

Voorgerechten

- Paperdam met saus (2 stuk)** **2,00**
Indiaas kroepoek.
- Daal Soup (vegetarisch)** **4,75**
Linzensoep.
- Onion Bhajee (vegetarisch) (portie)** **4,75**
Een gerecht van uien, kikkererwtenbloem, aardappel en kruiden
- Paneer Pakora** **5,75**
Een gerecht van Indiase kaas, kikkererwtenbloem en kruiden
- Vegetarian Samosa (2 stuks)** **4,75**
Driehoekjes van bladerdeeg gevuld met groenten en kruiden.
- Meat Samosa (2 stuks)** **5,75**
Driehoekjes van bladerdeeg gevuld met lamsvlees gehakt.
- Tandoori Chicken Wings** **5,75**
Kippenvleugels gemarineerd in tandori saus en gegrild in klei-oven
- Tandoori Chicken (kip boutjes) (2 stuks)** **5,75**
Kip gemarineerd in tandori saus en gegrild in klei-oven
- Tandoori Chicken Tikka (Kipfilét) (portie)** **6,75**
Kipfilét gemarineerd in tandori saus en gegrild in klei-oven
- Seekh Kabab (portie)** **6,75**
Lamsgehakt gekruid en geroosterd in de Tandoori-oven.
- Mixed Kabab (portie)** **8,75**
Kip boutje, Chicken Tikka en Seekh kabab.

HOOFDGERECHTEN

Tandoori Gerechten

Worden geserveerd met Pilaw-rijst, (Indiaas Basmati rijst)
Aloo Curry, Paperdam met saus.

- Tandoori Chicken Wings** **14,75**
Kippenvleugels gemarineerd in tandori saus en gegrild in klei-oven
- Tandoori Chicken** **14,75**
Malse kippenbouten gemarineerd in verschillende kruiden uit de Tandoor-oven.
- Tandoori Chicken Tikka** **16,75**
De beste stukjes kip, gemarineerd in een geurig kruidenmengsel uit de Tandoori-oven.
- Tandoori Seekh Kabab (portie)** **17,75**
Lamsgehakt gekruid en geroosterd in de Tandoori-oven.
- Tandoori mixed Grill** **19,75**
(Kip+Seekh Kabab+Kipfilet)
Een combinatie van alle mixed tandoori gerechten. (special)
- Tandoori King Prawn** **23,75**
Grote garnalen geroosterd in de Tandoori-oven.



Special Indian Set Dinners



Chicken Menu

v.a. 2 per.

Voorgerech:

Paperdam met 2 sauzen

Dal Soup,

Hoofdgerecht

Tandoori Chicken (Kipbout + Kipfilét),

Chicken Tikka Massala,

Aloo Matter,

Pilao Rice,

Garlic Nan,

Kheer of thee of koffie

€ 23,75 p.p.

Lamb Menu

v.a. 2 per.

Voorgerech:

Paperdam met 2 sauzen

Dal Soup

Hoofdgerecht

Tandoori Seekh kabab,

Lamb Tikka Massala,

Aloo Matter,

Pilao Rice,

Garlic Nan,

Kheer of thee of koffie

€ 25,75 p.p.

Tandoori Menu

v.a. 2 per.

Voorgerech:

Paperdam met 2 sauzen

Dal Soup,

Hoofdgerecht

Lamb Tikka Massala,

Tandoori Grill (Kipbout + Kipfilét)

Aloo Matter,

Pilao Rice,

Garlic Nan,

Kheer of thee of koffie

€ 25,75 p.p.



Special Indian Set Dinners



Vegetarian Menu

v.a. 2 per.

Voorgerech:

Paperdam met 2 sauzen

Dal Soup,

Hoofdgerecht

Paneer Tikka Massala,

Aloo Matter,

Saag Aloo,

Pilao Rice,

Garlic Nan,

Kheer of thee of koffie

€ 21,75 p.p.

Sea Food Menu

v.a. 2 per.

Voorgerech:

Paperdam met 2 sauzen

Dal Soup,

Hoofdgerecht

Tandoori Fish,

King Prawn Tikka Massala,

Aloo Matter,

Pilao Rice,

Garlic Nan,

Kheer of thee of koffie

€ 27,75 p.p.

Ei Gerechten

Worden geserveerd met Pilaw-rijst, (Indiaas Basmati rijst),
Paperdam met saus.

Egg Curry 14,75

Ei in currysaus, met tomaten en Indiase kruiden.

Egg Aloo (mild, medium of heet) 14,75

Licht gekruide stukjes ei en aardappels
met een speciale massalasaus

Egg Saag (mild, medium of heet) 14,75

Een bijzondere combinatie van ei en spinazie.

Egg Dhansak (medium of heet) 14,75

Ei bereid met linzen, kikkererwten,
gemengde kerrie kruiden en citroensap.

Egg Madras (heet) 14,75

Een traditioneel recept uit Zuid-India, een pittig
ei gerecht bereid met citroen en groene peper.

Egg Vindaloo (zeer heet) 14,75

Ei met verse rode pepers en aardappelen.



