

## NAGERECHTEN

70. Bangalore € 5,<sup>95</sup>  
Kokosijs met amandelschaafsel, rozijnen en slagroom
71. Klets Mayur € 5,<sup>95</sup>  
Vanilleijs met een kletskep, chocoladesaus en slagroom
72. Kulfi ijs € 5,<sup>95</sup>  
Huisgemaakt Indiaas ijs met pistache, mango en slagroom
73. Gulab Jamun Mon Ami € 6,<sup>95</sup>  
Huisgemaakte gebakken melkballen in rozensiroop
74. Ras Malai Monisha € 6,<sup>95</sup>  
Huisgemaakte Indiase cheesecake zonder korst gedrenkt in romige zoete melk.
75. Mayur Delhi Dessert € 11,<sup>50</sup>  
Een heerlijke verrassingsmix van onze nagerechten

## DRANKEN

80. Frisdrank, sappen, Heineken bier € 2,<sup>50</sup>
81. Spa blauw/rood 33cl / 1 ltr € 1,<sup>75</sup> / € 3,<sup>95</sup>
82. Lassi (frisse mango, yoghurt mix) € 2,<sup>75</sup>
83. Indiase Cocktail met of zonder mangolikeur € 5,<sup>95</sup> / € 3,<sup>95</sup>
84. Kingfisher / Cobra bier of Cobra XL € 3,<sup>50</sup> / € 6,<sup>50</sup>
85. Wit of Rosé bier € 2,<sup>75</sup>
86. Koffie, thee of Indiase Chai Thee € 2,<sup>50</sup>
87. French of Irish koffie € 4,<sup>75</sup>
88. Port (rood/wit) of Sherry (medium/droog) € 2,<sup>75</sup>
89. Diverse likeuren € 3,<sup>95</sup>
90. Diverse alcohol mixes € 4,<sup>95</sup>



Indiaas Restaurant  
Melkmarkt 42  
8011 ME Zwolle  
Tel. 038-4235531  
info@mayurkitchen.nl



## MENUKAART



Wij zijn Zaman en Asha Akther. Goed en lekker eten is voor ons zeer belangrijk en wij koken vanavond graag voor u. Koken voor mensen vinden wij geweldig en dankbaar werk. Vanavond krijgt u gerechten geserveerd uit de Indiase keuken, ook de keuken van ons vaderland Bangladesh.

Wat begon met een hobby aan de Obrechtstraat leidde in juni 2004 tot de oprichting van Mayur Kitchen. In 2006 zijn we bekend geworden met ons huiskamer-restaurant in de Pierik en zijn wij vervolgens gestart met een afhaal- en bezorgrestaurant aan het Diezerplein. In 2011 maakten we de stap naar een eigen restaurant waar we erg trots op zijn! Mayur betekent niet voor niets pauw! Mensen uit de wijde omgeving komen af op de heerlijke geuren en smaken van de Indiase keuken.

Laat het ons weten als u speciale dieetwensen heeft, dan houden wij daar rekening mee. Wij assisteren u graag bij het samenstellen van een heerlijk diner.



facebook.com/MayurKitchen



twitter.com/MayurKitchen



Gratis te verkrijgen bij ons personeel



Wij lezen graag uw mening!

## SET MENUS

1. Verrassing van de Chef  (min. 2 personen) € 53,<sup>95</sup>  
3-gangen verrassingsmenu: voor-, hoofd- en nagerecht
2. Mayur Kitchen Menu (min. 2 personen) € 54,<sup>95</sup>  
Voorgerecht: Kip Tikka - Hoofdgerecht: Kip Massala & Tandoori Mixed Grill - Nagerecht: Kulfi ijs
3. Tandoori Deluxe (min. 2 personen) € 54,<sup>95</sup>  
Voorgerecht: Samosa - Hoofdgerecht: Saag Lam & Tandoori Mixed Grill - Nagerecht: Kulfi ijs
4. Thali Royal  (min. 2 personen) € 41,<sup>50</sup>  
Klassieke Indiase gerechten (vegetarisch kan ook):  € 37,<sup>50</sup>  
Lam Bhoona, Kip Massala, Uienringen Baji, Mix Sabji Baji en Nan
5. Kindermenu € 8,<sup>95</sup>  
Kip Tikka met mild gekruide gebakken aardappelen en als nagerecht een kinderijsje.

