

Soft drinks **Frisdranken**

Coca Cola	€ 3,00
Coca Cola light	€ 3,00
Seven-up / Sinas	€ 3,00
Cassis	€ 3,00
Ice Tea	€ 3,00
Tonic / Bitter Lemon	€ 3,00

Soft Drinks Large € 5,00

Spa blauw 1/2 liter	€ 3,00
Spa blauw 1 liter	€ 5,50
Spa rood 1/2 liter	€ 3,00
Spa rood 1 liter	€ 5,50

Beer / Bier

Warsteiner small 20 cl.	€ 3,00
Large Warsteiner 40 cl.	€ 5,50
Indian beer Small	€ 4,50
Indian beer Large	€ 8,50
Heineken 30 cl.	€ 3,25
Amstel non alcoholic	€ 3,25

Whiskey

Famous Grouse	€ 5,00
Jameson / Ballantine	€ 5,00
Johnny Walker Red label	€ 5,00
Johnny Walker Black label	€ 6,50
Jack Daniels	€ 6,50
Dimple / Chivas Regal	€ 7,00

Foreign Distillates **Buitenlands gedistilleerd**

Bacardi Rum	€ 5,00
Bacardi Lemon	€ 5,00
Vodka / Gin	€ 5,00

Dutch Distillates **Nederlands gedistilleerd**

Jonge Jenever	€ 3,00
Oude Jenever	€ 3,00
Vieux	€ 3,00

Special Indian drinks **Speciale Indiase dranken**

Lassie	€ 3,50
Gemaakt met yoghurt en rooswater <i>Made with yoghurt and rosewater</i>	
Jumbo lassie	€ 6,00
Mango lassie	€ 4,50
Gemaakt met yoghurt, mango en rozenwater <i>Made with yoghurt, mango and rose water</i>	
Jumbo mango lassie	€ 7,50

Fruit juices **Fruit sappen**

Ananas juice	€ 3,50
Apple juice	€ 3,50
Appelsap	
Tomato juice	€ 3,50
Orange juice	€ 3,50
Jumbo Orange juice	€ 7,50
Mango juice (aanbevolen)	€ 4,00

Coffee & tea **Koffie & thee**

Massala Indian tea	€ 3,00
Black tea	€ 2,50
Coffee / Espresso	€ 2,75
Double Espresso	€ 3,00
Decafé	€ 3,00
Cappuccino / Verkeerd	€ 3,00
Irish coffee	€ 7,00
French coffee	€ 7,00
Hot Water	€ 1,00

Liquors / Likeuren

Pernod	€ 5,00
Tia Maria	€ 5,00
Cointreau	€ 5,00
Grand Marnier	€ 5,00
Drambuie	€ 5,00
Di Saronno Amaretto	€ 5,00
Bailey's	€ 5,00
Sambuca	€ 5,00

Cognacs

Joseph Guy	€ 5,50
Hennessy / Remy Martini	€ 6,00
Martell	€ 6,00

Cocktails

Mixed fruit cocktail	€ 6,50
Motimahal Cocktail	€ 8,50
<i>Mango, ananas en kokoslikeur</i> <i>Mango, pineapple and coconutliqour</i>	
Bloody Mary	€ 8,50

Appetiser

Sherry dry / Campari	€ 3,00
Sherry medium dry	€ 3,00
Red Port / White Port	€ 3,00
Red Martini	€ 3,00
White Martini	€ 3,00
Dry Martini	€ 3,00
Passoa / Safari	€ 4,50
Pisang Ambon	€ 4,50

Wines / Wijnen

Wijn per glas	€ 4,00
<i>Red, white, (dry-sweet) or rosé</i>	
Wijn 1/2 liter	€ 12,50
<i>Red / white (dry sweet) or rosé</i>	

Red wine / Rode wijn

Cabernet Sauvignon "tafelwijn"	€ 20,50
Beaujolais	€ 22,50
Bardolino Classico	€ 23,50
Bordeaux	€ 39,50
Bourgogne (Macon)	€ 25,50
Fleurie	€ 37,50

White wine / Witte wijn

Sauvignon Blanc "tafelwijn"	€ 20,50
Liebefraumilch (sweet)	€ 20,50
Pinot Blanc	€ 25,50
Chardonnay	€ 37,50
Chablis	€ 39,50
Red Pouilly Fume	€ 45,00

