



# Voorgerechten | Starters

## Soup

1. **Dal Soup** €7.60
- Linzensoep met Aziatische kruiden en verse koriander
  - Lentil soup with Asian herbs and fresh coriander

2. **Chicken Soup** €7.80
- Kippensoep met Aziatische kruiden
  - Chicken soup with Asian herbs

3. **Hot & Sour Soup** €7.90
- Zuid-Indische kippensoep met een pittige en zure smaak
  - South Indian chicken soup with a spicy and sour flavor

## Vegetarian Starters

4. **Mix Veg Pakora** €8.90
- Gemengde groenten met kikkererwtenmeel, gefrituurd
  - Mixed vegetables with chickpea flour deep frie

5. **Samosa Chat** €10.70
- Samosa, gegarneerd met zoete yoghurt en chutney
  - Samosa topped with sweet yogurt and chutney

6. **Mix Starter Veg** €10.90
- Combinatie van Vegetarische voorgerechten
  - Combination of Vegetarian starters

## Non-veg Starters

7. **Mix Starter** €12.20
- Combination of Chicken Tikka, Samosa, and Seekh Kebab
  - Assortment featuring Chicken Tikka, Samosa, and Seekh Kebab

8. **Garlic scampi** €12.90
- Scampi's met look en sla
  - Prawns with garlic & salad

9. **Scampi Pakora** €12.90
- Gefrituurde gekruide scampi
  - Scampi's Frits a une marinade
  - Dee Fried spiced scampi

- |  |               |
|--|---------------|
| <b>10. Chicken Tikka</b>   | <b>€12.00</b> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Stukjes gemarineerde kipfilet gegrild in de tandooroven</li> <li>- Moreaux de poulet marinés, grilles au four tandoor</li> <li>- Pieces of marinated chicken, grilled in tandooroven</li> </ul> |               |
| <b>11. Paneer Tikka</b>  | <b>€10.50</b> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gemarineerde indische kaas gegrild in de tandooroven</li> <li>- Fromage indien mariné et frillé au four tandoor</li> <li>- Marinated Indian cheese grilled in tandooroven</li> </ul>            |               |
| <b>12. Mix Starter (2 Personen)</b>  | <b>€22.50</b> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Seekh kebab, scampi pakora, vegetable pakora en chicken samosa</li> <li>- Seekh kebab, scampi, chicken tikka</li> <li>- Seekh kebab, scampi, chicken tikka</li> </ul>                           |               |
| <b>13. Vis pakora</b>  | <b>€11.50</b> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vis met kikkererwenmeel en gefrituurd</li> <li>- Fish in chickpeas flour and deep-fried</li> </ul>  |               |
| <b>14. Sheek Kebab</b>   | <b>€11.50</b> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Finely seasoned Indian minced meat roasted in a tandoori oven</li> <li>- Indian minced meat delicately seasoned and roasted in a tandoori oven</li> </ul>                                       |               |

## Kids Special | KINDER MENU

**VEGANISTISCHI, VESETARISCH, KIP, GLUTENVRIJ, HALAL**

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>Paneer Pakoda Platter</b>  | <b>€15.95</b> |
| <b>Malai Chicken Nawab Platter</b>  | <b>€16.95</b> |
| <b>Kids Dishes (&lt; 12 years )</b>   |               |
| <b>Kids Kip Tandoori</b>  | <b>€15.50</b> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kippenbillen met rijst, linzen en aardappelen</li> <li>- Chicken legs with rice, dal &amp; potato</li> </ul>   |               |
| <b>Kids Veg Korma</b>   | <b>€14.90</b> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mix groenten gekookt in curry saus met verse room en kokos</li> <li>- Mix vegetables cooked in curry sauce with fresh cream &amp; coconut</li> </ul> |               |

