Koude Voorgerechten

Cold Starters

Murgh Salad
Tandoori kip tikka salade.
Tandoori chicken tikka salad.
€ 9.95

Boti Ka Salad
Tandoori lam salade in een mint en yoghurt dressing.
Tandoori lamb salad in a mint and yoghurt dressing.
€ 12.95

Aloo Salad
Een hartige gekruide aardappelsalade.
A tartly spiced potato salad.
€ 8.50

Warme Voorgerechten

Warm Starters

Lamb Samosa
Driehoekjes van bladerdeeg gevuld met gekruid lamsgehakt.
Spiced lamb patties.
€ 9.50

Macchi Kebab
Kabeljauw filet in een beslag van Indiase kruiden en daarna gefrituurd.
Spiced fish patties.
€ 11.50

Jhinga Pakora
Garnalen met een licht dun gekruid beslag met bloem gemaakt en gefrituurd.
Prawns are coated in a light thin batter made with flour and deep fried.
€ 14.50

Chicken Massala Kathi
Gekruid kipfilet in een sausje in een dunne roti gewikkeld.
An Anglo Indian starter, mildly spiced chicken fillet wrapped in a thin roti.
€ 13.25

Heeft u een allergie? Meld het a.u.b. aan ons personeel!
Do you have an allergy? Please inform our staff!

Chicken Tikka Kebab

Gekruide stukjes kipfilet uit de tandoor, gemarineerd in yoghurt en kruiden.
Spiced boneless chicken grilled in the clay oven.
€ 10.95

MELK

Chicken Tangri Kebab

Kip drumsticks gemarineerd in yoghurt, knoflook en gember gegrild in de kleioven.
Chicken drumsticks marinated in yoghurt, garlic and ginger grilled in the clay oven.
€ 10.95

MELK

Lamb mince Seekh Kebab

Gekruid lamsgehakt gegrild op spiesen en dan vanuit de tandoor op uw bord.
Spiced minced lamb grilled on skewers in the clay oven.
€ 12.50

Lamb Boti Kebab

Gemarineerde stukjes zacht lamsvlees uit de tandoor.
Marinated pieces of lamb grilled in the clay oven.
€ 13.25

MELK

King Size Prawn Kebab

Grote garnalen gemarineerd en gegrild in de kleioven.
Spiced king sized prawns marinated and grilled in the clay oven.
€ 15.95

MELK

Mix starter

Als u niet kunt beslissen dan maken wij het wel makkelijk voor u. Een mix van drie door ons voor u uitgekozen voorgerechten.
If you can't decide then we make it easy for you. A nice mix of three starters chosen by us
€ 12.75/14.95

MELK GLUTEN NOTEN

Vegetarische Voorgerechten/ Vegetarian Starters

Mixed Vegetable Pakora
Aubergines, bloemkool en aardappelen overheerlijk Indiaas gefrituurd.
Spiced batter coated aubergines, cauliflower and potatoes.
€ 10.95

Onion Bhaji
Gehakte uien in deeg gemaakt van rijst en kikkererwtenmeel, kruiden en specerijen, dan gefrituurd totdat het goudkleurig is.
Chopped onions incorporated into a dough made from rice and gram flour, spices, and herbs, then fried until golden.
€ 9.50

Vegetarian Samosa
Driehoekjes van bladerdeeg gevuld met groenten, cashewnoten en rozijnen.
Spiced vegetable patties with cashew nuts and raisins.
€ 9.25

Paneer Pakora
Gekruide kaas uit eigen huis in een beslag van kruiden gefrituurd.
Spiced batter coated freshly made cottage cheese.
€ 9.25

Aloo Bhonda
Puree uit aardappelen in een kikkererwten beslag.
Spiced mashed potatoes rapped in a chickpeas batter.
€ 8.95

Soep/Soup

Dal soep
Linzen soep/ *Lentil soup*
€ 9.95

Tomaten soep
Indiase stijl/ *Indian style*
€ 9.95

Mulgatowny soup
Gemaakt van appels, curry poeder en gele dal.
It is prepared with raw apples, curry powder and yellow dal.
€ 10.95

Heeft u een allergie? Meld het a.u.b. aan ons personeel!
Do you have an allergy? Please inform our staff!

Onze Tandoori Specialiteiten

Our Tandoori Specialties

Een tandoor is een houtskool oven gemaakt van klei. Er wordt vis, lam, kip en groenten in geroosterd. Dit proces van koken bij droge hitte zorgt er voor dat de essentiële smaken gewaarborgd blijven.

