

## FIXED MENU.

1. **MENU 1 ( for 4 persons )** € 92,50  
Onion Bhajee / Chicken Pakora,  
Butter chicken.  
Chicken Tikka Tandoori, Lamb Tikka jal Frizi, Lamb Bhunna Masala,  
Mixt vegetables curry, Bombay Allo / Pillow Rice.  
Ice.
2. **MENU 2 ( for 2 persons ).** € 50,50  
Indian soup.  
Chicken Tikka Tandoori, Lamb Tikka Masala, Mixt vegetables curry,  
Allo Matar / Pillow Rice, Fresh Salad.  
Ice.
3. **MENU 3 ( for 2 persons ).** € 55,50  
Chicken Tikka / Sheek kabab.  
Tandoori King Prawn, Chicken Tikka Masala, Mixt vegetables curry,  
Mushroom Bhajee. Pillow Rice, Fresh Salad.  
Ice.
4. **MENU 4 ( for 1 person ).** € 24,50  
Indian soup II  
Lamb or Chicken Tikka masala, Mixt vegetables curry, Pillow Rice, Salad.  
Ice.
5. **MENU 5 ( for 1 person ).** € 25,50  
Onion Bhajee.  
Chicken Tikka Tandoori, Mixt vegetables curry, Pillow Rice. Fresh Salad.  
Ice.
6. **MENU 6 - VEGETARIAN ( for 2 persons ).** € 42,50  
Vegetable Pakora / Somosa.  
Panir Korma, saag Bhajee, Mixt vegetables curry, Allo Matar, Pillow rice, Salad.  
Ice.
7. **MENU 7 - VEGETARIAN ( for 1 person ).** € 20,50  
Somosa.  
Vegetables Korma, Bombay Allo, Rice.  
Ice.
8. **MENU 8 ( for 2 persons ).** € 50,50  
Fish Pakora, Onion Bhajee.  
Tandoori Fish, Fish curry mild. Mixt vegetables curry, Rice.  
Ice.
9. **MENU 9 ( for 1 person ).** € 25,50  
Fish Pakora.  
Fish Korma, Bombay Allo, Rice.  
Ice.
10. **MENU 10 -CHILDRENS MENU.** € 10,50  
Chicken soup.  
Chicken Tikka, Chips, Salad OR Tandoori Chicken, Chips, Salad.  
Ice.

## SOUPS.

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 11. | <b>MULLIGATAWYN SOUP.</b><br>Indian Curry soup.<br>Indiase Kerriesoep.<br>Indische Kurry Suppe. | € 6,50 |
| 12. | <b>DALLSOUP.</b><br>Indian Lentils spicy Soup.<br>Gekruide Linzensoep.<br>Gewürzte Linsensuppe. | € 5,00 |
| 13. | <b>CHICKEN SOUP.</b><br>Chicken Soup.<br>Kippensoep.<br>Hühnersuppe.                            | € 5,00 |
| 14. | <b>TOMATOSOUP.</b><br>Tomato Soup.<br>Tomatensoep.<br>Tomatensuppe.                             | € 5,00 |

## STARTERS.

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 15. | <b>CHICKEN PAKORA.</b><br>Small pieces of marinated chicken wrapped in green flour, fried in oil.<br>Stukjes gemarineerde kip, gewikkeld in linzenmeel gefrituurd in olie.<br>Kleine marinierte Hühnerteile in Linsenmehl und gebacken in Öl. | € 7,00 |
| 16. | <b>ONION BAH JEE.</b><br>Deep fried onions, potatoes and green herbs.<br>Gefrituurde beignets van uien, aardappelen en verse kruiden.<br>Gebacken Kropfen aus Zwiebeln, Kartoffeln und frische Gewürzen.                                      | € 6,50 |
| 17. | <b>SOMOSA ( meat or vegetarian ).</b><br>Vegetable mixture with spice filled in pasty envelope, fried in oil.<br>Groentenmelange met kruiden in bladerdeeg gefrituurd in olie.<br>Gemüse-mix mit Gewürzen in Teig, gebacken in Pflanzenöl.    | € 6,50 |
| 18. | <b>SHEEK KEBAB.</b><br>Lamb, minced meat, grilled with special herbs.<br>Lamsgehakt gegrild met speciale kruiden.<br>Lammhackfleisch mit speziellen Gewürzen.   | € 6,50 |
| 19. | <b>CHICKEN TIKKA.</b><br>Small pieces of marinated red chicken from the Tandoori-oven.<br>Stukjes gemarineerde rode kip uit de Tandoori-oven. Kleine marinierte Hühnerteile aus den Tandoori-Ofen.  | € 7,00 |
| 20. | <b>TANDOORI KING PRAWN.</b><br>Large marinated prawn from the Tandoori-oven.<br>Grote gemarineerde garnalen uit de Tandoori-oven.<br>Große marinierte Garnelen aus den Tandoori-Ofen.   | € 9,50 |

