NEETU DHABA

INDIAN AND NEPALESE

RESTAURANT



Namaste

Welcome

www.neetudhaba.nl

We serve Halal food.

Menu

Dhaba Royal Thali Gluten Noten Melk . . . . . **p.p. € 29,95**
Chicken Tikka Masala, Butter chicken,
Saag, Raita, Basmati rijst (rice) & Naan

Non Vegetarian 3 Course Dhaba Menu . . . p.p. € 30,95
(Minimun order 2 persons) Gluten Noten Melk
APPETIZER /VOORGERECHT
Samosha
Papardam
Mix salade
Main Course /Hoofdgerecht
Butter chicken
Lamb Curry
Mix vegetables
Basmati Pullow Rice
Naan & Garlic Naan
DESSERT / NAGERECHT
Mango Lassi/Kulfi/Ice Cream/Coffee or Tea

Vegetarian 3 course Dhaba Menu Gluten Noten Melk **. . p.p. € 29,99**
(Minimun order 2 person)
APPETIZER /VOORGERECHT
Samosha
Paperdam
Mix salade
Main Course /Hoofdgerecht
Mix vegetables
Saag Paneer
Dal Tarka
Basmati Pullow Rice
Naan & Garlic Naan
DESSERT / NAGERECHT
Mango Lassi/Kulfi/Ice Cream/Coffee or Tea



Sharing menu
(Minimun order 2 persons)

Menu

Vegetarian 3-course Dhaba menu p . . . . . p. · € 30,99
(Minimun order 4 persons)

APPETIZER /VOORGERECHT

Samosha, Mix Pakora (Veg)
Paperdam, Mix Salade

Main Course /Hoofdgerecht

Pishwari chana masala
Dal Tarka
Saag Aloo
Mix vegetable
Tandoori paneer tikka
Basmati Pullow Rice
Naan & Garlic Naan

DESSERT / NAGERECHT

Mango Lassi/Kulfi/Ice Cream/Coffee or Tea

Non-vegetarian 3-course menu . . . . . p.p. € 31,99
(Minimun order 4 pers.)

APPETIZER /VOORGERECHT

Samosha, Mixed starter
Paperdam, Mix Salade

Main Course /Hoofdgerecht

Lamb Curry
Butter Chicken
Chicken Tikka masala
Chicken Saag
Chicken Tikka Tandoori
Basmati Pullow Rice
Naan & Garlic Naan

DESSERT / NAGERECHT

Mango Lassi/Kulfi/Ice Cream/ Coffee or Tea

Sharing menu
(Minimun order 4 persons)

SOUPS

1. DAL SOUP (Melk) . . . . . € 5,50
Linzensoep met diverse kruiden.
A special North Indian lentil soup with Indian herbs.

2 . CHICKEN SOUP (Melk) . . . . . € 6,50
Kippensoep met verse kruiden.
Chicken soup fresh herbs.

APPETIZERS /VOORGERECHTEN

3. SAMOSHA (VEG) (2 pieces/stuks) (Gluten) . . . . . € 5,50
Gefrituurde driehoek vormig Indiase pasteitjes gevuld met aardappelen, doperwten en uien.
Indian fried pastries in triangle shape filled with potatoes, chickpeas & onions.

4. ONION BHAAJI (VEG) (Gluten) . . . . . € 5,95
Klassieke Indiase snack vangekruide uien, gefrituurd in kikkererwtenmeel beslag.
Classic Indian snack of spiced onions dipped in gramflour, butter then fried .

5. SEEKH KEBAB . . . . . € 8,50
Mild gekruide lamsgehakt, gemengd met Indiase kruiden, gember, knoflook en groene pepers.
A mouth watering dish of mildly spiced minced lamb with spices,made in Tandoor.

6. HOT CHICKEN WINGS (Melk) . . . . . € 8,50
Pittige kippenvleugels gemarineerd in Indiase kruiden en geroosterd in de Tandoor klei-oven.
Spicy chicken wings marinated in Indian spices and roasted in Tandoor.