A Tandoor is a charcoal oven made of clay. It bakes bread, roasts fish, lamb, chicken and vegetables. This process of cooking by dry heat retains the essential flavour.

Tandoori Murg
Kip aan het been, gemarineerd in kruiden, yoghurt, knoflook en gember, gebakken in de kleioven.
Chicken marinated in spices, yoghurt, garlic and ginger baked in the clay oven.
€ 24.95

Malai Tikka Murg
Kip filet gemarineerd in yoghurt, citroen, knoflook, kruiden en kaas.
Een zachte romige kebab.

Boneless chicken marinated in yoghurt, fresh lime, garlic, herbs and cheese.
€ 25.95

Chicken Reshmi kebab
Kipgehakt gemarineerd in yoghurt, verse citroen, knoflook en kruiden.
Creamy minced grilled chicken kebabs matinated in freh lemon, garlic and spices
€ 24.95

Lamb Seekh kebab
Gekruid lamsgehakt gegrild op spiesen
Spiced minced lamb grilled on skewers in the clay oven.
€ 25.50

Chicken Hariyali Kebab
Kip filet gemarineerd met veel groen zoals koriander, mint, verse spinazie en gegrild in de klei oven.
Boneless chicken pieces marinated with greens like coriander, mint, fresh spinach and grilled in the tandoor.
€ 25.95

Gosht Elaichi Pasanda
Gekruid en gemarineerd lams filet gegrild op spiesen uit de kleioven.
Spiced and marinated boneless lamb grilled on skewers in the clay oven.
€ 28.75

Lamb Adraki Champs
Lamskoteletten gemarineerd met kruiden, yoghurt, knoflook, gember, verse koriander en mint gegrild in de kleioven.
Lamb chops marinated with spices, yoghurt, garlic, ginger, fresh coriander and mint grilled in the clay oven.
€ 29.95

i

King Size Jhinga Kebab
Grote garnalen uit de tandoor gegrild, gemaakt met een speciaal kruid, ajwain genaamd, citroensap en knoflook.
King size prawns grilled in the tandoor marinated with a special spice called Ajwain, lemon juice and garlic.
€ 30.25

Vegetarian Tandoori Paneer Tikka
Een echte hit voor de vegetariërs, een exotische kebab van huisgemaakte Indiase kaas.
This is a treat for vegetarians, an exotic kebab of home-made Indian cottage cheese.
€ 22.95

Tandoori Macchi

Zwaardvis gemarineerd en gehangen aan spiesen in de tandoor.
Swordfish marinated and prepared in the clay oven, a delicacy of Punjab.
€ 29.95

MELK

Mixed Grill

Een combinatie van Chicken Tikka, Tandoori Murg, Boti Kebab, Chicken Reshmi Kebab en Seekh Kebab geserveerd op een sissende hete plaat.
A combination of Chicken Tikka, Tandoori Murg, Boti Kebab, Chicken Reshmi Kebab and Seekh Kebab served on a hot sizzling platter.
€ 31.95

MELK

Heeft u een allergie? Meld het a.u.b. aan ons personeel!
Do you have an allergy? Please inform our staff!

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met rijst en twee vegetarische gerechten van de dag.

All main dishes are served with rice and two vegetables preparations of the day.

Onze Curry Gerechten

Our Curry Dishes

Chicken / Lamb / Prawn Korma

Een korma is een Mughal creatie, rijk in verse kruiden en noten. Deze noten zijn overigens verpulverd en geven alleen heel veel smaak aan dit gerecht. Je ziet ze nauwelijks!
Dit gerecht is een gerecht voor u als u van mild houdt.
A korma is a Mughal creation, rich in fragrant spices and nuts.
Korma is the best known dish for guests who want to eat a mild lamb or chicken dish with a delicious curry.
€ 24.95/€ 26.75 / € 27.00

MELK NOTEN

Mahkni Murg

Ook wel bekend als boterkip omdat het gemaakt is van boter, tomaten en verse room. Dit gerecht is voor gasten die van mild eten houden.
Een van de meest populaire Indiase maaltijden van de staat Punjab!
Also known as butter chicken as it is prepared in butter, tomatoes and fresh cream. This dish is for guests who like mild dishes.