- 21. LAMBTIKKA.** € 7,25  
 Delicious marinated grilled lambmeat from the tandoori-oven.  
 Heerlijk gemarineerd gegrild lamsvlees uit de Tandoori-oven.  
 Herrlich mariniertes grilliertes Lammfleisch aus den Tandoori-Ofen.
- 22. KING PRAWN BUTTERFLY.** € 8,25  
 King prawns covered in mixture of egg, served dry with salad.  
 Grote garnalen overdekt met ei, droog geserveerd met salade.  
 Große Garnelen überdeckt mit Ei, serviert mit sallad.
- 23. PRAWN ON PUREE.** € 8,00  
 Lightly spiced prawns served in a deep fried thin bread. Licht  
 gekruide garnalen geserveerd in gefrituurd dun brood. Leicht  
 gewürzte Garnelen serviert in gebacken dünnes Brot.
- 24. TANDOORI CHICKEN.** € 7,00  
 Spicy marinated chicken roasted in Indian clay-oven.  
 Gekruide gemarineerde kip, geroosterd in de Indiase klei-oven.  
 Gewürztes mariniertes Huhn, geröstet im Indische Lehm-Ofen.
- 25. CHICKEN OR ALLO CHAT.** € 7,00  
 Pieces chicken or potato with cucumber, green peppers, tomato in juicy sauce.  
 Gekruide stukjes kip of aardappel. Een combinatie van zoete en zure smaak.  
 Gewürzte Hühner Teile oder Kartoffel. Eine kombination von Süß und Sauer.
- 26. VEGETABLE ? PANIR ? PRAWN PAKORA.** € 6,50  
 See chicken Pakora ( nr.15) now prepared with vegetable / Indian cheese/Prawn.  
 Zie Chicken Pakora (nr. 15) nu echter met groenten /Indiase kaas /garnalen. Wie  
 chicken Pakora (nr 15) nun mit Gemüse /Indische Kase / Garnelen.

#### TANDOORI

#### UIT GRILL.

Tandoori is the name of the famous Indian clay-oven, where dishes are prepared over houtscool. These dishes are slightly marinaded with special Indian herbs. Tandoori is de naam van de bekende Indiase klei-oven, waarin gerechten boven houts Kool worden bereid. De gerechten zijn licht gemarineerd met speciale Indiase kruiden. Tandoori ist der name des bekanten Indischen Lehm-Ofen, wo die gerechten über Holtzkohle zubereitet werden. Diese gerechten sind leicht marineert mit speziellen Indischen Gewürzen.

All the Tandoori-dishes are served with Pillow Rice, Vegetable curry and fresh salad.  
 Alle Tandoori-gerechten worden geserveerd met Pillow rijst, groenten-curry en salade.  
 Alle Tandoori-gerechten werden serviert mit Pillow Reis, Gemüse-Kurry und Salad.

- 27. TANDOORI KING PRAWN.** € 17,50  
 Large prawns flavoured with special Tandoori spices and roasted in the clay-oven.  
 Gekruide grote garnalen geroosterd in de klei-oven. Gewürzte grolie Garnelen  
 geröstet in den Lehm-Ofen.
- 28. TANDOORI FISH.** € 16,50  
 As nr. 27, now with frouit.  
 Als nr. 27, nu met forel.  
 Wie nummer 27, nun mit forelle.
- 28. FISH MIXED GRILL.** € 21,50  
 Four kinds of grilled fish.  
 Vier soorten gegrilde vis.  
 Vier Sorten Fish vom Grill.

29. **CHICKEN TANDOORI.** € 15,50  
Spicy marinated chicken,roasted in oven. Gekruide gemarineerde kip,geroosterd in de oven. Gewürztes mariniertes Huhn,geröstet im Ofen.
30. **CHICKEN TIKKA TANDOORI.** € 15,50  
Spicy boneless chicken,roasted in oven. Gekruide kipfilet,geroosterd in de oven. Gewürztes Huhnfleisch,geröstet im Ofen.
31. **LAMB TIKKA TANDOORI.** € 16,50  
Lamb slices marinated in South Indian spices. Gemarineerde lamsfilet. Mariniertes Lammfleisch.
32. **MIXED GRILL.** € 19,50  
Prawn,Tandoori chicken,Sheek kebab, Mutton Tikka. Garnalen.,Tandoori kip,Sheek kebab,Lamskoteletten. Garnelen.Tandoori Huhn,Sheek kebab,Lammfleisch.