Kip Gerechten

Worden geserveerd met Pilaw-rijst, (Indiaas Basmati rijst),
Paperdam met saus.



Curry Chicken 13,75

Kip in currysaus, met tomaten en Indiase kruiden.

Chicken Aloo (mild, medium of heet) . . . 15,75

Licht gekruide stukjes kip en aardappels
met een speciale massalasaas

Chicken Dhansak (medium of heet) . . . 15,75

kip bereid met linzen, kikkererwten,
gemengde kerrie kruiden en citroensap.

Chicken Channa (medium of heet) 15,75

Kip bereid met kikkererwten en currysaus

Chicken Korma (mild) 15,75

Een heerlijke curry van kipfilet met gemalen
cashewnoten, amandelen, kokos, rozijnen en verse room.

Butter Chicken (mild) 16,75

Tandoori gegrilde kip met een saus van tomaat, boter,
gemalen cashewnoten, amandelen, rozijnen en verse room.

Chicken Tikka Massala (med. of heet) . . 16,75

Gegrilde kip met een speciale
massal, paprika en tomaten

Chicken Saag (mild, medium of heet) . . 15,75

Een bijzondere combinatie van kipfilet en spinazie.

Chicken Madras (heet) 15,75

Een traditioneel recept uit Zuid-India, een pittig
kip gerecht bereid met citroen en groene peper.

Chicken Vindaloo (zeer heet) 15,75

Kip met verse rode pepers en aardappelen.

Chicken Jalfrezi 15,75

Typische Indiase kipgerechten met paprika,
uien, gember, tomaten en Indiase kruiden.



Lams Gerechten

Worden geserveerd met Pilaw-rijst, (Indiaas Basmati rijst),
Paperdam met saus.



Lamb Curry 14,75

Lamsvlees in currysous, met tomaten en Indiase kruiden.

Lamb Aloo (mild, medium of heet) 16,75

Licht gekruide stukjes lamsvlees en aardappels
met een speciale massalasaas

Lamb Dhansak (medium of heet) 16,75

Lamsvlees bereid met linzen, kikkererwten,
gemengde kerrie kruiden en citroensap.

Lamb Korma (mild) 16,75

Een heerlijke curry van lamsvlees met gemalen
amandelen, cashewnoten, kokos, rozijnen en verse room.

Butter Lamb (mild) 17,75

Lamsvlees met een saus van tomaat, boter,
gemalen cashewnoten, amandelen, rozijnen en verse room.

Lamb Tikka Massala (mild, medium of heet) 17,75

Lamsvlees met een speciale
massal, paprika en tomaten

Lamb Saag (mild, medium of heet) . . . 16,75

Een bijzondere combinatie van lamsvlees en spinazie.

Lamb Channa (medium of heet) 16,75

Lamsvlees bereid met kikkererwten en currysous

Lamb Madras (heet) 16,75

Een traditioneel recept uit Zuid-India, een pittig
lamsvlees gerecht bereid met citroen en groene peper.

Lamb Vindaloo (zeer heet) 16,75

Lamsvlees met verse rode pepers en aardappelen.

Lamb Jalfrezi 16,75

Typische Indiase lamsvlees gerechten met paprika,
uien, gember, tomaten en Indiase kruiden.



Vegetarian Dishes

Are served with rice Pilaw,
(Indian Basmati rice), Paperdam with sauce.

Saag Paneer (mild, medium or hot) . . . 14.75

Indian cheese, tomatoes, spinach and curry sauce

Paneer Tikka Massala (mild, medium or hot) 14.75

Lightly spiced pieces of Indian cheese with a special massala sauce.

Matter Paneer (mild, medium or hot) . . 14.75

Indian cheese, tomatoes, peas and curry sauce.

Paneer Makhani (mild) 14.75

Indian cheese, tomatoes, ground cashew nuts, butter, almonds, raisins and fresh cream.

Daal Tarka (mild, medium or hot) 11.75

Lentils cooked with garlic.

Aloo Channa (mild, medium or hot) . . . 11.75

Chickpeas and potatoes in curry sauce.

Aloo Gobi (mild, medium or hot) 13.75

Cauliflower and potatoes cooked in curry sauce.

Saag Aloo (mild, medium or hot) 11.75

Fresh spinach with potatoes medium spiced.

Aloo Matter (mild, medium or hot) 11.75

Peas and potatoes cooked in curry sauce.

Mixed Vegetable (mild, medium or hot) . 11.75

Fresh mixed vegetables lightly seasoned.

Paneer Dhansak (mild, medium or hot) . 14.75

Indian cheese cooked with lentils, chickpeas, mixed curry spices and lemon juice.

Vegetarian Dishes as Side Dishes

Daal Tarka 8.75

Mixed Vegetable 8.75

Saag Aloo 8.75

Aloo Channa 8.75

Aloo Matter 8.75



Vis Gerechten

Worden geserveerd met Pilaw-rijst, (Indiaas Basmati rijst),
Paperdam met saus.

Fish Massala · · · · · 17,75

Licht gekruide stukjes vis met een speciale massalasaus.

