

Indian



Indian Chai (Tea)	3,00
Indian Coffee (chicory)	3,00
Lassi (Mango/ Sweet/ Salted)	4,00



Leppävaarankatu 3-9, 02600 Espoo
www.theroyalpeacock.fi
emil: info@theroyalpeacock.fi,
T: +358-504100841



Starters



Tomato Dhaniya Ka Sorba 6,00e

Tomaattikeitto maustettu tuoreella korianterilla (L,G)
Tomato soup spiced with fresh coriander (L, G)

Chicken Sorba 7,00e

Lempeästi maustettu kanakeitto (L,G)
Mildly spiced chicken soup (L, G)

Royal Vegetable Samosa 7,50e

Käsintehtyjä friteerattuja kasvisnyyttejä, salaattia ja minttukastiketta (L)
Hand made deep fried vegetable dumplings, salad and mint sauce (L)

Chicken Pakora 8,90e

Taikinoitua friteerattua kanaa ja tamarind dippiä (L,G)
Batter fried chicken with tamarind dip (L, G)

Cut Naan Delight 6,00e

Tandooriuunissa luomu speltti vehnästä paistettua tuoretta leipää, juustolla, mintulla tai valkosipulilla. Tarjoillaan raitan kera. (L)
Flat bread from organic spelt wheat flour baked in Tandoori oven, choose between cheese, mint or garlic topping. Served with raita. (L)

Prawn Salad 8,90e

Marinoituja jättikatkarapu, avocadoa, minttu- ja tamarind kastiketta (L,G)
Marinated giant prawns, avocado, mint- and tamarind sauce (L, G)

Green Salad 6,00e

Vihersalaatti (L,G)

Vegetarian Dishes



Kaikki annokset tarjoillaan basmati riisin ja naan leivän kera
All dishes are served with basmati rice and cuts of naan bread

Kadai Paneer 16,90

Intialaisittain valmistettua tuorejuustoa kadai maustetussa tomaatti-sipulikastikkeessa(L,G)
Indian cottage cheese cooked in tomato-onion gravy with kadai masala (L, G)

Palak Paneer 17,00e

Tuorejuustoa haudutettuna sarviapilalla maustetussa pinaattia-sipulikastikkeessa(L,G)
Cottage cheese simmered in spinach-onion gravy spiced with fenugreek leaves (L, G)

Malai Kofta(L,G) 18,00e

Tuorejuustosta ja perunoista valmistettuja pyöryköitä cashewpähkinä-tomaattikastikkeessa
Deep fried paneer-potato balls in smooth, cashew-tomato gravy

Bhindi Do Pyaza(L,G) 17,90

Tuoretta paistettua okra- ja sipulicurry tomaatilla ja korianterilla
Fresh stir fried okra and onion curry with tomato and coriander

Aloo Gobhi(L,G) 15,90e

Intialainen kukkakaali-peruna paistos
Indian style stir fry with potatoes and cauliflower

Mix Vegetables and shiitake mushrooms(L,G) 17,90e

Kauden kasviksia ja siitakesieniä tuoreella korianterilla maustetussa tomaatti-sipulikastikkeessa
Seasonal vegetables and shiitake mushrooms in tomato-onion gravy with fresh coriander

Chanaa Masala(L,G) 16,90

Kikherneitä tarjoiltuna valkosipulilla, inkiväärillä ja korianterin siemenillä maustetussa kastikkeessa.
Chickpeas served in gravy spiced with garlic, ginger and coriander seeds.

Tandoori Dishes



Kaikki tandoori annokset tarjoillaan sizzler tyylisesti basmati riisin, naanleivän, vihersalaatin, paprikan ja tomaatin kera. Lisäksi minttu- ja tamarind dippiä.

All tandoori dishes are served sizzler style with basmati rice, cuts of naan bread, fresh green salad, bell-pepper, tomato and mint&tamarind dip.

