**VOORGERECHTEN**



*STARTERS*

**CURRY VOORGERECHTEN (bereid in milde tot lichtpittige curries)**

*CURRY STARTERS ( prepared in mild till lightly spiced curries)*

**Daal Soep** Indiase linzensoep **4.50**

*Indian lentil soep*

**Mala Soep** Indiase linzensoep bereid in lichtpittige curry **4.95**

*Indian lentil soup prepared in lightly spiced curry*

**Malagatania Soep** Indiase linzensoep met groenten bereid in lichtpittige curry**5.25** *Indian lentil soup with vegetables prepared in lightly spiced curry*

**Samosa Meat** Driehoekige deegpasteitjes gevuld met vlees **4.95**

*Triangular puff pastries filled with meat*

**Samosa Vegetable** Driehoekige deegpasteitjes gevuld met groenten **4.95**

*Triangular puff pastries filled with vegetables*

**Onion Bhaji** Gefrituurde stukjes ui bereid met peper, linzen, ei **4.95**

en Indiase kruiden

*Fried pieces of onion prepared with pepper, lentils, egg and*

*Indian spices*

**Alu Chaat** Gekruide aardappels in zoetzure saus **4.95**

*Spiced potatoes in sweet and sour sauce*

**Chicken Chaat** Gekruide stukjes kipfilet in zoetzure saus **4.95**

*Spiced pieces of chicken fillet in sweet and sour sauce*

**Mushroom Puri** Fijn gekruide champignons geserveerd met zacht brood **4.95**

*Fine spiced mushrooms served with soft bread*

**Chicken Puri** Fijn gekruide stukjes kipfilet geserveerd met zacht brood **4.95**

*Fine spiced pieces of chicken fillet served with soft bread*

**Prawn Puri** Fijn gekruide, kleine garnalen geserveerd met zacht brood **6.95**

*Fine spice, small shrimps served with soft bread*

**King Prawn Puri** Fijn gekruide, grote garnalen geserveerd met zacht brood **7.50**

*Fine spiced, big shrimps served with soft bread*



**TANDOORI VOORGERECHTEN ( bereid in de tandoor, kleioven)** *TANDOORI STARTERS ( prepared in de tandoor, clay oven)*

**Boti Kabab** Traditionele stukjes kipfilet, medium pittig van smaak **6.95**

*Traditional pieces of chicken fillet, medium spiced flavour*

**Mix Kabab** Combinatie van stukjes kip en lam, zeer smaakvol **7.25**

*Combination with pieces of chicken and lamb, very tasteful*

**Chicken Tikka** Gemarineerde stukjes kipfilet, gegrild in de tandoor **6.95**

(kleioven)

*Marinated pieces of chicken fillet, grilled in the tandoor (clay oven)*

**Lamb Tikka** Gemarineerde stukjes lamfilet, gegrild in de tandoor **6.95**

(kleioven)

*Marinated pieces of lamb fillet, grilled in the tandoor (clay oven)*

**Tandoori Chicken** Kippenpoot en borst, gemarineerd en gegrild in de tandoor **5.95**

(kleioven)

*Chicken leg and breast, marinated and grilled in the tandoor (clay oven)*

**King Prawn Butterfly** Fijn gekruide, grote garnalen, gepaneerd en gefrituurd in **7.25**

olie

*Fine spiced, big shrimps, coated with breadcrumbs and fried in oil.*



**AANBEVOLEN DOOR DE CHEF KOK**



*recommended by the superior Kok*

**Deze gerechten worden geserveerd met nan (brood) of basmati safran rijst (naar keuze)**

*These dishes are served with Nan (bread) or safran Basmati rice (optional)*

**Balti Curry**

Een milde roerbakschotel bereid met gegrilde vlees, knoflook, paprika, uien, verse koriander & gember.