7. PANNER PAKORA (VEG) (Gluten) . . . . . € 6,95
Zelfgemaakte kaas, gemengd in kruidig kikkererwtenmeel beslag en vervolgens gefrituurd.
Indian cheese dipped in a gramflour batter en then fried.

8. CHICKEN PAKORA (Gluten) . . . . . € 6,75
Gemarineerde kippenvlees in kruidig kikkererwtenmeel beslag en vervolgens gefrituurd.
Marinade chicken dipped in a gramflour butter then fried.

9. GOBI PAKORA (VEG) (Gluten) . . . . . € 6,75
Stukjes bloemkool gemengd met medium hete Indiase kruiden en gefrituurd.
Pieces of cauliflower mixed with medium hot Indian spices and fried.

10. MIX PAKORA (VEG) (Gluten) . . . . . € 8,00
Diverse vegetarische pakora bites in Indiase kruiden en gefrituurd.
Onion bhaji, Paneer pakora, Gobi Pakora and Mix vegetables ball.



APPETIZERS /VOORGERECHTEN

11. KING PRAWN PAKORA (3 Pieces) (Gluten, Schaaldieren) . . . . . € 9,50
King prawn Coated in a crispy sensoned batter and Deep fried.
Tijgergarnalen bedekt met een knapperig gekruid beslag en gefrituurd.

12. CHICKEN TIKKA . . . . . € 8,50
Stukjes kip filet gemarineerd in huisgemaakte kruidenpasta en gebakken in Tandoor klei-oven.
Pieces of chicken boneless seasoned with a soft garlic marinade and Indian spices,prepared in tandoor.

13. DHABA MIX (Melk) . . . . . € 9,95
Seekh Kebab, hotwings en kip tikka geselecteerd door de Chef.
Seekh kebab,hot chicken wings, chicken tikka selected by the Chef.

14. PANEER TIKKA (VEGETABLES) (Gluten, Melk) . . . . . € 8,50
Gekruide Indiase kaasblokjes gemarineerd in yoghurt gebakken in de klei- oven met paprika en uien.
Indian cottage cheese dressed in spices and grilled in Tandoor with fresh capsicum and red onions.

MOMO (DUMPLINGS)

15. MOMO VEGETABLES (Gluten, Melk) . . . . . € 14,95
Tradioneel Nepalees gestoomde/gebakken dumplings gevuld met gekruide groentes. (8 stuks)
Steamed pastries filled with vegetables.
Serve with homemade sauce.

16. MOMO CHICKEN (Gluten) . . . . . € 15,95
Tradioneel Nepalees gestoomde/gebakken dumplings gevuld met gekruide kipgehakt.(8 stuks)
Steamed tradional Nepalese chicken Dumplings.
Serve with homemade sauce.

17. MOMO LAMB (Gluten) . . . . . € 16,95
Tradioneel Nepalees gestoomde/gebakken dumplings gevuld met gekruid lamsgehakt. (8 stuks)
Steamed tradional Nepalese Lamb Dumplings.
Serve with homemade sauce.

18. MOMO MIX (Gluten) . . . . . € 16,95
Verschillende soorten gestoomde/gebakken momo's, gevuld met gekruid kipgehakt, lamsgehakt en groenten. (8 stuks)
Steamed tradional Nepalese Lamb, chicken & vegetable dumplings.



TANDOORI DISHES (GRILL)

UIT DE KLEI OVEN / FROM THE CLAY OVEN (MILD/MEDIUM/HOT)
All tandoori dishes are served with basmati rice and aloo matter.

19. TANDOORI PANEER TIKKA (VEG.) (Melk) · · · · · · · · **€ 19,95**
Gekruide Indiase kaasblokjes gemarineerd in yoghurt
gebakken in de klei- oven met paprika en uien.
Indian cottage cheese dressed in spices and grilled in
Tandoor with fresh capsicum and red onions.