Rosé

Rosé d'Anjou (tafelwijn)	€ 20,50
Bardolino Chiaretto	
Classico	€ 23,50
Mateus	€ 23,50

Champagne

Pommery Brut (Champagne) fles	€ 90,00
----------------------------------	---------

Starters

Voorgerechten

- 1 **Papperdam 1 piece** € 1,50
Bereidt uit linzen met kruiden
With lentil and herbs
- 2 **Samosa vegetables** € 5,00
Gemengde groenten, uien en
aardappelen in deeg
*Mixed vegetables, onions
and potatoes in pastry*
- 3 **Onion bhajee** € 5,50
Gebakken uien
Fried onions
- 4 **Panir pakora** € 6,50
Indiase kaas pakora
Indian cottage cheese pakora
- 5 **Gobi pakora** € 6,50
Bloemkool pakora
Cauliflower pakora
- 6 **Chicken pakora** € 7,50
Gebakken kipfilet met
Indiase kruiden
*Fried chicken filet with
Indian herbs*
- 7 **Prawn pakora** € 8,50
Gebakken garnalen
Fried prawns
- 8 **Hot chicken wings** € 6,50
Zeer hete gegrilde
kippevleugels
*Very hot grilled
chicken wings*
- 9 **Chicken tikka** € 7,50
Gemarineerde kipfilet
gegrild in de tandoor
*Marinated chicken grilled
in the tandoor*
- 10 **Seekh kabab** € 7,50
Gegrild gehakt van lams-
en kippevlees
*Minced lamb and chicken
with mint sauce*

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 11 | Boti Kabab
Gemarineerde stukjes lamsvlees
uit de tandoori klei oven
<i>Marinated pieces of lamb grilled
in de tandoori klay oven</i> | € 7,50 |
| 12 | Keema nan
Wit brood met gehakt
en mintsaus
<i>White bread with meatloaf
and mint sauce</i> | € 4,50 |
| 13 | Cheese nan
Wit brood met Indiase kaas
en mint saus
<i>White bread with Indian
cheese and mint sauce</i> | € 4,50 |
| 13a | Non Veg Plater
Chicken tikka, Seekh kabab,
Boti kabab & Hot wings | € 23,50 |
| 13b | Veg Plater
Samosa, Onion bhajee
Panir pakora & Gobi pakora | € 18,50 |

Soups / Soepen

- | | | |
|-----------|-----------------------------------|---------------|
| 14 | Dal soup
Linzensoep | € 4,00 |
| 15 | Tomato soup
Tomatensoep | € 5,00 |
| 16 | Chicken soup
Kippesoep | € 5,00 |
| 17 | Seafood soup
Vissoep | € 7,50 |

Tandoori Grill Dishes **Tandoori Gerechten**

Een keuze uit verschillende soorten vlees, kip of vis gegrild in de Indiase klei-oven "De Tandoor".
Geserveerd met aloo matter kerrie en rijst.

*A selection of various meat, chicken or fish cuts grilled in the Indian clay-oven "The Tandoor".
Served with aloo matter curry and rice*

(pulao rice € 1,50 extra)

18 Tandoori Chicken € 15,00
(with bone)

Gekruide gemarineerde kip,
geroosterd in de Tandoor
*Spiced marinated chicken
grilled in the tandoori oven*

19 Tandoori Chicken Tikka € 17,00
(boneless)

Kipfilet gemarineerd in amandel
en cashewnoten saus
*Chicken filet marinated in
almond and cashew nuts sauce*

20 Tandoori Mint Tikka € 17,00

Kipfilet gemarineerd in mint saus
*Chicken filet marinated
in mint sauce*

21 Tandoori Garlic Tikka € 17,00

Kipfilet gemarineerd in
knoflooksaus
*Chicken filet marinated
in garlic sauce*

22 Tandoori Seekh Kabab € 17,00

Gehakt van lams- en kippevlees
met speciale kruiden
*Minced lamb and chicken
with special herbs*

23 Tandoori Lamb Tikka € 18,00

In speciale kruiden
gemarineerd lamsvlees
*With special herbs
marinated lamb*

24 Tandoori Lamb Chop € 22,50

Gekruide gemarineerde
lamskotelette, geroosterd
in de Tandoor
*Spiced marinated lamb chop
grilled in the tandoori oven*

