

Voorgerechten

- | | |
|--|--------------|
| 1. Samosa | €6,00 |
| Groente pasteitje met aardappelen en doperwten | |
| 2. Pakora | €6,00 |
| Kruidige groente in deeg gefrituurd | |
| 3. Papadam 2 stk. met saus | €2,50 |
| Indiase kroepoek | |
| 4. Dal soep | €6,00 |
| Linzen soep | |
| 5. Chicken tikka | €8,00 |
| Stukjes kippenvlees gemarineerd in gembersaus en geroosterd in de Tandoor klei-oven | |
| 6. Meat tikka | €9,00 |
| Stukjes zacht lamsvlees, gemarineerd in een speciale yoghurtsaus en bereid op houtskool in de Tandoori klei-oven | |
| 7. Sheek kebab | €8,00 |
| Gemarineerd gehakt uit de Tandoori klei-oven | |



Tandoori gerechten

Alle gerechten worden geserveerd met basmati rijst of naan

9. Meat tikka €24,00

Zacht lamsvlees, gemarineerd in een speciale pittige yoghurtsaus en bereid op houtskool in de Tandoori klei-oven

10. Tandoori Chicken €22,00

Kip gemarineerd in yoghurt en geroosterd in de Tandoori klei-oven

11. Chicken tikka €22,00

Kip gemarineerd in een gembersaus en geroosterd in de Tandoori klei-oven.

12. Mixed grill €27,50

Deze combinatie van Tandoori chicken, lamb tikka en kebab wordt aanbevolen om zijn rijke gevarieerdheid aan smaken.

Visgerechten

13. Tandoori King Prawn €27,00

Gemarineerde king prawn garnalen uit de Tandoor klei-oven

14. Tandoori Zalm €27,00

Zalm gemarineerd in een yoghurtsaus en geroosterd in de Tandoor klei-oven

15. King prawn curry €23,50

King prawn garnalen gekookt in een rijke saus

16. King prawn bhuna €25,00

King prawn garnalen bereid met rode uien en paprika

17. Prawn biriyani €22,50

Garnalen gebakken samen met pullao rijst en gemengde groentes



Indiaas brood

18.	Roti	€1,50
19.	Parantha	€3,00
20.	Naan	€2,50
21.	Garlic Naan	€3,50
22.	Peshawari Naan	€4,00

Vegetarische gerechten

Alle gerechten worden geserveerd met basmati of naan.

23.	Saag	€14,50
Spinazie in een mengsel van specerijen		
24.	Saag paneer	€16,50
Een gezonde vegetarische schotel met zelfgemaakte blokjes kaas en fijngehakte spinazie		
25.	Paneer special	€17,50
Een exotische curry met blokjes zelfgemaakte Indiase kaas		
26.	Channa paneer	€17,00
Gekruide kikkererwten met zelfgemaakte Indiase blokjes kaas		
27.	Raaj maah	€17,00
Kruidige kidney bonen met verse koriander		
28.	Dal makhni	€16,50
Linzen gebakken met ui, tomaat en komijnzaad		
29.	Mixed vegetables	€17,50
Gemengde verse groenten bereid in een currysous (Droog met kruiden)		
30.	Bharta	€16,50
Geroosterde en gepureerde aubergines gebakken in ui en tomaat		

Lamsvlees curries

Alle curry gerechten worden geserveerd met basmati of naan.

- | | |
|---|---------------|
| 31. Lamb Curry | €21,50 |
| Lamsvlees gekookt in een rijke currysaus | |
| 32. Lamb Dhansak | €21,50 |
| Lamsvlees bereid met linzen en kruiden | |
| 33. Lamb Jal Farezi | €21,50 |
| Lamsvlees bereid met ui en paprika in een pittige currysaus | |
| 34. Lamb Madras | €20,50 |
| Lamsvlees in een pittige currysaus | |
| 35. Lamb Vindaloo | €22,50 |
| Lamsvlees in een zeer hete currysaus | |
| 36. Saag Meat | €22,50 |
| Een heerlijke combinatie van kruiden, spinazie en lamsvlees | |
| 37. Lamb Korma | €22,50 |
| Een Moghul delicatessen met specerijen, tomaat, boter en roomsaus | |



Kip curries

Alle currygerechten worden geserveerd met rijst of naan.

