TAJ MAHAL

Indiaas Restaurant

MENU UIT ALLE WINDSTREKEN

Een menu minimal voor 2 personen

Niramis

p.p. € 27,50

Tomatensoep
Mix voorgerechten

Paneer Zhalferizi
Mixed Fruit Kurma
Shabji Bhajee
Knoflook Nan, Rijst en
Moghul Salade

Baddam Keer

Chef Special

Kip ui chilli € 18,50
Lamms Cofta € 18,95
Texels Lam € 24,95
Met verse champignons,
ui en champignons saus

Taj Mahal Special

p.p. € 38,50

Chicken Chat
Muligatwany soep
Verschillende
Voorgerechten
Chicken Tikka Massala
Lams Dhansak
King Prawn Malai
Sag Paneer
Rijst/Raita
Knoflook Nan/Salade

Ijs/Koffie/ Indiaase Thee

Punjab

p.p. € 27,50

Kippensoep
Shami Kabab
Tandorii Royal Grill
Chicken Kashmiri
Groente Curry/ Peswari
Nan
Rijst en Salade

Baddam Keer

Thali Royal

p.p. € 26,50

Tandori Mix

Indiase invulling van de
Rijst tafel
En Rijkdom aan vorstelijke
lekkerijnen

Mild of medium heet

TAJ MAHAL
Indiaas Restaurant

SOEPEN

1. Kippensoep € 5,00
Een heerlijke, helder kippensoep, smaakvol bereid met geurige Oosterse kruiden en specerijen

2. Muli Gatwani Soep € 5,50
Deze pittige soep uit Zuid-India zal u aangenaam verassen. Getrokken van specerijen uit Madras en op smaak gebracht met kokosnoot en citroen

3. Dal Soep € 4,95
Populaire Indiaase Soep gemaakt met linzen

VOORGERECHTEN

4. Onion Bhajee € 4,50
Verse groenten door een mild kruidenbeslag gehaald, gebakken in plantaardige olie

5. Samosas € 5,50
Bladerdeegkussentjes gevuld met verse groenten en specerijen

6. Chiken Chat € 6,00
De beste stukjes van de kip, gemarineerd in een geurig kruidenmengsel en chat massala

7. Chicken Tikka € 7,50
De beste stukjes van de kip, gemarineerd in een geurig kruidenmengsel

TAJ MAHAL
Indiaas Restaurant

8. Black Tiger Butterfly € 7,95
Grote garnalen gemarineerd in specerijen en op Indiase wijze gebakken

9. Sheek Kabab € 6,95
Fijn gekruid Indiaas gehakt geroosterd in traditionele Tandoori-oven

10. Taj Mahal Royal € 8,95
Geeft u zich eens over aan de fantasie van de chef-kok; een compositie uit verschillende specialiteiten

11. Wings Of Doom € 7,50
De pittigste kippenvleugeltjes uit Tandoori, hartverwatmend

12. Papadam € 2,95
Knapperig bladerdeeg met mint saus, mango chutney en salade

KINDERMENU

Geserveerd met Pilaw rijst, Nan brood of Patat en kinderijs

13. Chicken Kurma € 8,50
Kipfilet, bereid in een lichte curry. Mild van smaak

14. Tandoori Chicken € 8,50
Kippenbouten gemarineerd in verschillende kruiden, uit de tandoori oven

15. Chicken Tikka € 8,50
De beste stukjes van de kip, gemarineerd in een geurig kruidenmengsel

TAJ MAHAL

Indiaas Restaurant

TANDOORI-GERECHTEN

Tandoori-gerechten danken hun wijdverbreide faam aam hun bereidingswijze met behulp van de Tandoori-oven. Deze oven is van klei gemaakt en heeft de vorm van een amfoor. In India wordt de Tandoori-oven meestal in de aarde begraven. Voor de verhitting van de oven zorgen gloeiende houtskolen. Heerlijk mals vlees aan het spit geregen wordt zo een Tandoori-specialiteit en krijgt de beroemde, karakteristieke Tandoori-smaak

31. Tandoori-Chicken € 15,75
Malse kippenbouten gemarineerd in verschillende kruiden bereid
in de beroemde oven

32. Chicken Tikka € 16,25
De beste stukjes van de kip, gemarineerd in een geurig kruidenmengsel

33. Boti Kabab € 18,25
Een traditioneel Indiaas gerecht van zacht lamsvlees. Voordat het vlees
in de Tandoori-oven is geroosterd, heeft een marinade haar speciale aroma
aan het vlees meegegeven