- 25 Tandoori King Prawn** € 22,50
Grote garnalen gegrild
in de tandoor
*King size prawns grilled
in the tandoor*
- 26 Tandoori Mix Grill** € 21,50
Tandoori Kip, Seekh kabab,
Lams tikka, Tandoori King
Prawn en Kip tikka
*Tandoori chicken, Seekh kabab,
Lamb tikka, Grote garnalen
and Chicken tikka*
- 27 Tandoori Fish Tikka** € 20,50
Gemarineerde vis
Marinated fish
- 28 Tandoori Panir Tikka** € 15,00
Kruidig gemarineerde
Indiase kaas
*Spicy marinated Indian
cottage cheese*
- 29 Mix Veg Grill** € 17,50
Diverse groenten en Panir
Various vegetables and Panir

Curries

Chicken Dishes

Kipgerechten

Geserveerd met rijst

Served with rice

(pulao rice € 1,50 extra)

- 30 **Chicken Curry** € 15,00
Kippenvlees in kerrie saus met speciale kruiden
Served in a curry sauce with special herbs
- 31 **Chicken Jalferezi** 🌶️ € 17,00
Typisch Indiaas gerecht met paprika, uien, gember, tomaten en Indiase kruiden
Typical Indian dish with capsicum, onions, ginger, tomatoes and Indian herbs
- 32 **Chicken Madras** 🌶️🌶️ € 17,00
Kippenvlees bereidt in een pittige madras kerrie saus
Chicken boneless served in a spicy madras curry sauce
- 33 **Chicken Vindallo** 🌶️🌶️🌶️ €17,00
Kippenvlees in een zeer hete kerrie saus met diverse kruiden
Chicken boneless in a very hot spicy herb sauce
- 34 **Butter Chicken** € 17,00
Tandoori kipfilet bereidt in een romige tomatensaus
Served in a creamy tomato based sauce
- 35 **Chicken Shahi Korma** € 17,00
Kip in een milde kerriesaus met amandel, rozijnen, en kokos
Chicken in a creamy sauce of cocos, almond and raisins
- 36 **Chicken Tikka Masala** € 17,00
Gegrilde stukjes kipfilet in kerriesaus bereidt met paprika
Grilled pieces of chicken filet in a curry sauce cooked with paprika
- 37 **Chicken Dansak** € 17,00
Kippenvlees met bruine linzen en paprika in een pikante saus
Chicken with brown lintel and capsicum in a spicy sauce

- 38 Chicken Saag** € 17,00
Kippenvlees met spinazie
en speciale kruiden
*Chicken with spinach
and special herbs*
- 39 Chicken Bhuna** € 17,00
Kippenvlees in kerrie saus met
geroosterde uien
*Chicken in a curry sauce
with roasted onions*
- 40 Chicken Do Piazza** € 17,00
kip in kerriesaus, bereid
met medium hete kruiden,
veel uien, tomaten, groene
pepers, gember en knoflook
*chicken in curry sauce,
cooked with medium hot
spices, onions, tomatoes,
green chillies, ginger
and garlic*
- 41 Chicken Pasanda** € 17,00
Stukjes kip in milde kerriesaus,
amandel en boter
*Pieces of chicken in mild curry
sauce, almonds and butter*
- 42 Chicken Aloo Mushroom** € 17,00
Kippenvlees met aardappelen,
champignon en speciale kruiden
*Chicken with potatoes,
mushrooms and special herbs*
- 43 Chicken Karahi** € 17,00
Kip in kerrie saus met
geroosterde uien
*Chicken in a curry sauce
with roasted onions*
- 44 Chicken Rogon Josh** €17,00
(mild or med)
Typische indische kipkerrie
Typical Indian chicken curry

Curries

Lamb Dishes

Lamsvleesgerechten

Geserveerd met rijst
Served with rice
(pulao rice € 1,50 extra)

