



LEMPÄÄLÄ TURMERIC LEAF

"Spice-infused culinary delights."

| INDIAN | CONTINENTAL CUISINE
R E S T A U R A N T

FOR DIETARY AND ALLERGY RESTRICTIONS, PLEASE CONSULT
WITH OUR WAITSTAFF. WE'RE HERE TO ENSURE A SAFE AND
ENJOYABLE DINING EXPERIENCE. THANK YOU!

KYSY RUOKAVALIO- JA ALLERGIARVOITUKSISTA
TARJOILIJALTAMME. OLEMME TÄÄLLÄ VARMISTAMASSA
TURVALLISEN JA NAUTINNOLLISEN RUOKAILUKOKEMUKSEN.
KIITOS!

Tampereentie 21, 37500 Lempäälä
+3584578301225
WWW.TURMERICLEAF.FI

STARTERS

PRE APPETIZER

PS 1° PAPADUM (VE).....0,90€

Crunchy and subtle flavor, made with lentils, eaten before any meal.

PS 2° CHUTNEY'S.....2,25€

Dips for papadum: mango | yogurt-mint | onion pickle

MEAT STARTERS

MS 1° BEEF SHAMI KEBAB (M).....7,95€

a soft, flavorful patty from minced meat and chickpea lentils, mixed with herbs

MS 2° CHICKEN SHEEK KEBAB (M)....7,95€

Juicy minced meat seasoned and grilled to perfection

MS 3° CHICKEN ACHARI TIKKA (L)...7,95€

Tender chicken marinated in pickling spices, grilled for a tangy twist. grilled to perfection

MS 4° CHICKEN ROLL (L).....7,95€

Spicy chicken wrapped with chicken and vegetables

VEGETABLE STARTERS

KS 1° PANEER TIKKA (G).....7,95€

Paneer cubes marinated in tikka spices, fried to perfection

KS 2° VEGETABLE SAMOSA (VE).....7,75€

Crispy pastry filled with spiced potatoes and peas,

KS 3° VEGETABLE PAKORA (G.VE)....6,95€

Mixed vegetables battered with gram flour and deep fried

SEA-FOOD STARTERS

FS 1° KING-PRAWN PAKORA (G.M)..8,50€

King prawn marinated with gram flour and fried to perfection

ALKUPALA

PS 1o PAPADUM (VE).....0,90€

Rapea ja hienovarainen maku, tehty linsseistä, syödään ennen ateriaa.

PS 2° CHUTNEY'S.....2,25€

Papadum-dippikastikkeet: mango | jogurtti-minttu | sipulikurkku

LIHA-ALKURUOKIA

MS 1° NAUDANLIHA SHAMI KEBAB (M).....7,95€

pehmeä, maukas pihvi jauhelihasta ja kikherneistä ja linsseistä, sekoitettuna yrtteihin

MS 2. KANA SHEEK KEBAB (M).....7,95 €

Mehukasta jauhelihaa, maustettu ja grillattu täydellisesti

MS 3° KANA ACHARI TIKKA (L).....7,95€

Mureaa, maustettua kanaa grillattuna kirpeällä vivahteella.

MS 4° KANARULLAA (L).....7,95 €

Mausteinen kana käärittynä kanan ja kasvien kanssa

KASVISALKURUOAT

KS 1o PANEER TIKKA (G).....7,95€

Tikka-mausteissa marinoituja paneer-kuutioita, paistettu täydelliseksi

KS 2° KASVISSAMOSAA (VE).....7,95 €

Rapea leivonnainen, täytettynä maustetuilla perunoilla ja herneillä,

KS 3° VEGETABLE PAKORA(G.VE).....6,95€

Sekoitettuja vihanneksia kikhernejauhoissa ja uppopaistettuja

MERIRUOKA-ALKURUOKIA

FS 1° KING-PRAWN PAKORA (G.M)...8,50€

Kikhernejauhoissa marinoitua ja täydellisesti paistettua jättikatkarapua

REGULAR MAIN COURSES

CHICKEN DISH WITH RICE & PAPADUM

C 1° BUTTER CHICKEN (G.L).....16,95€

Marinated, lightly charred chicken submerged in a buttery, creamy tomato sauce. Contains nuts

