

3-Gangen Menu | 3-Course Menu

Voorgerecht | Appetizer €29,75

Mix Pakura

Geliefd groente-frituursel van roerbakgroenten

Onion Bhaji

Gefrituurde uitjes in een beslag van kikkererwtenmeel

Spicy onion fritter in a gram flour batter

Samosa (2 st / pc)

Driehoekige pasteitjes gevuld met groenten en aardappelen

Triangular pastries filled with mixed vegetables and potatoes

Murg Pakura (4 st / pc)

Gefrituurde kipnuggets in een licht gekruid beslag

Lightly spiced chicken nuggets

Hoofdgerecht | Main dish

Shabnam Curry

Licht-romige groentecurry *Slightly creamy vegetable curry*

Tandoori Murg (kippenbout / chicken legs)

Bhuna Kip

Pittig gerecht met frisse en aardse smaken van gember en garam masala

Spicy dish with fresh and earthy tones from the ginger and garam masala

Shahi Paneer (zoet / sweet)

Indiase kaas in een saus van kokos, mango en casgewnoten

Indian cheese in a sauce with coconuts, mango and cashew nuts

Nagerecht | Dessert

Koffie/Thee. *Coffee or Tea*

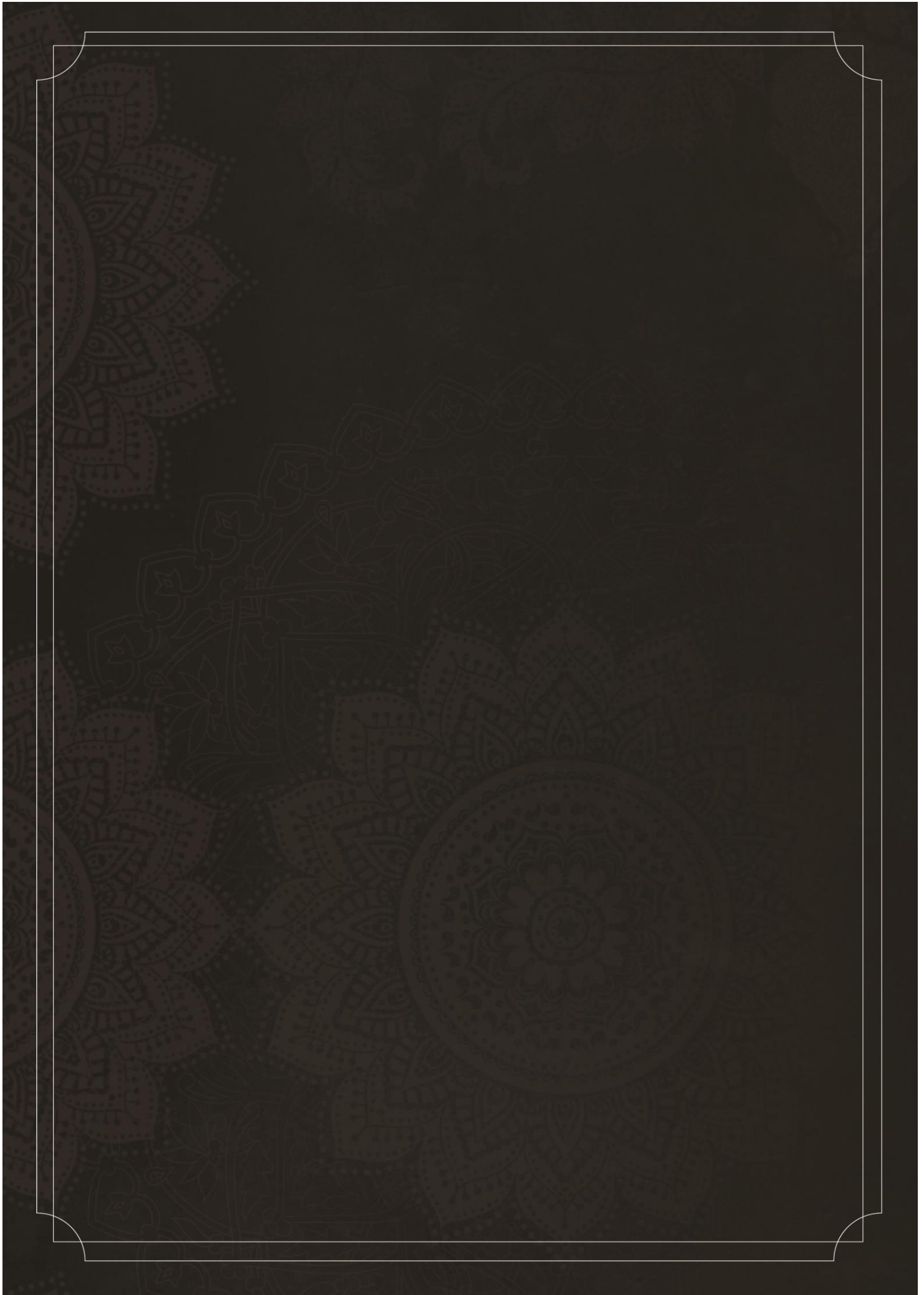
Badam Kheer

Indiase rijst pudding met amandelen, kokos en rozijnen. *Indian rice pudding with almonds, coconut and raisins*

Mago Lassi | small / Large

Indiase mango yoghurt drank

Indian mango yoghurt shake



Thalis

Drie-gangen diner met een voorgerecht, een schaal met vijf verschillende curries en dessert (voor minimaal 2 personen)

Three course meal with an entrée, five different curries, and dessert (for a minimum of 2 persons)

Mix Thalis | €28,95 p.p.

Thalis met verschillende soorten vlees en een groentecurry
Thalis with an assortment of meat dishes

Vegetarian Thalis | €27,50 p.p.

Thalis met vijf vegetarische curries
Thalis of five vegetarian curries

Tips

