



SOEPEN

1. **Muligatwany soep** *Zuid Indiase curry soep, gebonden en rijk van smaak* € 6,00
2. **Dal soep** *Gekruide linzensoep* € 5,50
3. **Kippensoep** *Verse kippensoep met Indiase smaak* € 6,50

VOORGERECHTEN

4. **Samosa Vegetarian** € 6,00
Pasteitjes gevuld met lichtgekruide aardappels en doperwten
5. **Paneer Pakora** € 8,00
Zelfgemaakte Indiase kaas gemarineerd in gekruid kikkererwtenmeelbeslag en vervolgens gefrituurd
6. **Mix Pakora (vegetarisch)** *Chefs specialiteit* € 7,50
7. **Chicken Pakora** € 8,00
Gefrituurde stukjes kipfilet gemarineerd in gekruid kikkererwtenmeel
8. **Hot Chicken Wings** € 7,50
In klei oven gegrilde kipvleugels gemarineerd in een pittig gekruide saus
9. **Chicken Chat** € 7,50
Gegrilde kipfilet geserveerd met rode uien , paprika , chat masala en verse citroen
10. **Chicken Tikka** € 8,00
Gegrilde stukjes kipfilet gemarineerd in tandoorisaus
11. **Seekh Kebab** € 8,50
Aan de spies gegrilde rolletjes kipgehakt gekruid met knoflook, gember en koriander
12. **Boti Kebab** € 9,00
Gegrilde lamsfilet geserveerd met rode uien , paprika , chat masala en verse citroen
13. **Butterfly** € 10,50
Grote garnalen gemarineerd in gekruid kikkererwtenmeelbeslag en gefrituurd
14. **Mix Starter Non-veg (2 persoons)** € 15,50
Chicken tikka, lamb tikka, seekh kebab, hot chicken wings
15. **Mix Starter Veg (2 persoons)** *paneer pakora, mix pakora, samosa* € 14,00





TANDOORI HOOFDGERECHTEN

Tandoori is een kleioven. Alle Tandoori hoofdgerechten worden geserveerd met Basmati rijst, aardappel doperwtjes curry.

- | | |
|--|----------------|
| 16. Tandoori Chicken | € 17,00 |
| <i>De bekende Indiase gegrilde rode kip gemarineerd in tandoorisaus</i> | |
| 17. Lamb Tikka Tandoori | € 19,50 |
| <i>De bekende Indiase gegrilde rode lamsfilet gemarineerd in tandoorisaus</i> | |
| 18. Chicken Tikka Tandoori | € 18,00 |
| <i>Gegrilde stukjes malse kipfilet gemarineerd in tandoorisaus</i> | |
| 19. Chicken Garlic Tikka | € 19,50 |
| <i>Gegrilde stukjes malse kipfilet gemarineerd in speciale knoflooksaus</i> | |
| 20. Chilli Chikken Tikka Tandoori | € 19,00 |
| <i>Gegrilde stukjes kipfilet gemarineerd in Indiase kruiden met paprika, ui en chillipeper</i> | |
| 21. Seekh kebab Tandoori | € 19,50 |
| <i>Aan de spies gegrilde rolletjes kipgehakt gekruid met knoflook, gember en koriander</i> | |
| 22. Delight grill | € 21,00 |
| <i>De bekende Indiase gekruide lam en kip gemarineerd in tandoorisaus.</i> | |
| 23. Chicken malai tikka tandoori (mild) | € 20,00 |
| <i>Gegrilde stukjes malse kipfilet gemarineerd in een marinade van yoghurt en fijn gemalen cashewnoten</i> | |
| 24. Tandoori Mix grill | € 23,50 |
| <i>Combinatie van tandoori chicken, chicken tikka, seekh kebab, king prawn en lamb tikka</i> | |
| 25. Fish Tikka Tandoori | € 23,50 |
| <i>Gemarineerde visfilet gegrild in de kleioven</i> | |
| 26. King Prawn Tandoori | € 25,00 |
| <i>Gegrilde grote garnalen gemarineerd in citroensap, tandoorisaus, knoflook en gember</i> | |





MUGHLAI CURRIES

Wereldberoemde Indiase Mughlai curries worden geserveerd met Basmati rijst, aardappel doperwtjes curry.