## VOORGERECHTEN

10. Soep van de dag  € 4,<sup>50</sup>  
Huisgemaakte Indiase soep met een stukje Nan brood
11. Kip, Lam of Mixed Tikka € 5,<sup>00</sup> / € 7,<sup>00</sup> / € 7,<sup>50</sup>  
Bereid in de tandoor; een Indiaas houtskooloven
12. Jinga Tandoori € 6,<sup>95</sup>  
Grote gepelde knoflookgamba's gegrild in de tandoor
13. Hete Kip Tikka  € 6,<sup>95</sup>  
Kipfilet gemarineerd in een mix van yoghurt, knoflook, groene pepers, munt en spinazie. Gegrild in de tandoor
14. Uienringen Baji  € 4,<sup>50</sup>  
Krokante balletjes van uienringen en erwtenmeel
15. Aubergine Baji  € 4,<sup>50</sup>  
Krokante balletjes van aubergine en erwtenmeel
16. Samosa  € 5,<sup>50</sup>  
Krokante huisgemaakte driehoekjes gevuld met groenten

## HOOFDGERECHTEN (worden geserveerd met groenten en rijst)

### Specialiteiten van de Chef

20. Boterkip € 16,<sup>50</sup>  
Mals kipfilet in een geurige licht zoete currysaus van tomaat, ui en ghee boter
21. Rogan Josh  € 18,<sup>50</sup>  
Mals lamsvlees in een rijke currysaus van gember, knoflook, tomaten en typische Indiase kruiden
22. Saag Kip, Lam of Gamba's  € 17,<sup>50</sup>  
Kruidige curry van spinazie en citroen (Lam/gamba's + € 2)
23. Bengaalse Vis Curry  € 17,<sup>50</sup>  
Vis van de dag gebakken en geserveerd in een geurige gele currysaus van korianderzaad, chili's en verse koriander

### Klassieke Indiase gerechten

30. Jalfrezi Kip, Lam of Gamba's  € 16,<sup>50</sup>  
Kruidige curry van tomaten, paprika, gember, knoflook en verse koriander (Lam/gamba's + € 2)
31. Madras Kip, Lam of Gamba's  € 16,<sup>50</sup>  
Pittige curry van tomaten, citroen, gember, knoflook en verse koriander (Lam/gamba's + € 2)
32. Vindaloo Kip, Lam of Gamba's  € 16,<sup>50</sup>  
Zeer pittige curry met aardappel (Lam/gamba's + € 2)
33. Kashmiri Kip, Lam of Gamba's € 16,<sup>50</sup>  
Romige curry met cashewnoten, rozijnen, amandelschaafsel en exotische vruchten (Lam/gamba's + € 2)
34. Bhoona Kip, Lam of Gamba's € 16,<sup>50</sup>  
Kruidige curry van paprika, uien tomaten en Indiase kruiden  (Lam/gamba's + € 2)
35. Massala Kip, Lam of Gamba's € 16,<sup>50</sup>  
Milde curry met kokos en cashewnoten (Lam/gamba's + € 2)
36. Biryani Vegetarisch, Kip, Lam of Gamba's  € 14,<sup>50</sup>  
Basmati rijst in boter gemengd met cashewnoten, rozijnen en geurige kruiden (Lam/kip/gamba's + € 2)

### Tandoori grill gerechten

40. Kip, Lams of Mixed Tikka € 16,<sup>50</sup> / € 18,<sup>50</sup> / € 19,<sup>50</sup>  
Bereid in de tandoor; een Indiase houtskooloven
41. Jinga Tandoori € 18,<sup>50</sup>  
Grote gepelde knoflookgamba's gegrild in de tandoor
42. Hete Kip Tikka  € 16,<sup>50</sup>  
Kipfilet gemarineerd in een mix van yoghurt, knoflook, groene pepers, munt en spinazie. Gegrild in de tandoor

### Vegetarische gerechten

50. Paneer Makhani  € 14,<sup>95</sup>  
Huisgemaakte Indiase kaas in een romige tomatencurry
51. Navratan Korma  € 14,<sup>50</sup>  
Seizoensgroenten in een romige curry met cashewnoten, rozijnen, exotische vruchten en amandelschaafsel.
52. Palak Paneer   € 16,<sup>50</sup>  
Huisgemaakte Indiase kaas in een kruidige curry van spinazie, knoflook en citroen.
53. Paneer Madras   € 16,<sup>50</sup>  
Huisgemaakte Indiase kaas in een pittige curry van tomaten, citroen, gember, knoflook en verse koriander

## BIJGERECHTEN

60. Mixed Sabji Baji  € 4,<sup>00</sup>  
Gestoomde, gemengde groentencurry, verrassend gekruid
61. Aloo Chat Mayur  € 3,<sup>95</sup>  
Krokante aardappelen gekruid met pepers, honing en knoflook
62. Nan brood Naturel of Knoflook  € 3,<sup>00</sup> / € 3,<sup>50</sup>
63. Nan Peswari (gevuld met lychee, mango, cashew)  € 3,<sup>95</sup>
64. Tarka Dal  € 3,<sup>00</sup>  
Curry van rode linzen met knoflook
65. Raita  € 3,<sup>00</sup>  
Fris yoghurtgerecht met komkommer, tomaat en kruiden