*mild stir-fry dish prepared with grilled meat fillet, garlic, bell pepper, onions, fresh coriander and ginger.*

**Balti Chicken Tikka {stukjes kip} 15.95**

**Balti Lamb Tikka {stukjes lamb} 16.95**

**Balti Prawn {kleine garnalen} 17.95**

**King Prawn {grote garnalen} 18.95**

DEZE GERECHT IS GEMARINEERD, GEGRILD EN GEKOOKT IN AROMAVOLLE SAUS EN DAT IS EEN BIJZONDERE COMBINATIE VAN TANDOORI EN CURRY.

*This dish is marinated, grilled and cooked in aromavolle sauce, and that is a special combination of tandoori and Curry.*

**Masala Curry**

Gemarineerde, gegrilde in een milde curry bereid met kokos, rozijnen, amandelen en verse kruiden, zoetzuur van smaak.

*Marinated, grilled in a mild curry prepared with coco, raisins, almonds and fresh spices, sweet and sour flavoured.*

**Masala Chicken Tikka {stukjes kip} 15.95**

**Masala Lamb Tikka {stukjes lamb} 16.95**

**Masala King Prawn {grote garnalen} 18.95***.*

**Butter Curry**

Dit gerecht is bereid met heerlijk romige yoghurt, indiase boter (ghee) en tandoori kruiden.

*This dish is prepared with delicious creamy yoghurt, Indian butter (ghee) and tandoori spices.*

**Butter Chicken Tikka {stukjes kip} 15.95**

**Butter lamb Tikka {stukjes lamb} 16.95**

**Nawabi Curry**

Zeer special curry uit India gebakken met aardappelen, tomaten, ei en yoghurt in medium hete curry saus.

*Very special Curry from India baked potatoes, tomatoes, egg and yoghurt in medium hot Curry sauce.*

**Nawabi Chicken Tikka {stukjes kip} 15.95**

**Nawabi Lamb Tikka {stukjes lamb} 16.95**

**Nawabi King Prawn { grote garnalen} 18.95**

**Sag Curry**

Veelgegeten medium hete curry van gegrilde vlees bereid met verse spinazie,tomaat en ui.

*Widely consumed medium hot curry of grilled meat fillet prepared with fresh spinach,*

*tomato and onion.*

**Sag Chicken Tikka {stukjes kip} 16.95**

**Sag Lamb Tikka {stukjes lamb} 17.95**

**Sag King Prawn {grote garnalen} 18.95**



**TANDOORI HOOFDGERECHTEN**



*TANDOORI MAIN DISHES*

**TANDOORI GERECHTEN (bereid in de tandoor, kleioven)**

TANDOORI DISHES (prepared in de tandoor, clay oven)

TANDOORI GERECHTEN WORDEN GSERVEERD MET GEMENGDE SALADE EN TANDOORI SAUS, NAN(BROOD) OF RIJST (NAAR KEUZE

*TANDOORI DISHES ARE SERVED WITH MIXED SALADE AND TANDOORI SAUCE, NAN(BREAD) OR RICE (AT CHOICE)*

**Boti Kabab 15.95**

Traditioneel Indiaas kipgerecht bereid met fijne kruiden.

*Traditional Indian chicken dish, prepared with fine spices.*

**Tandoori Chicken 13.95**

Gekruide kippenpoot en dije (met bot) uit Punjab, zeer populair.

*Spiced chicken leg and thai (with bone) from Punjab, very popular.*

**Chicken Tikka 14.95**

Gemarineerde kipfilet, gegrild in de tandoor (kleioven)

*Marinated chicken fillet, grilled in the tandoor (clay oven)*

**Lamb Tikka 15.95**

Gemarineerde lamfilet, gegrild in de tandoor (kleioven)

*Marinated lamb fillet, grilled in the tandoor (clay oven)*

**Tandoori King Prawn 19.95**

Traditioneel Indiaas gerecht met gekruide, grote garnalen

*Traditional Indian dish with spicy, big shrimps*

**Tandoori Mixed Grill 16.95**

Gecombineerd gerecht van gegrilde lam en kip

*Combined dish of grilled lamb and chicken*

**Royal Tandoori Mixed Grill 17.95**

Gecombineerd gerecht van gegrilde lam, kip en grote garnalen

*Combined dish of grilled lamb, chicken and big shrimps*

**MILDE GERECHTEN**

*SWEET DISHES*

**Deze gerechten worden geserveerd met nan (brood) of basmati safran rijst (naar keuze)**

*These dishes are served with Nan (bread) or safran Basmati rice (optional)*

**Makhani Curry**

Een speciaal zoet gemarineerd gerecht, gegrild en gekookt in romige saus met verschillende noten in indiase boter (ghee).