C 2° CHICKEN TIKKA MASALA (G.L).....16,95€

Grilled chicken breasts in a spiced tomato cream sauce

C 3° MURGH PALAK (G.L).....16,95€

chicken (murgh) cooked in a flavorful, creamy spinach (palak) gravy

C 4° MURGH VINDALO (G.M).....16,95€

A classic Indian curry from Goa, known for its distinctive fiery heat and pungent

C 5° HOUSE MURGH VINDALO (G.M).....17,95€

A spicy, tangy Indian curry variant featuring tender chicken pieces and soft, diced potatoes

C 6° HOT GARLIC CHICKEN (G.M).....17,95€

tender chicken tossed in a savory, spicy, and tangy sauce flavored with garlic and chili

C 7° CLASSIC CHICKEN CURRY (G.M).....16,95€

tender pieces of chicken simmered in an aromatic, flavorful sauce or gravy

C 8° CHICKEN JALFREZI (G.M).....17,95€

A vibrant, spicy stir-fried curry with bell peper and onion

C 9° JHAL CHICKEN JALFREZI (G.M)17,95€

A spicy, spicy stir-fried curry with bell peper and onion

C 10° CHICKEN KORMA (G.L)17,95€

A mild, aromatic chicken in a rich, creamy sauce, like almonds/cashews and coconut milk

FISH DISH WITH RICE & PAPADUM

F 1° CLASSIC FISH CURRY (G.L)17,95€

Tender pieces of fish simmered in an aromatic, spiced broth or gravy

F 2° PRAWN CURRY (G.L).....18,95€

A vibrant, aromatic seafood dish featuring tender prawns simmered in a flavorful gravy

F 3° CHINGRI MALAI (G.L).....18,95€

Creamy prawns in spiced coconut gravy

KANA-ANNOS RIISILLÄ JA PAPADUMILLA

C 1° VOIKANA (G.L).....16,95€

Marinoitua, kevyesti grillattua kanaa voisessa, kermaisessa tomaattikastikkeessa. Sisältää pähkinöitä.

C 2. KANA TIKKA MASALA (G.L).....16,95€

Grillattuja kananrintoja mausteisessa tomaattikermakastikkeessa

C 3° MURGH PALAK (G.L).....16,95€

kanaa (murgh) kypsennettynä maukaassa, kermaisessa pinaattikastikkeessa (palak)

C 4° MURGH VINDALO (G.M).....16,95€

Klassinen intialainen curry Goasta, joka tunnetaan ominaisesta tulisesta maustaan ja pistävästä mausteestaan.

C 5° HOUSE MURGH VINDALO (G.M).....17,95€

Mausteinen, kirpeä intialainen curryvariantti, jossa on mureita kananpaloja ja pehmeitä, kuutioituja perunoita

C 6° TULINEN VALKOSIPULI-KANA (G.M)....17,95€

mureaa kanaa heitettynä mausteiseen ja kirpeään kastikkeeseen, joka on maustettu valkosipulilla ja chilillä

C 7° KLASSINEN KANA CURRY (G.M).....16,95€

mureita kananpaloja haudutettuna aromaattisessa, maukaassa kastikkeessa tai liemessä

C 8° KANA JALFREZI (G.M).....17,95€

Raikas, mausteinen paistettu curry paprikalla ja sipulilla

C 9° JHAL CHICKEN JALFREZI (G.M)17,95 €

Mausteinen, mausteinen paistettu curry paprikalla ja sipulilla

C 10° KANA KORMA (G.L)17,95€

Mieto, aromaattinen kana rikkaassa, kermaisessa kastikkeessa, joka muistuttaa manteleita/cashewpähkinöitä ja kookosmaitoa