#### BIRYANIS.

( Specialities - rijstspecialiteiten - Reisspezialitäten )

33. **CHICKEN BIRYANI.** € 15,50  
Boneless chicken fried with fog grained pillow rice,yellow in colour.Decorated with potatoes,pineapple,almonds,served with vegetable curry. Medium / Hot. Kipfilet met speciale Indiase rijst. Gedecoreerd met tomaat,ananas,amandelen. Geserveerd met een groenten-curry. Medium / Hot. Hühnerfleisch mit speziellem Indische Reis.Decoriert mit Tomaten,Ananas und Mandeln.Serviert miteinem Gemüse-Kurry. Medium oder heiß im Geschmack.
34. **LAMB BIRYANI.** € 17,75  
As / Als / Wie nr.33 ( Lamb / Lam / Lamm ).
35. **PRAWN / PRAWN KING BIRYANI.** €18,50  
As / Als / Wie nr.33 (Prawn -King prawn / garnalen -grote garnalen / Garnelen Oder gröse Gamelen).
36. **VEGETABLE BIRYANI.**  
€13,50  
As / Als / Wie nr.33 (Vegetable.groenten,Gemüse ).
37. **CHICKEN TIKKA BIRYANI.** € 16,75  
As / Als / Wie nr.33 ( Small pieces of chicken.kipfilet,Hühnerfleisch ).
38. **TANDOORI CHICKEN BIRYANI.** € 15,50  
As/ Als / Wie nr.33 (Tandoori-chicken/ Tandoori-kip / Tandoori-Huhn ).
39. **CHICKEN OR LAMB MUSHROOM BIRYANI.** € 16,90  
As / Als / Wie nr.33 ( chicken or lamb with mushrooms / kip of lam met Champignons / Huhn oder Lamm mit Champignons ).
40. **CHEFF'S SPECIAL BIRYANI.** € 17,50  
As / Als / Wie nr.33.Cheff's own recipe /Chefs eigen recept / Geheimnis des Chefs
41. **MUSHROOM BIRYANI.** € 14,50  
As / Als / Wie nr.33 (Mushrooms / champignons ).

## CHICKEN DISHES.

All the dishes are served with rice and vegetable curry.  
 Alle gerechten worden geserveerd met rijst en groenten-curry.  
 Alle gerechten werden serviert mit reis und Gemüse-Kurry.

- |                                     |   |                |
|-------------------------------------|---|----------------|
| <b>42. CHICKEN CURRY.</b>           | Chicken in light curry Mild to taste.<br>Kip in lichte kerriesaus. Mild van smaak.<br>Huhn in einen leichte KurrysoBe. Mild im Geschmack.   | <b>€ 14,75</b> |
| <b>43. CHICKEN SAAG.</b>            | Juicy chicken curry,cooked on Indian spinach.<br>Malse kip in kerriesaus in Indiase spinazie.<br>Saftiges Huhn in KurrysoBe in Indische pinat.  | <b>€ 14,50</b> |
| <b>44. CHICKEN BHUNNA PIAZA.</b>    | Chicken marinated in yoghurt,hot spices,cooked with roasted onions,tomatoes.<br>In yoghurt en kruiden gemarineerde kip,bereid met geroosterde uien en tomaten.<br>In yoghurt und Gewürze marinierte Huhn zubereitet mit Zwiebeln en Tomaten.<br>Medium - hot / Medium- heet / Medium - HeiB.    | <b>€ 14,50</b> |
| <b>45. CHICKEN DHANSAK.</b>         | Chicken cooled on lemon juice,tomatoes and hot spices. Sweet / Sauer. Kip in<br>kerriesaus,bereid met citroensap, tomaten en kruiden. Zoet / Zuur. Huhn in<br>KurrysoBe,zubereitet mit Zitrone,Tomaten und Gewürze. SüB / Sauer.  | <b>€ 14,50</b> |
| <b>46. CHICKEN MADRAS.</b>          | Very hot thick chicken curry,cooked in an assortment of spices.<br>Kip in een hete dike kerriesaus,bereid met een melange van sterke kruiden.<br>Huhn in heiBe KurrysoBe,zubereitet mit starke Gewürze.   | <b>€ 14,50</b> |
| <b>47. CHICKEN VINDALOO / PULL.</b> | Very,very hot chicken,cooked with spices,chillied and potatoes.<br>Kip in hele hete saus,bereid met hete kruiden,pepers en aardappelen.<br>Huhn in eine sehr heiBe soBe,zubereitet mit Pfeffers und Kartoffeln.   | <b>€ 15,50</b> |
| <b>48. CHICKEN KORMA.</b>           | A boneless chicken with very,very mild curry.Cooked in cream,almonds,coconut<br>And pineapple.<br>Kipfilet in een zeer lichte kerriesaus.Bereid in room, amandelen,kokosnoot en<br>Ananas.<br>Huhnerfleisch in eine sehr leichteKurrysoBe.Zubereitet mit Sahne,Mandeln,Cocos<br>Und ananas.     | <b>€ 15,75</b> |
| <b>49. CHICKEN TIKKA MASALA.</b>    | Cheff's own recipe / Chefs eigen recept / Geheimnis des Chefs.  | <b>€ 16,50</b> |
| <b>50. CHICKEN DOPIAZA.</b>         | Boneless chicken marinated in yoghurt,with onions,tomatoes,paprika. Kipfilet in<br>yoghurt gemarineerd,gekookt in uien,tomaten en paprika. Huhnerfleisch in<br>yoghurt mariniert,gekocht mit Zwiebeln,Tomaten und Paprika. Hot / Medium /<br>Mild Heet / Medium / Mild HeiBe / Medium / Leicht. | <b>€ 15,50</b> |

