

Soepen / Soups

1. **Salad** € 3,50
Gemengde salade / Mixed salad
2. **Dal Soup** € 5,50
Indiase linzen soep / Indian lentil soup
3. **Chicken Noodle Soup** € 5,50
*Kippensoep met noedels
Chicken soup with noodles*

Voorgerechten / Starters

4. **Gobi pakoda** € 5,50
*Bloemkool met kruiden en linzen meel, gebakken
Cauliflower with spices and gram flour, fried*
5. **Vegetable Samosa** € 4,50
*Gekookte aardappelen met erwten, verse
gember en groene pepers met Indiase kruiden,
in bladerdeeg gefrituurd, geserveerd met saus
Boiled potatoes, peas, fresh ginger and
green peppers with Indian spices, filled
in pastry and fried, served with sauces*
6. **Chicken Nuggets** € 4,50
7. **Crispy King Prawn** € 6,00
*Grote garnalen gemarineerde en gefrituurd
King Prawn marinated and fried*
8. **Paperdam** € 1,50
9. **Hot Chicken Wings** € 5,50
*Kippenvleugels, gemarineerd in
tandoori saus en gegrild
Chicken wings marinated in
tandoori sauce and grilled*
10. **Lamb Kabab** € 5,50
Gegrilde lamsgehakt / Grilled Minced lamb

Tandoori

(UIT DE INDIASE KLEI OVEN)

(FROM THE INDIAN CLAY OVEN)

Alle gerechten worden geserveerde met rijst of Naan.

All dishes are served with rice or Naan.

11. **Chicken Tikka** €12,99
*Kipfilet, gemarineerd en gegrild
Chicken breast, marinated and grilled*
12. **Garlic Chicken Tikka** €12,99
*Kipfilet gemarineerd in knoflooksaus
Chicken filet marinated in garlic sauce*
13. **Tandoori Chicken Tikka** €12,99
*Kipfilet gemarineerd in amandel
en cashewnoten saus
Chicken filet marinated in
almond and cashew nuts sauce*

14. **Tandoori Paneer Tikka** €12,99
*Kruidig gemarineerde Indiase kaas
Spicy marinated Indian cottage cheese*
15. **Tandoori Lamb Tikka** €12,99
*Lamsvlees gemarineerd in speciale kruiden
Lamb marinated with special herbs*
16. **Tandoori Chicken Leg** €12,99
*Gekruide gemarineerde kippenbout,
geroosterd in de Tandoor
Spiced marinated chicken leg
grilled in the tandoori oven*
17. **Tandoori King Prawn** €14,99
*Grote garnalen gegrild in de tandoor
King size prawns grilled in the tandoor*

Kip / Chicken

Alle gerechten worden geserveerd met rijst of Naan.

All dishes are served with rice or Naan.

19. **Chicken 95** €10,99
*Kipfilet in een dikke saus met
medium hete kruiden
Boneless chicken cooked in medium
hot spices with a thick gravy sauce*
20. **Chicken Tikka Massala** €10,99
*Kipfilet, gemarineerd in tandoori saus, gegrild
en gekookt met verschillende kruiden, uien,
paprika, verse tomaten, gember, knoflook
en wat groene pepers (medium heet van smaak)
Boneless Chicken marinated in tandoori sauce,
grilled and cooked with various spices, onions,
capsicum, fresh tomatoes, ginger, garlic and
some green peppers (medium hot taste)*
21. **Chicken Korma** €10,99
*Kipfilet in kerriesaus met kokosnootpoeder,
boter, geschaafd amandel (zeer mild van smaak)
Chicken in curry sauce with coconut powder,
butter, slivered almonds (very mild taste)*
22. **Butter Chicken** €10,99
*Stukjes kipfilet, gemarineerd in tandoori
saus, gegrild en gekookt in boter,
room, tomatensaus en noten
Boneless chicken marinated in tandoori
sauce, grilled and cooked in butter,
cream, tomato sauce and nuts*
23. **Chicken Madras (hot)** €10,99
*Kipfilet in scherpe kerriesaus, bereid in
een melange van scherpe specerijen,
afkomstig uit het zuiden van India
Chicken in sharp curry cooked in a blend
of sharp spices, from the south of India*

Lamsvlees / Lamb

Alle gerechten worden geserveerd met rijst of Naan.

All dishes are served with rice or Naan.