- | | |
|---|---------|
| 27. Chicken Chilly | € 19,50 |
| 28. Fish Chilly | € 21,50 |
| <i>Gebonden curry met tomaten saus, sojasaus, uien, paprika en witte peper (normaal, hot)</i> | |
| 29. Chicken Karahi | € 19,50 |
| 30. Lamb Karahi | € 20,50 |
| <i>Karahi gerechten worden bereid met koriander zaad, uien, paprika, gember en verse koriander (normaal, hot)</i> | |
| 31. Butter Chicken | € 21,00 |
| <i>Populaire Indiase kipgerecht bereid in romige saus met amandelen (mild)</i> | |
| 32. Chicken Curry | € 18,00 |
| 33. Lamb Curry | € 20,00 |
| 34. Fish Curry | € 22,00 |
| 35. King Prawn Curry | € 23,00 |
| <i>Curry gerechten zijn bereid met verse tomaat, koriander en zijn rijk aan Indiase specerijen (mild, normaal, hot)</i> | |
| 36. Chicken Tikka Masala | € 21,00 |
| 37. Lamb Tikka Masala | € 22,50 |
| 38. King Prawn Masala | € 24,50 |
| <i>Tikka Masala gerechten zijn eerst gemarineerd, daarna in de klei oven gegrild en vervolgens klaargemaakt in een romige saus (mild, normaal, hot)</i> | |
| 39. Chicken Punjabi | € 20,50 |
| 40. Lamb Punjabi | € 22,00 |
| 41. King Prawn Punjabi | € 23,50 |
| <i>Extra knoflook & speciale kruiden (normaal, hot)</i> | |
| 42. Chicken Korma | € 19,50 |
| 43. Lamb Korma | € 22,50 |
| 44. King Prawn Korma | € 24,00 |
| <i>Korma gerechten zijn bereid met kokos en milde kruiden in een romige saus (mild)</i> | |





MUGHLAI CURRIES

- | | |
|---------------------|---------|
| 45. Chicken Saag | € 19,00 |
| 46. Lamb Saag | € 21,00 |
| 47. King Prawn Saag | € 23,50 |

Saag is de Indiase benaming voor spinazie. Saag wordt gebruikt in deze gerechten in combinatie met verse tomaat en currysous (mild, normaal, hot)

- | | |
|----------------------|---------|
| 48. Chicken Bhuna | € 19,50 |
| 49. Lamb Bhuna | € 21,00 |
| 50. King Prawn Bhuna | € 23,50 |

*Bhuna gerechten zijn een combinatie van tandoori en curry.
Het gegrilde vlees wordt geserveerd in een goed gekruide curry met uien, tomaat, paprika, gember, knoflook en Garam masala (normaal, hot)*

- | | |
|----------------------------|---------|
| 51. Chicken Jhal Frezie | € 20,00 |
| 52. Lamb Jhal Frezie | € 21,50 |
| 53. King Prawn Jhal Frezie | € 23,50 |

Jhal Frezie gerechten zijn bereid met een exotische saus in combinatie met ui, tomaat en paprika (mild, normaal, hot)

- | | |
|---------------------------------|---------|
| 54. Balti Chicken | € 20,50 |
| 55. Balti Lamb | € 22,00 |
| 56. King Prawn Balti | € 23,50 |
| 57. Chicken Tikka Balti Special | € 24,00 |

Balti betekent letterlijk "emmer". Deze gerechten worden echter niet in een emmer bereid! Ze worden op traditionele manier met geurige kruiden bereid (normaal, hot)