## HOOFDGERECHTEN / PLATS PRINCIPAUS / MAIN DISHES (incl. riz basmati) (incl. basmati rice)

	Kip	Lam	Scampi	Vis
<b>Curry Home Style</b>	€17.50	€18.50	€19.50	€18.50
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Curry van tomaten gekruid met saffraan, garam masala en verse koriander</li> <li>- Sauce de tomates épicée au safran, garam masala et coriandre fraîche</li> <li>- Tomato sauce spiced with saffron, garam masala and fresh coriander</li> </ul>				
<b>Tikka Masala</b>	€17.50	€18.50	€19.50	€18,50
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vlees gebakken in een tandooroven en geserveerd in yoghurtsaus met cashewnoten, room en methibaadjes</li> <li>- La viande préparée dans le tandoor, servie dans une sauce de yaourt aux noix de cachou, creme et fénugrec</li> <li>- Meat cooked in a tandoor, served in a sauce of yoghurt, cream, cashew nuts and methileaves</li> </ul>				
<b>Vindaloo</b>	€17.50	€ 18.50	€ 19.50	€18,50
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pikante currysous met tomaten, look, gember en rode peper</li> <li>- Sauce piquante avec des tomates, de l'ail, des poivrons rouges et du gingembre</li> <li>- Spicy curry sauce with tomatoes, garlic, ginger and red pepper</li> </ul>				
<b>Korma</b>	€17.50	€18.50	€19.50	€18,50
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zacht gekruid gerecht met room, geroosterde amandelen, pistachenoten en rozijnen</li> <li>- Plat douces avec crème, amandes grillées, pistaches et raisins secs</li> <li>- Soft sweet dish with cream, roasted almonds, pistachios and raisins</li> </ul>				
<b>Karai</b>	€17.50	€18.50	€19.50	€18,50
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Het meest populaire gerecht uit het noordwesten van Punjab. Klaargemaakt met verse tomaten, look en garam masala</li> <li>- Le plat plus populaire du nord-ouest du Punjab. Préparé avec des tomates fraîches, de l'ail et du garam masala</li> <li>- The most popular dish from the Northwest of Punjab. Made with fresh tomatoes, garlic and garam masala</li> </ul>				
<b>Jalfrezi</b>	€17.50	€18.50	€19.50	€18.50
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Curry van groene en rode paprika, ui, Indische kruiden en verse koriander</li> <li>- Curry de paprika vert et rouge, ignon, herbes indiennes et coriandre fraîche</li> <li>- Curry of green en red paprika, oinon, indian herbs and fresh coriander</li> </ul>				
<b>Saag</b>	€17.50	€18.50	€19.50	€18,50
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vios boroid ines des fe van bladspinzanie en methibladies:</li> <li>- Vande cuite dans des feuilles d'épinards parfumées aux feuilles de méthie</li> <li>- Meat cooked in spinach leaves perfumed with methileaves</li> </ul>				
<b>Mango</b>	€ 17.50	€18.50	€19.50	€18.50
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Een saus bereid met mango, cashewnoten, saffraan en room</li> <li>- Un curry à la mangue, noix de cajou, safran et crème</li> </ul>				

	Kip	Lam	Scampi	Vis
<b>Madras (Medium Spicy)</b>	€17.50	€18.50	€19.50	€18.50
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Typisch gerecht uit Madras met ananas, limoen, kokosmelk, koriander en madrascurry (Medium pikant)</li> <li>- Plat typique de région Madras à l'ananas, coriandre sèche et curry de madras</li> <li>- Typical dish from Madras with pineapple, dry coriander and madras curry</li> </ul>				

<b>Duck Mango Curry</b>	€21
<b>Duck Jalfrezi</b>	€21

<b>Butter Chicken</b>	€17.50
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gemarineerde stukjes kipfilet in een romige saus van boter en Indische kruiden</li> <li>- Poulet mariné aux épices indiennes spécifiques raffinées et beurre</li> <li>- Marinated chicken with refined specific Indian spices and butter</li> </ul>	

<b>Chicken Tikka Tandoori</b>	€17.50
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gegrilde en gemarineerde kipfilet in yoghurt, gember, rode peper, kruiden en gebakken in een klei oven.</li> <li>- Filet de poulet mariné au yaourt, gingembre, poivron rouge, herbes et cuit au four tandoor</li> <li>- Marinated chickenfilet in yoghurt, ginger, red pepper, herbs and baked in a tandoor oven.</li> </ul>	

