Indiaas Biryani Gerechten

Een gerecht van Basmati Saffraan rijst bereid met amandelen, gebakken uien en kruiden. Het is een tradioneel gerecht. Geserveerd met Indiaas kerrie groenten, mix Pickels & Papardams.

54. Chicken Biryani . . . . . **€ 22,50**
Stukjes kipfilet gekookt met Indiase Basmati rijst met een licht accent van kruiden.

55. Lams Biryani . . . . . **€ 23,75**
Stukjes lamsvlees gekookt met Indiase Basmati rijst met een licht accent van kruiden.

56. Jhinga Biryani . . . . . **€ 25,50**
Garnalen gekookt met Indiase Basmati rijst met een licht accent van kruiden.

57. Fish Biryani . . . . . **€ 25,50**
Vis gekookt met Indiase Basmati rijst met een licht accent van kruiden.

58. Shahi Biryani . . . . . **€ 25,50**
Een heerlijke combinatie van lams en kip met Indiase Basmati rijst met een licht accent van kruiden.

59. Vegetable Briyani . . . . . **€ 22,00**
Gemengde groenten met Indiase Basmati rijst met een licht accent van kruiden.

Indiaas vegetarische Gerechten

Geserveerd met Indiaas Basmati rijst

60. Aloo Matter . . . . . **€ 17,75**
Een combinatie van aardappelen en dopererwten in kerrie saus.

61. Dal Makhni . . . . . **€ 17,75**
Beroemde Indiaas linzen bereid in een rijke kerrie saus.

62. Shahi Raajhma . . . . . **€ 17,75**
Indiaas bruine bonen bereid in een rijke kerrie saus.

63. Palak Aloo . . . . . **€ 17,75**
Een combinatie van aardappelen en spinazie met lichte specerijen.

64. Palak Paneer . . . . . **€ 19,00**
Vers gemaakte Indiaas kaas en spinazie met lichte kruiden.

65. Paneer Makhni . . . . . **€ 19,00**
Stukjes kaas bereid in een verfijnde gouden kerrie saus met boter, amandelen en verse room.

66. Paneer Korma . . . . . **€ 19,00**
Stukjes kaas bereid in een romige saus met kokos, Amandelen en rozijnen.

67. Paneer Madras / Vindaloo **€ 19,00**
Stukjes kaas bereid met een melange van krachtige, hete specerijen.

68. Navratan Korma . . . . . **€ 19,00**
Gemengde groenten in room en kokosnoot saus met rozijnen en amandelen.

Nagerecht

Kulfi . . . . . **€ 7,00**
Zelfgemaakte Indiaas ijs met noten, slagroom en kardemon.

Mango Kulfi . . . . . **€ 7,75**
Zelfgemaakte Indiaas ijs met mango en slagroom.

Gulaab Jamun . . . . . **€ 7,00**
Heerlijke zachte deegballetjes met kokos die gefrituurd worden en daarna met hete suikerstroop worden overgoten.

Ras Malai . . . . . **€ 8,00**
Traditioneel indiaas melk desert met pistache en kardemon.

Afhaal kaart

ohm

RESTAURANT EN AFHAAL

Since 2004

SURINAAMS - INDIAAS SPECIALITEITEN

www.ohmrestaurant.nl



WELKOM BIJ OHM!

Midden in het gezellige centrum van Haarlem vindt u ons restaurant. Voor specialiteiten uit de Indiase en Surinaamse keuken zijn wij het restaurant in Haarlem.

Bij ons wilt u zijn, want wij bij ohm weten precies wat lekker is en adviseren u daar graag over.

Langeveerstraat 30
2011 DB Haarlem
Tel. : 023 - 5320063
Mob.: 06 - 16449521

Openingstijden:

Dinsdag t/m Zondag
16.00 - 22.00 uur

We zijn ook op feestdagen geopend



Snacks / Voorgerechten

1. **Bara** . . . . . € 4,50
   Gekruid deeg met gele erwten, gefrituurd.
2. **Telo Bakkeljauw** . . . . . € 9,75
   Gefrituurd cassave geserveerd met Kabeljauw vis.
3. **Vegetarisch Samosa (2 stuks)** . € 7,50
   Groente in bladerdeeg pasteitje met specerijen, gefrituurd.
4. **Keema Samosa (2 stuks)** . . . . € 8,25
   Kip gehakt in bladerdeeg pasteitje met specerijen, gefrituurd.
5. **Pakora** . . . . . € 7,50
   Gemengde groente in mild gekruid kikkererwtenmeel, gefrituurd.
6. **Seekh Kabab** . . . . . € 8,75
   Pikante worstjes van kip gehakt uit de tandoor oven.
7. **Chicken Tikka** . . . . . € 8,75
   Heerlijke malse stukjes kipfilet in een zachte knoflookmarinade geroosterd in de tandoor oven.
8. **Dal soup** . . . . . € 6,00
   Heerlijk gekruiden linzen soep
9. **Papardams** . . . . . € 2,50
   Indiase linzen kroepoek.