- 45 **Lamb Curry** € 16,00
Lamsvlees bereidt in een
traditionele kerrie saus
Lamb in a traditional curry sauce
- 46 **Rogon Josh** (mild or medium) € 18,00
Typische indiasse lamskerrie
Typical Indian lamb curry
- 47 **Lamb Jalferezi** 🌶️ € 18,00
Typisch Indiaas gerecht met
paprika, uien, gember, tomaten
en Indiase kruiden
*Typical Indian dish with
capsicum, onions, ginger,
tomatoes and Indian herbs*
- 48 **Lamb Madras** 🌶️🌶️ € 18,00
Lamsvlees bereidt in een pittige
madras kerrie saus
*Lamb served in a spicy
madras curry sauce*
- 49 **Lamb Vindallo** 🌶️🌶️🌶️ € 18,00
Lamsvlees in een zeer hete
kerriesaus met diverse kruiden
*Lamb in a very hot
spicy herb sauce*
- 50 **Lamb Shahi Korma** €18,00
Zeer zacht lamsvlees in een
milde kerrie saus met amandel,
rozijnen en kokos
*Very soft lamb served in a
mild curry sauce with almond,
raisins and cocos*
- 51 **Lamb Tikka Massala** € 18,50
Gegrilde stukjes lamsvlees in
kerriesaus bereidt met paprika
*Grilled pieces of lamb meat in
a curry sauce cooked with paprika*
- 52 **Lamb Saag** € 18,00
Lams met spinazie en
speciale kruiden
*Lamb with spinach
and special herbs*

- 53 Lamb Dansak** € 18,00
Lams met bruine linzen en paprika in een pikante saus
Lamb with brown lentil and capsicum in a spicy sauce
- 54 Lamb Bhuna** € 18,00
Lamsvlees in kerrie saus met geroosterde uien
Lamb in a curry sauce with roasted onions
- 55 Lamb Do Piazza** € 18,00
Lamsvlees in kerriesaus, bereid met medium hete kruiden, veel uien, tomaten, groene pepers, gember en knoflook
Lamb meat in curry sauce, cooked with medium hot spices, onions, tomatoes, green chillies, ginger and garlic
- 56 Lamb Pasanda** € 18,00
Stukjes lamsvlees in milde kerriesaus, amandel en boter
Pieces of lamb in mild curry sauce, almonds and butter
- 57 Lamb Karahi** € 18,00
Lamsvlees in kerrie saus met geroosterde uien
Lamb in a curry sauce with roasted onions

Seafood dishes

Visgerechten

Geserveerd met rijst

Served with rice

(pulao rice € 1,50 extra)

- 58 **Prawn Curry** € 17,50
Grote garnalenkerrie gerecht
King size prawn curry
- 59 **Prawn Massala** € 18,50
Grote garnalen in een dikke saus
King size prawns in a thick sauce
- 60 **Goani Prawn Curry** € 19,00
Grote garnalen in een speciale saus
King size prawns in a special sauce
A speciality of the chef
- 61 **Prawn Madras** 🌶️ € 18,50
Grote garnalen bereidt in een pittige madras kerrie saus
King size prawns served in a spicy madras curry sauce
- 62 **Prawn Vindallo** 🌶️🌶️🌶️ € 18,50
Grote garnalen in een zeer hete kerriesaus met diverse kruiden
King size prawns in a very hot spicy herb sauce
- 63 **Prawn Bhuna** € 18,50
Grote garnalen in kerrie saus met geroosterde uien
King size prawns in a curry sauce with roasted onions
- 64 **Prawn Makhni** € 19,00
Tandoori garnalen bereidt in een romige tomatensaus
Served in a creamy tomato based sauce
- 65 **Fish Curry** € 17,00
Vis bereidt in een traditionele kerrie saus
Fish in a traditional curry sauce
- 66 **Fish Madras** 🌶️ € 18,00
Vis bereidt in een pittige madras kerrie saus
Fish served in a spicy madras curry sauce

- 67 **Fish Vindallo** 🌶️🌶️🌶️ € 18,00
Vis in een zeer hete kerriesaus
met diverse kruiden
Fish in a very hot spicy herb sauce
- 68 **Salmon Massala** € 18,50
Zalm in een speciale
kruiden saus
*Salmon in a special
herb sauce*
- 69 **Salmon Bhuna** € 18,50
Zalm in kerrie saus met
geroosterde uien
*Salmon in a curry sauce
with roasted onions*
- 70 **Mix Seafood Curry** € 21,50
Een combinatie van zalm,
kabeljauw en garnalen
met indische kruiden
*A combination of salmon, codfish
and prawns with Indian herbs*

Biryani rice Dishes

Biryani Rijstgerechten

Geserveerd met aloo matter
kerrie of raita

*Served with aloo matter
curry or raita*

- 71 **Vegetarian Biryani** € 15,00
Speciale basmati rijst met
gemengde groenten en
Indische kaas
*Special basmati rice with
mixed vegetables and
Indian cottage cheese*
- 72 **Lamb or Chicken Biryani** € 17,50
Speciale basmati rijst met
lams- of kippevlees
*Special basmati rice with
lamb or chicken*
- 73 **Prawn Biryani** € 18,50
Speciale basmati rijst
met grote garnalen
*Special basmati rice
with king size prawns*

Balti Gerechten

Bereid in dikkesaus en speciale kruiden.
Cooked in thick sauce and special spices

Geserveerd in speciaal Indiase (Balti) pan.
Served in special Indian (Balti) pan

Geserveerd met rijst
Served with rice

(pulao rice € 1,50 extra)

74 Chicken Tandoori Balti € 18,50

Gegrilde stukjes kip
in kerriesaus.