- 51. CHICKEN PASSANDA.** €16,50  
Mild curry, boneless chicken cooked in a special cream sauce with red wine.  
Milde curry, kipfilet bereid in een speciale roomsaus met rode wijn. Leichte  
Kurry, Hühnerfleisch bereitet in eine speziellen Soße mit Rotwein.
- 52. CHICKEN KASHMIRI.** € 15,50  
Mild boneless chickencurry, prepared with cream and exotic fruit.  
Kipfilet bereid in een roomsaus waaraan exotisch fruit is toegevoegd.  
Hühnerfleisch zubereitet in eine Rahmsauce mit exotische Früchte.
- 53. CHICKEN ROGAN JOSH.** € 15,50  
A rich spiced curry of boneless chicken, cooked in onions, garlic and ginger.  
Rijkelijk gekruide kipfilet in currysous. Bereid met uien, knoflook en gember. Reich  
Gewürztes Hühnerfleisch in Curry, Mitzwiebeln, Knoblauch und Ingwer. Mild /  
medium / Hot Mild / Medium / Heet Leicht / Medium / Heiß.
- 54. CHICKEN MAKHANI.** € 16,50  
Chef's own recipe / Chef's eigen recept / Geheimnis des Chefs.
- 55. CHICKEN MALAYAN.** € 15,50  
Boneless chicken with cream sauce and Indian fruit. Mild to taste.  
Kipfilet in romige saus met Indiaas fruit. Mild van smaak.  
Hühnerfleisch in Rahmsauce mit Indische Früchte.
- 56. CHICKEN BUTTER.** € 16,50  
Chef's own recipe / Chef's eigen recept / Geheimnis des Chefs.
- 57. CHICKEN CHILLI MASALA.** € 16,50  
Chicken marinated in garlic, subtle flavoured with ginger and green chillies. Kip  
gemarineerd in knoflook, met subtiel de smaak van gember en pepers. Huhn  
mariniert in Knoblauch, mit dem Geschmack von Ingwer und Pfeffers.
- 58. CHICKEN JAL FRIZI.** € 15,50  
Boneless chicken with special fresh herbs and spices cooked in thick sauce and  
Green hot chilli.  
Kipfilet gekookt in een vrij pittige dikke saus met groene pepers.  
Hühnerfleisch, gekocht in eine dicke Sauce, mit grüne Pfeffer zubereitet.  
Hot in taste / Heet van smaak / Heiß im Geschmack.
- 59. CHICKEN TIKKA BHUNNA.** € 15,75  
A combination of subtle spices and aromatic herbs blended in a thick currysauce  
Kipfilet uit de Tandoori-oven, gekookt met verse kruiden in een curry-saus.  
Hühnerfleisch aus der Tandoori-Ofen mit frische Gewürze in eine dicke Soße.  
Mild - Medium / Leicht-medium.
- 60. CHICKEN TIKKA JAL FRIZI.** € 16,50  
Diced boneless chicken grilled on charcoal with special fresh herbs and  
Green chilli. Hot.  
Gegrilde kipfilet gekookt in een vrij pittige chillsaus. Heet.  
Röstetes Hühnerfleisch gekocht in eine heiße chillsauce. Heiß.

## LAMB MEAT DISHES.

All the dishes are served with rice and vegetable curry.

Alle gerechten worden geserveerd met rijst en groenten curry.

Alle gerechten werden serviert mit reis und Gemüse Kurry.

