

## SOUP

1. **MULIGATAWNY SOUP** € 5.50  
*Chicken and lentil soup prepared with several Indian spices.*  
Linzensoep met kip op smaak gebracht met diverse Indiase kruiden.
2. **DAL SOUP** € 5.00  
*Lentil soup prepared with several Indian spices.*  
Linzensoep bereid met diverse Indiase kruiden.

## APPETIZERS

3. **ONION BHAJEE** € 5.00  
*Onions with spices and gram flour, deep fried.*  
Gekruide uien gefrituurd in kikkererwtenbeslag.
5. **SAMOSA VEGETABLE** € 4.95  
*Mixed vegetables (potatoes, peas and green peppers) filled with spices in pastry envelope, deep fried.*  
Gefrituurd bladerdeeg pasteitje gevuld met aardappelen, doperwten en groene pepers.
6. **PANEER PAKORA** € 6.50  
*Fried marinated pieces of Indian cottage cheese.*  
Stukjes Indiase kaas gefrituurd in een kruidig beslag.
7. **SEEKH KEBAB** € 6.95  
*Spicy lamb and chicken minced meat, mixed with Indian spices, ginger, garlic and roasted.*  
Kebab van lams and kip gehakt bereid met Indiase kruiden.
8. **CHICKEN TIKKA** € 7.50  
*Boneless pieces of chicken, marinated in tandoori sauce with black peppers and grilled.*  
Gegrilde stukjes kipfilet gemarineerd in tandoorisaus met zwarte pepers.
9. **HOT CHICKEN WINGS** € 6.50  
*Chicken wings, marinated in a hot tandoori sauce and grilled.*  
Gegrilde pittig kippenvleugels, gemarineerd in tandoorisaus.
10. **KING PRAWNS BUTTERFLY** € 7.95  
*Chef's recipe; King Prawns marinated and deep fried.*  
Recept van de chef: grote gefrituurde gamba's.
11. **FISH PAKORA** € 6.50  
*Fried marinated pieces of fish.*  
Stukjes vis, gefrituurd in een kruidig beslag.
12. **MIXED STARTER NON VEG.** € 11.95  
*A combination of Seekh Kebab, Chicken Tikka & Hot Chicken Wings.*  
Combinatie van Seekh Kebab, Kip Tikka en Hot Chicken Wings.
13. **MIX STARTER VEGETABLE** € 8.95  
*A combination of samosa vegetable, onion bhajee & vegetable pakora.*  
Combinatie van vegetarische samosa, gefrituurde uien en vegetarische pakora.
14. **MOMO VEGETABLE** € 7.50  
*Gestoomde nepali dumplings gevuld met gekruid groenten.*  
*Steamed nepali dumpling stuffed with seasoned vegetables.*
15. **MOMO CHICKEN** € 7.50  
*Gestoomde nepali dumplings gevuld met gekruid kipgehakt.*  
*Steamed nepali dumpling stuffed with minced seasoned chicken.*

## CHEF SPECIAL

*All dishes are served with basmati rice.*  
Alle gerechten worden geserveerd met basmatirijst.

- 16. GOAT KADAH (MEDIUM HOT) € 18.95**  
*Goat meat prepared with onion, tomatoes and fresh spices (medium hot).*  
Geitenvlees bereid met ui, tomaten en verse kruiden (licht pittig).
- 17. LAMB ROGAN JOSH (MILD SPICY) € 19.95**  
*Lamb meat curry prepared with rich spices, ginger, garlic and tomatoes.*  
Stukjes lamsvlees in curry bereid met gember, knoflook en tomaten.
- 19. BUTTER CHICKEN € 19.95**  
*Pieces of chicken marinated in tandoori sauce, grilled and cooked in butter, cream and tomato sauce.*  
Gegrilde stukjes kipfilet in romige tomatensaus met cashewnoten en rozijnen.
- 22. VEGETABLE KOFTA CURRY € 17.50**  
*Deep fried homemade vegetable balls prepared with onion, tomatoes and fresh spices.*  
Gefrituurde zelfgemaakte groenteballen bereid met ui, tomaten en verse kruiden.

## BIRYANI

Biryani is combination of basmati rice, spices and dried fruits, decorated with sliced cucumber and almonds and served with raita (yoghurt sauce) and vegetable curry.