KALA-ANNOS RIISILLÄ JA PAPADUMILLA

F 1° KLASSINEN KALA CURRY (G.L)17,95€

Mureat kalanpalat haudutettuna aromaattisessa, mausteisessa liemessä tai kastikkeessa

F 2° KATKARAPUCURRY (G.L).....18,95€

Eloisa, aromaattinen mereneläväruoka, jossa on mureita katkarapuja haudutettuna maukaassa kastikkeessa

F 3° CHINGRI MALAI (G.L).....18,95€

Kermaisia katkarapuja mausteisessa kookoskastikkeessa

CHILDREN'S PLATE €9.90 FOR CHILDREN UNDER 10 YEARS OF AGE WITH RICE OR NAAN BREAD

LASTENLAUTANEN 9,90€ ALLE 10-VUOTIAILLE RIISISTÄ TAI NAAN-LEIVÄSTÄ

G=GLUTENITON
L=LAKTOSITON
M=MAIDOTON
VE=VEGAN

REGULAR MAIN COURSES

FBEEF JA LAMB DISH WITH RICE & PAPADUM

B 1° BANGLA BEEF BHUNA (G.M).....18,95€

A rich, aromatic, and deeply flavorful beef dish

B 2° BANGLA BEEF CURRY (G.M).....18,95€

A rich, flavorful beef in spicy gravy

B 3° MEZBANI HOT BEEF DISH (G.M)..18,95€

A rich, robust, and fiery traditional local dish

B 4° ALOO GOSHT (G.M).....18,95€

A hearty and classic South Asian stew

B 5° HOT BEEF VINDALO (G.M).....18,95€

Goan-inspired Indian curry featuring tender, slow-cooked beef in a vibrant, deep red sauce

L 1° HOT GARLIC LAMB (G.M).....18,95€

the rich, savory flavor of lamb with the pungent, aromatic kick of garlic and a spicy heat from chilies

L 2° LAMB ROGAN JOSH (G.L).....18,95€

lamb curry with a heady combination of intense spices in a creamy tomato curry sauce

L 3° LAMB VINDALO (G.M).....18,95€

features tender lamb cooked in a tangy, fiery sauce of vinegar, spices, and chili

L 4° LAMB KORMA (G.L).....18,95€

A mild, creamy, aromatic lamb simmered in a rich sauce made from yogurt/cream, pureed nuts

VEGETABLES DISH WITH RICE & PAPADUM

V 1° PANEER BUTTER MASALA (G).....17,95€

Grilled meat chunks in a creamy, tomato sauce.

V 2° PALAK PANEER (G).....17,95€

Soft Indian cottage cheese in creamy, spiced spinach gravy

V 3° CHANA MASALA (G.L.VE).....15,95€

Indian chickpea simmered in a spiced tomato-onion gravy

V 4° ALOO GOBI (G.VE).....15,95€

Potatos with cauliflower

V 5° DAAL TADKA (G.VE).....12,95€

Cooked lentils with a fragrant tempering of spices in ghee

V 6° JHAL DAAL FRY (G.VE).....12,95€

lentils simmered with tempered spices and herbs

V 7° CHANA PALAK (G.L).....12,95€

Blending chickpeas and spinach with aromatic spices

NAUDAN- JA LAMMASRUOKA RIISILLÄ

B 1° BANGLA-NAUDANLIHA BHUNA(G.M)..18,95 €

Täyteläinen, aromaattinen ja syvän makuinen naudanliharuoka

B 2° BANGLA-NAUDANLIHACURRY (G.M)..18,95€

Täyteläinen ja maukas naudanliha mausteisessa kastikkeessa

B 3° MEZBANI HOT NAUDANLIHA (G.M).....18,95€

Täyteläinen, täyteläinen ja tulinen perinteinen paikallinen ruokalaji

B 4° ALOO GOSHT (G.M).....18.95€

Runsas ja klassinen eteläaasialainen pata

B 5° TULINEN BEEF VINDALO (G.M).....18,95€

Goalaisesta inspiroitunut intialainen curry, jossa on mureaa, hitaasti kypsennettyä naudanlihaa kirkkaanpunaisessa kastikkeessa