MELK

One of the most popular Indian dishes from the State of Punjab!
€ 24.50

Chicken / Lamb Dhansak

Dit is de favoriet van de Indiase Parsi gemeenschap die erom bekend staan grote vlees eters te zijn. Dit gerecht wordt bereid met gele linzen.
This is the favourite of the Indian Parsi community who are renowned meat eaters. Lamb or Chicken is cooked with yellow lentils.
€ 24.95 / € 26.95

Massala Wala Murg

Dit is een specialiteit van Noord India, erg delicaat bereid, met uien, knoflook, gember, tomaten en verse koriander.
This is a chicken specialty of Northern India, very delicately spiced and prepared with onions , garlic, ginger, tomatoes and fresh coriander.
€ 23.95

Chicken / Lamb Balti

Een fantastische bereiding van lam of kip in een overheerlijke saus van uien, knoflook en Indiase kruiden.
An excellent preparation of lamb or chicken.
Adequately spiced and in a thick onion garlic tomato curry.
€ 23.95 / € 25.95

Chicken / Lamb / Prawn Kadhai

Deze curry is bereid met verse kruiden, koriander, paprika, uien, tomaten en yoghurt. Een uitstekend gerecht voor iemand die graag een sausje met wat groentes wil hebben. Probeer dit gerecht eens iets pittiger.
Both the Kadhai dishes are prepared with fresh ground spices, coriander, capsicum, onions, tomatoes and yoghurt and have a fine flavour.
€ 24.25 / € 26.00 / € 26.75

Chicken / Lamb Spicy Meat Balls

MELK

Een specialiteit van de Noord Indiase keuken. Deze lamsgehakt balletjes worden in een redelijk hete curry opgediend met verse kruiden zoals garam massala .
A specialty of the northern region, these meat balls are served in an adequately hot curry full with fresh ground spices like garam massala.
€ 23.95 / € 25.75

Chicken / Lamb Bhuna

MELK

Deze curry is bereid met verse kruiden, garam massala en heeft een dikkere saus dan de andere curry"s. Erg smakelijk!

This is a dish which is prepared in fresh ground spices, garam massala and has a thick gravy. Very tasty.
€ 23.95 / € 25.95

Chicken / Lamb with spinach

Een heerlijke combinatie van lam of kip met spinazie met kruiden zoals fenegriek en verse koriander.
The perfect combination of lamb or chicken and spinach prepared with herbs, spices, fenugreek leaves and fresh coriander.
€ 23.95 / € 25.95

Chicken / Lamb with lentils



Een typisch Noord Indiaas gerecht bereid met zwarte linzen in een curry.
This is a northern Indian dish prepared with deliciously spiced black lentils.
€ 23.95 / € 25.95

Chicken / Lamb / Prawn Jalfrezi

Dit Noord Indiase gerecht wordt bereid met veel verschillende groentes zoals doperwtjes en maïs.
This northern Indian meat dish which is prepared with lots of mixed vegetables, worth trying!
€ 23.95 / € 25.95 / € 26.95

Gosht Pasanda Massala



Erg verfijnd lamsvlees zonder been, gegrild in de klei oven en bereid in een curry rijk in kruiden. Het is licht en de versheid is gegarandeerd. Een specialiteit van Hyderabad!
Very fine boneless lamb grilled in the tandoor and prepared in a massala rich in herbs. It is light, and its freshness is guaranteed, a Hyderabadi treat.
€ 26.50

Chicken Tikka Massala



Kip filet, eerst gemarineerd met verse Indiase kruiden en gegrild in de tandoor, daarna gekookt in een rijke curry. Een aanrader en tevens het meest gegeten gerecht in de UK!
Boneless chicken is first marinated and grilled in the tandoor and then cooked in a succulent massala curry.
€ 24.50

Chicken / Lamb / Prawn Vindaloo

Dit gerecht is traditioneel erg pittig met veel verse pepers, koriander, azijn en citroensap.
Dit moet wel enige vocht op het voorhoofd tot gevolg hebben!
This dish is traditionally very pungent with lot of fresh green coriander, pepper, vinegar and lemon juice. Spicy! Should cause just a gentle sweat!
€ 23.95 / € 25.95 / € 26.95

Chicken / Lamb / Prawn Madras

Een heerlijk gekruid maar pittige maaltijd die origineel uit Zuid India komt.
Het heeft een redelijk dikke curry met veel hete pepers erin. Voor de waaghalzen onder ons die wel tegen een beetje “”pittig”” kunnen.
This is really a hot dish which originates from southern India.
Has a thick gravy with an assortment of hot spices. Spicy!
€ 23.95 / € 25.95 / € 26.95

Heeft u een allergie? Meld het a.u.b. aan ons personeel!
Do you have an allergy? Please inform our staff!

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met rijst en twee vegetarische gerechten van de dag.

All main dishes are served with rice and two vegetables preparations of the day.