- | | |
|-----------------------|---------|
| 58. Chicken Madras | € 20,50 |
| 59. Lamb Madras | € 22,00 |
| 60. King Prawn Madras | € 23,50 |

Madras curry de naam zegt het al: deze gerechten worden bereid volgens een uniek recept uit Zuid-India. Een medium heet gerecht op smaak gebracht met citroen en groene pepers (medium hot)

- | | |
|-------------------------|---------|
| 61. Chicken Vindaloo | € 20,00 |
| 62. Lamb Vindaloo | € 21,50 |
| 63. King Prawn Vindaloo | € 23,00 |

Vindaloo is een hele pittige saus met gemalen Indiase Garam masala en bijzonder mengsel van specerijen, knoflook, gember en tomaat (extra hot) 🔥

- | | |
|---------------------------|---------|
| 64. Chicken Rogan Josh | € 20,50 |
| 65. Lamb Rogan Josh | € 22,50 |
| 66. King Prawn Rogan Josh | € 23,50 |

*Rogan Josh gerechten worden bereid door royaal gebruik van gepelde tomaten gebakken in gekruide olie met o.a. anijs.
Afkomstig uit het gebergte van Kashmir (normaal, hot)*



VEGETARISCHE HOOFDGERECHTEN

*Alle vegetarische hoofdgerechten worden
geserveerd met Basmati rijst, aardappel doperwtjes curry.*

- | | |
|---|---------|
| 67. Butter Paneer (mild) | € 19,00 |
| <i>Populaire Indiase paneer gerecht bereid in romige saus met amandelen</i> | |
| 68. Saag Paneer (mild, normaal, hot) | € 17,00 |
| <i>Zelfgemaakte Indiase kaas bereid in gekruide spinazie, ui, tomaat, gember en knoflook</i> | |
| 69. Shahi Paneer (mild) | € 18,50 |
| <i>Zelfgemaakte Indiase kaas bereid in romige milde saus van tomaat en cashewnoten</i> | |
| 70. Matter Paneer (mild, normaal, hot) | € 17,50 |
| <i>Zelfgemaakte Indiase kaas eerst gemarineerd en daarna met doperwten op smaak gebracht met een speciale currysous</i> | |
| 71. Vegetable Korma (mild) | € 18,00 |
| <i>Verse groenten bereid met kokos en milde kruiden in een romige saus</i> | |
| 72. Dal Makhani (mild, normaal, hot) | € 16,50 |
| <i>Linzen bereid met roomboter, ui, knoflook, gember en koriander</i> | |
| 73. Dal Tarka (mild, normaal, hot) | € 15,50 |
| <i>Linzen bereid met roomboter, ui, en koriander</i> | |
| 74. Chana Punjabi (normaal, hot) | € 17,00 |
| <i>Een heerlijk Noord Indiaas recept met goed gekruide kikkererwten</i> | |
| 75. Bhindi (Okra) (mild, normaal, hot) | € 17,50 |
| <i>Verse okra gesauteerd met ui, tomaat, gember en knoflook</i> | |
| 76. Aubergine Bharta (mild, normaal, hot) | € 17,50 |
| <i>Geroosterde aubergine met ui, tomaat, gember en knoflook</i> | |
| 77. Paneer Kadhai (normaal, hot) | € 18,50 |
| <i>Een curry bereidt met koriander zaad, uien en paprika, gember en verse koriander</i> | |
| 78. Saag Aloo (mild, normaal, hot) | € 16,50 |
| <i>Een curry bereid van spinazie en aardappelen</i> | |
| 79. Aloo Gobhi (mild, normaal, hot) | € 16,50 |
| <i>Aardappelen en bloemkool bereid met verse Indiase kruiden</i> | |
| 80. Matter Mushroom (mild, normaal, hot) | € 17,00 |
| <i>Combinatie van champignons en doperwten bereidt in een kruidige curry</i> | |
| 81. Paneer Vindaloo (hot / extra hot) 🔥 | € 17,00 |
| <i>Vindaloo is een hele pittige saus met gemalen Indiase Garam masala en bijzonder mengsel van specerijen, knoflook, gember en tomaat</i> | |
| 82. Paneer Tikka masala (mild, normaal, hot) | € 19,00 |
| <i>Zelfgemaakte kaas gemarineerd, gegrild en bereid in een speciale romige saus met gemalen cashewnoten en amandelen</i> | |
| 83. Mix Vegetables (mild, normaal, hot) | € 16,50 |
| <i>Vers gemixte groente met verse Indiase kruiden</i> | |
| 84. Paneer Do Piazza (mild, normaal, hot) | € 18,50 |
| <i>Zelfgemaakte kaas gemarineerd en daarna bereid in een curry met twee soorten uien en verse Indiase kruiden</i> | |
| 85. Paneer Tikka Tandoori | € 18,50 |
| <i>Gemarineerde Indiase kaas, die wordt gegrild in de klei oven met paprika, uien en citroen</i> | |