Thalis Appetizer | €19,50 (4 pers)

Schaal met vier verschillende voorgerechten
Platter with four appetizers

Kidsmenu | €14,50 p.p.

Twee-gangen menu van een curry naar keuze geserveerd met aardappeltjes en ijs als toetje
Two course menu with a curry of own choosing served with potatoes and ice cream as dessert

Seniorenmenu | €27,00 p.p.

Een drie-gangen menu met kleinere porties.
Vraag onze bediening over de gerechten die met die menu geserveerd worden
*A three course menu with smaller-sized dishes.
Ask our staff about the dishes served with this menu*

Dranken / Drinks

Fris | Soft drinks

Pepsi Cola	€3,25
Pepsi Cola Light	€3,25
Sprite	€3,25
Sisi Orange	€3,25
Spa Blauw	€2,50
Spa Rood	€2,50
Rivella	€3,25
Royal Club Cassis	€3,25
RC Bitter Lemon	€3,25
Royal Club Tonic	€3,25
Lipton Ice Tea	€3,25
Sourcy Blauw 1L	€7,25
Sourcy Rood 1L	€7,25

Sap | Juice

Apple Juice	€3,24
Orange Juice	€2,75
Maaza Mango	€4,00
Tomaat / Tomato juice	€3,50

Bier | Beer

Fles | Bottled

Heineken

Weizen0% 30CL €4,00

Radler2%en0% 30CL€4,00

Tab Bier

Grolsch 20CL €4,00

Grolsch 30CL €4,75

Grolsch 50CL €6,00

Weizen 30CL €4,75

Weizen 50CL €5,75

Indiaas | Indian

Kingfisher €6,00

Cobra €6,00

Aperitieven | Aperatives

v.a. €5,00

Whiskey

v.a. €5,00

Wijn | Wine

v.a. €4,95

Soepen | Soups

Onze soepen worden bereid met veel liefde en een speciaal mengsel van Indiase kruiden wat hun nét iets anders maakt.

Our soups are seasoned with a lot of love and a special mixture of Indian spices which gives them that special touch.

Tomato Sourba (Tomatensoep / <i>Tomato soup</i>)	€5,00
Dall Sourba (Linzensoep / <i>Lentil soup</i>)	€5,00
Murg Sourba (Kippensoep / <i>Chicken soup</i>)	€5,50
Mulligatawny (Lamssoep / <i>lamb soup</i>)	€6,25