*A special fresh marinated dish, with grilled meat and cooked in cream sauce with different NUTS in Indian butter (ghee).*

**Makhani Chicken Tikka {stukjes kip} 15.95**

**Makhani Prawn/King Prawn {kleine garnalen/grote garnalen} 17.95/18.95**

**Korma Curry**

Populaire zachte gerecht met gemengde kokos, rozijnen en amandelen en het is gekookt in roomige saus.

*Popular soft dish with grilled meat prepared with mixed coco, raisins and almonds and is cooked in creamy sauce.*

**Korma Chicken Tikka {stukjes kip} 15.95**

**Korma Prawn/King Prawn {kleine garnalen/grote garnalen} 16.95/17.95**

**Kashmiri Curry**

Een heerlijk zoete curry bereid met mango en lychees, traditioneel gerecht uit Noordwest-India

*A delicious sweet curry prepared with mango and lychees, traditional dish from North-western India*

**Kashmiri Chicken Tikka {stukjes kip} 15.95**

**Kashmiri Lamb Tikka {stukjes lamb} 16.95**

**Kashmiri Prawn {kleine garnalen } 17.95**

**Kashmiri King Prawn {grote garnalen} 18.95**

**Pasanda Curry**

Aromavolle curry bereid met witte wijn, amandelen en fijne kruiden.

*Odour full curry prepared with white wine, almonds and fine herbs.*

**Pasanda Chicken Tikka {stukjes kip} 15.95**

**Pasanda Lamb Tikka {stukjes lamb} 16.95**

**Pasanda Prawn {kleine garnalen} 17.95**

**Pasanda King Prawn {grote garnalen} 18.95**

**Marcopolo Curry**

Gemarineerde, romige bereid met cashewnoten, amandelen en

verschillende India’s vruchten.

*Marinated, creamy prepared with nuts, almonds and several Indian fruits.*

**Marcopolo Chicken Tikka {stukjes kip} 15.95**

**Marcopolo Prawn {kleine garnalen} 16.95**

**Marcopolo King Prawn {grote garnalen} 17.95**

**Medium Heet GERECHTEN**

*mEDIUM hOT DISHES*

**Deze gerechten worden geserveerd met nan (brood) of basmati safran rijst (naar keuze)**

*These dishes are served with Nan (bread) or safran Basmati rice (optional)*

**Dansak Curry**

Een van oorsprong Perzisch gerecht bereid met citroen, ananas en linzen medium heet van smaak.

*An originally Persian dish prepared with lemon, pineapple and lentils, medium hot flavoured.*

**Dansak Chicken Tikka {stukjes kip} 15.95**

**Dansak Lamb Tikka {stukjes lamb} 16.95**

**Dansak King Prawn {grote garnalen} 18.95**

**Bhuna Curry**

Een heerlijke medium hete curry gemarineerd met tomaat, ui, paprika en fijne kruiden.

*Delicious medium hot curry marinated with tomato, onion, bell pepper and fine spices.*

**Bhuna Chicken Tikka {stukjes kip} 15.95**

**Bhuna Lamb Tikka {stukjes lamb} 16.95**

**Bhuna Prawn {kleine garnalen} 17.95**

**Bhuna King Prawn {grote garnalen} 18.95**

**Dopiaza Curry**

Een medium hete curry met licht gebakken stukken uien,tomaten,paprika en natuurlijk verse kruiden.