*Biryani is een combinatie van basmatirijst, kruiden en gedroogd fruit, gedecoreerd met gesneden komkommer en amandelen en geserveerd met raita (yoghurtsaus) en groentecurry.*

- 23. CHICKEN BIRYANI € 17.95**
- 24. LAMB BIRYANI € 18.95**
- 25. KING PRAWN BIRYANI € 19.95**
- 26. MIX VEGETARIAN BIRYANI € 16.45**

## GRILLS (TANDOORI DISHES)

Grilled in a clay-oven with charcoal. All dishes are served with basmati rice and vegetable curry.

*Deze gerechten worden gegrild in de houtskool klei-oven en geserveerd met basmatirijst en groentecurry.*

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>27. TOFU TANDOORI</b><br><i>Tofu (Sojaproduct) marinated in homemade spices.</i><br>Tofu (sojaproduct) gemarineerd in zelfgemaakte kruiden.   | <b>€ 15.95</b> |
| <b>28. PANEER TIKKA TANDOORI</b><br><i>Indian cottage cheese marinated in homemade spices.</i><br>Indiase kaas gemarineerd in zelfgemaakte kruiden.  | <b>€ 18.95</b> |
| <b>29. CHICKEN TANDOORI</b><br><i>Chicken legs marinated in homemade spices.</i><br>Kippenpootjes gemarineerd in zelfgemaakte kruiden.   | <b>€ 17.50</b> |
| <b>30. CHICKEN TIKKA TANDOORI</b><br><i>Boneless chicken marinated in homemade spices.</i><br>Stukjes kipfilet gemarineerd in zelfgemaakte kruiden.  | <b>€ 17.95</b> |
| <b>33. LAMB TIKKA TANDOORI</b><br><i>Lamb marinated in homemade spices.</i><br>Lams gemarineerd in zelfgemaakte kruiden.   | <b>€ 19.50</b> |
| <b>34. SEEKH KEBAB TANDOORI</b><br><i>Spicy lamb and chicken minced meat marinated in homemade spices.</i><br>Kebab van lams en kip gehakt gemarineerd in zelfgemaakte kruiden.  | <b>€ 17.95</b> |
| <b>35. GARLIC CHICKEN TIKKA</b><br><i>Boneless chicken marinated in fresh garlic and homemade spices.</i><br>Stukjes kip gemarineerd in verse knoflook en zelfgemaakte kruiden.  | <b>€ 19.50</b> |
| <b>36. KING PRAWN TANDOORI</b><br><i>King Prawns out of the shell marinated in homemade spices.</i><br>Grote gepelde gamba's, gemarineerd in zelfgemaakte kruiden.   | <b>€ 22.00</b> |
| <b>37. FISH TIKKA TANDOORI</b><br><i>Fish marinated in homemade spices.</i><br>Vis gemarineerd in zelfgemaakte kruiden.  | <b>€ 19.50</b> |
| <b>38. TANDOORI MIXED GRILL</b><br><i>Mix. of Tandoori Chicken, Chicken Tikka, Lamb Chop, Seekh Kebab and Tandoori King Prawn.</i><br>Combinatie van Chicken Tandoori, Kip Tikka, Lamskotelet, Seekh Kebab en King Prawn Tandoori. | <b>€ 22.50</b> |

# CHICKEN CURRY

All dishes are served with basmati rice.

*Alle gerechten worden geserveerd met basmatirijst.*

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>39. CHICKEN TIKKA MASALA</b><br><i>Chicken grilled and prepared with creamy curry sauce and different spices.</i><br>Gegrilde kipfilet bereid met roomsaus en verse kruiden.  | <b>€ 18.95</b> |
| <b>40. CHICKEN KORMA</b><br><i>Chicken cooked in a creamy sauce with butter, sliced almonds and coconut powder.</i><br>Kipfilet in roomsaus met kokos, rozijnen en geschaafde amandelen.   | <b>€ 18.95</b> |
| <b>41. CHICKEN KARAH</b><br><i>Chicken curry cooked with fresh coriander, onions, ginger and garlic.</i><br>Stukjes kip bereid met verse koriander, uien, paprika, gember en knoflook.   | <b>€ 17.95</b> |
| <b>42. CHICKEN SAAG</b><br><i>Chicken curry cooked together with Indian spinach.</i><br>Kipcurry met verse spinazie en kruiden.  | <b>€ 17.95</b> |
| <b>43. CHICKEN JHALFRAZI (MEDIUM HOT)</b><br><i>Chicken curry cooked with tomatoes, onions, capsicum and green herbs (medium hot).</i><br>Stukjes kip bereid met tomaat, uien, paprika, verse kruiden en Spaanse peper (licht pittig).       | <b>€ 17.95</b> |
| <b>44. CHICKEN MADRAS (HOT)</b><br><i>Chicken curry with hot spices from South India (hot).</i><br>Scherpe kipcurry bereid met zuid Indiase kruiden (pittig).  | <b>€ 17.95</b> |
| <b>45. CHICKEN VINDALOO (VERY HOT)</b><br><i>Chicken in curry sauce prepared with potatoes in an assortment of very hot spices (very hot).</i><br>Kip in currysous met aardappelen bereid met een melange van hete specerijen (zeer pittig). | <b>€ 17.95</b> |