Voorgerechten | Entress

Mix Pakura	€5,00
Geliefd groente-frituursel van roerbakgroenten <i>An all-time favorite mixed vegetables fritter</i>	
Onion Bhaji	€5,00
Gefrituurde uitjes in een beslag van kikkererwtenmeel <i>Spicy onion fritter in a gram flour batter</i>	
Samosa (2 st / pc)	€5,50
Driehoekige pasteitjes gevuld met groenten en aardappelen <i>Triangular pastries filled with mixed vegetables and potatoes</i>	
Murg Pakura (4 st / pc)	€5,75
Gefrituurde kipnuggets in een licht gekruid beslag <i>Lightly spiced chicken nuggets</i>	
Chicken Wings (4 st / pc)	€6,00
Pittig gekruide, geroosterde kippenvleugels uit de Tandoor <i>Spicy roasted chicken wings from the Tandoor</i>	
Sheek Kebab	€7,50
Pittig, geroosterde gehaktrolletjes gekruid met gember en koriander <i>Spicy minced meat roasted on skewers and seasoned with ginger and cilantro</i>	
Dui wala Kebab	€8,00
Geroosterd gehaktrolletjes onder een smeuïge yoghurtsaus <i>Roasted minced meat topped with silky yogurt-sauce</i>	
Butterfly (3 st / pc)	€8,75
Gefrituurde garnalen in een licht gekruid beslag <i>Deep fried shrimps in a lightly spiced batter</i>	

Tandoori

Tandoori gerechten zijn geroosterde gerechten uit een speciale klei-oven. Het vlees wordt vooraf gemarineerd in een mengsel van yoghurt en aromatische tandoori kruiden. Deze gerechten worden geserveerd met groentecurry.

Tandoori dishes are prepared in a special clay oven. Before roasting, the meats are marinated in a blend of yoghurt and aromatic tandoori spices. These dishes are served with vegetable curry.

Tandoori Murg (kippenbout / <i>chicken legs</i>)	€17,00
Murg Tikka (kipfilet / <i>chicken breast</i>)	€18,00
Boti Kebab (lams / <i>lamb</i>)	€19,75
Mixed Grill (verschillend vlees / <i>assortment of meats</i>)	€20,00
Tandoori Fish (hele vis / <i>whole fish</i>)	€19,50
Tandoori Machi Tikka (visfilet / <i>fish fillets</i>)	€19,95
Tandoori King Prawn (grote garnalen / <i>king prawns</i>)	€25,00

Biryani

Onze biryani's zijn roergebakken rijstgerechten met basmati rijst, ui, knoflook en vlees of groente

Our biryanis are stir-fried dishes with basmati rice, onions, garlic, and meat or vegetables

Vegetable Biryani (met groenten / <i>with vegetables</i>)	€14,75
Murg Biryani (met stukjes kipfilet / <i>with chicken bits</i>)	€15,50
Beef Biryani (met rund / <i>with beef</i>)	€17,00
Jhinga Biryani (met garnalen / <i>with prawns</i>)	€17,95
Lam Biryani (met lamsvlees / <i>with lamb</i>)	€18,50
Sher-E-Bangla Biryani	€17,95

Gebakken rijst met verschillende Tandoori vlees.

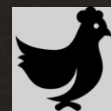
Fried aromatic rice with a selection of our Tandoori meat.

Curries

Curries zijn gerechten die zich kenmerken door hun sauzen, ieder met een unieke combinatie van kruiden. Voor onderstaande gerechten heeft u de keus uit kip, rundvlees, of lamsvlees

Curries are dishes characterized by their rich sauces, each with a unique flavorful combination of spices.

A choice out of chicken, beef or lamb can be made for the following dishes.



Rogan Josh	€17,75	€19,25	€20,50
Curry van tomaten, ui en knoflook <i>Curry of tomatoes, onions and garlic</i>			
Do Peaza	€17,75	€19,25	€20,50
Tomaat en uien curry met paprika en koriander <i>Tomato and onion curry with bell peppers and cilantro</i>			
Bhuna	€17,75	€19,25	€20,50
Pittig gerecht met frisse en aardse smaken van gember en garam masala <i>Spicy dish with fresh and earthy tones from the ginger and garam masala</i>			
Palak	€17,50	€20,25	€17,50
Populair smeug gerecht met spinazie <i>Popular silky dish with spinach</i>			
Dhansak	€17,00	€18,50	€19,75
Zoetzure pikante curry met linzen <i>Spicy sweet and sour dish with lentils</i>			
Balti	€17,00	€18,00	€19,75
Exotische frisse curry met een unieke combinatie van kruiden <i>An exotic zesty dish with a unique mixture of spices</i>			
Korai	€17,50	€18,50	€20,25
Hete pan met curry van komijn, tomaten, knoflook, koriander en munt <i>Hot pan with a curry of cumin, tomatoes, garlic, cilantro, and mint</i>			
Jalfrezi	€17,00	€18,50	€19,75
Roergebakken curry met tomaten, chili, paprika en Tandoori vlees <i>Stir-fried curry with tomatoes, chili, bell peppers, and Tandoori meat</i>			