20. TANDOORI CHICKEN SPECIAL (Melk) · · · · · · · · · · **€ 17,95**
Kippenbouten in een gekruide yoghurt marinade
gebakken in de klei-oven met paprika en uien.
Chicken legs in seasoned yoghurt marinated and
roasted in Tandoor with fresh capsicum and red onions.

21. TANDOORI CHICKEN TIKKA (Melk) · · · · · · · · · · · **€ 18,95**
Stukjes kipfilet gemarineerd in een huisgemaakte
kruidenpasta en gebakken in de klei-oven.
Boneless chicken marinated in our homemade spicespaste
and roasted in Tandoor with fresh capsicum and red onions.

22. TANDOORI MINT TIKKA (Melk) · · · · · · · · · · · · · **€ 18,95**
Stukjes kipfilet gemarineerd in een huisgemaakte
kruidenpasta op basis van mint en gebakken in de klei-oven.
Boneless chicken marinated in homemade mint with
fresh capsicum and red onion and roasted in Tandoor.

23. TANDOORI GARLIC TIKKA (Melk) · · · · · · · · · · · · **€ 18,95**
Stukjes kipfilet gemarineerd in een huisgemaakte
kruidenpasta op basis van knolook en
gebakken in de klei-oven.
Boneless chicken marinated in spices of garlic paste with
fresh capsicum and red onion and roasted in Tandoor.

24. TANDOORI LAMB TIKKA (Melk) · · · · · · · · · · · · · **€ 21,00**
Stukjes lamsvlees gemarineerd in een huisgemaakte
kruidenpaste op basis van gebakken in de klei-oven
met paprika en uien.
Pieces of boneless lamb dipped in seasoned yoghurt
marinated and roasted in Tandoor with
fresh capsicum and red onions.

25. TANDOORI KING PRAWN (Melk) (Schaaldieren) · · · · · · · · · · **€ 21,00**
Grote garnalen gemarineerd in Indiase kruiden en
gebakken in de klei-oven.
Prawns marinated and grilled in the tandoor with
fresh capsicum and red onions.

26. TANDOORI MIX GRILL (Melk) · · · · · · · · · · · · · · **€ 21,95**
Een combinatie van diverse grill specialiteiten
gebakken in de klei-oven.
Tandoori,chicken tikka, sheekh kabab and lamb tikka)

27. TANDOORI SEEKH KEBAB · · · · · · · · · · · · · **€ 19,95**
Mild gekruide lamsgehakt gebakken in de klei-oven
gemengd met Indiase kruiden, gember,
knoflook en groene pepers.
Marinated tender minced lamb flavoured with
Indian spices, ginger,garlic and peppers, rolled
around a skewer and grilled in the Tandoor.



CHICKEN DISHES

(MILD/MEDIUM/HOT)
Served with Indian basmati Rice.

28. BUTTER CHICKEN (Noten, Melk) . . . . . **€ 18,95**
Stukjes gemarineerde kip uit de klei-oven,
bereid in een romigesaus.
Grilled chicken tikka in special slightly sweet &
creamy butter sauce with cashew nuts.

29. CHICKEN TIKKA MASALA (Noten) . . . . . **€ 18,50**
Gegrilde stukjes kip in kerriesaus, bereid met paprika.
Grilled chicken pieces in homemade curry saus,
prepared with fresh capsicum and onion.

30. CHICKEN CURRY (Noten) . . . . . **€ 18,50**
Stukjes kipfilet in kerrie saus met speciale kruiden.
Chicken pieces cooked with homemade saus.

31. CHICKEN KORMA (Noten, Melk) . . . . . **€ 19,95**
Stukjes kipfilet in milde kerriesaus met amandel,
kokos, en kruiden.
Chicken in creamy coconut saus and homemade saus.

32. CHICKEN SAAG (Noten, Melk) . . . . . **€ 18,50**
Stukjes kipfilet bereid in spinazie met mosterdbladeren
in gemengde kerrie kruiden.
Chicken with spinach in a creamysaus.

33. CHICKEN MADRAS (Noten) . . . . . **€ 18,50**
Stukjes kipfilet bereid in zeer hete saus, bereid in
een melange van sterkte specerijen.
A south Indian colonial chicken recipe cooked in
a hotsaus with lemon.