## BIRIYANI

<b>Briyani - Rijstschotel</b>	€19.50
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Typische rijstschotel met vlees, vis of groenten en gekruid met tomaten, gember, droge kruiden, yoghurt, rozijnen en look. Deze rijstschotel wordt geserveerd met raita. (Keuze uit kip, lam, scampi of vegetarisch)</li> <li>- Plat de riz avec viande, poisson ou légumes et picé aux tomates, gingembre, herbes, ail, yaourt et raisins secs (Avec poulet, agneau, scampi ou légumes)</li> <li>- Well known rice dish with meat, fish or vegetables and spiced with tomatoes, ginger, dry herbs, garlic, yoghurt and raisins (with chicken, lamb, scampi or vegetarian)</li> </ul>	

VEGETARISCHE GERECHTEN /  
PLATS VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN DISHES  
(incl. riz basmati) (incl. basmati rice)

**Aloo Bombay - Vegan**

€16.50

- Gekruide, gefrituurde aardappelen in een saus van boter en tomaat
- Pommes de terre frites et cuites dans une sauce tomate et beurre
- Spicy fried potatoes baked in tomato and butter sauce

**Aloo Gobi - Vegan**

€16.50

- Speciale bereiding van aardappelen en bloemkool, gegarneerd met groenten en koriander
- Pommes de terre et chou-fleur spécialement préparés avec du gingembre frais et de la coriandre
- Potatoes and cauliflower specially prepared with fresh ginger and coriander

**Aloo Matar - Vegan**

€16.50

- Indische curry van aardappel en ertjes
- Pommes de terre in pete pois au curry indien
- Potatoe and peas in an indian curry

**Aloo Palak - Vegan**

€16.50

- Aardappel in een curry van spinazie en kruiden
- Pomme de terre au curry depinards et d'herbes
- Potatoe in an curry of spinach and herbs

**Baingan Bharta - Vegan**

€16.50

- In de tandooroven gegrilde aubergines bereid in een curry van uien en tomaten
- Aubergine grillée au four tandoor, préparée au curry d'oignons et de tomates
- Egg plant grilled in tandooroven, prepared in cury of onionset tomares

**Chana Masala - Vegan**

€16.50

- Currybereiding met kikkererwten, tomaat, gember en komin
- Curry de pois chiches au gingembre, tomates et cumin
- Curry of chick peas with ginger, tomatoes and cumin

**Dal Palak - Vegan**

€16.50

- Saus van linzen met spinazie en kruiden
- Lentilles sont cuit ave des épinards, des épices et des herbes
- Toor dal (split pigeon peas) is cooked with spinach, spices and herbs

**Dal Tarka - Vegan**

€16.50

- Rode curry van linzen gekookt met uit, look en een Indische kruidenmengeling
- Curry rouge de lentilles cuites avec oignon, ail et herbes indiennes
- Red curry of lentils cooked with oionon, garlic and indian herbs

<b>Mix Vegetable Curry - Vegan</b>	€16.50
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Curry van een vegetarische mix</li> <li>- Curry d'un mélange de légumes</li> <li>- Curry of a mix of vegetables</li> </ul>	
<b>Vegetable Jalfrezi</b>	€16.50
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Groentecurry met rode en groene paprika, ui en verse koriander</li> <li>- Curry de légumes au paprika rouge et vert, ignon et coriandre fraiche</li> <li>- Vegetable curry with red and green paprika, oignon and fresh coriander</li> </ul>	
<b>Palak Paneer</b>	€17.50
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Indische kaas bereid in een curry met bladspinazie methiblaadjes</li> <li>- Fromage indien au curry de pinards et feuilles de methil</li> <li>- Indian cheese in a curry of spinach and methileaves</li> </ul>	
<b>Karai Paneer</b>	€17.50
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Indische kaas bereid met verse tomaten, look en garam masala</li> <li>- Fromage indien avec tomates fraîches, ail et garam masala</li> <li>- Indian cheese with fresh tomatoes, garlic and garam masala</li> </ul>	
<b>Matar Paneer</b>	€17.50
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Currybereiding met Indische kaas en erwten</li> <li>- Curry de fromage indien et petits pois</li> <li>- Curry of Indian cheese and peas</li> </ul>	
<b>Paneer Masala</b>	€17.50
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Indische kaas gebakken in een tandooroven en geserveerd in yoghurt saus met cashewnoten, room en methi blaadjes</li> <li>- Fromage indien préparée dans le tandoor, servie dans une sauce de yaourt aux noix de cashou, crème et fénugrec</li> <li>- Indian cheese baked in a tandoor, served in a sauce of yoghurt, cream, cashew nuts and methileaves</li> </ul>	

## Tandoori Grill Dishes

### Tandoori Grill Gerechten

Tandoori gerechten danken hun wijdverbreide faam aan hun bereidingswijze met behulp van de tandoori oven. Deze oven is van klei gemaakt en heeft de vorm van amfoor. In India wordt de tandoori oven meestal in de aarde begraven. Voor de verhitting van de oven zorgen gloeiende houtskool. Heerlijk mals vlees aan het spit wordt zo een tandoori specialiteit en krijgt de beroemde tandoori smaak.