*A medium hot curry with light baked pieces onions, tomatoes, bell pepper and naturally fresh herbs.*

**Dopiaza Chicken Tikka {stukjes kip} 15.95**

**Dopiaza Lamb Tikka {stukjes lamb} 16.95**

**Dopiaza King Prawn {grote garnalen} 18.95**

**Karai Curry**

Gegrild medium heet bereid in mosterdolie met knoflook, geserveerd in een braadpannetje.

*Grilled medium hot prepared in mustard oil with garlic, served in a little casserole.*

**Karai Chicken Tikka {stukjes kip} 15.95**

**Karai Lamb Tikka {stukjes lamb} 16.95**

**Karai Prawn {kleine garnalen} 17.95**

**Karai King Prawn {grote garnalen} 18.95**

**Traditioneel Biryani**

Een traditioneel Indiaas gerecht van Basmati Saffraan rijst bereid in Indiaas boter, tomaat, rozijn en amandelen in een licht pittige medium hete smaak.

*A traditional Indian dish of Basmati Saffron rice prepare in Indian butter, tomato, raisin and almonds in a light spicy medium hot taste*

**Biryani Chicken Tikka {stukjes kip} 16.95**

**Biryani Lamb Tikka {stukjes lamb} 17.95**

**Biryani Prawn {kleine garnalen} 18.95**

**Biryani King Prawn {grote garnalen} 19.95**

**VRIJ PITTIGE GERECHTEN**



**Deze gerechten worden geserveerd met nan (brood) of basmati safran rijst (naar keuze)**

*These dishes are served with Nan (bread) or safran Basmati rice (optional)*

**Jalfarezi Curry**

Een zeer populaire, pittige curry bereid met ui,tomaten, paprika, Indiase pepers en verse kruiden.

Speciaal voor de liefhebber van pittig eten.

*A very popular, spicy curry prepared with onion, tomato’s, bell pepper Indian peppers and fresh herbs.*

**Jalfarezi Chicken Tikka {stukjes kip} 15.95**

**Jalfarezi Lamb Tikka {stukjes lamb} 16.95**

**Jalfarezi Prawn {kleine garnalen} 17.95**

**Jalfarezi King Prawn {grote garnalen} 18.95**

**Gakia Curry**

Deze gerecht zijn gemarineerd, gegrild en gekookt met hete pepers, paprika, tomaten in hete curry saus.

*This dish has been marinated, grilled and cooked with hot peppers, bell pepper, tomatoes in hot curry sauce.*

**Gakia Chicken Tikka {stukjes kip} 15.95**

**Gakia Lamb Tikka {stukjes lamb} 16.95**

**Gakia Prawn {kleine garnalen} 17.95**

**Gakia King Prawn {grote garnalen} 18.95**

**Madras Curry**

Een behoorlijk scherpe curry uit Zuid-India bereid met gegrilde vlees, citroen, tomatenpuree en Indiase pepers.

*A quite nutty curry from Southern India, prepared with grilled meat, lemon, tomato paste and Indian peppers.*

**Madras Chicken Tikka {stukjes kip} 15.95**

**Madras Lamb Tikka {stukjes lamb} 16.95**

**Madras Prawn {kleine garnalen} 17.95**

**Madras King Prawn {grote garnalen} 18.95**

**Vindalu Curry**

Een zeer hete curry uit Zuid-India, bereid met gegrilde vlees, aardappels, knoflook, verse pepers en gember.

*A very hot curry from Southern India, prepared with grilled meat potatoes, garlic, fresh peppers and ginger.*

**Vindalu Chicken Tikka {stukjes kip} 15.95**

**Vindalu Lamb Tikka {stukjes lamb} 16.95**

**Vindalu Prawn {kleine garnalen} 17.95**

**Vindalu King Prawn {grote garnalen} 18.95**

**Tindalu Curry**

Een Extreem hete curry uit Zuid-India wordt geserveerd op eigen risico!