BIRYANI

Bijzondere Indiase Basmati saffraan rijst met als basis: kruiden, amandelen, cashewnoten, rozijnen en kardemom. Wordt geserveerd met aardappel, doperwtjes curry, raita (mild, normaal, hot)

86. Vegetable Biryani	€ 16,50
87. Chicken Biryani	€ 19,00
88. Lamb Biryani	€ 21,00
89. King Prawn Biryani	€ 23,50
90. Biryani Delight <i>(kip en lamsvlees)</i>	€ 21,50
91. Hydrabadi Biryani	€ 22,50

INDIAAS TANDOORI BROOD

Het brood wordt vers bereid in de Indiase klei oven.

92. Nan	€ 3,50
<i>Indiaas brood uit de klei oven</i>	
93. Butter Nan	€ 4,25
<i>Nan met boter</i>	
94. Cheese Nan	€ 5,75
<i>Nan met kaas</i>	
95. Garlic Nan	€ 4,75
<i>Nan met kruiden en knoflook</i>	
96. Keema Nan	€ 6,00
<i>Nan gevuld met kipgehakt</i>	
97. Aloo nan	€ 5,50
<i>Nan gevuld met aardappelen</i>	
98. Peshwari Nan	€ 6,50
<i>Nan gevuld met amandelen, rozijnen, cashewnoten en suiker</i>	
99. Lachedar Parantha	€ 4,50
<i>Speciale Indiase nan</i>	





BIJGERECHTEN

- | | | |
|---------------------------|--|--------|
| 100. Papadam | <i>knapperig linzenbrood met komijnzaadjes</i> | € 2,00 |
| 101. Aloo Jeera | <i>Aardappelen bereid met komijnzaadjes en Garammasala</i> | € 5,50 |
| 102. Peas Pulao Rijst | <i>Geurige saffranrijst bereidt met doperwten</i> | € 5,00 |
| 103. Raita | <i>Yoghurt met komkommer en tomaat</i> | € 4,00 |
| 104. Mango Achar (pickle) | | € 3,50 |
| 105. Mango Chutney | | € 3,50 |
| 106. Mint Chutney | | € 3,50 |
| 107. Pikante Chutney | | € 3,50 |

NAGERECHTEN

- | | | |
|-------------------|--|--------|
| 108. Gulab Jamun | <i>Bolletjes van zelfgemaakte kaas ingedikt in warm suikersiroop, op smaak gebracht met rozenwater</i> | € 5,50 |
| 109. Kulfi | <i>Indiaas ijs met melk en noten</i> | € 5,50 |
| 110. Mango ijs | | € 6,50 |
| 111. Dame blanche | | € 6,50 |
| 112. Rasmalai | <i>Zelfgemaakte Indiase paneer sponge met melk en pistache</i> | € 6,50 |