## LAMB CURRY

All dishes are served with basmati rice.  
*Alle gerechten worden geserveerd met basmatirijst.*

- 47. LAMB TIKKA MASALA** € 19.95  
*Lamb curry prepared with creamy curry sauce and different spices.*  
Lamsvlees bereid met roomsaus en verse kruiden.
- 48. LAMB KORMA** € 19.95  
*Lamb curry cooked in a creamy sauce with butter, sliced almonds and coconut powder.*  
Lamsvlees in roomsaus met kokos, rozijnen en geschaafde amandelen.
- 49. LAMB KARAH** € 18.95  
*Lamb curry cooked with fresh coriander, onions, ginger and garlic.*  
Stukjes lams bereid met verse koriander, uien, paprika, gember en knoflook.
- 50. LAMB SAAG** € 18.95  
*Lamb curry cooked together with Indian spinach.*  
Lamscurry met verse spinazie en kruiden.
- 51. LAMB JHALFRAZI (MEDIUM HOT)** € 18.95  
*Lamb curry cooked with tomatoes, onions, capsicum and green herbs (medium hot).*  
Stukjes lam bereid met tomaat, uien, paprika, verse kruiden en Spaanse peper (licht pittig).
- 52. LAMB MADRAS (HOT)** € 18.95  
*Lamb curry with hot spices from South India (hot).*  
Lamscurry bereid met zuid Indiase kruiden (pittig).
- 53. LAMB VINDALOO (VERY HOT)** € 18.95  
*Lamb in curry sauce prepared with potatoes in an assortment of very hot spices (very hot).*  
Lams in currysous met aardappelen bereid met een melange van hete specerijen (zeer pittig).

## SEAFOOD CURRY DISHES

All dishes are served with basmati rice.  
*Alle gerechten worden geserveerd met basmatirijst.*

- 54. FISH CURRY (HOT)** € 18.95  
*Pieces of fish cooked with Indian spices, onions, tomatoes and peppers.*  
Stukjes visfilet bereid met Indiase kruiden, uien, tomaten en pepers.
- 55. FISH MADRAS (HOT)** € 18.95  
*Fish fillets cooked in a spiced curry sauce and very hot spices from South India. (hot)*  
Curry van vis bereid op hete specerijen uit Zuid India. (pittig)
- 56. KING PRAWN MASALA** € 19.95  
*Large prawns prepared with tomatoes, garlic, ginger, fresh chillies, paprika and onions.*  
Grote garnalen bereid met tomaten, gember, knoflook, verse pepers, paprika en uien.
- 57. KING PRAWN JHALFREZI (MEDIUM HOT)** € 19.95  
*Large prawn curry cooked with tomatoes, onions, capsicum and green herbs (medium hot)*  
Grote garnalen bereid met tomaat, uien, paprika, verse kruiden en Spaanse peper (licht pittig).
- 58. KING PRAWN MADRAS (HOT)** € 19.95  
*Large prawns prepared in hot curry with tomatoes and spices originating in South India.*  
Curry van gamba's bereid op Zuid Indiase wijze (pittig).
- 59. KING PRAWN SAAG** € 19.95  
*Large prawn curry prepared with Indian spinach and spices.*  
Curry van gamba's met verse spinazie en kruiden.

# VEGETARIAN DISHES

*All dishes are served with basmati rice.*

Alle gerechten worden geserveerd met basmatirijst.