*Grilled pieces of chicken
in curry sauce.*

75 Garlic Kebab Balti € 19,50

Gegrilde stukjes kipfilet
in kerriesaus bereid met
paprika en knoflook.

*Grilled pieces of boneless
chicken in curry sauce,
prepared with paprika
and garlic.*

76 Chicken Tikka Balti € 19,50

Gegrilde stukjes kipfilet in
kerriesaus, bereid met paprika.

*Grilled pieces of boneless
chicken in curry sauce,
prepared with paprika.*

77 Lamb Tikka Balti € 20,50

Lamsvlees in kerriesaus,
bereid met paprika.

*Lamb curry cooked
with paprika.*

78 Lamb Bhuna Balti € 20,50

Lamsvlees in currysous
met geroosterde uien.

*Lamb in curry sauce
with roasted onions.*

79 King Prawn Balti € 22,50

Garnalen bereid in
North-West Frontier Stijl.

*Prawns in North-West
Frontier Style.*

- 80 Fish Masala Balti** € 20,50
Visfilet bereid met paprika
en verse kruiden.
*Fish fillet cooked with
peppers and fresh herbs.*
- 81 Mix Vegetables Balti** € 17,50
Verse gekruide groenten.
Fresh seasoned vegetables.
- 82 Sabzi kofta Balti** € 17,50
Gemengde groenteballetjes
in kerriesaus.
*Mixed vegetable balls
in curry sauce.*
- 83 Paneer Tikka Balti** € 18,50
Zelfgemaakte Indiase kaas in
kerriesaus, bereid met paprika
*Homemade Indian cheese in
curry cooked with paprika.*

Vegetables side dishes **Groenten bijgerechten**

- 84 **Dal Tarka** € 12,50
Linzen met uien, tomaten
en speciale kruiden
*Lentil with onions, tomatoes
and special herbs*
- 85 **Panir Bhuna** € 14,50
Indiaas kaas in kerrie saus
met geroosterde uien
*Indian cottage cheese in a curry
sauce with roasted onions*
- 86 **Panir Jalferezi** € 14,50
Typisch Indiaas gerecht met
paprika, uien, gember,
tomaten en Indiase kruiden
*Typical Indian dish with
capsicum, onions, ginger,
tomatoes and Indian herbs*
- 87 **Shahi Panir** € 14,50
Indiase kaas in een
milde romige saus
*Indian cottage cheese
in a creamy sauce*
- 88 **Matter Panir** € 12,50
Doperwten met Indiase kaas
Peas with Indian cottage cheese
- 89 **Sag Panir / Sag Aloo** € 12,50
Spinazie met Indiase kaas
of aardappelen
*Spinach with Indian cottage
cheese or potatoes*
- 90 **Aloo Matter** € 11,50
Aardappelen en doperwten
in een curry saus
*Potato and peas in
a curry sauce*
- 91 **Bombay Aloo/Jeera Aloo** € 11,50
Gekruide aardappelen
Spiced potatoes
- 92 **Aloo Gobi** € 12,50
Aardappelen met bloemkool
Potato and cauliflower dish

- 93 Channa Massala** € 12,50
Gekookte grauwe erwten
in een dikke saus
*Boiled chick peas in
a thick sauce*
- 94 Mushroom Bhajee** € 12,50
Champignons in een
kruidige saus
Mushrooms in a spicy sauce
- 95 Bhindi Bhajee** € 13,50
Okra's met uien en
Indiase kruiden
*Ladyfingers with onions
and Indian herbs*
- 96 Mixed Vegetables** € 12,50
Gemengde groenten
met kerrie saus
*Mixed vegetables
with curry Sauce*
- 97 Mixed Korma** € 13,50
Gemengde groenten in
een romige saus
*Mixed vegetables in
a creamy sauce*
- 98 Began Bharta** € 13,50
Aubergine uit de
Tandoor in saus
*Egg plant vegetable from
the Tandoor in sauce*
- 99 Sabzi Kofta** € 13,50
Gemengde groente
balletjes in kerrie saus
*Mix vegetable balls in
curry sauce*
- 100 Rajma** € 11,00
Gekookte kidneybonen in
een dikke saus
*Boiled kidney beans in
a thick sauce*