Macchi Talia

Voor de liefhebbers van witte vis! Kabeljauwfilet in een zeer smakelijke curry.
For white fish lovers. Cod fish in a scrumptious curry.
€ 26.75

Jhinga Curry

Een romige garnalen curry. Als u van garnalen houdt in een milde saus dan raden we dit aan want het is gemaakt in een kokosnoot curry!
Creamy prawn curry. If you like prawns we recommend you to try this dish, it is prepared with coconut milk.
€ 26.75

Amritsari Macchi

Kabeljauwfilet maar dan gefrituurd. Gemaakt met een uniek kruid, ajwain genaamd. Lekker bruin gefrituurd.
Cod fish flavoured with a very unique Indian spice called ajwain and deep fried with a batter.
€ 26.50

Kadhai Jhinga

Met ajwain op smaak gebrachte garnalen in uien, knoflook, tomaten, paprika en verse koriander.
Ajwain flavoured prawns done in onions, garlic, and tomatoes garnished with sliced capsicum and fresh coriander.
€ 26.25

King Prawn Massala

Grote garnalen gerild in de klei oven en bereid in een zeer delicaat gekruide saus van uien, tomaten, gember en verse koriander.
King prawns grilled in the clay oven and cooked in a very delicately spiced sauce prepared with onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh coriander.
€ 31.95

MELK

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met rijst en twee vegetarische gerechten van de dag.

All main dishes are served with rice and two vegetables preparations of the day.

Rijst Gerechten

Rice Dishes

Sofyani Biryani

Een rijst gerecht op smaak gebracht met saffraan. Kan besteld worden met kip, lam en garnalen.

A saffron flavoured rice delicacy. Can be ordered with lamb or chicken or prawns

€ 25.75 / € 27.25 / € 28.95

Mix Sofyani Biryani

Een rijst gemengd met kip- aanvullen!

Plain white basmati rice.

€ 28.00

Vegetable Biryani

Rijst gerecht voor vegetariërs, geserveerd met raita.

Rice treat for vegetarian. Served with raita.

€ 23.95

Het wordt altijd geserveerd met een heerlijke raita, een yoghurt dressing met twee vegetarische gerechten van de dag

Served with raita and two vegetables preparations of the day

Bijgerecht

Side Dish

Plain Yoghurt

€ 4.25

Raita

Een yoghurt dressing met o.a. chat massala en komkommer.

Delicately spiced yoghurt with cucumber and spices.

€ 4.50

Indian Salad

€ 2.75

Vegetarische gerechten

Vegetarian Dishes

Laziz Khumb



Een heerlijk gerecht met een combinatie van champignons en paprika, op smaak gebracht met Indiase kruiden met als garnering koriander.
A delicious dish with a combination of mushrooms and capsicum very nicely spiced and garnished with fresh coriander.
€ 19.95

Shahi Paneer



Indiase kaas (vers bereid) in boter, tomaten en verse room.
Indian cottage cheese (freshly made) prepared in butter, tomatoes and fresh cream.
€ 20.25

Palak Paneer



Spinazie en Indiase kaas, heerlijk groen, en mooi zacht met verse kruiden.
Spinach and cottage cheese cooked with fresh herbs and spices.
€ 19.95

Aloo Gobi



Bloemkool en aardappelen met uien, knoflook, gember, tomaten en verse koriander.
Cauliflower and potatoes prepared with onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh coriander.
€ 19.50

Baigan Bartha



Aubergines eerst gebakken in de tandoor, gestampt, gekruid en gekookt met verse kruiden en uien en tomaten.
Aubergines baked in the tandoor mashed, seasoned and cooked with onions, garlic and tomatoes.
€ 20.25

Kadhai Chholey



Kikkererwten in de kadhai gekookt (speciale Indiase pan). Een absolute "must" in de noordelijke provincies van India.
Chickpeas cooked in the Kadhai is unquestionably the most versatile delicacy in the North of India.
€ 19.95

Subzi Kofta

Gemixte groenteballetjes gemaakt van de verste ingrediënten in een lekkere curry! Absoluut het proberen waard!

Mixed vegetable balls prepared with fresh vegetables in a fine curry.

€ 20.95

Bombay Aloo

Een speciaal aardappel gerecht uit de westelijke regionen van India, voor het eerst gemaakt door de Anglo Indiase bevolking uit Bombay!

A very special potato dish from the western part of the country started by Anglo Indians in Bombay.

€ 19.95

Saag Aloo

Spinazie en fenegriek bladeren gekookt met aardappelen in boter en aromatische kruiden.

Spinach and fenugreek leaves cooked with potatoes in butter and aromatic spices.