26. **Lamb Boti Masala** €11,99
*Lamsvlees, gekookt in een medium
hete saus met een melange van specerijen,
tomaten, gember, knoflook, verse pepers,
paprika en uien (medium van smaak)
Boneless lamb, cooked in a medium hot
sauce with a blend of spices, tomatoes,
ginger, garlic, fresh chillies, peppers
and onions (medium flavor)*
27. **Lamb Rogan Josh** €11,99
*Lamsvlees in kerriesaus, gekookt met
diverse kruiden zoals gember, knoflook
en tomaten (medium van smaak)
Pieces of lamb in curry sauce, cooked
with various spices such as ginger,
garlic and tomatoes (medium taste)*
28. **Lamb Korma** €11,99
*Uitgebeend lamsvlees, gekookt in room
saus met kokosnootpoeder, boter en
geschaafde amandel (zeer mild van smaak)
Boneless lamb, cooked in cream with
coconut powder saus, butter and
slivered almonds (very mild taste)*
29. **Lamb Saag** €11,99
*Stukjes lamsvlees in kerriesaus, gekookt
met Indiase kruiden en Indiase spinazie
(Medium heet van smaak)
Juicy lamb meat curry, cooked together
with Indian spices and Indian spinach
(Medium hot in taste)*
30. **Lamb Jalferezi** €11,99
*Typisch Indiaas gerecht met paprika,
uien, gember, tomaten en Indiase kruiden
Typical Indian dish with capsicum, onions,
ginger, tomatoes and Indian herbs*
31. **Lamb Karahi** €11,99
*Lamsvlees in kerrie saus met
geroosterde uien en groene peper
Lamb in a curry sauce with
roasted onions and green chilli*

Vis / Fish

Alle gerechten worden geserveerd met rijst of Naan.

All dishes are served with rice or Naan.

32. **Fish Madras** €12,99
*Vis bereidt in een pittige madras kerrie saus
Fish served in a spicy madras curry sauce*
33. **Fish Curry** €12,99
*Vis bereidt in een traditionele kerrie saus
Fish in a traditional curry sauce*

Grote Garnalen / King Prawn

Alle gerechten worden geserveerd met rijst of Naan.
All dishes are served with rice or Naan.

- 34. King Prawn Korma** €15,00
Grote garnalen, gekookt in roomsaus met boter, kokosnootpoeder en mandelschaafsel (zeer zacht van smaak)
Large shrimp, cooked in cream sauce with butter, coconut and almond powder (very mild flavor)
- 35. Madras Prawn Curry** €15,00
Grote garnalen in een scherpe kerriesaus, bereid met specerijen, hete pepers en tomaten, afkomstig uit het zuiden van India
Large shrimp in a sharp curry cooked with spices, hot peppers and tomatoes, native to South India

Vegetarische gerechten / Vegetarian dishes

Alle gerechten worden geserveerd met rijst of Naan.
All dishes are served with rice or Naan.

- 36. Dal Makhani** € 9,99
Mild gekruide linzen bereid met room en boter
Delicacy of lentil cooked with cream and butter
- 37. Dal tarka** € 9,99
Indiase linzen, gekookt in boter, tomaten en kruiden
Indian lentils, cooked in butter, tomatoes and herbs
- 38. Rajma massala** € 9,99
Kidney bonen in kerriesaus
Kidney beans in curry sauce
- 39. Chana massala** € 9,99
Kikkererwten in kerriesaus
Chickpeas in curry sauce
- 40. Saag paneer** € 9,99
Indiase spinazie en zelfgemaakte kaas, gekookt met boter en kruiden
Indian spinach and homemade cheese cooked with butter and herbs
- 41. Saag Aloo** € 9,99
Spinazie en aardappels, gekookt met boter en kruiden
Spinach and potatoes cooked with butter and herbs
- 42. Garlic Saag** € 9,99
spinazie bereid met knoflook en kruiden
spinach cooked with garlic and herbs

Bijgerechten / Side Dishes

- 45. Raita** € 3,50
46. Basmati Pulao € 4,00
47. Egg Pulao € 7,50

Masaledar Rice (Biryani)

Geserveerd met Raita

- 48. Masala Rice Vegetable** € 9,99
49. Masala Rice Chicken € 9,99
50. Masala Rice Lamb €11,95
51. Masala Rice Prawn €13,95

Brood / Bread

- 52. Tandoori Roti** € 1,50
Indiaas bruin brood / Indian brown bread
- 53. Naan** € 2,00
Zacht, Indiaas brood / Soft Indian bread
- 54. Garlic Naan** € 2,50
*Indiaas brood met knoflook
Indian bread filled with garlic*
- 55. Kulcha Naan** € 2,75
*Indiaas wit brood met gekruide uien
Indian white bread with spicy onions*
- 56. Peshwari Nan** € 2,75
*Wit brood met rozijnen, amandelen enz.
White bread with raisins, almonds etc.*
- 57. Cheese Naan** € 3,00
*Indiaas brood, gevuld met kaas
Indian bread filled with cheese*
- 58. Cheese Garlic Naan** € 3,50
*Indiaas brood, gevuld met kaas en knoflook
Indian bread filled with cheese and garlic*
- 59. Keema Naan** € 4,00
*Indiaas brood gevuld met lamsgehakt
Indian bread filled with minced lambmeat*

Nagerechten / Desserts

- 60. Kulfi** € 3,00
*Zelf gemaakt Indiaas roomijs
Home made Indian cream ice*
- 61. Gulab jamun** € 3,00
*gebakken melkballetjes, gedrenkt in siroop
fried milk balls, soaked in syrup (3 pieces)*

Dranken / Drinks

- Cola/Cola Light/ Cola Zero** € 2,00
Fanta/7 Up/Ice Tea € 2,00
Mango Lassi € 2,50