Bread sorts and rice **Brood en rijst**

- | | | |
|-----|--|---------|
| 101 | Roti
Indiaas bruinbrood
<i>Indian brownbread</i> | € 2,00 |
| 102 | Nan
Indiaas witbrood
<i>Indian whitebread</i> | € 2,50 |
| 103 | Mint Paratha
Bruinbrood met mint kruiden
<i>Brown bread with mint herbs</i> | € 3,00 |
| 104 | Butter Nan
Indiaas witbrood met boter
<i>Indian whitebread with butter</i> | € 3,00 |
| 105 | Onion Kulcha
Indiaas witbrood met
gekruiden uien
<i>Indian whitebread
with spicy onions</i> | € 4,50 |
| 106 | Garlic Nan
Witbrood met knoflook
<i>Whitebread with garlic</i> | € 3,50 |
| 107 | Ginger Nan
Indiaas witbrood met
gekruiden gember
<i>Indian whitebread with
spiced ginger</i> | € 4,00 |
| 108 | Cheese Nan
Witbrood met Indiase kaas
<i>Whitebread with Indian cheese</i> | € 4,50 |
| 109 | Keema Nan
Witbrood met gehakt
<i>Whitebread with minced meat</i> | € 4,50 |
| 110 | Peshwari Nan
Witbrood met rozijnen,
amandelen enz.
<i>Whitebread with raisins,
almonds etc</i> | € 4,50 |
| 111 | Aloo Paratha
Bruinbrood met
gekruiden aardappelen
<i>Brownbread with
spicy potatoes</i> | € 4,50 |
| 112 | Basket 4 different nan
<i>Garlic Nan, Cheese Nan,
Onion Kulcha & Butter Nan</i> | € 14,50 |
| 113 | Basmati Rice | |
| A | half portion / 1 pers. | € 3,50 |
| B | full portion / 2 pers. | € 6,50 |
| 114 | Pulao Rice
gebakken rijst
<i>Fried rice</i> | € 4,50 |

- | | | |
|-----|--|--------|
| 115 | Mushroom Pulao | € 6,50 |
| | Gebakken rijst met champignons
<i>Fried rice with mushrooms</i> | |
| 116 | Egg Pulao | € 7,50 |
| | Gebakken rijst met eieren
<i>Fried rice with eggs</i> | |
| 117 | Chips / Patat | € 3,50 |
| 118 | Raita | € 3,00 |
| 119 | Green Salad | € 3,00 |

Desserts

Nagerechten

- | | | |
|--|---|--------|
| | Kheer Badami | € 4,00 |
| | Indiase rijst pudding met
amandelen rozijnen en pistache
<i>Indian rice pudding with
almonds, raisins and pistachios</i> | |
| | Kulfi | € 5,00 |
| | Zelfgemaakt Indiaas ijs
met mango
<i>Home-made Indian ice
cream with mango flavour</i> | |
| | Patiala | € 6,00 |
| | Typisch Indiase combinatie
van kheer en kulfi
<i>A typical Indian delight
mixture of kheer and kulfi</i> | |
| | Vanilla ice cream | € 5,00 |
| | Vanille ijs met slagroom
<i>With whipped cream</i> | |
| | Pista ice cream | € 5,50 |
| | Pistache ijs
<i>Pistachio ice cream</i> | |
| | Strawberry ice cream | € 6,50 |
| | Aardbeien ijs
<i>Strawberry ice cream</i> | |
| | Rasmalai | € 7,50 |
| | Dumplings gemaakt van kaas
gedrenkt in gezoete, ingedikte melk,
op smaak gebracht met kardemom.
<i>dumplings made from cottage cheese
soaked in sweetened, thickened milk
delicately flavored with cardamom.</i> | |
| | Gulab Jamun | € 5,00 |
| | gefrituurde melk balletjes, in
siroop geweekte (2 stuks)
<i>fried milk balls, soaked
in syrup (2 pieces)</i> | |