L 1° TULINEN VALKOSIPULILAMMAS (G.M).....18,95€

lampaan rikas, maukas maku, valkosipulin pistävä, aromaattinen potku ja chilien mausteinen tulisuus

L 2° LAMMAS ROGAN JOSH (G.L).....18,95€

lammascurry, jossa on huumaaava yhdistelmä intensiivisiä mausteita kermaisessa tomaatticurrykastikkeessa

L 3° LAMMAS VINDALO (G.M).....18,95€

mureaa lammasta kypsennettynä kirpeässä, tulisessa etikka-, mauste- ja chilikastikkeessa

L 4° LAMB KORMA (G.L).....18,95€

Mieto, kermainen ja aromaattinen lammashaudutettuna täyteläisessä jogurtti-/kermakastikkeessa ja soseutetuissa pähkinöissä

KASVISRUOKA RIISIN KANSSA JA PAPDUM

V 1° PANEER VOI MASALA (G).....17,95 €

Grillattuja lihapaloja kermaisessa tomaattikastikkeessa.

V 2° PALAK PANEER (G).....17,95€

Pehmeää intialaista raejuustoa kermaisessa, mausteisessa pinaattikastikkeessa

V 3° CHANA MASALA (G.L.VE).....15,95€

Intialainen kikherne haudutettuna mausteisessa tomaattisipulikastikkeessa

V 4th ALOO GOBI (G.VE).....15,95€

Perunat kukkakaalilla

V 5° DAAL TADKA (G.VE).....12,95€

Keitettyjä linssejä, joissa on tuoksuva mausteseos gheessä

V 6° JHAL DAAL FRY (G.VE).....12,95€

linssejä haudutettuna mausteilla ja yrteillä

V 7° CHANA PALAK (G.L).....12.95€

Kikherneiden ja pinaatin sekoittaminen aromaattisten mausteiden kanssa

CHILDREN'S PLATE €9.90 FOR CHILDREN UNDER 10 YEARS OF AGE WITH RICE OR NAAN BREAD

LASTENLAUTANEN 9,90€ ALLE 10-VUOTIAILLE RIISISTÄ TAI NAAN-LEIVÄSTÄ

G=GLUTENITON
L=LAKTOSITON
M=MAIDOTON
VE=VEGAN

SIDE DISHES / RICE / NAAN

MAIN COURSE EXTRA 3,5€ TO ADD TWO EXTRAS BETWEEN EI-EI2

PÄÄRUOKA LISÄÄ 3,5€ KAKSI LISÄÄ VÄLILLÄ EI-EI2

E 1° REGULAR NAAN BREAD (L)2,99€

Leavened flat bread topped with ghee or none

E 2° GARLIC NAAN BREAD (L)3,95€

Leavened flat bread topped with ghee and Garlic

E 3° GARLIC CORIANDER NAAN BREAD (L)....4,20€

Leavened flat bread topped with ghee, Garlic and coriander

E 4° PARATHA (L)3,50€

South Asian unleavened flatbread

E 5° REGULAR BASMATI RICE (G.VE).....2,99€

Basmati rice

E 6° BASMATI JEERA RICE (G.VE)3,95€

Cumin flavoured Basmati rice

E 7° YELLOW BASMATI RICE (G.VE).....3,95€

Turmeric flavoured Basmati rice

E 8° BASMATI PULAU (G.VE).....4,20€

basmati rice is cooked with aromatic whole spices

E 9° REGULAR RAITA (G.L).....2,60€

Yogurt mixed with cucumbers and spices

E 10° TOMATO CHATNI (G.M).....2,60€

Spicy tomato watery pickle

E 11° MANGO ACHAR (G.M).....2,60€

Spicy Manho pickles

E 12° MIXED JHAL ACHAR (G.M).....2,60€

Super Spicy mixed pickles

E 1. NORMAALI NAAN-LEIPÄ (L)2,99 €