- | | |
|--|---------------|
| 38. Chicken Curry | €19,50 |
| Kip in een rijke currysous | |
| 39. Chicken Dhansaka | €20,50 |
| Kip met linzen en kruiden | |
| 40. Chicken Jal Farezi | €20,50 |
| Kip bereid met ui en paprika in een pittige currysous | |
| 41. Chicken Madras | €19,50 |
| Kip gekookt in een pittige currysous | |
| 42. Chicken Vindaloo | €22,00 |
| Kip gekookt in een zeer hete saus | |
| 43. Saag Chicken | €22,00 |
| Een heerlijke combinatie van kruiden, spinazie en kip. | |
| 44. Chicken Korma | €22,00 |
| Een Moghul delicatessie bereid met specerijen, tomaat, boter en roomsaus | |

Rijstschotels

- | | |
|---|---------------|
| 45. Lamb Biryani | €21,50 |
| Een Pullao rijstschotel met lamsvlees, gebakken ui, paprika en specerijen | |
| 46. Chicken Biryani | €21,00 |
| Een Pullao rijstschotel met kip, gebakken ui, paprika en specerijen | |
| 47. Vegetable Biryani | €18,00 |
| Een vegetarische Pullao rijstschotel met gebakken ui, verschillende groenten en specerijen. | |



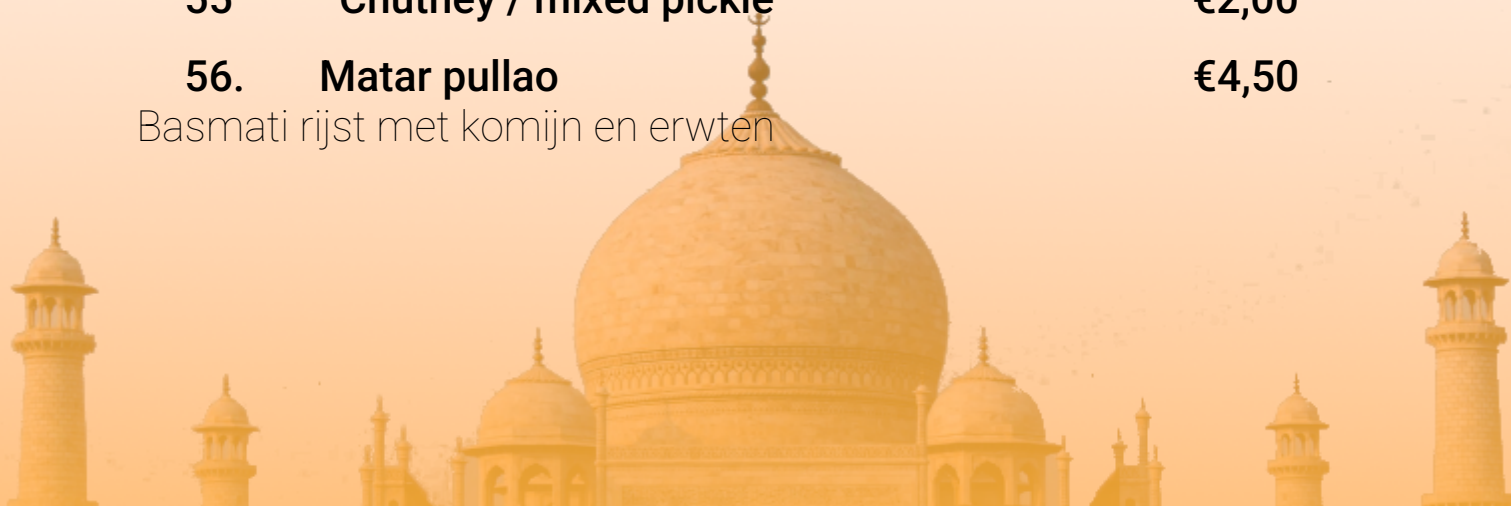
Tandoori curries

Alle Tandoori curries gerechten worden geserveerd met basmati rijst of naan.