61. **LAMB ROGAN JOSH.** € 16,75  
A rich spiced curry of lamb cooked in onions, garlic and ginger. Medium / Hot. Rijkelijk gekruide lamsvlees in currysous. Bereid met ui, knoflook en gember. Reich Gewürztes Lammfleisch in Kurry. Mit Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer.
62. **LAMB MADRAS.** € 16,75  
Very hot thick lamb curry cooked in an assortment of spices. Lam in hete dikke currysous, bereid in een melange van sterke specerijen. Lamm in einer heiße dicke Kurrysauce, zubereitet mit starke Gewürze.
63. **LAMB VINDALOO / PULL.** € 16,50  
Very, very hot lamb cooked with hot spices, chillies and potatoes. Lam in een heel hete saus, bereid met hete kruiden, pepers en aardappelen. Lamm in einer sehr Heiße soße, zubereitet mit Pfeffer und Kartoffeln.
64. **LAMBSAAG.** € 16,50  
Juicy lamb curry cooked in Indian spinach. Mals lamsvlees in kerriesous in Indiase spinazie. Saffiges Lammfleisch in Kurrysauce in Indische Spinat.
65. **LAMB DHANSAK.** € 16,50  
Lamb cooked in lemon juice, lentils, toatoes and hot spices. Sweet -Sauer. Lam in kerriesous, bereid met citroensap, linzen, tomaten en kruiden. Zoet-zuur. Lamm in Kurrysauce, zubereitet mit Zitrone, Linsen, Tomaten und Gewürze.
66. **LAMB SHAHI KORMA.** € 16,50  
Very, very mild boneless lamb curry cooked in cream, almonds and coconut. Lamsvlees in zeer milde kerriesous, bereid in room, amandelen en kokosnoot. Lammfleisch in sehr leichte Kurrysauce, zubereitet mit sahn, Mandeln, Kokos.
67. **BHUNAGHOSHT.** € 16,50  
Lamb meat cooked in yoghurt, tomatoes and onions. Rich in flavour and taste. Lamsvlees bereid met yoghurt, tomaten en uien. Fijn van aroma, rijk van smaak. Lammfleisch zubereitet mit Yoghurt, Tomaten und Zwiebeln. Reich im Geschmack.
68. **LAMB DOPIAZA.** € 16,50  
Lamb marinated in yoghurt with onions, tomatoes, paprika. Medium in taste. Lam in yoghurt gemarineerd, gekookt in paprika, ui, tomaat en kruiden. Medium. Lammfleisch zubereitet mit Yoghurt, Tomate, Zwiebeln und paprika. Medium.
69. **LAMB TIKKA MASALA.** € 16,75  
Cheffs own recipe / Chefs eigen recept / Geheimnis des Chefs.
70. **KEEMASAAG.** € 16,50  
Minced meat with Indian spinach. Lamsgeslacht met Indiase spinazie. Lammhackfleisch mit Indische Spinat.

71. **KEEMA BHUNNA MASANA.** € 16,50  
 Chef's own recipe / Chefs eigen recept / Geheimnis des Chefs.
72. **LAMB PASSANDA.** € 16,50  
 Mild curry boneless lamb cooked in a special cream sauce with red wine.  
 Milde curry lamsvlees bereid in een speciale roomsaus met rode wijn.  
 Leichte Curry, Lammfleisch in eine spezielle soße mit Rotwein.
73. **LAMB KASHMIRI.** € 16,75  
 Mild boneless lamb curry prepared with cream and exotic fruit. Lamsvlees  
 bereid in een roomsaus waaraan exotisch fruit is toegevoegd. Lammfleisch  
 zubereitet in RahmsöÙe mit exotische fruchte.
74. **LAMB MALAYAN.** € 16,75  
 Boneless tandoori lamb with cream sauce and indian fruit Very very mild to taste.  
 Tandoori lamsvlees in romige saus met indiaas fruit Zeer mild van smaak. Tandoori  
 Lammfleisch in RahmsöÙe mit indische fruchte. Sehr leicht im Geschmack
75. **LAMB JAL FRIZI.** € 16,75  
 Boneless lamb with special fresh herbs and spices cooked in thick sauce and green Hot  
 chilli.  
 Lamsvlees gekookt in een vrij pittige dikke saus met groene pepers. Heet van smaak.  
 Lammfleisch gekocht mit heÙe grüne Pfeffer in eine dicke soÙe. HeiÙ im Geschmack
76. **LAMB TIKKA JAL FRIZI.** € 17,00  
 Diced boneless lamb grilled on charcoal with special fresh herbs, green chilli. Hot. Gegrild  
 lamsvlees gekookt in een vrij pittige chilisaus. Heet Röstetes Lammfleisch gekocht in eine  
 heÙe ChillisöÙe. HeiÙ
77. **LAMB TIKKA BHUNNA.** € 16,50  
 A combination of subtle spices and aromatic herbs blended in a thick currysauce.  
 Lamsvlees uit de Tandoori-oven gekookt met verse kruiden in een dikke currysaus.  
 Lammfleisch aus der Tandoori-Ofen mit frische Gewürze in eine dicke CurrysoÙe. Mild /  
 Medium Leicht / Medium.



## SEA FOOD SPECIALITIES.

Prawn / King prawn / Fish.  
Garnalen / Grote garnalen / Vis.  
Garnele / GroBe gamele / Fish.