Hapanleipä, jonka päällä on gheetä tai ei lainkaan

E 2 VALKOSIPULI-NAN-LEIPÄ (L)3,95 €

Hapanleipä, jonka päällä on gheetä ja valkosipulia

E 3 VS KORIANTERI NAAN LEIPÄ (L).....4,20 €

Hapanleipä, jonka päällä on gheetä, valkosipulia ja korianteria

E 4 PARATHA (L)3,50 €

Etelä-Aasialainen happamaton rieska

E 5 TAVALINEN BASMATIRIISI (G.VE).....2,99 €

Basmatiriisi

E 6 BASMATI JEERA -RIISI (G.VE)3,95€

Kuminalla maustettua basmatiriisiä

E 7 KELTAINEN BASMATIRIISI (G.VE).....3,95€

Kurkumalla maustettua basmatiriisiä

E 8 BASMATI PULAU (G.VE).....4,20€

basmatiriisi keitetään aromaattisilla kokonaisilla mausteilla

E 9 RAITA REGULAR (G.L).....2,60€

Jogurttia sekoitettuna kurkkuihin ja mausteisiin

E 10 TOMAATTI CHATNI (G.M).....2,60 €

Mausteinen tomaatti-vesikurkku

E 11 Mango Achar (G.M).....2,60€

Mausteiset Manho-suolakurkut

E 12 MIXED JHAL ACHAR (G.M).....2,60€

Supermausteiset sekoitetut suolakurkut

RECOMMENDED

SUOSITELTAVA



G=GLUTENITON
L=LAKTOSITON
M=MAIDOTON
VE=VEGAN

Chef's Curated Specials

CS 1° CHICKEN SPECIAL BYRIANI (35m) G.L.....20,90€

A fragrant, layered South Asian rice dish with marinated chicken, aromatic spices served with fried boiled, house chutney and eggplant cutlet



CS 2° BEEF TEHARI WITH CHINIGURA RICE (35m) G.L.....20,90€

an aromatic and flavorful Bangladeshi one-pot rice dish made with tender beef pieces



CS 3° LAMB SPECIAL BYRIANI (35m) G.L.....20,90€

A fragrant, layered South Asian rice dish with marinated lamb, aromatic spices served with fried boiled, house chutney and eggplant cutlet



CS 4° HOUSE GRILLED CHICKEN (35m) M.....15,90€

a richly flavored dish known for its succulent meat and a complex spice profile that balances aromatic and zesty notes served with naan/paratha



CS 5° INDIAN STYLE CHICKEN TIKKA MASALA PIZZA(L).....14,90€

replaces traditional Italian pizza sauce with a rich, spiced tikka masala sauce and tops it with marinated chicken tikka pieces



CS 6° INDIAN STYLE PANEER TIKKA MASALA PIZZA.....14,90€

replaces traditional Italian pizza sauce with a rich, spiced tikka masala sauce and tops it with marinated Paneer tikka pieces



CS 7° NEPALI STYLE CHICKEN/VEG CHOWMEIN (GL).....12,90€

a beloved street food featuring stir-fried noodles with a vibrant mix of fresh veggies/Chicken



Kokin kuratoimat erikoisuudet

CS 1° KANA ERIKOIS BYRIANI (35m) G.L.....20,90€

Tuoksuva, kerroksellinen eteläaasialainen riisiruoka marinoidulla kanalla ja aromaattisilla mausteilla, tarjoillaan paistetun keitetyn, talon chutneyn ja munakoisopihvin kera.