34. CHICKEN JAL FREZI (Noten) . . . . . **€ 18,50**
Stukjes kipfilet bereid in exotische saus met
koriander en medium of scherp gekruid geseveerd.
Boneless chicken with capsicum,
onion & tomatoes curry sauce.



CHICKEN DISHES

(MILD/MEDIUM/HOT)
Served with Indian basmati Rice.

35. CHICKEN KARAHI Noten . . . . . **€ 18,50**
Kipfilet bereid in een gekruide currysaus
met verse ui, tomaten en paprika.
Boneless chicken cooked in a spiced curry
sauce with fresh onion, tomatoes, capsicum.

36. CHICKEN DANSAK Noten . . . . . **€ 18,50**
Stukjes kipfilet medium heet bereid met bruine
linzen, kikkererwten en citroensap.
Boneless chicken prepared with lentils,
chickpeas & lemon juice.

37. CHICKEN ALOO MUSHROOM Noten . . . . . **€ 18,50**
Stukjes kipfilet bereid met aardappels,
champignons en diverse Indiase kruiden.
Pieces of boneless chicken prepared with potatoes,
mushrooms and various Indian spices.

38. CHICKEN CHILLI SPECIAL Noten . . . . . **€ 18,50**
Stukjes kipfilet bereid in hete saus met groene
pepers,bosuien, tomaten en koriander.
Pieces of boneless chicken prepared in hot saus with
fresh green peppers, spring onion, tomato and coriander.

39. CHICKEN VINDALOO Noten . . . . . **€ 18,50**
Kipfilet bereid in een gekruide curry saus met
kokos en zeer hete specerijen uit Zuid India.
Boneless chicken cooked in a spiced curry sauce
with coconut and very hot spices from south India.

40. CHICKEN ROGAN JOSH Noten . . . . . **€ 18,50**
Stukjes kipfilet bereid in hete kerriesaus, gekruid
met diverse kruiden, gember, knoflook en tomaat.
Pieces of chicken fillet prepared in hot curry sauce,
seasoned with various herbs, ginger, garlic and tomato.



LAMB DISHES

(MILD/MEDIUM/HOT)
Served with Basmati Rice.

41. LAMB CURRY (Noten, Melk) . . . . . **€ 19,95**
Stukjes lamsvless in kerrie saus met speciale kruiden.
Boneless lamb in curry sauce with special herbs.

42. LAMB KORMA (Noten, Melk) . . . . . **€ 20,95**
Stukjes lamsvless in milde kerriesaus met
amandel, kokos, kruiden.
Boneless lamb cooked in a creamy curry sauce
made with cream and varieties of nuts.

43. LAMB SAAG (Noten, Melk) . . . . . **€ 19,95**
Stukjes lamsvless bereid in spinazie in
gemengde kerrie kruiden.
Boneless lamb in a creamy sauce with spinach and herbs.

44. LAMB MADRAS (Noten) . . . . . **€ 19,95**
Stukjes lamsvless bereid in zeer hete saus uit zuid india.
Boneless lamb cooked with hot spicy sauce with
lemon from south India.

45. BUTTER LAMB (Noten, Melk) . . . . . **€ 19,95**
Stukjes gemarieerde lamsvless uit de klei oven,
bereid in een romigesaus.
Boneless of marinated lamb from the clay oven,
prepared in a creamy sauce.

46. LAMB JALFREZI (Noten) . . . . . **€ 19,95**
Een heerlijk lamsvlees in een dikke currysaus
met uien, paprika en tomaat.
A delicious lamb in a thick currysauce with
onions, capsicum and tomato.



LAMB DISHES

(MILD/MEDIUM/HOT)
Served with Basmati Rice.

47. LAMB KARAI Noten . . . . . **€ 19,95**
Stukjes lamvlees bereid volgens het traditionele Northwest frontier stijl en geserveerd in een speciale "karahi" pan.
Pieces of lamb prepared according to the traditional Northwest frontier style and served in a special "Karahi" pan.

