



## Hoofdgerechten / main courses

### Biryani gerechten / Biryani dishes

#### 20. Lamb Biryani 17,50 €

Biryani met in kruiden gekookte stukjes lamsvlees  
Biryani with pieces of lamb cooked with herbs

#### 21. Prawn Biryani 17,50 €

Biryani met Noorse garnalen  
Biryani met Norwegian shrimps

#### 22. King Prawn Biryani 21,50 €

Biryani met mild gekruide grote garnalen - gegrild in houtskool klei-oven  
Biryani met mildly spiced king prawns - grilled in Tandoor clay oven

#### 23. Tandoori Chicken Tikka Biryani 17,50 €

Biryani met kipfilet uit de houtskool klei-oven  
Biryani with boneless chicken from the Tandoor clay oven

#### 24. Shahi Biryani 18,50 €

Biryani met in kruiden gekookte stukjes lamsvlees en kipfilet  
Biryani with pieces of lamb and boneless chicken cooked with herbs

### Vegetarische gerechten / Vegetarian dishes

#### 25. Vegetable Shahi Biryani 14,50 €

Biryani met verschillende soorten gekruide groenten  
Biryani with different spiced vegetables and herbs

#### 26. Panir Makani 14,50 €

Zelfgemaakte kaas in korma saus  
Home made cheese in korma sauce

#### 27. Navratan Djal Frezi 13,50 €

Verse, gemengde groenten in pittig gekruide saus  
Fresh mixed vegetables in spicy sauce

#### 28. Sabnam Tari 13,25 €

Groentegerecht in zoete, zure en hete currysaus  
Vegetables in sweet, sour and hot spiced sauce

#### 29. Vegetable Shahi Kurma 14,50 €

Verse gemengde groenten in zachte romige currysaus met amandelen, rozijnen en kokos  
Fresh mixed vegetables in a creamy currysauce with almonds, raisins, coconut

#### 30. Tandoori Mixed Grill 16,50 €

Mix van verschillende soorten groenten - bereid in de houtskool klei-oven  
Mixed Grill with vegetables - prepared in Tandoor clay oven

#### 31. Vegetable Massala 15,50 €

Verse gemengde groenten in een zachte milde Tandoori saus met cashewnoten, amandelen, rozijnen en verse room  
Fresh mixed vegetables in a mild Tandoori sauce with cashews, almonds, raisins

#### 32. Panir Djal Frezi 14,50 €

Verse zelfgemaakte kaas, gebakken in gekruide kerrysaus  
Fresh home made cheese in a spicy currysauce

#### 33. Haryana Karai 15,50 €

Verse gemengde groenten in een Indiase pan. Iets gekruider dan medium curry  
Fresh mixed vegetables in a karai pan. A bit spicier compared to a medium curry

### Tandoori gerechten / Tandoori dishes

#### 34. Tandoori Chicken 15,50 €

Gemarineerde kip - geroosterd in houtskool klei-oven  
Marinated chicken roasted in Tandoor clay oven

#### 35. Tandoori Chicken Tikka 18,50 €

Kipfiletstukjes geroosterd in houtskool klei-oven  
Boneless fine chicken roasted in Tandoor clay oven

#### 36. Tandoori Chicken Shashlick 19,50 €

Hete kipfiletstukjes - geroosterd in houtskool klei-oven  
Boneless fine hot chicken roasted in Tandoor clay oven

#### 37. Tandoori Lamb Tikka 19,50 €

Stukjes lamsfilet, gemarineerd in kruiden - geroosterd in houtskool klei-oven  
Fillet of marinated lamb - roasted in Tandoor clay oven

### Chefs specialty

#### 38. Royal Tandoori Mixed Grill

Mix van kip en lam stukjes, lamskotelet, kip tandoori en sheek kabab  
Combination of chicken and lamb tikka, lamb chops, tandoori chicken and Sheek kabab

21,50 €

#### 39. Tandoori Lamb Chops 19,50 €

Lamskoteletjes gemarineerd in Tandoori kruiden - geroosterd in houtskool klei-oven  
Lamb chops marinated in Tandoor spices and roasted in Tandoor clay oven

#### 40. Tandoori King Prawn 21,75 €

Grote garnalen geroosterd in houtskool klei-oven  
King prawns roasted in Tandoor clay oven