78. **CURRY.**  
A light curry mid to taste. €16,75  
Een lichte kerriesaus mild van smaak. Eine  
leichte KurrysoSe mild im Geschmack.
79. **KORMA.**  
Very very mild curry. Cooked in cream, almonds, coconut, pineapple. € 17,75  
Zeer milde kerriesaus. Bereid in room, amandel kokosnoot en ananas.  
Eine sehr leichte KurrysoSe. Zubereitet in Sahne, Mandeln, Kokos und Ananas.
80. **DOPIAZA.**  
Marinade in yoghurt, with onions, tomatoes, paprika. Mild / Medium. € 17,50  
Gemarineerd in yoghurt, gekookt in paprika, ui tomaat en kruiden. Mild / Medium.  
Mariniert in Yoghurt, gekocht mit Zwiebeln, Tomate und Paprika. Leicht / Medium.
81. **MADRAS.**  
Very hot thick currysauce, cooked in an assortment of spices. € 16,50  
Hete dikke kerriesaus, bereid in een melange van sterke specerijen.  
Eine dicke Kurrysofie, zubereitet mit starke Gewürze.
82. **VINDALOO / PULL.**  
Very very hot currysauce, cooked with hot spices, chillies and potatoes. € 17,75  
Een hele hete kerriesaus, bereid in met hete kruiden, pepers en aardappelen.  
Eine sehr heiße Kurrysofte, zubereitet mit Pfeffern und Kartoffeln.
83. **ROGANJOSH.**  
A rich spiced curry, cooked in onions, garlic and ginger. Mild / Medium. € 16,50  
Rijkelijk gekruide kerriesaus. Bereid met ui, knoflook en gember. Mild / Medium.  
Reich Gewürzt und in Curry. Mit Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer. Mild / Medium.
84. **SAAG.**  
Juicy curry, cooked in Indian spinach. € 16,50  
Kerriesaus in Indiase spinazie.  
KurrysoEe in Indische Spinat.
85. **MUSHROOM.**  
Cooked in a tasty curry made out of fresh cream, tomatoes and mushrooms. € 16,75  
Gekookt in een smakelijke curry van verse room, tomaten en champignons.  
Gekocht in eine smackhafte Curry von Sahne, Tomate und Champignons.
86. **BHUNNA.**  
Marinated in yogurt, hot spices, cooked with toasted onions, tomatoes. Medium. € 17,75  
yogurt en kruiden gemarineerd, bereid met geroosterde uien, tomaten. Medium. In  
Yogurt und Gewürze mariniert, zubereitet mit röstete Zwiebeln und Tomaten. In

87. **JALFRIZI.**  
 Spiced with special fresh herbs and spices cooked in thick sauce and green Hot chilli. Hot.  
 Gekookt in vrij pittige dikke saus met groene pepers. Heet van smaak.  
 Gekocht mit hei&e grüne Pfeffers in eine dicke so&e. HeiE im Geschmack. € 17,75
88. **DHANSAK.**  
 Cooked in lemon juice,lentils,tomatoes an hot spices. Sweet - Sauer.  
 Kerriesaus bereid met citroensap,linzen,tomaten en kruiden. Zoet - zuur.  
 KurrysoBe,zubereitet mit Zitrone,Linsen,Tomaten und Gewürze. SüE - Sauer. € 17,75
89. **MASALA.**  
 Cheff's own recipe / Chefs eigen recept / Geheimnis des Chefs. € 18,75
90. **TANDOORI KING PRAWN BHUNNA,**  
 €16,50  
 Grilled king prawn cooked in yoghurt,tomatoes and onions.rich in flavour and taste.  
 Gegrilde grote garnalen bereid met yogurt,tomaten en uien. Rijk van smaak.  
 Röstete grofte Garnele.Zubereitet mit Yoghurt,Tomaten und Zwiebeln.Reich im Geschmack.
91. **TANDOORI KING PRAWN JAL FRIZI.** €18,50  
 Grilled king prawn with hot spices,tomato, onion and green chilli.A zissling taste.  
 Gegrilde grote garnalen met hete kruiden,tomaten,uien en groene pepers. Röstete gro&e garnele mit heiden Gewürzen,Tomaten und Zwiebeln.
92. **MALAYAN.** € 17,75  
 Boneless Tandoori with creamsauce and Indian fruit. Very,very mid to taste.  
 Tandoori in romige saus met Indiaas fruit. Zeer mild van smaak.  
 Tandoori in rahmso&e mit Indische fruchte. Sehr leicht im Geschmack.
93. **KASHMIRI.** € 17,75  
 Mild curry,pepared with cream and exotic fruit.  
 Bereid met room waaraan exotische vruchten worden toegevoegd.  
 Zubereitet in eine rahmso&e mit exotische fruchte.
94. **TANDOORI KING PRAWN MASALA.** €18,50  
 Cheff's own recipe / Chefs eigen recept / Geheimnis des Chefs.

## VEGETARIAN DISHES.

All vegetarian dishes are served with Bashmati rice. Alle  
vegetarische gerechten worden geserveerd met Bashmati rijst. Alle  
vegetarische gerechte werden serviert mit Bashmati reis.