48. LAMB DANSAK Noten . . . . . **€ 19,95**
Stukjes lamsvlees medium heet bereid met bruine linzen, kikkererwten en citroensap.
Pieces of lamb cooked medium hot with brown lentils, chickpeas & lemon juice.

49. LAMB VINDALOO Noten . . . . . **€ 19,95**
Stukjes lamsvlees bereid in zeer hete kerriesaus afkomstig uit Zuid India.
Inspiration from South India, boneless lamb with sliced potatoes cooked in a fiercely hotsauce with herbs.

50. LAMB ROGAN JOSH Noten . . . . . **€ 19,95**
Stukjes lamsvlees bereid in hete kerriesaus, gekruid met diverse kruiden, gember, knoflook en tomaat.
Pieces of lamb prepared in a hot curry sauce, seasoned with various spices, ginger, garlic and tomato.

51. LAMB TIKKA MASALA Noten . . . . . **€ 19,95**
Stukjes lamsvlees bereid in kerriesaus met paprika en uien.
Lamb roasted in tandoor and cooked in a curry sauce with capsicum and onion.

52. LAMB MEAT BHUNA Noten . . . . . **€ 19,95**
Stukjes lamsvlees bereid in kerriesaus met speciale Indiase kruiden.
Pieces of lamb prepared in curry sauce with special Indian spices.



FISH DISHES

(MILD/MEDIUM/HOT)
Served with Basmati Rice.

53. FISH MASALA (Noten, Vis) . . . . . **€ 18,95**
Visfilet bereid met paprika en verse kruiden.
Fish fillet prepared with capsicum and fresh herbs.

54. FISH VINDALOO (Noten, Vis) . . . . . **€ 18,95**
Visfilet in een zeer hete kerriesaus.
Fish fillet cooked in a very spicy curry from south India.

55. FISH MADRAS (Noten, Vis) . . . . . **€ 18,95**
Visfilet in een hete kerriesaus bereid in een
me´lange van sterke en kruidige specerijen.
Fish fillets cooked with hot spicy sauce with lemon.

PRAWN DISHES

(MILD/MEDIUM/HOT)
Served with Basmati Rice.

56. KING PRAWN MASALA (Noten, Schaaldieren) . . . . . **€ 19,95**
Grote garnalen gemarineerd in een me´lange
van specerijen en bereid met tomaten.
Prawn marinated in a blend of spices and
prepared with onions, capsicum and tomato.

57. KING PRAWN KORMA (Noten, Melk, Schaaldieren) . . . . . **€ 20,95**
Grote garnalen bereid in roomsaus met boter.
King Prawns cooked in a coconut
sauce with various nuts.

58. KING PRAWN MADRAS (Noten, Schaaldieren) . . . . . **€ 19,95**
Grote garnalen in hete saus, bereid in een
me´lange van sterkte specerijen.
Prawns cooked with hot spicy sauce with lemon.

59. KING PRAWN JALFREZI (Noten, Schaaldieren) . . . . . **€ 19,95**
Grote garnalen gemarineerd in een me´lange
van specerijen en bereid met tomaat,
knoflook, verse pepers en uien.
King prawns with onions, capsicum and
tomato in a rich spicy curry.

60. KING PRAWN DANSAK (Noten, Schaaldieren) . . . . . **€ 19,95**
Grote garnalen heet bereid met
bruine linzen, kikkererwten en citroensap.
King prawns cooked with lentils,
chickpeas & lemon juice.



BIRYANI DISHES

(MILD/MEDIUM/HOT)
Served with Raita.

61. VEGETABLES KASHMIRI BIRYANI · · · · · · · · · · **€ 16,95**
Basmati rijst gebakken met groenten
en verse Indiase specerijen.
Fried rice with seasonal mix vegetables
(carrot, beans, onions) with herbs.

62. CHICKEN BIRYANI · · · · · · · · · · · · · · · · · · **€ 18,50**
Basmati rijst gebakken met kippenvlees en
verse Indiase specerijen.
Fried rice with pieces marinated
chicken and Indian spices.