€ 19.95

Okra

Ook wel"vrouwenvingers" genoemd of""Bhindi"" . Een groen gerecht wat misschien wel het meest qua uiterlijk op een sperzieboon lijkt, maar qua smaak toch heel erg anders is.

Also called ladyfingers, a fresh green vegetable cooked with onions and spices.

€ 20.95

Tarka Dal

Gele linzen, zeer geliefd bij vele mensen uit India.

Yellow lentils, loved by many people in India.

€ 17.95

Dal Maharani

Romige linzen gekookt met verse kruiden. Aanrader!

Creamed black lentils cooked with spices.

€ 18.25

Alle vegetarische gerechten worden geserveerd met rijst en een vegetarisch gerecht van de dag!

All vegetarian dishes served with rice and a vegetable preparation of the day.

Indiaas brood

Indian Breads

Tandoori Roti
Bruin brood gebakken in de tandoor.
Unleavened whole wheat flour bread baked in the Tandoor.
€ 3.25

Tawa Chapatti
Een plat, dun bruin brood uit Noord India gemaakt van tarwe bloem.
A flat, unleavened bread of northern India, made of wheat flour.
€ 3.25

Naan
Heerlijk traditioneel gerezen wit brood uit de klei oven.
Deliciously leavened flour bread baked in the clay oven.
€ 3.95

Garlic Naan
Hetzelfde als Naan maar dan met knoflook.
The same as Naan but with garlic.
€ 4.25

Butter Naan
Naan met boter
Naan with butter
€ 4.25

Cheese Naan
Naan met overheerlijke kaas
Naan with delicious cheese
€ 4.75

Cheese Naan with garlic
Naan met overheerlijke kaas met knoflook
Naan with delicious cheese and garlic
€ 4.95

Chilly Naan
Pittige naan met groene pepers
Spicy naan with green chillies
€ 4.25

MELK

Kalonji Naan
Heerlijke Naan met nigella zaden
Naan with nigella seeds
€ 4.25

Peshwari Naan
Naan met gedroogd fruit en nootjes.
Soft bread stuffed with dried fruit and nuts.
€ 4.75

vKeema Naan
Naan met lamsgehakt erin.
Naan stuffed with minced lamb.
€ 4.95

Poori
Brood uit centraal India. Mooi opgeblazen brood, gefrituurd.
Bread of central India. Unleavened puffed bread, deep fried.
€ 3.95

Bhatura
Een gefrituurd brood van volkoren tarwe bloem, heerlijk in combinatie met Kadhai Cholley (kikkererwten) uit onze vegetarische lijst.
A deep fried flour bread which goes well with especially Chholey in our vegetarian list.
€ 4.00

Lachha Paratha
Dit is een rijkere versie van de chapatti.
Brood van tarwe bloem bereid met boter.
It is a richer version of the chapatti.
Rich whole wheat flour bread prepared with butter.
€ 4.25

Aloo Paratha
Paratha met aardappelen.
Paratha with potatoes.
€ 4.75

Mint and Coriander Paratha
Brood met boter, mint en koriander gebakken in de klei oven.
A bread with butter, mint and coriander, baked in the clay oven.
€ 4.75

Nagerechten

Desserts

Chef's special

Een mix dessert, de beste keuze om de Indiase desserts te proberen.
Rasmallai, Kulfi, Mango Kulfi en Gulab Jamun!
A mixed dessert. Guaranteed best choice to try out Indian desserts!
Rasmallai, Kulfi, Mango Kulfi and Gulab Jamun!
€ 14.50

Dame Blanche

Vanille ijs met warme chocolade saus.
Vanilla ice-cream with hot chocolate sauce.
€ 8.50

Rasmallai

Een dessert om van te watertanden. Het is gemaakt van paneer en heeft als ingrediënten melk, citroensap, cashewnoten pasta, amandelen en kardemom.
Made from paneer and has as ingredients milk, lemon juice, cashewnut paste, almonds and cardemom.
€ 8.50

Kulfi

Huis gemaakt Indiaas ijs met amandelen en pistache.
Home-made Indian ice cream with almonds and pistachio.
€ 10.00

Mango kulfi

Indiaas ijs gemaakt van de fijnste mango's.
Home-made Indian mango ice cream, with the finest quality of Indian mangoes.
€ 10.75

Gulab Jamun

Een absolute topper uit Noord India! Bruin gekleurde balletjes van deeg, onder gedompeld in een suiker siroop. Voor de zoetekauw!
A favourite of northern Indians. Brown coloured dumplings of dried milk soaked in a sugar syrup. For the sweet tooth
€ 7.95