

VOORGERECHTEN

Samosa met groenten	7.00
<i>Gefrituurd deeglapje met aardappel en groenten</i>	
Samosa met vlees	7.00
<i>Gefrituurd deeglapje met kippengehakt en erwten</i>	
Onion bhaji	6.00
<i>Gefrituurde uisnippers gewenteld in kikkererwtenmeel</i>	
Pakora van garnalen	9.50
<i>Fritter van garnalen gedoopt in een beslag van kikkererwten en diverse kruiden</i>	
Pakora van kip	6.00
<i>Fritter van kip gedoopt in een beslag van kikkererwten en diverse kruiden</i>	
Pakora van paneer	6.00
<i>Fritter van Indiase kaas gedoopt in een beslag van kikkererwten en diverse kruiden</i>	
Pakora van groenten	6.00
<i>Fritter gemaakt van groenten gedoopt in een beslag van kikkererwten en diverse kruiden</i>	
Chicken Tikka tandoori	7.00
<i>Stukjes kipfilet gegrild in een tandoorimarinade</i>	
Seekh kebab	8.00
<i>Rolletjes kippengehakt met verse kruiden gegrild in een kruidige tandoorimarinade</i>	
Garnalen met look (6 stuks)	10.50
<i>Garnalen gebakken in look</i>	
Mix schotel (2 personen)	14.50
Mix Vegetarische voorgerechten	14.50

SOEP

Daal (linzensoep)	6.00
<i>Met gele linzen bereid in boter, look en kruiden</i>	
Romige maïsoep met groentjes of kip	6.00
Tomatenroomsoep	6.00
Kippensoep	7.00
Scampisoep	9.00

BIJGERECHTEN

Roti	2.50
Dun bruin brood	
Naan - Typisch Indiaas platbrood	
natuur	2.50
look en koriander	3.00
kaas	3.00
look en kaas	3.50
peshwari-kokos	4.00
met amandelen, kokospoeder, suiker en een heel klein beetje room	
keema naan	4.00
gevuld met lamsgehakt	
Kulcha naan	4.00
brood met aardappel	
Raita	3.00
Yoghurt-komkommer-kruiden	
Mixed salad	5.00
Rauwkostslaasje	
Pikles	2.00
Achaar-pittig	
Popadam	1.50
Linzen cakes	

RIJST

Jerra	komijn	3.00
Pulav	saffraan	3.50
Gebakken rijst met ei		3.50



BIRYANI

Gebakken basmatirijst met rozijnen, amandelen, cardamon en kruidnagel

Biryani met groenten	16.50
Biryani met paneer (Indische kaas)	16.50
Biryani met kip	17.50
Biryani met lam	19.50
Biryani met scampi	21.00
Special Biryani <i>met groenten, kip, lam, scampi</i>	22.50

TANDOORI

Chicken Tikka tandoori <i>Stukjes kipfilet gegrild in een kruidige tandoorimarinade</i>	17.50
Chicken Tandoori <i>Kippenbillen gegrild in een kruidige tandoorimarinade</i>	17.50
Paneer Tikka tandoori <i>Stukjes Indiase kaas gegrild in een kruidige tandoorimarinade</i>	17.50
Seekh kebab <i>Rolletjes lamsgehakt met verse kruiden gegrild in een kruidige tandoorimaride</i>	19.50
Mix tandoori <i>Chicken Tikka, Chicken Tandoori, Paneer Tikka, Seekh Kebab, Prawns Tikka</i>	22.50
Vegetable tandoori <i>Tandoori bloemkool, Tandoori champignons, Paneer Tikka, Tandoori aardappel</i>	19.50

VEGETARISCHE GERECHTEN

16 euro geserveerd met rijst of naan natuur

Vegetarische goa curry

Gemengde groenten in een gele saus op basis van kokosmelk

Vegetarische korma

Gemengde groenten in een gele saus van roomboter, amandelen en kokospoeder

Butter Paneer

Indiase kaas in een milde rode saus van tomaat, cashew, boter en room

Paneer palak

Stukjes Indiase kaas in een saus van spinazie, look, ui, kardamon, gember en room