63. LAMB BIRYANI · **€ 19,95**
Basmati rijst gebakken met lamsvlees en
verse Indiase specerijen.
Fried rice with pieces marinated
lamb and Indian spices.

64. KING PRAWN BIRYANI Schaaldieren · · · · · · · · · · · · · **€ 19,95**
Gemarineerde gamba's voorbereid in de
klei-oven en daarna in basmati rijst
gebakken met verse Indiase specerijen.
Fried rice with pieces marinated
prawn and Indian spices.

65. MIX BIRYANI Schaaldieren · · · · · · · · · · · · · · · · · · **€ 20,50**
Basmati rijst gebakken met een mix van
kippenvlees, lamsvlees, garnalen, groenten
en verse Indiase specerijen.
Fried rice with Lamb, chicken, King prawn
mix vegetables and Indian spices.



VEGETARIAN DISHES

(MILD/MEDIUM/HOT)
Served with Basmati rice.

66. SAAG PANEER (Noten, Melk) · · · · · **€ 16,95**
Zelfgemaakte kaas met spinazie bereid
in gemengde kerrie kruiden.
Homemade Indian cheese and fresh spinach and herbs.

67. PANEER TIKKA MASALA (Noten, Melk) · · · · · **€ 17,95**
Gegrilde stukjes kaas in kerriesaus, bereid met paprika.
Grilled Indian cheese in homemade curry saus,
prepared with fresh capsicum and onion.

68. DAL MAKHNI (Noten, Melk) · · · · · **€ 15,95**
Indiase linzen bereid met boter en kruiden.
Black lentils cooked slowly, prepared
with butter, cream & spices.

69. MALAI KOFTA (Noten, Melk) · · · · · **€ 16,95**
Mixed vegetables dumplings with nuts
cooked in a creamy curry sauce.
Mixed vegetables dumplings met noten
bereid in een romige currysaus.

70. VEGETABLES MALAI KORMA (Noten, Melk) · · · · · **€ 16,95**
Verschillende groenten in roomsaus met noten.
Different vegetables in cream sauce with nuts.

71. MATTER PANEER (Noten, Melk) · · · · · **€ 15,95**
Indiase kaas met erwtjes in kerriesaus.
Indian cottage cheese and
fresh gardenpeas in currysauce.

72. SHAHI PANEER (Noten, Melk) · · · · · **€ 16,95**
Indiase kaas bereid met aromatische kruiden.
Delicate Indian cottage cheese in a
creamy, tomato based sauce.

73. SAAG (Noten) · · · · · **€ 15,95**
Spinazie bereid in gemengde kerrie kruiden.
Spinach cooked in mixed curry spices.

74. PANEER JALFREZI (Noten, Melk) · · · · · **€ 16,95**
Indiase kaas bereid met paprika en Indiase kruiden.
Indian cottage cheese with tomato, capsicum, onion & spices.

75. SAAG ALOO (Noten) · · · · · **€ 15,95**
Aardappels met spinazie bereid
in gemengde kerrie kruiden.
Spinach with lightly fried potatoes & herbs.

76. MIXED VEGETABLES CURRY (Noten) · · · · · **€ 15,95**
Vers gebakken en gekruide groenten.
Mixed fresh vegetables (cauliflower, peas, bean,
carrot, potato, chesse, mushroom) in mild curry sauce.



VEGAN DISHES

(MILD/MEDIUM/HOT)
Served with Basmati rice.

77. ALOO MATTER . . . . . **€ 15,95**
Een kruidige me´lange van aardappelen
en erwtjes in kerriesaus.
Chopped potatoes and peas in a light,
tomato currysauce with herbs.

78. BENGAN BARTHA . . . . . **€ 16,95**
Aubergine gekookt met uien en tomaten.
Aubergine cooked with onions & tomatoes.

79. MUSHROOM BHAJEE . . . . . **€ 15,95**
Champignons in een matig hete kerriesaus.
Mushrooms cooked with
tomatoes, onions and butter.