Chicken Tikka(L,G) 20,90e

Miedosti maustetussa jogurtissa marinoitua tandooriuunissa hiljalleen kypsytettyjä meheviä kanan rintapaloja

Lamb Chops(L,G) 25,80e

Inkiväärillä ja valkosipulilla maustetussa jogurtissa marinoituja lampaankyljyksiä

Ajwain Fish Tikka(L,G) 22, 80e

Lohta marinoituna carom siemenillä maustetussa jogurtissa
Salmon marinated in yogurt spiced with carom seeds

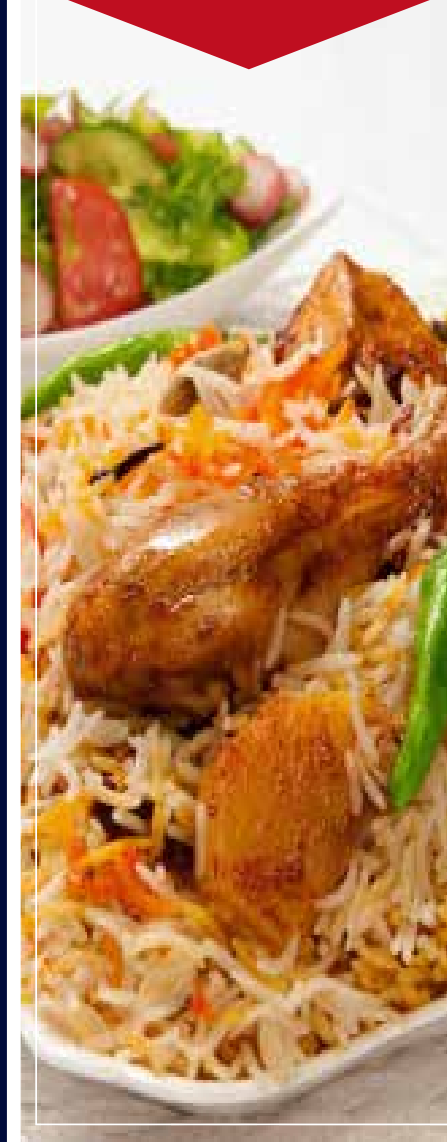
Achari Paneer Tikka(L,G) 19,90

Tandoori uunissa grillattua marinoitua tuorejuustoa
Tandoori grilled pickled cottage cheese

Mix Platter (L,G) vähintään kahdelle, 2 persons minimum 42,00e/2:lle

Tandoori uunissa paistettua kanaa, lohta ja tuorejuustoa
Tandoori grilled mix of chicken, salmon and cottage cheese

Biriyani



Aromaattisten mietojen mausteiden kera haudutettua basmatiriisiä ja kauden kasviksia. Tarjoillaan raita kastikkeen kanssa. Seasonal vegetables slowly cooked with basmati rice and mild aromatic spices. Served with raita sauce

Vegetable Biriyani (L,G) 18,90e

Kauden kasviksia

Kadai Paneer 16,90

Intialaisittain valmistettua tuorejuustoa kadai maustetussa tomaatti-sipulikastikkeessa(L,G)
Indian cottage cheese cooked in tomato-onion gravy with kadai masala (L, G)

Chicken Biriyani (L,G) 22,50e

Kana biriyani

Lammas Biriyani (L,G) 23,80e

Ilammas biriyani

Chicken Dishes



Kaikki annokset tarjoillaan basmati riisin ja naan leivän kera

All dishes are served with basmati rice and cuts of naan bread

Butter chicken(L,G) 19,90e

Tandoori grillattu kana kermaisessa voikastikkeessa
Tandoori grilled chicken with creamy butter sauce

Chicken Vindaloo (Hot)(L,G) 19,90

Kanaa tulisessa inkivääri-chilikastikkeessa
Chicken in hot ginger-chili gravy

Chicken Korma (L,G) 20,50e

Kanaa cashew pähkinä-kermakastikkeessa
Chicken in cashew nut cream sauce

Kadai Chicken (hot)(L,G) 19,90

Kanaa paprika,sipuli-masalakastikkeessa
Chicken with pepper, onion and mashed potatoes

Chef's Special chicken 21,90e

Kausituote, kysy lisää tarjoilijalta
Seasonal dish, kindly ask your waiter

Meat



Kaikki annokset tarjoillaan basmati riisin ja naan leivän kera

All dishes are served with basmati rice and cuts of naan bread

Lamb Handi (Hot)(L,G) 19,50e

Lammasta paprikan inkiväärin, chilin, valkosipulin, korianterin ja juustokuminan kera.
Lamb with bell-pepper, ginger, chili, garlic, coriander and cumin.