- 60. MIX VEGETABLE CURRY** € 15.95  
*Mix vegetables cooked in a mildly spiced curry sauce.*  
Gemixte groenten bereid in een milde gekruide currysaus.
- 61. MIX VEGETABLE KORMA** € 16.95  
*Mix vegetables cooked in a creamy sauce, mixed with roasted almonds and raisins.*  
Gemixte groenten bereid in een romige saus van room, kokos en gedroogd fruit.
- 62. DAL TADKA** € 14.95  
*Indian lentils cooked in butter, tomatoes and spices.*  
Indiase linzen bereid met knoflook, tomaten en kruiden.
- 63. DAL MAKHANI** € 14.95  
*Black lentils cooked with butter, cream and spices.*  
Mild gekruide linzen bereid met room en boter.
- 64. TOFU CURRY** € 14.95  
*Tofu (Sojaproduct) cooked in a mildly spiced curry sauce.*  
Tofu (Sojaproduct) gekookt in een mild gekruide currysaus.
- 65. PANEER BUTTER MASALA (MILD)** € 16.95  
*Cubes of cottage cheese cooked with creamy curry sauce and different spices.*  
Blokjes kaas gekookt met romige currysaus en verschillende kruiden.
- 66. PANEER KADAHAI (MEDIUM SPICY)** € 16.50  
*Indian homemade cheese curry cooked with fresh coriander, onions, ginger and garlic.*  
Zelfgemaakte kaas bereid met verse koriander, uien, paprika, gember en knoflook.
- 68. CHANA MASALA** € 14.95  
*Chick peas prepared in curry sauce.*  
Kikkererwten curry bereid met milde specerijen.
- 69. BOMBAY ALOO** € 14.95  
*Cubed potatoes, cooked with thick curry sauce, onions and tomatoes.*  
Blokjes aardappelen, gekookt met dikke kerriesaus, uien en tomaten.
- 70. MUSHROOM CURRY** € 15.95  
*Mushroom cooked with tomatoes, onions and medium hot spices.*  
Champignons met tomaten, uien en medium hete kruiden.
- 71. SAAG PANEER** € 15.95  
*Indian spinach and homemade cheese cooked with butter and spices.*  
Zelfgemaakte kaas en verse spinazie bereid met room en kruiden.
- 72. SAAG ALOO** € 14.95  
*Indian spinach and chopped potatoes cooked with butter and spices.*  
Gekookt aardappelen en verse spinazie bereid met room en kruiden.
- 73. MUTTER PANEER** € 15.95  
*Peas and Indian cheese cooked in curry sauce.*  
Indiase kaas en erwten in currysaus.
- ALOO GOBI** € 15.95  
*Cubed potatoes and cauliflower cooked with spices.*  
Aardappelblokjes en bloemkool gekookt met kruiden.

## INDIAN BREAD

- 74. NAAN** € 2.95  
*White flour bread from the clay-oven.*  
Zelfgemaakt Indiaas witbrood uit de tandoori oven.
- 75. CHEESE GARLIC NAAN** € 4.45  
*Nan stuffed with fresh garlic and cheese.*  
Naan met verse knoflook en gesmolten kaas.
- 76. GARLIC NAAN** € 3.95  
*Nan stuffed with fresh garlic.* / Naan met verse knoflook.
- 77. CHEESE NAAN** € 3.95  
*Naan stuffed with cheese.* / Naan met gesmolten kaas.
- 79. ALOO PARATHA** € 4.45  
*Bruin brood met gekruide aardappelen.*  
Brown bread with spicy potatoes.
- 80. PESHWARI NAAN** € 3.95  
*Naan stuffed with coconut powder and raisins.*  
Zoete variant: naan met kokos en rozijnen.
- 81. TANDOORI ROTI** € 2.45  
*Basic whole wheat flour bread prepared in the clay-oven.*  
Indiaas volkoren bruinbrood.
- 82. TANDOORI PARATHA** € 2.95  
*Indian roti with butter baked in the clay-oven.*  
Dun Indiaas brood van volkoren meel bereid met boter.

## EXTRAS

- 83. PAPADUM** € 0.95  
*Crispy thin Indian bread.* / Knapperige Indiase kroepoek.
- 84. BASMATI RICE** € 2.95
- 85. RAITA** € 3.95  
*Yoghurt with cucumber, onions and spices.*  
Komkommer in een kruidige yoghurtsaus.
- 86. MANGO CHUTNEY** € 2.95
- 87. MIX PICKEL** € 1.95
- 88. MINT OR HOT SAUCE** € 1.95
- 89. SALAD** € 3.50
- 90. ONION SALAD** € 2.95
- PATAT (FRIES)** € 3.95
- . VEG FRIED RICE** € 8.50
- . CHICKEN FRIED RICE** € 9.95