80. PASHWARI CHANA MASALA . . . . . **€ 15,95**
Kikkererwten bereid in gemengde kerrie kruiden saus.
Chickpeas prepared in mixed curry spice sauce.

81. BHINDI DO PIAZA . . . . . **€ 15,95**
Okra met gebakken uien, tomaat, gember en knoflook.
Okra with fried onions, tomato, ginger and garlic.

82. ALOO GHOBI . . . . . **€ 15,95**
Aardappel en bloemkool bereid in
gemengde kerrie kruiden saus.
Chopped potatoes and cauliflower
prepared with herbs & spices.

83. DAL TARKA (Noten) . . . . . **€ 15,95**
Indiase linzen bereid met tomaten en kruiden.
Yellow lentils cooked in a base of tomatoes, onions & spices

.

NEPALI DISHES

(MILD/MEDIUM/HOT)

84. DAL BHAT TARKARI (VEG) Gluten Noten Melk · · ·

TANDOORI BREAD DISHES

94. NAAN BREAD (Gluten, Melk, Ei) . . . . . € 2,95
Indiase zachte witbrood gemaakt in de klei-oven.
Indian soft white bread made in the clay oven.

95. GARLIC NAAN (Gluten, Melk, Ei) . . . . . € 3,95
Indiase zachte witbrood gevuld met
knoflook, gemaakt in de klei-oven.
Fresh white flour Indian bread garnished with crushed garlic.

96. CHEESE NAAN (Gluten, Melk, Ei) . . . . . € 5,95
Indiase zachte witbrood gevuld met
verse kaas, gemaakt in de klei-oven.
Fresh white flour Indian bread filled with cheese.

97. GARLIC & CHEESE NAAN (Gluten, Melk, Ei) . . . . . € 6,25
Indiase zachte witbrood gevuld met knoflook & verse kaas.
Fresh white flour Indian bread filled with garlic & cheese.

98. ONION KULCHA (Gluten, Melk, Ei) . . . . . € 4,50
Indiase zachte witbrood gevuld met
uien, gemaakt in de klei-oven.
Indian soft white bread filled with onions, made in the clay oven.

99. KEEMA NAAN (Gluten, Melk, Ei) . . . . . € 5,95
Indiase zachte witbrood gevuld met
lamsgehakt, gemaakt in de klei-oven.
Fresh white flour Indian bread filled
with seasoned minced chicken.

100. BUTTER NAAN (Gluten, Melk, Ei) . . . . . € 4,95
Indiase zachte witbrood gevuld met
boter gemaakt in de klei-oven.
Fresh white flour Indian bread
baked in the clay oven with butter.

101. KULCHA NAAN (Gluten, Melk, Ei) . . . . . € 4,50
Indiase zachte witbrood gevuld met
groenten, gemaakt in de klei-oven.
Fresh white flour Indian bread filled with spiced potatoes.

102. PESHWARI NAAN (Gluten, Melk, Ei) . . . . . € 5,50
Indiase zachte witbrood gevuld met amandelen,
rozijnen, kokos, suiker en zout, gemaakt in de klei-oven.
Fresh white flour Indian bread filled with coconut & nuts.

BROWN BREAD

103. TANDOORI ROTI (Gluten) . . . . . € 2,95
Indiase zachte volkorenbrood.
Fresh wheat Indian bread from Tandoori oven.

104. JALBI PARATHA (Gluten) . . . . . € 3,95
Indiase zachte bruinbrood. / Indian soft brown bread.

105. PUDINA PARATHA (Gluten) . . . . . € 3,95
Indiase zachte bruinbrood met munt.
Indian soft brown bread with mint.

106. METHI PARATHA (Gluten) . . . . . € 3,95
Indiase zachte bruinbrood met kruiden.
Indian soft brown bread with methi.

107. ALOO PARATHA (Gluten) . . . . . € 3,95
Indiase broodmix gevuld aardappel en kruiden.
Indian soft brown bread with spiced potatoes.