Surinaamse Broodjes

Bara of Roti rol

10. Kipfilet Kerrie met kousenband € 9,75
11. Lamsvlees met kousenband . . € 10,25
12. Vegetarisch met Tofu & Tempé. € 9,75
13. Bakkeljauw met kousenband. . € 10,00
14. Garnalen Kerrie met kousenband € 10,50

Bijgerechten & Brood

15. Mixed Pickels . . . . . € 3,00
16. Mango Chutney . . . . . € 3,00
17. Surinaamse Roti Brood / Naan. € 3,50
18. Garlic Naan. . . . . € 4,25

Surinaamse Roti Gerechten

Geserveerd met kerrie aardappelen, mix groente en roti plat
bij speciaal kousenband en kerrie ei = € 3,00 extra

19. Roti met kipfilet kerrie . . . . . € 18,75
20. Roti met Lamsvlees . . . . . € 19,25
21. Roti met Bakkeljauw . . . . . € 19,75
22. Roti met Garnalen Kerrie . . . . € 21,25
23. Roti Vegetarisch (met tofu en tempeh) € 18,00

Surinaamse Bami Gerechten

Geserveerd met mix groente
bij speciaal kousenband en kerrie ei = € 3,00 extra

24. Bami met kipfilet kerrie . . . . . € 18,75
25. Bami met lamsvlees. . . . . € 19,25
26. Bami met Bakkeljauw . . . . . € 19,75
27. Bami met garnalen kerrie. . . . € 21,25
28. Bami vegetarisch(met tofu en tempeh) € 18,00

Surinaamse Nasi Gerechten

Geserveerd met mix groente
bij speciaal kousenband en kerrie ei = € 3,00 extra

29. Rijst met kipfilet kerrie . . . . . € 18,75
30. Rijst met lamsvlees . . . . . € 19,25
31. Rijst met Bakkeljauw . . . . . € 19,75
32. Rijst met garnalen kerrie . . . . € 21,25
33. Rijst vegetarisch (met tofu en tempeh) € 18,00

Indiaas Kip Gerechten

Geserveerd met Indiaas Basmati rijst

34. **Chicken Curry** . . . . . € 19,25
    stukjes kipfilet bereid in speciale rijke kerrie saus.
35. **Chicken Madras / Vindaloo** . € 19,75
    Stukjes kipfilet bereid met een melange van krachtige, hete specerijen.
36. **Chicken Dhansak** . . . . . € 20,25
    Een heerlijke combinatie van linzen en kipfilet met een bijzondere smaak.
37. **Chicken Saag** . . . . . € 20,25
    Een heerlijke combinatie van spinazie en kipfilet met een bijzondere smaak.
38. **Chicken Makhni** . . . . . € 20,25
    Stukjes kipfilet bereid in een verfijnde gouden kerrie saus met boter, amandelen en verse room.
39. **Chicken Korma** . . . . . € 20,25
    stukjes kipfilet bereid in een romige saus met kokos, amandelen en rozijnen.

Indiaas Lams Gerechten

Geserveerd met Indiaas Basmati rijst

40. **Lamb Curry**. . . . . € 20,00
    stukjes lamsvlees bereid in een speciale rijke kerrie saus.
41. **Lamb Madras / Vindaloo** . . . € 20,50
    stukjes lamsvlees bereid met een melange van krachtige, hete specerijen.
42. **Lamb Dhansak** . . . . . € 21,00
    Een heerlijke combinatie van linzen en lamsvlees met een bijzondere smaak.
43. **Lamb Saag** . . . . . € 21,00
    Een heerlijke combinatie van spinazie en lamsvlees met een bijzondere smaak.
44. **Lamb Makhni**. . . . . € 21,00
    Stukjes lamsvlees bereid in een verfijnde gouden kerrie saus met boter, amandelen en verse room.
45. **Lamb Korma** . . . . . € 21,00
    stukjes lamsvlees bereid in een romige saus met kokos, amandelen en rozijnen.

Indiaas Fish Gerechten

Geserveerd met Indiaas Basmati rijst & Papardams

46. **Fish Curry** . . . . . € 22,25
    Visfilet bereid met tomaten, lichte kruiden en curry saus.
47. **Fish Madras / Vindaloo** . . . € 22,75
    Visfilet bereid met een melange van krachtige, hete specerijen.
48. **Fish Makhni** . . . . . € 23,25
    Visfilet bereid in een verfijnde gouden kerrie saus met boter, amandelen en verse room.
49. **Fish Korma** . . . . . € 23,25
    Visfilet bereid in een romige saus met kokos, amandelen en rozijnen.

Indiaas Garnalen Gerechten

Geserveerd met Indiaas Basmati rijst & Papardams

50. **Jhinga Curry** . . . . . € 23,00
    Garnalen bereid met tomaten, lichte kruiden en curry saus.
51. **Jhinga Madras / Vindaloo** . . € 23,50
    Garnalen bereid met een melange van krachtige, hete specerijen.
52. **Jhinga Makhni** . . . . . € 24,00
    Garnalen bereid in een verfijnde gouden kerrie saus met boter, amandelen en verse room.
53. **Jhinga Korma** . . . . . € 24,00
    Garnalen bereid in een romige saus met kokos, amandelen en rozijnen.