## DESSERTS

- 91. GULAB JAMUN** € 5.00  
*Sweet ball prepared with milk powder, fried and dipped in warm sugar syrup.*  
Zoete deegbolletjes in warme suikersiroop op smaak gebracht met rozenwater.
- 92. KHEER** € 4.95  
*Rice pudding with cardamom, cannell, coconut, raisins and dry fruits.*  
Rijstpudding met kardemom, kaneel, kokos, amandelen en rozijnen.
- 93. KULFI** € 5.95  
*Specialty of the house, Indian ice cream with mango taste.*  
Specialiteit van het huis: ambachtelijk roomijs volgens Indiaas recept met mango smaak.
- 94. PATIALA** € 6.95  
*Rice pudding with Indian ice cream, a mixture of Kheer en Kulfi.*  
Rijstpudding met Indiaas roomijs, een mix van Kheer en Kulfi.
- 95. RASMALAI** € 5.00  
*Dumplings made from cottage cheese soaked in sweetened, thickened milk, flavoured with cardamom.*  
Bollen uit kwark gedrenkt in gezoete, ingedikte melk

subtiële smaak gebracht met kardemom.

**ICE CREAM (Vanilla / Mango)**

€ 5.00

## SOFT DRINKS

**APPLE JUICE**

€ 3,75

**ORANGE JUICE**

€ 3,75

**BITTER LEMON**

€ 3,75

**ICE TEA SPARKLING/GREEN**

€ 3,75

**SPRITE**

€ 3,75

**TONIC**

€ 3,75

**FANTA ORANGE/CASSIS**

€ 3,75

**COLA/ LIGHT/ ZERO**

€ 3,75

**GINGER ALE**

€ 3,75

**MANGO JUICE**

€ 3,75

**MINERAL WATER (SMALL)**

€ 2,75

**MINERAL WATER (LARGE)**

€ 4,95

**RED BULL**

€ 3,95

**MANGO LASSI**

€ 3,95

## HOT DRINKS

**INDIAN TEA (MASALA CHAI)**

€ 3,95

**TEA**

€ 2,50

**FRESH MINT TEA**

€ 3,50

**COFFEE**

€ 2,75

**CAPPUCCINO**

€ 3,25

**ESPRESSO**

€ 2,75

**DUBBLE ESPRESSO**

€ 3,75

**IRISH COFFEE**

€ 7,95

*Coffee with Jameson whisky and whipped cream.*

**ITALIAN COFFEE**

€ 7,95

*Coffee with Amaretto and whipped cream.*

**SPANISH COFFEE**

€ 7,95

*Coffee with Licor 43 and whipped cream.*

## BEER

**HEINEKEN (0% ALC.)**

€ 3,50

**AMSTEL RADLER**

€ 3,50

**DUVEL**

€ 4,95

**HEINEKEN**

€ 3,50

**HEINEKEN LARGE**

€ 5,95

**AFFLIGEM BLOND**

€ 4,50

**INDIAN BEER COBRA/KINGFISHER (SMALL)**

€ 4,50

**INDIAN BEER COBRA/KINGFISHER (LARGE)**

€ 7,50

**KING COBRA 750ML (5,2% ALC)**

€ 10.95

**IPA**

€ 4.50

**APPLE CIDER**

€ 3.50

**WHITE BEER**

€ 3.50



## WINE

WHITE WINE DRY	€ 3,95
WHITE WINE SWEET	€ 3,95
RED WINE	€ 3,95
ROSE	€ 3,95

## APERITIFS

CAMPARI	€ 4,95
PORT RED OR WHITE	€ 4,95
JONGE Jenever	€ 4,95

## DISTILLED

BACARDI	€ 5,50
GIN	€ 5,50
BALLANTINES	€ 5,50
VODKA	€ 5,50
CHIVAS REGAL	€ 6,50
JACK DANIELS	€ 6,50
JAMESON	€ 6,50
J.W. RED LABEL	€ 5,50
J.W. BLACK LABEL	€ 6,50

## LIQUERS

AMARETTO	€ 5,00
BAILEYS	€ 5,00
DRAMBUIE	€ 5,00
GRAND MARNIER	€ 5,00
KAHLUA	€ 5,00
MALIBU	€ 5,00
SAMBUCA	€ 5,00
TIA MARIA	€ 5,00
LICOR 43	€ 5,00

## COGNAC

COURVOISIER V.S.O.P.	€ 6,50
HENNESSEY	€ 6,50
MARTELL V.S.O.P.	€ 6,50
JOSEPH GUY	€ 6,50