Kashmiri (zoet /sweet)	€18,25	€19,75	€21,00
Romige curry van lychee, mango en rozijnen <i>Creamy curry of lychee, mango, and raisins</i>			
Madras	€18,25	€19,75	€21,00
Hete curry van tomaten en véél rode chili <i>Hot curry of tomatoes and lots of red chili</i>			
Vindaloo	€18,75	€20,25	€21,50
Zeer heet gerecht in een curry met aardappelen <i>Extremely hot dish in a curry with potatoes</i>			

Favorieten | Favorites

Kip | Chicken

Butter Chicken (zoet / sweet)	€17,50
Romige curry van honing en cashewnoten met kip <i>Creamy chicken curry with honey and cashew nut</i>	
Chicken Tikka Masala (zoet / sweet)	€17,50
Klassieke zoete tomaten curry met kip tikka <i>Classic chicken tikka in a creamy tomato curry</i>	
Korma (zoet / sweet)	€17,50
Zalige kipschotel met kokos, room en yoghurt <i>Exquisite dish with coconut, cream and yogurt</i>	
Marco Polo (zoet /sweet)	€17,50
Spannend gerecht met paprika, ui, cashewnoten, rozijnen en amandelen <i>Exciting dish made with bell peppers, onions, cashew nuts, raisins and almond dishes</i>	

Vis | Fish

Mixed Fish Curry (medium)	€17,50
Divers gebakken vis in een pittige saus met koriander en tomaten <i>Curry f assorted fish with cilantro, and tomatoes</i>	
Mixed Fish Navratan (zoet / sweet)	€18,25
Speciale selectie van diverse vis en vruchten in een romige saus <i>A special selection of fish and fruits cooked in a creamy sauce</i>	
Jhinga Bhuna (medium)	€18,25
Roergebakken kleine garnalen en groenten <i>Stir friend shrimps and mixed vegetables</i>	

Jhinga Madras (heet / hot) |

€25,00

Lekkere hete schotel met grote garnalen en veel rode chili's

Deliciously hot dish with big shrimps and lots of red chili peppers

Jhinga Malai (zoet / sweet) |

€25,00

Zoete kokoscurry met grote garnalen

Sweet coconut curry with king prawns

Vegetarisch | Vegetarian

Paneer Palak		€15,00
Smeuig gerecht met authentieke Indiase kaas en spinazie <i>Silky dish with authentic Indian cheese with spinach</i>		
Shabnam Curry		€14,50
Mild gerecht met roergebakken groenten in een romige saus van komijn en knoflook <i>Mild dish with mixed vegetables in a creamy sauce of cumin and garlic</i>		
Shabji Navratan (zoet / sweet)		€14,50
Romige curry met fruit en roerbakgroenten <i>Creamy curry with mixed vegetables and fruit</i>		
Shahi Paneer (zoet / sweet)		€14,75
Indiase kaas in een saus van kokos, mango en cashewnoten <i>Indian cheese in a sauce with coconuts, mango and cashew nuts</i>		
Mushroom Jalfrezi (mild)		€15,00
Pittige roergebakken champignons met ui, paprika, en tomaten <i>Spicy stir-fried mushrooms with onions, bell peppers, and tomatoes</i>		
Shabji Kufta		€15,25
Licht gekruid en gebakken groenteballetjes in een jus <i>Slightly seasoned vegetable patties in a tomato and onion gravy</i>		

Lam & Rund | Lamb & Beef

Lam Dhansak (medium)		€19,75
Pikante schotel met linzen, gember en knoflook <i>A spicy dish with lentils, ginger and garlic</i>		
Beef Hyderabadi (medium)		€17,50
Gebakken rundvlees en champignons in een saus van ui en tomaten <i>Stir-fried beef and mushrooms in a tomato and onion gravy</i>		
Garlic Beef (medium)		€17,50
Gebakken rundvlees met knoflook, ui en garam masala <i>Stir-fried beef with garlic unions and garam masala</i>		
Palak Gisht		€16,25
Heerlijk Indiaas Gerecht met gekruid lamsvlees en spinazie <i>Classic Indian dish with tender lam band spinach</i>		
Lam Pasanda (zoet / sweet)		€20,00
Lam tikka gekookt in een zalig melange van witte wijn, cashewnoten, amandelen en rozijnen		

*Lamb tikka cooked in a delicious melange of white wine,
cashews, almonds and raisins*

Naan Broden | Naan Bread

Naan brood wordt gebakken in de Tandoori oven en past bij alle gerechten!