Lamb Rogan Josh(L,G) 20,50e

Lammasta neilikalla,kardemummalla ja kanelilla maustetussa kastikkeessa
Lamb in gravy spiced with cloves, cardamom and cinnamon

Lamb Madras(L,G) 20,50e

Lammasta tamarindilla, inkiväärillä ja aniksella maustetussa kirpeän makeassa kastikkeessa
Lamb in sweet sour gravy spiced with tamarind, ginger and anise.

Saag Pork(L,G) 20,00e

Porsaan poskea haudutettuna tuoreella pinaatilla, valkosipulilla ja sinapinsiemenillä maustetussa kastikkeessa
Slow cooked pork cheek in gravy spiced with spinach, garlic and mustard seeds

Lamb chop masala(L,G) 24,90e

Lampaankyljyksiä ja masala kastiketta
Lamb chops with masala sauce

Fish & Seafood



Kaikki annokset tarjoillaan basmati riisin ja naan leivän kera

All dishes are served with basmati rice and cuts of naan bread

Salmon Malai Curry (L,G) 20,00e

Lohta tomaatti-sipuli kermakastikkeessa
Salmon cooked in tomato-onion cream sauce

Goan Fish Curry (Hot) (L,G) 20,90e

Lohta vihreällä chilillä ja inkiväärillä maustetussa kookoskermakastikkeessa
Salmon in coconut sauce spiced with green chili and ginger

Prawn Kadhai (L,G) 21,50e

Jättikatkarapuja paprika-sipulikastikkeessa
Prawns in bell-pepper-onion sauce

Kid's menu

Half sized mildly spiced dishes only for kids

Others



Kaikki annokset tarjoillaan basmati riisin ja naan leivän kera

All dishes are served with basmati rice and cuts of naan bread

Butter chicken (L,G) 9,00e

Tandoor-uunissa grillattu kana kermaisessa voikastikkeessa
Tandoor oven grilled chicken with creamy butter sauce

Chicken korma (L,G) 9,00e

Kanaa cashewpähkinä-kermakastikkeessa
Chicken in cashew nut cream sauce

Shahi Paneer (L,G) 8,00e

Tuorejuusto paloja cashewpähkinä-kermakastikkeessa
Fresh cheese pieces in cashew nut cream sauce

Chicken nuggets with french fries (L) 6,50e

Kananugetteja ja ranskanperunoita

Lamb chop masala(L,G) 26,90

Lampaankyljyksiä ja masala kastiketta
Lamb chops with masala sauce

Side Dishes



Plain Naan 4,00e

Tandoori-uunissa luomu speltti vehnästä paistettu pehmeä leipä
Tandoor oven cooked flat bread made from organic spelt wheat

Garlic Naan 4,80e

Tandoori-uunissa paistettu pehmeä spelttileipä valkosipulivoilla maustettuna
Tandoor oven cooked spelt bread flavored with garlic butter

Cheese Naan 6,00e

Tandoori-uunissa paistettu pehmeä spelttileipä tuorejuustolla
Tandoor oven cooked spelt bread with cottage cheese

Raita 4,50e

Kurkulla ja tomaatilla maustettu jogurttikastike
Yogurt sauce flavored with cucumber and tomato

Papad Chutni 4,80e

Linssijauhosta tehtyä rapeaa ohuen ohutta leipää,
tarjoillaan mango chutneyn kera
Crispy thin bread made with lentil flour, served with mang chutney

Deserts



Kaikki annokset tarjoillaan basmati riisin ja naan leivän kera
All dishes are served with basmati rice and cuts of naan bread

Pista Kulfi(L,G) 7,90

Perinteinen Intialainen jäädyke maustettuna mantelilla ja pistaasipähkinöillä
Traditional Indian milk parfait spiced with almonds and pistachio

Gulab Jamun (L,G) 6,90

Friteerattuja taikinapalloja vihreällä kardemummalla maustetussa sokeriliemessä
Deep fried dumplings soaked in green cardamom flavoured sugar syrup

Chocolate Fondant(L) 7,50

Suklaafondant vaniljajäätelön kera
Chocolate fondant with vanilla ice cream

Cheese Cake(L) 7,00

Talon juustokakkua
House cheese cake

Ice cream(L) 6,00

Jäätelöpallo, vanilja, kookos, suklaa
Scop of ice cream, vanilla, kookos. chocolate