- |   |                |
|---|----------------|
| <p><b>95. VEGETABLE KORMA.</b><br/>A very very mild curry.Cooked in cream, almonds,coconut and pineapple.<br/>Zeer lichte kerriesaus.Bereid in room,amandel,kokosnoot en ananas. Eine<br/>sehr leichte KurrysoRe zubereitet in Sahne,Mandeln,kokos,ananas.</p>  | <p>€ 14,50</p> |
| <p><b>96. VEGETABLE MALAYAN.</b><br/>Creamsauce and Indian fruit.Very,very.mild in taste.<br/>Romige saus met Indiaas fruit.Zeer mild van smaak.<br/>Rahmsobe mit Indische fruchte.Sehr leicht im Geschmack.</p>  | <p>€ 14,50</p> |
| <p><b>97. VEGETABLE DHANSAK.</b><br/>Cooked in lemon juice,lentils,tomatoes and hot spices. Sweet / Sauer.<br/>Kerriesaus,bereid met citroensap.linzen,tomaten en kruiden. Zoet / Zuur.<br/>Kurrysode,zubereitet mit Citron,Linsen, Tomaten und Gewürze. SüS /Sauer.</p>  | <p>€ 14,50</p> |
| <p><b>98. PANIR KORMA.</b><br/>A very, very mild curry.cookedin cream,almonds,coconut and pineapple. Zeer<br/>lichte kerriesaus.Bereid in room,amandelen,kokosnoot en ananas. Sehr<br/>lichte Kurrysode.Zubereitet mit Sahne,Mandeln,Cocos und ananas.</p>  | <p>€ 15,50</p> |
| <p><b>99. VEGETABLE CURRY.</b><br/>Vegetables in light curry. Mild to taste.<br/>Groenten in een lichte kerriesaus. Mild van smaak.<br/>Gemüse in eine leichte KurrysoEe. Mild im Geschmack.</p>  | <p>€ 14,50</p> |
| <p><b>100. VEGETABLE MADRAS.</b><br/>Very hot dick curry.cooked in an assortment of spices.<br/>Groenten in een hete dikke kerriesaus,bereid in een melange van sterke kruiden.<br/>Gemüse in einer dicke Kurryso&amp;e,zubereitet mit starke Gewürze.</p>  | <p>€14,50</p>  |
| <p><b>101. VEGETABLE J AL FRIZI.</b><br/>Vegetable with special fresh herbs and spices cooked in thick sauce and green<br/>Hot chilli.<br/>Groenten,gekookt in een dikke saus met pittige groene pepers. Heet van smaak.<br/>Gemüse,gekocht in einer dicke softe mit heide grüne Pfeffrs. Heis im Geschmack</p> | <p>€ 15,50</p> |
| <p><b>102. VEGETABLE MASALA.</b><br/>Cheff's own recipe / Chefs eigen recept / Geheimnis des chefs.</p>   | <p>€14,75</p>  |
| <p><b>103. VEGETABLE VINDALOO.</b><br/>Very,very hot vegetable,cooked with hot spices,chillies and potatoes. Groenten in<br/>een hele hete saus,bereid met hete kruiden,pepers en aardappelen. Gemüse in<br/>eine sehr heiBe soBe.zubereitet mit Pfeffers und Kartoffeln.</p>                                   | <p>€ 15,50</p> |

**SIDE DISHES. ( Only With Menu.**

Bijgerochten ( alleen met een menu ).		Gerechten dazu zu nehmen ( bei Menu).	
104. <b>VEGETABLE KURRY.</b> Gemengde groenten met saus. Gemischte Gemüse mit soße.	€ 6,00	112. <b>ALOO SAAG.</b> Potatoes and spinach. Aardappelen en spinazie. Kartoffeln und Spinat.	€ 6,00
105. <b>VEGETABLE BHAJEE.</b> Gemengde groenten. Gemischte Gemüse.	€ 6,00	113. <b>BOMBAY ALOO.</b> Indian potatoes. Indiase aardappelen. Indische Kartoffeln.	€ 6,00
106. <b>MUSHROOM BHAJEE.</b> Champignons.	€ 6,00	114. <b>SAAG PANIR.</b> Spinach and Indian cheese. Spinazie en Indiase kaas. Spinat und Indische käse	€ 6,50
107. <b>BHINDI BHAJEE.</b> Lady's fingers. Redelijk scherpe kerriesaus. Ziemlich scharfer Kurrysoße	€ 6,50	115. <b>SAAG BHAJEE.</b> Indian spinach, garlic, ginger. Spinazie, knoflook en gember. Spinat, Knoblauch ind Ingwer.	€ 6,00
108. <b>CAULIFLOWER BHAJEE.</b> Bloemkool. Blumenkohle.	€ 6,00	116. <b>DAL BAHAR.</b> Lentils with fresh koriander. Linzen met verse koriander. Linsen und Koriander.	€ 5,00
109. <b>BRINJAL BHAJEE.</b> Aubergine	€ 6,25	117. <b>DAL TARKA.</b> Lentils, butter and garlic. Linzen, boter en knoflook. Linsen, Butter und Knoblauch.	€ 5,00
110. <b>ALOO GOBI.</b> Potatoes and cauliflower. Aardappelen en bloemkool. Kartoffeln und Blumenkohle.	€ 6,00	118. <b>ALL CURRY SAUCE.</b> Madras, Vindaloo, Korma, Masala.	€ 5,00
111. <b>ALOO MOTTAR.</b>	€ 6,00		