Naan bread is baked in the Tandoor and goes well with all our dishes

Plain Naan	€3,00
Garlic Naan (met knoflook / <i>with garlic</i>)	€3,50
Cheese Naan (met kaas / <i>with cheese</i>)	€3,50
Keema Naan (met gehakt / <i>with minced meat</i>)	€3,75
Peswari Naan (met kokos en rozijnen / <i>with coconut and raisins</i>)	€3,75

Bijgerechten | Side Dishes

Papadum | €1,50

Indiase chips van rijst
Indian chips made from rice

Pilaw | €3,00

Aromatische basmati rijst
Aromatic basmati rice

Mango Pickle | €2,00

Ingelegde mango
Pickled mango

Mango Chutney | €2,00

Een zoete moes van mango
A sweet mango jelly

Raita | €2,75

Yoghurtsaus met tomaten en
komkommer
Tomatoes and cucumber in yoghurt

Mixed Vegetables | €4,25

Roergebakken aardappelen,
bloemkool, broccoli en doperwten
*Stir-fried potatoes, cauliflower, broccoli,
and green peas*

Seem Bhajee | €4,25

Gebakken sperziebonen
Sautéed green beans

€4,50 | Tarka Dal

Linzen met ui, knoflook, tomaten en lichte
kruiden

*Slightly seasoned lentils with garlic, onions
and tomatoes*

€4,50 | Bombay Aloo

Gebakken en gekruide aardappelen met
tomaten

*Stir fried and seasoned potatoes and
tomatoes*

€5,25 | Mushroom Bhajee

Licht gebakken champignons met paprika,
ui en koriander

*Sautéed mushrooms with bell peppers,
onions and cilantro*

€5,00 | Sag Bhajee

Gebakken spinazie met paprika
Stir fried spinach with bell peppers

€5,25 | Sag Aloo

Gebakken aardappelen met spinazie
Baked potatoes and spinach

€5,25 | Sag Dal

Gebakken linzen met spinazie
Sautéed lentils and spinach

€5,75 | Sag Paneer

Indiase kaas met spinazie
Authentic Indian cheese with spinach

Dessert

Mabu dessert | €5,50

Ijs dessert met stukjes bevroren aardbei,
mango, honing en slagroom
*Ice dessert with frozen strawberries, mango,
honey and whipped cream*

Kulfi | €5,00

Traditioneel Indiaas ijs van pistachenoten en
mango
*Traditional Indian ice cream made from
pistachio's and mango*

Gulab Jamon | €5,00

Zoete balletjes van meel en melk in
suikersiroop
Sweet dough balls of milk in sugar-syrup

Badam Kheer | €5,00

Indiase rijst pudding met amandelen, kokos
en rozijnen.
*Indian rice pudding with almonds, coconut and
raisins*

Mago Lassi | small €3,00 Large €5,00

Indiase mango yoghurt drank
Indian mango yoghurt shake

Ijs / Ice Cream | €5,25

Drie bolletjes ijs met wafel en slagroom
*Three scoops of ice cream with a wafer and
whipped cream*

Keuze uit/ Choice out of:

Warme Dranken | Hot Beverages

Masala Chai | €3,50

Gekruide thee met melk en kaneel
Spiced tea with milk and cinnamon

Masala Coffee | €3,00

Gekruide koffie met kaneel en kardamom
Spiced coffee with cinnamon and cardamom

Thee / Tea | €2,50

Koffie / Coffee | €3,00

Espresso | €3,00

Double Espresso | €4,50

Cappuccino / Latte | €3,50

Warme Chocomelk / | €3,50

Hot chocolate

Latte Macchiato | €5,00

Likeur koffie / Liqueur coffee | €6,25

Famous coffee / Famouse Grouse

Irish coffee / Irish Whiskey

Italian coffee / Ameretto

French coffee / Cointreau

Spanish coffee / Liqueur 43