34. King Prawn Tandoori € 20,75
Deze grote garnalen uit de Golf van Bengalen smaken voortreffelijk.
Na een badje van fijne kruiden, licht geroosterd in de Tandoori-oven

35. Taj Mahal Royal Special Grill € 22,50
Een combinatie van gegrilde kip, lam, lamsgehakt en garnalen

36. Mirchi Kabab 🌶🌶 € 17,50
Een traditioneel Indiaas gerecht van zacht lamsvlees. Het vlees
is gemarineerd in chilipoeder, koriander, komijn, garam massala, daarna geroosterd
in de Tandoori-oven. Een heerlijke pittige Tandoori smaak (medium heet)

Bovenstaande Tandoori-gerechten worden geserveerd
met pilaw rijst, groentencurry

TAJ MAHAL
Indiaas Restaurant

KIPGERECHTEN

37. Chicken Tikka massala € 17,00
Kleine stukjes kip uit de Tandoori-oven; daarna gekookt in een speciale aromavolle saus (zoet / pittig van smaak)

38. Chicken Malabar € 16,25
Het lievelingsgerecht van de Maharadja van Hijdrabad, kip met cashenoten, rozijnen, amandelen, banaan en verse room (zoet van smaak)

39. Chicken Kashmiri € 16,75
Fijn van smaak is dit gerecht met cashewnoten, rozijnen, amandelen, mango, lychees en verse room (zoet van smaak)

40. Chicken Marco Polo € 16,50
Tikka (kip uit de tandoori-oven) en een curry. Het aroma dankt dit gerecht aan in blokjes gesneden ui, paprika en garam massala, een beroemd kruidenmengsel (zoet van smaak)

41. Chicken Mushroom € 16,50
Een heerlijk gerecht met extra knoflook, bestaande uit vlees, gebakken uien, tomaten, paprika, verse chili en champignons (mild / pittig)

42. Chicken Sag € 16,75
Een bijzondere combinatie van vlees en verse spinazie met een aroma van knoflook, gember en verse chilli (mild)

TAJ MAHAL
Indiaas Restaurant

43. Balti Chicken € 16,75
Een authentiek kipgerecht uit het noorden van India, geserveerd in een traditionele Indiase pan (mild / pittig)

44. Chicken Tikka Zhalferizi 🌶🌶 € 16,50
Een vrij pittig gerecht van kip, gebakken uien, tomaten, paprika, verse chili en een verassend kruidenmengsel (medium heet)

45. Chicken Do-Peaza 🌶 € 16,25
Kip Licht gebakken met ui, zwarte peper, garam massala en verse koriander (mild / pittig)

46. Chicken Dhansak € 16,75
Malse stukjes kip gestoomd met kruiden; daarna gekookt met linzen en een zoet-zure-pittige saus. Afgemaakt met fenegriek, kruidnagel en zwarte kardamon. Een aanrader voor de echte liefhebber van lamsvlees (zoet-zour / pittig)

47. Chicken Madras 🌶🌶🌶 € 16,75
Een traditioneel recept van de Tamilnadu, de Tamils van Shri Lanka. Pittige stukjes kip gekruid met chili poeder en tamarinde (heet)

48. Chicken Vindaloo 🌶🌶🌶🌶 € 17,50
De herkomst van dit zeer hete gerecht moet gezocht worden bij de eerste Portugese kolonisten in India. Vlees gekruid met verse rode pepers en chili (zeer heet)

Bovenstaande gerechten worden geserveerd met pilaw rijst

TAJ MAHAL
Indiaas Restaurant

LAMGERECHTEN

49. Lams Tikka Massala € 18,50
Fijn van smaak is dit lams gerecht bereid in speciale massalasaus
(zoet / pittig van smaak)

50. Lams Malabar € 18,25
Het lievelingsgerecht van de Maharadja van Hijdrabad. Lamsvlees in een
marinade van amandelen, cashewnoten, banaan en saffraan (zoet van smaak)

51. Lams Kashmiri € 17,50
Fijn van smaak is dit gerecht met cashewnoten, rozijnen, amandelen,
mango, lychees en verse room (zoet van smaak)

52. Lams Marco Polo € 18,75
Tikka (lamsvlees uit de tandoori-oven) en een curry. Het aroma dankt
dit gerecht aan in blokjes gesneden ui, paprika en garam massala,
een beroemd kruidenmengsel (zoet van smaak)

53. Lams mushroom  € 18,50
Een heerlijk gerecht met extra knoflook, bestaande uit vlees, gebakken uien,
tomaten, paprika, verse chili en champignons (mild / pittig)

54. Sag Gosth € 18,25
Een bijzondere combinatie van vlees en verse spinazie met een aroma
van knoflook, gember en verse chilli (mild)