Tandoori dishes owe their widespread fame to their method of preparation using the tandoori oven. This oven is made of clay and has the shape of amphora. In India, the tandoori oven is usually buried in the earth. Glowing charcoal is used to heat the oven. Deliciously tender meat on a spit becomes a tandoori specialty and gets the famous tandoori flavour. Served with Basmati rice.

Chicken Tandoori sizzler (kippenbillen)	€22.50
Chicken Tikka sizzler (kipfilet)	€23.90
Lam Tikka sizzler (lamsfilet)	€25.90
King Prawn sizzler (scampi's)	€26.90
Tandoori Mix Sizzler (lams, kip, en scampi)	€27.90

### Hoofdgerechten Thali

(Rijst en linzen geserveerd met Basmatirijst en Chapati)

#### Vegetable Thali €24.50 P/P

- Dal, mix groenten, Saag paneer, chana masala, basmatirijst, pickle, roti en sla
- Dal, mix vegetables, Saag paneer, chana masala, basmati rice, pickle, roti & Salad

#### Non-veg Thali €26.50 P/P

- Dal, mix groenten, kip tikka kadai, scampi look, basmatirijst, pickle, roti en sia
- Dal, mix vegetables, chicken tika kadai, prawn curry, basmati rice, pickle, roti & salad



## Biigerechten/ Side Dishes

<b>Bombay Aloo</b> Aardappelen met komijn, Indiase kruiden Potatoes with cumin, Indian spices	€8.90
<b>Raita</b> Een frisse yoghurt met kruidenmengsel en specerijen A fresh yogurt with herb mixture and spices	€5.50
<b>Butter Nan</b> Tandoori brood met een aroma van eieren en sesamzaad Tandoori bread with an aroma of eggs and sesame seeds	€2.80
<b>Tandoori Roti</b> Een indiaas plat brood gemaakt van tarwebloem An Indian flatbread made of a mix of wheat flour	€2.80
<b>Garlic Nan</b> Tandoori brood met verse look en koriander Tandoori bread with fresh garlic & coriander	€3.50
<b>Cheese Nan</b> Tandoori brood gevuld met kaas Tandoori bread filled with cheese	€3.80
<b>Peshwari Nan</b> Tandoori brood gevuld met vruchten en noten Tandoori bread filled with fruits and nuts	€3.90
<b>Aloo Paratha</b> Tandoori brood gevuld met gekruide aardappelen Tandoori paratha stuffed with spiced potatoes	€5.50
<b>Basmati Rice</b> Gestoomde Basmati rijst Steamed Basmati rice	€3.80
<b>Pulau Rice</b> Rijst met droge vruchten en noten. Rice with dry fruits & nuts	€4.90
<b>Papadom 2 pc met chutney</b> Indiase cracker gemaakt van linzen Indian cracker made from lentil	€3.50
<b>Mix Pickle</b> Limoenen in het zuur op smaak gebracht met een kruidmengsel Pickled limes flavored with a spice mixture	€2.80

## Dessert

### Khbir Rijst pap

Indian rice pudding with saffron, nuts, and raisins

Indian rice pudding infused with saffron, and garnished with nuts and raisins

€8.50

### Rabri Gulab Jamon (Warm)

Melk balletjes in rozensiroop

Milk balls in rose syrup

€7.90

### Mango Kulfi

Huisgemaakte Indiaas ijs met mango

Homemade Indian ice cream with mango

€8.90

### Vanilla Ice

Vanille ijs

Vanilla ice-cream

€6.90

### Rasbhari

An authentic traditional Bengal desserto me. osis met chenna (kos) geserveerd met zoete yoghurt

An authentic traditional Bengali milk based dessert with chenna (cheese)

€7.90

### Damb blanch

€7.90

### Banana split

€7.90