

Voorgerecht / Starters

1. Dal Soup 3,75 €

Milde Noord-Indiase linzensoep
Mildly North – Indian soup of lentils

2. Mulligatwany Soup 3,75 €

Medium gekruide kerriesoep met linzen
Medium spiced curry soup of lentils

3. Onion Bhaji 4,50 €

Gefrituurde, mild gekruide uien beignet
Fried spiced onion fritter

4. Samosa Delhvi 5,00 €

Gefrituurd groentepasteitje met kruiden en saus van tamarinde
Indian patties stuffed with mixed vegetables, served with tamarin

5. Tandoori Chicken 6,75 €

In kruiden, gember, knoflook, yoghurt gemarineerde kip-geroosterd in houtskool klei-oven
Chicken marinated in mixture of spices, ginger, garlic, yoghurt – roasted in Tandoor clay oven

6. Sheek Kabab Bhopali 7,00 €

Indiaas gekruide lamsgehakt rolletjes – geroosterd in houtskool klei-oven
Spicy minced lamb - roasted in Tandoor clay oven

7. Tandoori Chicken Tikka 6,75 €

Mild en verfijnd gekruide kipfilet – geroosterd in houtskool klei-oven
Mildly spiced boneless chicken - roasted in Tandoor clay oven

8. Boti Kabab 9,75 €

Gekruide stukjes mals lamsfilet, geroosterd in houtskool klei-oven
Spiced pieces of tender lamb – roasted in Tandoor clay oven

9. Hot Wings 6,50 €

Pittig gekruide kippenvleugels – geroosterd in houtskool klei-oven
Spicy chicken wings roasted in Tandoor clay oven

10. Chicken Chat 6,75 €

Salade van stukjes kip met kruiden en citroen
Chicken salad with spices and lemon

11. Tandoori Mixed Kabab 9,50 €

Mix van stukjes Tandoori gekruid lams- en kippenvlees en sheek kabab
Combination of chicken, lamb and sheek kabab in Tandoor spices

12. Shrimp Chat 8,25 €

Koude, gekruide salade met garnalen en citroen
Cold shrimp salad with spices and lemon

13. Prawn Cocktail 8,25 €

Hollands garnalencocktail met mint, citroen, specerijen en whisky-cocktail saus
Dutch shrimps with lemon, mint, spices served with a whisky-cocktail sauce

14. Butterfly Prawns 9,25 €

Grote garnalen gebakken in licht gekruid beslag
Fried king prawns in mildly spices batter

15. Panir Tikka Nawabi 8,50 €

Verse, zelfgemaakte, gefrituurde mild gekruide kaas – geroosterd in houtskool klei-oven
Home made, mildly spiced, deep fried soft cheese – roasted in Tandoor clay oven

16. Bhuna Prawn on Puri 7,75 €

Pasteitje van een medium gekruide Noorse garnalencurry
Patty of a medium spiced Norwegian prawn curry

17. Spiced Potatoes 5,50 €

Gekruide aardappels met knoflook en champignons
Spiced potatoes with garlic and mushrooms

18. Tandoori Fish Tikka 9,50 €

Gekruide visfilet geroosterd in houtskool klei-oven
Spiced fishfilet roasted in Tandoor clay oven

19. Fish Pakora 8,75 €

Zee tong gebakken in licht gekruid beslag
Sole baked in mildly spiced batter

Chefs specialty

6. Sheek Kabab Bhopali

Indiaas gekruide lamsgehakt rolletjes – geroosterd in houtskool klei-oven
Spicy minced lamb - roasted in Tandoor clay oven

7,00 €