*An Extreme hot curry from South-India is served on own risk!*

**Tindalu Chicken Tikka {stukjes kip} 15.95**

**Tindalu Lamb Tikka {stukjes lamb} 16.95**

**Tindalu Prawn {kleine garnalen} 17.95**

**Tindalu King Prawn {grote garnalen} 18.95**



**VEGETABLE CURRIES (milde tot hete vegetarische curries)**

*VEGETABLE CURRIES (mild till hot vegetarian curries)*

**Deze gerechten worden geserveerd met nan (brood) of basmati safran rijst (naar keuze)**

*These dishes are served with Nan (bread) or safran Basmati rice (optional)*

**Sag Daal Channa 13.95**

Traditioneel spinazie gerecht met kikkerlinzen bereid in diverse groente,uien, tomaten, paprika in een medium hete smaak.

*Traditional spinach dish with gram beans ready in various vegetable, onions, tomatoes, bell pepper in a medium hot taste, very tasty.*

**Gandhi mix veg with Soya Chicken 14.50**

Heerlijke medium hete curry met diverse groenten en soya chicken, tomaat, ui, paprika en fijne kruiden. Zeer speciaal!!

*Delicious medium hot curry with several vegetables en soya chicken, tomato, onion, bell pepper and fine spices. Very special!!*

**Massala Vegetable/Soya vegetarisch kip 13.95/14.95**

Diverse groenten (wortel, bloemkool, erwten etc.) in een milde curry bereid met kokos, rozijnen, amandelen en verse kruiden, zoetzuur van smaak.

*Various vegetables (carrot, cauliflower, peas etc.) in a generous curry ready with coco, raisins, almonds and fresh herbs, sweet sour of taste****.***

**Kashmiri Vegetable/ Soya vegetarisch kip 13.95/14.95**

Een heerlijk zoete curry bereid met mango en lychees, traditioneel groentegerecht uit Noordwest-India

*A delicious sweet curry prepared with mango and lychees, traditional vegetable dish from North-western*

**Korma Vegetable/ Soya vegetarisch kip 13.95/14.95**

Populaire milde groentecurry bereid met gemengde kokos, rozijnen en amandelen.

*Popular mild vegetable curry prepared with mixed coco, raisins and almonds.*

**Sag Paneer 14.95**

Spinazie bereid met lekkere Indiaase Kaas tomaten en fijne kruiden.

*Spinach prepared with tasty Indian cheese, tomatoes and fine spices.*

**Sag Soya Chicken/Sag Soya King Prawn gemarineerd in Paneer 15.95/16.95**

Spinazie bereid in vegetarische soya kip/vegetarisch soya grote garnalen gemarineerd in paneer, tomaten, paprika en fijne kruiden zeer speciaal voor vegetarische mensen.

*Spinach prepared in vegetarian soya chicken tomatoes, bell pepper and fine herbs special for vegetarians.*

**Matter Paneer 13.95**

Doperwten in een milde curry bereid met Indiase kaas, knoflook en koriander

*Green peas in a mild curry prepared with Indian cheese, garlic and coriander.*

**Bhuna Vegetable/ Soya vegetarisch kip 13.95/14.95**

Heerlijke medium hete curry met diverse groenten, tomaat, ui, paprika en fijne kruiden

*Delicious medium hot curry with several vegetables, tomato, onion, bell pepper and fine spices*

**Jalfarezi Vegetable/ Soya vegetarisch kip 13.95/14.95**

Een zeer populaire, pittige curry bereid met verschillende groenten, ui, tomaten, paprika, Indiase pepers en verse kruiden.

*A very popular, spicy curry prepared with several vegetables onion, tomatoes, bell pepper, Indian peppers and fresh herbs.*

**Madras Vegetable/ Soya vegetarisch kip 13.95/14.95**

Een behoorlijk scherpe curry uit Zuid-India, bereid met groenten, citroen, tomatenpuree en Indiase pepers.

*A quite nutty curry from Southern India prepared with vegetables lemon, tomato paste and Indian peppers.*

**Biryani Vegetable/Soya vegetarisch king Prawn/Soya Kip 13.95/15.95/14.95**

Een traditioneel vegetarisch Indiaas gerecht van Basmati Saffraan rijst bereid met Indiaas boter, tomaat, rozijn en amandelen in een licht pittige medium hete smaak.

