack Daniels	7,50 €
75. Fernet Branca	6,00 €	81. Cognac Monopol	8,00 €
76. Pernod	6,00 €	82. Shotit / Shots	5,50 €
77. Gin	6,00 €	83. Rommi / Rum	5,50 €

## Juomia / Drinks

### Valkoviinit / White Wine

84. *Talon viini Himalaya* 5 € / 7,50 € / 10 € / 29,90 €  
Puolikuiva, hedelmäinen, raikas ja tasapainoinen.

85. *Gato Negro Sauvignon Blanc* 5 € / 7,50 € / 10 € / 29,90 €  
Kuiva, keskihapokas, limettinen,  
päärynäinen ja kevyen yrttinen.

86. *Gran Feudo Moscatel 2015* 6,50 € / 9 € / 12 € / 32,90 €  
Makea, hapokas, raikas, jälkiruokaviini  
tai sellaisenaan nautittavaksi.

### Punaviinit / Red Wine

87. *Talon viini Himalaya* 5 € / 7,50 € / 10 € / 29,90 €  
Keskitäyteläinen, pehmeä, miellyttävän  
tanniininen maku.

88. *Gato Negro Cabernet Sauvignon* 5 € / 7,50 € / 10 € / 29,90 €  
Keskitäyteläinen, pehmeä, aromikas,  
notkea ja vaniljainen.

89. *Gato Negro Merlot* 6 € / 8,50 € / 11 € / 32,90 €  
Keskitäyteläinen, keskitanniininen,  
marjainen, mausteinen.

### Kuohuviinit / Champagne

90. *Cava Mistinguett Semi Seco* 32,90 €  
Puolikuiva, tasapainoinen, herkullinen ja elegantti.