55. Balti Ghost € 18,25
Een authentiek lamsgerecht uit het noorden van India, geserveerd in een
traditionele Indiase pan (mild / pittig)

TAJ MAHAL
Indiaas Restaurant

56. Lams Tikka Zhalferizi 🌶🌶 € 18,50
Een vrij pittig gerecht van lamsvlees, gebakken uien, tomaten, paprika, verse chili en een verassend kruidenmengsel (medium heet)

57. Lams Do-Peaza 🌶🌶 € 18,25
lamsvlees Licht gebakken met ui, zwarte peper, garam massala en verse koriander (medium heet)

58. Lams Dhansak € 18,00
Malse stukjes lamsvlees gestoomd met kruiden; daarna gekookt met linzen en een zoet-zure-pittige saus. Afgemaakt met fenegriek, kruidnagel en zwarte kardamon. Een aanrader voor de echte liefhebber van lamsvlees (zoet-zour / pittig)

59. Lams Madras 🌶🌶🌶 € 18,75
Een traditioneel recept van de Tamilnadu, de Tamils van Shri Lanka. Pittige stukjes lamsvlees gekruid met chili poeder en tamarinde (heet)

60. Lams Vindaloo 🌶🌶🌶🌶 € 18,50
De herkomst van dit zeer hete gerecht moet gezocht worden bij de eerste Portugese kolonisten in India. Vlees gekruid met verse rode pepers en chili (zeer heet)

61. Nill Giri Kurma € 18,75
Dit gestoofde lamsvlees wordt bereid met verse mint, spinazie en koriander (mild)

Bovenstaande gerechten worden geserveerd met pilaw rijst

TAJ MAHAL
Indiaas Restaurant

VISGERECHTEN

62. Machi Makani € 18,25
Gestoomde zalmmoten overgoten met een saus van gember, knoflook, citroensap en mosterdolie. 200 jaar geleden was dit gerecht al bekend bij de Moghuls in het noorden van India (mild)

63. King Prawn Zhalferizi 🌶🌶 € 20,50
Grote garnalen uit de Golf van Bengalen met gebakken uien, tomaten, paprika, verse chilli en een verrasend kruidenmengsel (medium heet)

64. Bengal Viscurry 🌶🌶 € 20,95
De bekende pangasius filet van ons restaurant: gemarineerd in een mengsel van gemalen kruiden en specerijen, overgoten met een heerlijke saus (medium heet)

65. Goan Viscurry € 19,50
Heerlijk Bengaals gerecht bereidt met pangasius filet, extra knoflook en koriander (mild / pittig)

66. King Prawn Massala € 20,50
Fijn van smaak is dit reuzengarnalen gerecht bereidt in speciale massalasaus (zoet / pittig van smaak)

67. King Prawn Balti € 20,75
Een authentiek gerecht met reuzen garnalen uit het noorden van India, geserveerd in een traditionele Indiase pan

Bovenstaande gerechten worden geserveerd met pilaw rijst

TAJ MAHAL
Indiaas Restaurant

VEGETARISCHE GERECHTEN

68. Paneer Makhani € 16,25
Fijngekruide Paneer (Indiase kaas) uit de Tandoori - oven, overgoten met een saus van boter, tomaten, cashewnoten en amandelen, afgemaakt met room (zoet van smaak)

69. Paneer Zhalferizi 🌶🌶 € 16,75
Indiase kaas, gebakken uien, tomaten, verse chili, paprika en een kruidenmengsel (medium heet)

70. Shabji Nauratan € 15,50
Een curry van gemengde vruchten en groenten bereid in kokosmelk en room (zoet van smaak)

71. Panner Tikka € 17,50
Indiaase kaas, gemarineerd in een geurig kruidenmengsel bereid in de beroemde oven

72. Saag Paneer € 16,75
Een curry van spinazie en Indiase kaas (mild)

73. Shabji Kofta € 17,50
Gehaktballetjes van groente,gekookt in romige kerriesaus (mild)

74. Dall Bugara € 17,75
Zeer smaakvolle curry van speciale zwarte linzen (gekruid)

75. Tawa Masala 🌶🌶 € 17,95
Gebakken groenten met een keur van kruiden (medium heet)

76. Simla Mirchi Tandoori € 18,75
Met lekkere mix van groenten, kruiden en specerijnen gevulde hele paprika's, bereid in de Tandoori. Vegetarisch en uit de Tandoori (mild)