*Traditional vegetarian Indian dish of Basmati Saffron rice prepared in Indian butter (ghee), tomato, raison and almonds.*



**BIJGERECHTEN, BRODEN & CHUTNEYS**

*SIDE DISHES, BREADS AND CHUTNEYS*

ALLE BIJGERECHTEN ZIJN BEREID IN CURRIES MET VERSE KRUIDEN, UI EN KNOFLOOK

*ALL SIDE DISHES ARE PREPARED IN CURRIES WITH FRESH SPICES, ONION AND GARLIC*

**Baigan Bhaji** Verse aubergine in curry **5.95**

*Fresh aubergine in curry*

**Sag Bhaji** Traditioneel spinaziegerecht **5.95**

*Traditional spinach dish*

**Sag Paneer** Spinazie bereid met heerlijke Indiase kaas **6.50**

*Spinach prepared with delicious Indian cheese*

**Sag Alu** Spinazie bereid met aardappels in curry  **5.95**

*Spinach prepared with potatoes in curry*

**Matter Paneer** Doperwten bereid met Indiase kaas **6.50**

*Green peas prepared with Indian cheese*

**Mix Vegetable** Diverse gemengde groenten in curry **5.95**

*Several mixed vegetables in curry*

**Mushroom Bhaji** Champignons in curry **5.95**

*Mushrooms in curry*

**Gobi Alu** bloemkool bereid met aardappelen **5.95**

*cauliflower prepared with potatoes*

**Tarka Daal** Rode linzen met knoflook **5.95**

*Red lentils with garlic*

**Bombay Alu** Aardappels gekookt in pittige saus met **5.95**

Tandoori kruiden.

*Potatoes boiled in spicy sauce with tandoori spices*

**Matter Pillow** Rijst gekookt met doperwten **6.95**

*Rice boiled with green peas*

**Keema Pillow** Rijst gekookt met gekruid lamsgehakt **6.95**

*Rice boiled with spiced lamb minced*

**BRODEN (gebakken in de tandoor, kleioven)**

*BREADS (baked in the tandoor, clay oven)*

**Rijst** Indiaase basmati rijst **2.50**

*Indian basmati rice*

**Nan** Indiaas wit, zacht brood **2.50**

*Indian white, soft bread*

**Garlic Nan** Indiaas wit brood gevuld met knoflook **4.95**

*Indian white bread filled with garlic*

**Cheese Nan** Indiaas wit brood gevuld met kaas **3.95**

*Indian white bread filled with cheese*

**Peshawri Nan** Indiaas zoet brood gevuld met kokos, noten **4.95**

en rozijnen

*Indian sweet bread filled with coco, nuts and raisins*

**Chapati** Indiaas bruin volkorenbrood, ook bekend als **2.95**

tandoori roti

*Indian brown, wholemeal bread, also known as tandoori roti*

**Paratha** Indiaas bruin brood gebakken in ghee, Indiase **3.95**

boter

*Indian brown bread baked in ghee, Indian butter*

**CHUTNEYS (sauzen)**

*CHUTNEYS (sauces)*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **MANGO CHUTNEY** | Zoete saus gemaakt van mango  *Sweet sauce made of mango* | **2.50** |
| **MIXED PICKELS** | Ietswat bittere chutney gemaakt van gedroogde pepers  *Somewhat bitter chutney made of dried peppers* | **2.00** |
| **MINT CHUTNEY** | Romige saus van mint, yoghurt en suiker  *Creamy sauce of mint, yoghurt and sugar* | **2.00** |
| **TANDOORI CHUTNEY** | Chutney gemaakt van yoghurt met tandoori kruiden en suiker, smaakt goed bij vleesgerechten  *Chutney made of yoghurt with tandoori spices and sugar, taste good with meat dishes* | **2.00** |
| **RAITA** | Frisse Indiase saus van yoghurt met komkommer, tomaat en kruiden  *Fresh Indian sauce of yoghurt with cucumber, tomato and herbs* | **2.50** |