Ambala saag

Verse spinazie, look, mosterdzaad, ui, kardamon, gember en room

Bhindi masala

Okra, ui, look, gember, tomaat

Baigan Ka Bharata

Rode saus met aubergine, ui, tomaat, look, gember, erwten en verse koriander

Aloo gobi

Aardappelen en bloemkool in een saus van tomaat, gember, komijn en kruiden

Palak Aloo

Aardappelen met spinazie en Indiase kruiden

Tarka dal

Gele linzen bereid in boter, look en Indiase kruiden

Vegetable jalfrezi

Seizoensgroenten op een hotplate met tomaat, ui, paprika, look en koriander

Chilli Paneer

Stukjes Indiase kaas op indo-Chinese wijze met paprika en chili

Mushroom tikka masala

Champignons uit de tandoor in rode curry van tomaat, ui, komijn en korianderpoeder

Veg Handi

Seizoensgroenten met tomaten in een gele saus

Pindi chole

Kikkererwten met ui en tomaten op Punjabi wijze

Bombay Aloo

Aardappelen met ui, tomaten, mosterd- en komijnzaad en verse koriander

Dum Aloo Punjabi

Rode en gele saus met aardappel, venkelzaad en gemberpoeder

Raj Mah Rice

Rode bonen met ui, gember, look en verse koriander met gestoomde rijst

Jeera Aloo

Gekookte aardappelen met komijn, ui, tomaten, verse koriander en Indiase kruiden

Malai Kofta

Indiase kaasballetjes in een romige gele saus

Paneer Do Pyaza

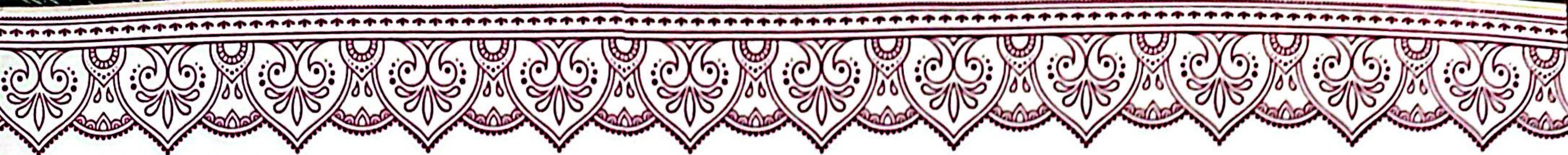
Indiase kaas met komijn en ui in een rode saus

Paneer Bhurji

Indiase kaas met paprika, Indiase kruiden en verse koriander

Dahl Makhani

Linzen in een milde rode curry van tomaat, cashew, boter en room



GERECHTEN MET KIP

17,5 euro *geserveerd met rijst of naan natuur*

Goa curry kip

Kipblokjes in een gele saus op basis van kokosmelk

Korma kip

Kipblokjes in een zoete saus van roomboter, amandelen en kokospoeder

Butter Chicken

Kipblokjes gegrild in de tandoor in een milde curry van tomaat, cashew, boter en room

Tikka masala kip

Kipblokjes gegrild in de tandoor in een curry van tomaat, ui, komijn en korianderpoeder

Palak kip

Kipblokjes in een saus van spinazie, look, ui, gember en room

Bhuna kip

Kipblokjes met ui en look

Jalfrezi kip

Gemarineerde, gegrilde stukjes kip op een hotplate met paprika, tomaat, ui, look en koriander

Madras kip

Kipblokjes in een rode saus van kokosmelk en pittige Indiase kruiden

Vindaloo kip

Kipblokjes in een curry van tomaat, ui, laurier en kruiden met stukjes aardappel

Chilli Kip

Kip op indo-Chinese wijze met paprika en chili

Rara Kip

Kippengehakt in een pikante saus met ui, tomaten en chili

Mango Kip

Kip in een gele saus met cashew en mangopulp

Dhansak Kip

Kip in een saus van linzen, tomaten en ui

Kip Do Pyaza

Kip met komijn en ui in een rode saus





GERECHTEN MET LAM

19,5 euro *geserveerd met rijst of naan natuur*

Goa curry lam

Lamblokjes in een gele saus op basis van kokosmelk

Lam korma

Lamblokjes in een zoete gele saus van roomboter, ui, amandelen en kokospoeder

Butter Lamb

Lamblokjes uit de tandoor in een milde rode curry van tomaat, cashew, boter en room