- | | |
|--|---------------|
| 48. Butter chicken | €23,50 |
| Tandoori kip in boter, noten, kruiden en verse tomaten | |
| 49. Chicken Tikka Makhni | €23,50 |
| Tandoori Kip in een melange van kruiden | |
| 50. Chicken Tikka Masala | €24,00 |
| Tandoori Kip met verschillende specerijen | |
| 51. Chicken Tikka Bhuna | €25,00 |
| Tandoori kip bereid met rode ui en paprika | |
| 52. Lamb Tikka Masala | €25,50 |
| Meat tikka in een melange van kruiden | |
| 53. Lamb Tikka Bhuna | €25,50 |
| Meat tikka bereid met rode ui en paprika | |

Extra's

- | | |
|------------------------------------|--------------|
| 54. Salade | €4,00 |
| Gemengde salade | |
| 54. Raita | €3,00 |
| Komkommer en kruiden in yoghurt | |
| 55 Chutney / mixed pickle | €2,00 |
| 56. Matar pullao | €4,50 |
| Basmati rijst met komijn en erwten | |



Drankenkaart

Fris

Cola	Flesje(0,2L):	€2,80
Fanta	Flesje(0,2L):	€2,80
Cassis	Flesje(0,2L):	€2,80
Sinasappelsap	Flesje(0,2L):	€2,80
Appelsap	Flesje(0,2L):	€2,80
Fuze Tea	Flesje(0,2L):	€2,80
Tonic	Flesje(0,2L):	€2,80
Bitter lemon	Flesje(0,2L):	€2,80

Water

Mineraalwater met of zonder prik	€2,50
----------------------------------	-------

Koffie/thee

Koffie	€2,50
Thee naar keuze	€2,50
Cappuccino	€3,50
Espresso	€2,75

Bier

Cobra bier (Indiaas bier) (0,33L)	€4,00
King Fisher bier (Indiaas bier) (0,33L)	€4,00
Grolsch (0,3L)	€3,20
Grolsch puur Weizen (0,5L)	€4,00
Grolsch 0.0 (0,3L)	€3,00
Pils van Pinkus witbier (0,5L) (Biologisch)	€5,00



Wijnen (Biologische wijnen)

Salvador rode droge huiswijn uit Spanje

Glas: €4,50

Karaf: €10,00

Michele witte droge huiswijn uit Spanje

Glas: €4,50

Karaf: €10,00

Compagnon rosé huiswijn uit Spanje (droog)

Glas: €4,50

Karaf: €10,00

Indiase dranken

Indiase thee

Pot: €4,50

Indiase lassie (smaken: neutraal, zoet & zout)

€3,00

Indiase fruit lassie (smaken: mango & banaan)

€3,50

Nagerechten

Malta Kulfi

pot: €7,00

Ambachtelijk Indiaas ijs volgens het originele recept (Bevat Melk, Suiker, Pistache noten, Amandelen, Kardemon)

Kheer

kom: €5,00

Een zeer smakelijke Indiase rijstpudding (Huisgemaakt)

Rasgulla

kom: €6,00

zoete wrongelballetjes in siroop (Bevat melkproducten)

Gulab Jamun

kom: €6,00

Gulab jamun is een Indiaas dessert van gefrituurde deegballetjes, Die in een zoete en plakkerige suikersiroop zijn ondergedompeld