CS 2° BEEF TEHARI CHINIGURARIISILLA (35m) G.L.....20,90€

aromaattinen ja maukas bangladeshilainen yhden padan riisiruoka, joka on valmistettu mureista naudanlihapaloista



CS 3° LAMMAS ERIKOIS BYRIANI (35 m) G.L.....20,90€

Tuoksuva, kerroksellinen eteläaasialainen riisiruoka marinoidulla lampaanlihalla ja aromaattisilla mausteilla, tarjoillaan paistetun keitetyn, talon chutneyn ja munakoisopihvin kera.



CS 4° TALON GRILLATTU KANA (35m) M.....14,90€

runsasmakuinen ruokalaji, joka tunnetaan mehevästä lihastaan ja monimutkaisesta mausteprofiilistaan, joka tasapainottaa aromaattisia ja pirteitä vivahteita



CS 5° INDIAN STYLE KANA TIKKA MASALA PIZZA (L).....14,90€

korvaa perinteisen italialaisen pizzakastikkeen täyteläisellä, mausteisella tikka masala -kastikkeella ja lisää päälle marinoituja kanan tikka -paloja



CS 6° INDIAN STYLE PANEER TIKKA MASALA PIZZA.....14,90€

korvaa perinteisen italialaisen pizzakastikkeen täyteläisellä, mausteisella tikka masala -kastikkeella ja lisää päälle marinoituja paneer tikka -paloja

CS 7 NEPALILAISTYYLINEN KANA-/KASVISCHOWMEIN (G.L).....12,90€

rakastettu katuruoka, jossa on paistettuja nuudeleita ja raikas sekoitus tuoreita kasviksia/kanaa

G=GLUTENITON
L=LAKTOSITON
M=MAIDOTON
VE=VEGAN

DESSERTS

D 1° GULAB JAMUN 2p (VL).....7,90€

Deep fried milk balls soaked in sugar syrup

D 2° ROSGULLA 2p (VL).....7,90€

Soft and spongy cheese balls soaked in sugar syrup

D 3° KHEER (G.L).....5,90€

Creamy rice pudding flavored with cardamom and topped with nuts

D 4° SWEET MANGO LASSI (G.L).....6,90€

Sweet yogurt drinks topped with kesar

D 5° MALAI CHA (G.L).....4,90€

Full Fat milk stir to perfection with spicy tea



JÄLKIRUOKA

D 1° GULAB JAMUN 2p (VL).....7,90€

Friteerattuja maitopalloja, jotka on liotettu sokerisiirapissa

D 2° ROSGULLA 2p(VL).....7,90€

Pehmeitä ja kuohkeita juustopalloja, jotka on liotettu sokerisiirapissa

D 3° KHEER (G.L).....5,90 €

Kermanen riisipuuro, maustettu kardemummalla ja päällä pähkinöitä

D 4. MAKEAN MANGON LASI (G.L)....6,90€

Makeutetut jogurttijuomat, joiden päällä on kesaria

D 5° MALAI CHA (G.L).....4,90 €

Täysrasvainen maito sekoitetaan täydellisesti mausteisen teen kanssa



G=GLUTENITON
L=LAKTOSITON
M=MAIDOTON
VE=VEGAN
VL=LOW LACTOSE

EXPLORE OUR SPICES AND HERBS

Lempäälä Turmeric Leaf



01. Cumin seed



02. Coriander seed



03. Fennel seed



04. Mustard seed



05. Onion seed



06. Fenugreek seed



07. Timmur (Sichuan Pepper)



08. Cinnamon



09. Cardamom



10. Star Anis



11. Clove



12. Bay leaf



13. Curry leaf



14. Turmeric



15. Dry red chillies



16. Holy basil



17. Ashwagandha



18. Black salt



19. Himalayan salt



20. Sesame seed



21. Nutmeg



22. Macis



23. Saffron



24. Tamarind



25. Carom seed



26. Mint leaf



27. Dill leaf



28. Fenugreek leaf



29. Lemon grass



30. Ginger



31. Black cardamom



32. Gooseberry