**SPECIAL NAN (Bread / Brood / Brot).**

Plain Nan ( Normaal / Normal ).	€ 2,25
Keema nan ( lamb / lam / lamm ).	€ 3,50
Peswari nan ( kokos ).	€ 3,50
Garlic nan ( knoflook / Knoblauch ).	€ 2,75
Kulcha nan ( garlic-lamb / knoflook- Lam / Knoblauch-Lamm )	€ 4,00
Sittar special nan ( Cheff's own recipe.	€ 4,25
Paratha( Bread in butter / brood in Boter / Brot in Butter ).	€ 2,50
Chips with sauce ( chips met saus / Chips mit soße ).	€ 3,00
Plain Paperdams ( Lentil's bread / Linzenbrood / Linsenbrot.	€ 1,00

**RICE SPECIALITIES ( Rijst / Reis).**

Bahsmoti pillow ( Indian nr. 1 rice )	€ 4,50
Boiled rice ( white / witte rijst- Reis).	€ 4,00
Mushroom rice ( met champignons)	€ 4,50
Fried egg rice ( met ei ).	€ 4,50
Peas pillow rice Met erwten / erbsen).	€ 4,50
Vegetable rice ( groenten / Gemüse).	€ 4,50
<b>ACCOMPANIMENT.</b>	
Cucumber raita ( komkommer met Yoghurt / Gurke mit Yoghurt )	€ 2,25
Mixt raita (gem groenten met pickallily / gem. gemüse mit Pickallily ).	€ 2,25
Lime pickle ( limoen / Limonen ).	€ 2,25
Mango chutney.	€ 2,25
Onions chutney.	€ 1,75
Green salad ( salade / Saiad )	€ 3,00

DRANKEN.

KOFFIE / THEE

Irish coffee	€ 6,50
French coffee	€ 7,50
Tia Maria coffee	€ 7,50
Cappucino	€ 2,50
Espresso	€ 2,00
Coffee	€ 2,25
Tea	€ 1,75
Indian Tea	€ 2,50

SOFT DRINKS.

Cola / Spa / small glas	€ 1,75
Cola / Spa / Large glas	€ 3,50
7 up / Fanta / Small glas	€ 1,75
Tonic	€ 2,00
Bitter lemon	€ 2,00
Orange juice	€ 2,00
Tomato juice	€ 2,00
Apple juice	€ 2,00
Lhassy	€ 3,50

BIER

Small glas	€ 2,25
Large glas	€ 4,50
Malt	€ 2,25
Oud bruin	€ 2,25
Wit bier	€ 2,25
King Fisher ( Indian )	€ 3,25
Cobra ( Indian )	€ 3,25

LIQUORS.

Safari	€ 3,50
--------	--------

WHISKEY.

Johnny Walker red label	€ 3,50
Johnny walker black label	€ 4,00
Grants	€ 3,50
Jack Daniels	€ 4,00
Jarneson	€ 3,50
Chivas Regal	€ 4,00

COGNAC

Remy Martin	€ 4,50
Martell	€ 4,50
Calvados	€ 4,50

APERITIEVEN

Sherry	€ 2,50
Cherry	€ 2,75
Campari	€ 2,75
Jonge jenever	€ 2,00
Oude jenever	€ 2,00
Bessenjenever	€ 2,75
Wodka	€ 3,50
Bacardi rum	€ 3,50
Gin	€ 3,75

LIQUORS

Cointreau	€ 4,00
Grand Marnier	€ 4,00
Sambucca	€ 4,00
Amaretto	€ 4,00
Pisang Ambon	€ 3,50
Tia Maria	€ 4,00
Passoa	€ 3,50
Malibu	€ 3,50

## WINES.

### HUISWIJNEN.

Glas rood / wit		€ 4,00
Schenkwijn rood / wit	0,25 L	€ 5,50
Karaf schenkwijn rood / wit	0,5 L	€ 8,50
Fles schenkwijn rood / wit	0,7 L	€ 14,50
Fles schenkwijn rood / wit	1,00 L	€ 15,50

#### RODE WIJNEN.

Chateau d'Augan A.C.  
Bordeaux € 15,50

Beaujolais Villages A.C. € 16,50

Morgon A.C. € 22,50

Chateau Tausinat l'Hermitage  
Saint emilion.Grand Cru A.C. € 26,50

Côtes du Rhône A.C. € 16,50

Chateauneuf du Pape. € 32,50

#### WITTE WIJNEN.

Clos des Orfeuilles  
A.C. Muscadet de Sèvre et Maine. € 16,50

Chablis A.C. Pascal  
Bouchard. € 25,50

Sancerre A.C.  
Les Perriers. € 25,50

Riesling  
A.C. Alcase. € 16,50

Chateau Rochemorn  
A.C. Pessac-Léognan. € 20,50

#### SPANJE.

Patemina Banda Azul  
D.O. Rioja. € 16,50

Patemina Banda Rosa  
D.O. Rioja. € 17,50

Patemina Banda Dorada  
D.O. Rioja. € 16,50

#### CHILI.

Los Vascos  
Cabemet sauvignon. € 18,50

Los Vascos  
Chardonnay. € 18,50

#### INDIA.

Tajmahal € 22,50

Tajmahal € 22,50

#### MOUSSERENDE WIJNEN.

Asti Spumante	€ 16,50
Champagne de Castellane Brut	€ 38,50