Tikka masala lam

Lamblokjes uit de tandoor in een rode curry van tomaat, ui en Indiase kruiden

Palak lam

Lamblokjes in een saus van verse spinazie en Indiase kruiden

Bhuna lam

Lamblokjes in een slowcooked bruine saus van verse koriander en Indiase kruiden

Jalfrezi lam

Gemarineerde, gegrilde stukjes lam op een hotplate met paprika, tomaat, ui, look en koriander

Madras lam

Lamblokjes in een rode saus van kokosmelk en pittige Indiase kruiden

Vindaloo lam

Lamblokjes in een hete curry van tomaat, ui, kruiden en stukjes aardappel

Bhuna Ghost Punjabi

Lamblokjes in een slowcooked bruine saus met okra, verse koriander en Indiase kruiden

Dhansak Lam

Lamsblokjes in een saus van linzen, tomaten en ui

Mango Lam

Lamsblokjes in een gele saus met cashew en mangopulp

Lam Do Pyaza

Lamsblokjes met komijn en ui in een rode saus



GERECHTEN MET VIS / SCAMPI

19,5 / 21 euro *geserveerd met rijst of naan natuur*

Goa curry vis/scampi

Vis/scampi in een zachte saus op basis van kokosmelk

Korma vis/scampi

Vis/scampi in een zoete gele saus van roomboter, ui, amandelen en kokospoeder

Butter Fish/Prawn

Vis/scampi in een milde rode curry van tomaat, cashew, boter en room

Tikka masala vis/scampi

Vis/scampi gegrild in de tandoor in een rode curry van tomaat, ui en Indiase kruiden

Palak vis/scampi

Vis/scampi in een saus van verse spinazie en Indiase kruiden

Bhuna vis/scampi

Vis/scampi in een slowcooked bruine saus van verse koriander en Indiase kruiden

Jalfrezi vis/scampi

Gemarineerde, gegrilde stukjes vis/scampi op een hotplate met paprika, tomaat, ui, look en koriander

Madras vis/scampi

Vis/scampi in een rode saus van kokosmelk en pittige Indiase kruiden

Vindaloo vis/scampi

Vis/scampi in een hete curry van tomaat, ui, kruiden en stukjes aardappel

Chilli vis/scampi

Vis/scampi op indo-Chinese wijze met paprika en chili

Dhansak scampi

Scampi in een saus van linzen, tomaten en ui

Scampi Do Pyaza

Scampi met komijn en ui in een rode saus

Mango vis/scampi

Vis/scampi in een gele saus met cashew en mangopulp



VOOR KINDEREN

Korma kip	10.00
<i>Kipblokjes in een zoete saus van room, boter, amandelen en kokospoeder</i>	
Tikka masala kip	10.00
<i>Kipblokjes gegrild in de tandoor in een curry van tomaat, ui, paprika, komijn en korianderpoeder</i>	
Makhani kip 'Butter chicken'	10.00
<i>Kipblokjes gegrild in de tandoor in een milde curry van tomaat, cashew, boter en room</i>	
Kip nuggets	10.00
<i>Geserveerd met frietjes/rijst</i>	
Frietjes	4.00

DESSERTEN

INDIASE SPECIALITEITEN

Mango Kulfi - Indiase ijsspecialiteit met mangosmaak	4,50
Pista Kulfi - met pistachesmaak	4,50
Badam Kulfi - met amandelsmaak	4,50
Kokos Kulfi - met kokossmak	4,50
Gulab Jamun - heerlijk zoete deegballetjes	4,50

IJS

Vanille	3,50
Chocolade	3,50
Dame Blanche	5,00

HUISBEREIDE TAARTEN

Chocoladetaart	4,00
Bananentaart (vegan)	4,00