Bovenstaande gerechten worden geserveerd met pilaw rijst

TAJ MAHAL
Indiaas Restaurant

BIRYANI

Biryani is een echte Indiase specialiteit. Het is een rijstschotel die gewoonlijk met lamsvlees, kip of groenten wordt opgediend. Samen met een heerlijke groenten curry is dit zeker niet te versmaden

77. Chicken biryani € 16,75
Deze rijstschotel gaat vergezeld van fijngesneden kip en natuurlijk een heerlijke groenten curry

78. Lams Biryani € 18,25
Een rijstschotel met gekruid lamsvlees en een geurige curry van gemengde groenten

79. King Prawn Biryani € 20,25
Grote garnalen, gebakken met verse kruiden en basmati rijst

80. Shabji Biryani € 15,75
Een vegetarische rijstschotel met verschillende groenten curry's van boontjes, bloemkool, peentjes e.d. Ook bij dit gerecht wordt apart een groenten curry geserveerd

81. Chief Biryani 🌶🌶 € 19,25
Een heerlijk rijstgerecht met lamsvlees, garnalen en kip (medium heet)

Bovenstaande gerechten worden geserveerd
met groentencurry

TAJ MAHAL

Indiaas Restaurant

GARNITUREN

131. Nan € 3,50
Warm, luchtig brood met een aroma van eieren en sesamzaad

132. Garlick Nan € 4,25
Warm, luchtig brood met knoflook en korianderblaadjes

133. Peswari Nan € 4,50
Nan gevuld met vruchten en noten uit de Tandoori-oven

134. Sag Paneer € 6,50
Deze curry van spinazie in Indiase kaas zal u aangenaam verassen

135. Shabji Bhajee € 5,25
Gebakken groenten met een keur van kruiden

136. Mushroom Bhajee € 6,00
Een mild bijgerecht van champignons, gebakken uien, tomaten,
verse chili's, paprika en een tongstrelend kruidenmengsel

137. Chana Dal € 5,00
Een portie fijn geruide gele linzen

138. Bombay Aloo  € 5,50
Een curry van gebakken aardappeltjes in een mengsel van specerijen (medium heet)

139. Raita € 2,75
Een frisse yoghurtsaus met kruiden en specerijen. Een origineel bijgerecht

140. Mushroom fried rijst € 4,75

141. Garlick fried rijst € 4,75

142. Egg fried rijst € 4,75

143. Bhindi Bhajee (okra) € 4,75

TAJ MAHAL

Indiaas Restaurant

WARME DRANKEN

Koffie	€ 2,25
Thee	€ 2,00
Indiaase thee	€ 3,25
Verse muntthee	€ 2,75
Espresso	€ 2,00
Dubbele espresso	€ 3,50
Cappucino	€ 2,75
Indiaase Koffie	€ 6,75
Texelse Koffie	€ 6,00
Irish Koffie	€ 6,00

FRIS DRANKEN

Per fles	€ 2,50
Fles Spa Rood/Blau 0,75l	€ 4,75
Mangosap	€ 2,95
Guavasap	€ 2,95
Lycheesap	€ 2,95
Jus d'orange	€ 3,25
Indiaase Lassie	€ 3,50

BIEREN

Heineken Vaas	€ 2,50
Heineken 0,5l	€ 5,00
Texelse bier 0,3l	€ 3,75
Texelse bier 0,5l	€ 5,00
Wieckse Witte	€ 3,00
Bavaria Malt (0% alc.)	€ 2,75
Kingfisher (Indiaase bier)	€ 3,95
Cobra (Indiaase bier)	€ 3,95

BINNENLANDS GEDESTILLEERD

Jonge Jenever	€ 2,50
Oude Jenever	€ 2,50
Bessen Jenever	€ 2,50
Jutter	€ 2,50
Berenburg	€ 2,50

HUISWIJN

Glass-Rood / Witt / Rose	€ 3,25
Karaf 0,5l	€ 10,75

APERITIVEN

Sherry	€ 2,90
Port Rood / Wit	€ 2,90
Martini Rood / Witt	€ 2,90
Campari	€ 3,75
Pernod	€ 3,75

BUITENLANDS GEDESTILLEERD

Bacardi	€ 3,75
Vodka	€ 3,75
Gin	€ 3,75
Remy Martini VSOP	€ 4,75
Amaretto	€ 3,75
Tia Maria	€ 3,75
Grand Manier	€ 4,25
Malibu	€ 3,75
Johnny Walker „Red Label”	€ 4,25
Cointrau	€ 4,25
„Monk” Bruine Rum	€ 4,50

INDIAASE LIKEUR

Paan Likeur	€ 4,50
Cardamon Likeur	€ 4,50
Mango Likeur	€ 4,50