Fish Butter (mild) · · · · · 17,75

Vis met een saus van tomaat, boter, gemalen cashewnoten, amandelen, rozijnen en verse room.

Fish Madras (heet) · · · · · 17,75

Een traditioneel recept uit Zuid-India, een pittig visgerecht bereid met citroen en groene peper.

Fish Vindaloo (zeer heet) · · · · · 17,75

Vis met verse rode pepers en aardappelen,

Grote Garnalen Gerechten

Worden geserveerd met Pilaw-rijst, (Indiaas Basmati rijst),
Paperdam met saus.

King Prawn Massala (mild, medium of heet) 20,75

Licht gekruide stukjes grote garnalen met een speciale massalasaus.

King Prawn Aloo (mild, medium of heet) 19,75

Licht gekruide grote garnalen en aardappels met een speciale massalasaus

King Prawn Saag (mild, medium of heet) 19,75

Een bijzondere combinatie van grote garnalen en spinazie.

King Prawn Butter (mild) · · · · · 20,75

Grote garnalen met een saus van tomaat, boter, gemalen cashewnoten, amandelen, rozijnen en verse room.

King Prawn Madras (heet) · · · · · 19,75

Een traditioneel recept uit Zuid-India, een pittig grote garnalengerecht bereid met citroen en groene peper.

King Prawn Vindaloo (zeer heet) · · · · · 19,75

Grote garnalen met verse rode pepers en aardappelen.

King Prawn Jalfrezi (mild, med. of heet) · 19,75

Typische Indiase garnaalgerechten met paprika, uien, gember, tomaten en Indiase kruiden.

King Prawn Dhansak (mild, med. of heet) 19,75

Grote garnalen, bereid met linzen, kikkererwten, gemengde kerrie kruiden en citroensap.



Tandoori Brood

uit de Klei-Oven

Nan **2,00**

Warm luchtig brood met een aroma van uien en uien zaad.

Garlic Nan **3,00**

Warm luchtig brood met een aroma van knoflook.

Keema Nan **4,00**

Warm luchtig brood gevuld met gekruid lamsvlees gehakt.

Cheese Nan **3,75**

Warme zachte brood gevuld met Indiase kaas.

Kashmiri Nan **4,00**

Indiaas brood gevuld met suiker, cashew notenpoeder en rozijnen.

Cheese Garlic Nan **3,75**

Warme zachte brood gevuld met Indiase kaas en knoflook.

Tandoori Roti **2,00**

Biryani Gerechten

Wordt geserveerd met Aloo Curry en Paperdam met saus
(mild, medium of heet) (Het is geen Curry)

Vegetarian Biryani **15,75**

Vegetarische rijstschotel.

Chicken Biryani **16,75**

Rijstschotel met fijngesneden kip en groente.

Lams Biryani **18,75**

Rijstschotel met lamsvlees en groente.

Prawn Biryani **21,75**

Rijstschotel met grote garnalen en groente.

Bijgerechten

Raita **2,50**

Yoghurt komkommer, tomaten en kruiden.

Pilaw Rijst **2,50**

Portie geurige rijst bereid met kardemom, kaneel en kruidnagel.



Huiswijnen

Rood / Wit / Rosé	per glas 3,50	½ fles 11,75	per fles 17,75
-------------------	------------------	-----------------	-------------------

Witte wijnen

Land	Gebied	Naam Wijn	per fles
Spanje	Rueda:	Val de Vid Verdejo	23,75
V.S.	Californië:	Ravenswood Chardonnay	23,75
Frankrijk	Zuid west:	Francois Lurton Fumées Blanches Savignon Blanc	23,75

Rode wijnen

V.S.	Californië:	Ravenswood Zinfandel	23,75
Frankrijk	Languedoc:	Bouchard Ainé et Fils Pinot Noir	23,75
Spanje	Rioja	Vina Eguia Rioja Crianza Temranillo	23,75

Dranken / Drinks

Gedistilleerd

Vodka	4,25
-------	------

Whisky

Johnny Walker Red Label	4,25
Jameson Irish Whisky	4,25

Likeuren

Tia Maria	4,25
Baileys	4,25
Grand Marnier	4,25
Amaretto	4,25
Cointreau	4,25
Drambui	4,25
Dom Benedictine	4,25
Sambuca	4,25

Bieren

Heineken	2,50
Indiaas Bier	3,50

Frisdranken

Cola / Cola light	2,50
Spa blauw / Still water	2,50
Spa rood / sparkling water	2,50
Tonic	2,50
Ice Tea	2,50
Fanta	2,50
7-up	2,50
Bitter Lemon	2,50
Appelsap	2,50
Ginger Ale	2,50
Mango Lassi	3,50

Warme dranken

Thee	2,00
Indiaas Thee (Chai)	3,50
Koffie	2,00
Espresso	2,00
Koffie verkeerd	3,00
Cappuccino	3,00
Irish Koffie	6,25

Nagerechten

Mango Kulfi (Indiaas ijs)	4,25
Kheer (Indiase rijstpudding)	4,25
Gulab Jamun	4,25
Gulab Jamun + mango Kulfi	5,75
Kheer + Gulab Jamun	5,75

